

四天王寺高等学校新聞

平成29年発行
取材日
平成29年5月5日



届け 日本の文化 繋げ 2020へ



17食博覧会・大阪
4/28(金)～5/7(日)
11:00～20:00 (最終日19:00まで)
インテックス大阪 (東館・南館・北館・西館)



四月二十八日(金) インテックス大阪で行われた「食博覧会」に「文化プログラムブレスセンター」活動でボランティアジャーナリストとして私たちが新聞部が参加させて頂いた。

「文化プログラム」とは?

文化プログラムは、日本の古典芸能から漫画・アニメ、さらには地域に根ざした民俗芸能までの様々な文化を国内外に発信することで、二〇二〇年に開催を控えた東京オリピックへの気運を盛り上げていくという取り組みである。

また、中高生がボランティアジャーナリストとして参加し、文章や絵、新聞などを作って日本の良さを発信する表現活動も行っている。今後、東京や大阪を初め各地で行われる音楽会や美術展、演劇、お祭り、ワークショップなどの文化プログラムは、二〇万件に上るとされている。

17食博・大阪

今回、私たちは今年で第九回目となる食の博覧会を取材した。

一九八五年以来、四年毎に開催されてきたこの博覧会は、食の向上・発展を目指す日本最大級の食の祭典である。累計来場者数五〇〇万人を目前とした今回の食博は、開催期間十日(四月二十八日～五月七日)で、目標来場者数五十五万人を大きく超える、六十二万人が来場した。

この食博の基本テーマは「宴の心と技」、開催テーマは「日本の祭り 日本の味くらべ」である。様々な博覧会のプロデュースを務め、官僚や閣僚など並々ならぬ経歴の持ち主でもある、堺屋太一氏は、基本テーマについてこう述べている。「人が楽しみを求めて交わる時、よき食べ物とよき飲み物、よき色とよき形、よき音とよき会話、そしてよき演出が要る。それを併せ持つものをこの国では『宴』と呼んだ。



「南部鉄器」の魅力再発見!

都道府県の名産品などが展示されているブースに足を踏み入れると、「南部鉄器」といって岩手県の伝統工芸品で有名である。幸工芸の幸路洋さんにお話を伺った。

「南部鉄器」は九〇年以上も前、南部家の所領であった岩手県盛岡地方や、かつて伊達藩の支配下であった水沢地方で生まれた。大火の焼き跡から出てきた釜が、何度使っても錆付かなかったことが起源だそう。

「南部鉄器」は全て職人によって手作業で作られている。鉄瓶一つとっても、形、大きさ、用途が異なる。海外のホテルでもよく扱われ、お湯がおいしくなるのだ。海外のホテルでわざわざ用いられる理由がわかる気がする。



四号館の新食館では、食の未来やトレンドを紹介しており、私たちは日本赤十字社を取材した。

赤十字と聞いて、真っ先に思い浮かぶのは病院だろう。しかし、赤十字の活動は医療事業だけにとどまらない。今回取材した、災害から命を守る国内災害救護のほか、医療界の未来を担う看護師の育

活動 日本赤十字社



成や、子供たちへのいのちと健康の大切さを教え、人を思いやる気持ちを育む青少年赤十字など、九つもの活動を展開している。

場内では、炊飯器を用いた炊飯の疑似体験や展示が行われていた。炊飯器は縦型、横型、縦型、横型などあり、横型は縦型よりも大きい。これに米と水を入れ、炊飯器の代わりとして機能する。

長年、日本赤十字社の大阪支部で活動なさっている中山重幸さんに、お話を伺った。

この活動が始まるきっかけとなったのは、昭和二十五年のジェーン台風だ。近畿地方

世界に注目される和食

日本伝統の祭りがテーマの号館は薄暗くなっており、ねぶた祭りなどの大きな展示の明かりが目立っていた。その一角にひととき明るい照明のブースがあり、行ってみるとそこには「和食」の展示があった。一品一品が生き物の形に見えるように盛り付けられていたり、花が高く添えられたり、また、野菜は細やかな切れ込みが入っており植物のように見立てていたり、華やかで彩り豊かな料理はどれも見事な日本料理人の「職人技」を感じることができた。

和食には素材の味わいを生かす調理技術や道具があり、ただ野菜を切るだけでも一〇〇種類以上の切り方があるそう。和食に無くてはならないと言われる、日本人が発見した「旨味」も長い年月をかけ、第五から楽しんでいるのかもしれない。



今回参加してみよう

今回、初めて外部の企画に参加し、取材を行った。いつもの学校新聞とは違い、初対面の方とお話ししてヒントを得ていく。最初はとまどいがあったものの、会話をししていくと取材を受けてくださった方々はそれぞれ自分の商品や地元を誇りを持っていらつしやう。聞いていた私たちにも熱意が伝わってきた。知らなかったことや分かっていなかったことを教わると様々な物に心惹かれ、楽しく、あつという間に時間が過ぎた。

今回のテーマの「食」も、食べ物のことだけでなく、伝統工芸品など様々な観点から考えることができた。

東京オリピックが三年後に控えている日本の、文化の魅力により多くの人に感じてもらいたい。