

S.C.WORKS 今週のスタディ！

【ヘッドライン】

- 1) 「旬の時期様変わり」
- 2) 「葦(よし)の有効活用」
- 3) 「昭和の家事を後世に」

1) 「旬の時期様変わり」

流通網や漁法・農法の発達を背景に、魚や青果が食卓にのぼる季節が変わってきている。鮮魚部門としては、「初ガツオ」は初夏のものと江戸時代から俳句の季語としても知られているが、初物を求める消費者が増え漁期の前倒しや漁区を変えることなどで近年では1月から出回ることも少なくはない。サンマも同じく旬は秋と知られてはいるが、8月の網漁解禁より早くに北海道では漁が始まるようになっている。その他、冷凍物も旬の時期を惑わせる一因となっているようだ。

青果部門でも同じく、農林水産省の野菜生産出荷統計によると「冬春トマト」の割合が増え「夏秋トマト」の割合を超えるといった現象も起きている。背景には、環境を人工的につくり安定した生産性のある野菜の工場生産が発達していることがあげられるが、それだけではなく流通や保存技術の面でもすさまじい進歩がある。

大手スーパー、百貨店、飲食店での需要があとを絶たず、季節を先取りしたいという消費者の需要が高まる一方、料亭などでは「季節感が演出しにくい」と頭を悩ませている。季節を先取りしようという志向がかえって季節を感じにくくさせる皮肉な結果を招いているようだ。

2) 「葦(よし)の有効活用」

水質浄化など環境面に注目を浴びる葦(よし)の更なる有効活用を目指し、滋賀県が中心となり「エコによしスタイル研究会」を発足。琵琶湖のよしを環境のシンボルとして地域と地域、人と人のつながりを考える。その成果のなかに、よしを使ったスイーツや名物料理があり注目を集めているようだ。

年に4メートルも成長し、すだれや屋根材として古くから利用されてきたよしだが、ヨシジェラート・ヨシ団子・ヨシうどん・ヨシ茶など食用として幅広い利用価値が見いだされている。

フードスタイリストの森下久子さんの監修で滋賀や東京によしスイーツのある店舗もオープンしている。よし自体の味は抹茶のような風合いで、粉末状で使用するためスイーツとしてはバリエーションが作りやすい。

よしは計画的な刈り取りが必要で、不要なものは焼却処理がされているため有効活用することでCO2削減にも繋がるという。

今年2月14、15日に「よし博」が開催されるなど協力企業や団体も増えており、今後も注目されそうだ。

3) 「昭和の家事を後世に」

洗い張りや布団作りなど、今は見なくなった日本の家事を撮影した記録映画「家事の記録」が今春、初公開された。

90年から3年がかりで撮影された「着物をほどく」「洗い張り」「布団を縫う」「おはぎ作り」の4本。4月末、昭和の民家を丸ごと保存した「昭和の暮らし博物館」（東京都大田区）の10周年記念イベントで上映された。明治生まれの女性が手仕事で物を作り出す姿から、暮らしとは、豊かさとは何かを考えさせられる。

館長の小泉さんは「どれも昭和30年代には一般的な家事で、当時の家庭に物を作り出す力があったことが分かる。家事には段取りが必要で人を育てる機会でもあった」と話す。

時代とともに生活様式が変わり、家事のやり方も昔とはずいぶん違うものになった。効率を考えれば、現代の「便利さ」は必要不可欠だと思うが、物を大切にする、暮らしに知恵を生かすといった日本の文化を伝えるためにこうして記録に残すことは大切だと思う。

衣・食・住の3要素は時代が変わっても生きるための基本であるため、家事が人を育てるという点については今後も変わらないと思うし、大切にしていきたい。