



Book

生まれ変わる地産地消。

このページでもはや説明するまでもない、食育のマエストロ、金丸弘美さんが今までの活動を総括し、食育の意義について述べた新刊を上梓した。金丸さんが今まで日本全国を回り、地元の人を招いて行ってきた食育のワークショップを通して、食において「何が変わり、何が変わらないのか」ということをはっきり浮かび上がらせる力作だ。

「変わったこと」は、食材の旬を知る子どもが減った、伝統食を作れる人が減った、ライフスタイルが変わ

った……という大きな時流の変化が挙げられるだろう。しかしその一方でいつの時代も「変わらないこと」は、人々が食に対して抱く情熱なものではないだろうか。

ワークショップで金丸さんは、いつも参加者の反応を記録している。

食材の生産者も、ワークショップの受講者も、食材のその奥にあるストーリーに触れることでより距離を縮

め、情報交換のためのパイプがスツと通る。その瞬間を「嬉しい」と感じる参加者が多いことが、金丸式食育の特徴だ。

土地のものを土地の人がおいしいと感じるのは、本能からして当然。その先に進んで、作り手も受け手も成長していく手がかりは、やはり当然ながらコミュニケーションだということを、本書は教えてくれる。



『創造的な食育 ワークショップ』

金丸弘美 著
岩波書店 刊
1890 円