

地域活性化という「遊び」

23

京都市
福知山市 「みわ・ダッシュ村」から

山本晋也

忘 年会、年越し蕎麦
おせち料理に新年会

こういう季節を迎えると
やはり人間は生きるために食べてい
るのではなく
食べるために生きていてのではない
かと思うことがよくあります。
最近子供たちの料理の腕が上がって
きたことや



長男が使っていたセラミック包丁は、
いま妹が使っています。

もつと料理する機会が欲しいという
彼らの希望もあり
集落の行事や僕の友人の集まりなど
でも料理を任せてみるが増えま
した。
料理を始めたのは
2歳か3歳の頃でしょうか。
きゅうりやトマトを切っている大人
を見て
同じことをやりたいというのが
子供というものです。
最初は友人からいただいた
磁石でくっつけてある
木製のきゅうりやトマトを
木製の包丁で切るといっておもちゃを
与えてみましたが
やはり偽物というのがバレてしまっ
てすぐ飽きてしまいました。

仕方がないのでいろいろ探して
京セラの子供用セラミック包丁を買
いました。
子供用と言っても
この包丁は先が丸くしてあるのと
持ち手が子供用サイズに作ってある
以外は大人用と同じで
熟したトマトもスパッと薄く切れる
ほど大変よく切れます。
そんなよく切れるもの子供に持たせ
ては危ないという人もいましたが
切れない包丁の方が
無理に力を加えたりしてしまうので
かえって危ないことも多いのです。
刃 を向ける方向や
リングやトマトなど軟らかく
力をあまり加えなくても良いものか
ら始めれば

子供は調理でも新しい楽しみを
次々と見つけていく

小さな子供でもそう簡単に怪我をす
るものではありません。

リングやトマトは
切つてすぐ食べられるので
子供にとっては
とても楽しいものでしょう。
どんどん切つては
食べ切つては食べと繰り返し
おなかがいっぱいになっても
まだ切つています。
そのうち親に自分が切つたものを食
べると言つて持つてきます。

最初は
ありがとうと言つていただきますが
こちらがおなかいっぱいになつても
まだ切つています。

この頃はまだ人のためにリングを切
つてあげたいという気持ちより
自分がリングを切りたいという気持
ちが上回っているの
仕方がありません。
子供というのはそういうものです。



魚は小学校1年くらいのとき始めました。

三男がまだ5歳の頃。
集落のおばあちゃんもヒヤヒヤです。

年

年齢が上がるにしたがって
そのリングゴが

ジャガイモになり

ジャガイモが人参や大根に

そしてこの辺りで

一度くらいは血を流し

その後玉ねぎやネギで涙を流し

肉や魚へと

技術を習得していきながら

ぐんぐんと成長が続いていくわけ

ですが

まだまだ子供のうちは自分が作

いたというのが優先。

もっと上手になりたい

という自分中心の欲の塊。

これは全く悪いものではなく

お年寄りが食べるイカの握りなどにはかくし包丁を入れるなど、最近は気くばりを楽しんでいます。



お寿司の飾りも笹の葉で作ります。
これも子供にとっては楽しみのひとつ。

若いときはそれがあ

僕らと違って

一気に階段を駆け上

や技術も身につい

ただ食べ物の面白

自分以外の人たち

ということでしょう

自分で作ったもの

いうことを毎日練

自分で作ったもの

他の誰かに食べて

思い始めるよう

最初に始めたのは

もちろん親や兄弟

そのうち友達や知

最近

集落のおじいちゃん

ばあちゃんにも食

いただいています。

作

ある程度上達し

自分としてもちよ

した自信も芽生え

たところでしたが

自分で食べるのと

誰かに食べてもら

では大違い。

育ち盛りの少年が

るので

88歳のお年寄りが

食べる量も好みも

全く違ってくるの

自分が良かれと頑

量が多すぎたり

自分が美味しいと

野菜など歯ごたえ

おばあちゃんには

技術的なことを極

のでできると思っ

その人にとって美

違うこともあるの

どういう風にする

を考

自分のためにリン

た長男は今年18

食べていただく人

食材や調理法を考

器を選んだりする

ただ料理を作ると

いと

新しい喜びを見つ

幸いなことに今年

一回り大きな集

いですが)の新年

せていただくこと

そこには小中高

40代50代70代8

ります。

新しい楽しみを見

どんな表現を見