

講演要旨

地域循環共生圏を創出させる価値観、「和食」

辻調理師専門学校 企画部部长 尾藤環

辻調理師専門学校を中心とした辻調グループは、大阪・東京・フランスの教育拠点を中心に、料理人やパティシエなどの育成をおこなっている。学生の約半数は、通学圏外から入学し、留学生は 300 名を超える。そのため、フランスを中心とした欧州のレストラン動向に明るく、米国や韓国、タイなどの教育機関とも交流がある。一方では、地方からの出身者が多く、古くから地方創生にも尽力している。本講演では、グローバルな活動を展開する職業教育の視点から、1970 年代からの国際社会での食の価値観の変化を捉え、グリーン社会・地域循環共生圏の実現に向けての日本の課題と国際社会でのイニシアティブについて概説する。1973 年、フランスにて「ガストロノミーマニフェスト」が掲げられる。この頃より日本と国際社会との食の価値観にはギャップが生じ始めている。そして、東京オリンピックでは、私たちは大きくなった国際社会とのギャップに直面し、パンデミック下でグリーン社会へと舵を切った国際社会に食料政策において大きく後れをとる。一方、2013 年にユネスコの無形文化遺産に「和食」が登録される。この保護対象となった「和食」は、欧州を中心とした国際社会が目指している美食の価値観と合致し、先行事例として映る。私たちは「和食」を保護するのではなく、活用・創造へと利用することで、国際社会をリードできる可能性を広げることができる。国際社会の歴史と「和食」の本質と向き合うことで、既存の社会からグリーン社会への変容の道筋が見えてくる。フードシステムにて働く人たちの新しい役割、グリーンジョブへの変容、グリーンスキルの開発について、辻調理師専門学校の取り組みを紹介する。

既存の社会からグリーン社会への変容、フードシステムにおける役割の変化

