

開催日:2023年8月20日(日) 18:00~20:00

会場:Zoomによるオンライン会

参加者: 清水(49C)、阿部(桂)(46 修 S)、鶴岡(44M)、佐野(62W)、伊藤(H15C)、阿部(雅)(47 修 C)、奥山(52E)、松永(47C)、荒居(39S)、吉平(50C) 二宗(46M)、森口(四国)、中村(四国)、金井(川越)、柳瀬(埼玉)、麻生(川越)、金井(四国)、片山(四国)、水野(四国)、楠(四国)、荒井(佐野)、小西(埼玉)、倉林(平塚)、笠谷(四国)、瀬尾(四国)、森本(埼玉)、松原(埼玉)、

合計 27 名

今回の参加者で東海連合支部の次に多いのが四国支部である。森口支部長の努力で4名の初参加者も含めて8人でそのうち3名は平成卒の若手である。埼玉からも2名の初参加者である。

このように初期の段階に比べ、参加者の地域も広がり、若手の参加も増えてきた。

いつものように自己紹介や近況報告で始まった。初参加の人からは、「この会を通して大学を思い出す良い機会。交流を深めたい。」「興味深いテーマであり参加した。」などの声があった。

暑さも続き外に出にくい環境ではあるが、運動不足にならないようにと早朝の散歩や、夜スーパーなどを歩き、体を動かしている人も多い。

暑さだけでなく、台風、雷、竜巻、集中豪雨など気候の異変を感じている声も多かった。

そういう中でも、コロナの5類への変更で、以前のような社会活動、工業会活動も動き出したという報告もあった。個人的に旅行なども始まってきた。

今回のトークは、四国支部の瀬尾さん(56S)が「食について考える」というテーマで話してくれた。

瀬尾さんは退職後、2年間専門学校に通い調理師免許を取得。地産地消は調理師の役割でもあるとの考えで徳島の郷土料理の伝承活動にも取り組んでおり、地元



新聞にもその活躍が紹介されている。

徳島では秋祭りの季節、すし飯を背開きにした魚で包み込んだ「姿寿司」が良く食べられている。



魚としては「ボウゼ」(イボダイ)を、酢としては自家製の「ゆこう酢」を使ってしめている。この様子をYouTubeの映像で紹介してくれた。

瀬尾さんはこのような手作りのお弁当やお惣菜などの販売、さらに料理教室の開催などを展開している。

さらに食についての話があり、食についての位置づけや重要性について学ばせてもらった。その中の一つとしての「感動を与える食」の分野については、有名なレストランや料理などを美しい映像で紹介してくれ、まさに芸術であることを見せてくれた。

この後の懇談では、この話を聴いて自分でも作ってみようとか、料理は作ったことがなかったが、自分でも一つや二つは作れるように頑張ってみようという積極的な意見も出てきた。このように料理や食べるということに対して、自分自身を見直す良い機会となったことも今回の成果でもあった。

## \*\* 幹事のつぶやき一言 \*\*

今回は「料理」という今までにない分野の話であった。

郷土料理を伝承するという文化の伝承という問題、「食」という人間本来の営み、「自分で料理する」など、聴く人にとって様々な受け取り方があったようで、今までにない面白い会となった。このように幅広い分野の話の聞き、懇談する会としての特徴も生かしていきたい

文責 二宗(46M)

今回の参加者

