



## クローズアップインタビュー

# 「食」に向き合うことで 政宗公の思いに触れ、 皆で「郷土の食」を 発信しましょう。

学校法人 勝山学園 宮城調理製菓専門学校  
学校長

い さわ しょう へい  
**伊澤 勝平** さん

プロフィール

仙台市出身。血液型B型。資格に西洋料理専門調理士・調理技能士など。趣味は料理づくり、美味探究、仙台藩作法次第香之儀(香道)。1989年米国メリーランド州立メリーランド大学ホテルレストラン経営学部卒業後、勝山企業(株)常務取締役として入社。1991年、勝山館の開業に伴い常務取締役総支配人を務める。1998年、(株)ショーザンインターナショナル代表取締役社長に就任。パリ、フィレンツェ、東京で「SHOZAN」ブランドのレストランを運営。2003年より現職。(公社)全国調理師養成施設協会理事。(一社)全国製菓衛生師養成施設協会理事。フランス料理アカデミー会員や仏国ラ・シェヌ・ド・ロティスール協会日本本部理事・東北支部会長など料理団体役員も務める。

## 志ある人間性豊かな 人材を育成

「始めに、貴校における「食」についてのお考えをお聞かせください。」  
本校は、厚生労働大臣指定の国家資格である調理師および製菓衛生師の養成校として職業人となる人材を育成しています。私どもは、教育理念にうたっていますように、「二国の調理の歴史は、その国家の文明の反映である」と捉え、衣食住の中でも、「食生活」は健康を保持して体力増強を促し、労働のエネルギー源となる極めて重要な要素であると考えています。ですから、皆さんの食生活の改善に直接貢献できる、調理師および製菓衛生師の資質向上は、社会的要請であると認識しています。本校では、「料理は心を表す」といわれるように、社会人としての教養を身につけ、職業人としては即戦力となるように、志の高い、人間性豊かな調理師と製菓衛生師を育成しています。

## 文化を継承するための 「食育」の重要性

「今年には伊達政宗公誕生450年に当たります。「伊達の食文化」の特徴とは、どのような点があるのでしょうか。」

仙台藩の正月膳は、政宗公から13代慶邦公までの約200年間、三汁十六菜の本膳料理が受け継がれてきました。その中に、仙台の名産品として阿武隈

ということが理解できます。

一方で、食通、美食家として独自の見識を持っていた政宗公は「料理心なきは、拙き心なり」、また「人をもてなすのは、料理が第一である」とおっしゃっています。おもてなしの心得として「献立を管理するのは主人の仕事であり、馳走とは、たくさん料理を振る舞うのではなく、主人自ら調理して盛り付け、こだわりの品、一・二品を出すことだ」と明言しています。料理の食材を吟味することはもちろん、「伊達の食文化」の最も素晴らしいところは「相手のことを思い、自ら誠心誠意もてなすことに徹する」という精神性の高さにあると思います。こうしたところからも、政宗公のもてなしの極意や料理のあり方など現代でも学ぶことはたくさんあるように思います。

「地域や郷土の「食」は、来仙する皆さんをもてなす大切な地域資源です。地域の食文化を後世に伝えていくにはどうすれば良いのでしょうか。」

実は、今まで国の文化功労者などの褒賞制度に「食」の分野が入っていません。年内に芸術文化基本法が制定され、「食」の分野が条文に加えられるそうです。「食文化」という言葉がありますが、国として「食」が「文化」だと明確に認識されてこなかったのが現状です。「食育」という言葉も、明治時代に、知育、徳育、体育、食育と言われていましたが、いつの間にか使われなくなりました。しかし「食育」は、知育、徳育、体育の根幹をなすも

のと見直され新たに2005年に食育基本法が施行されました。そういった意味で「食文化を次の時代に継承する」ということは重要なことだとは思いますが、食環境が多様化する現代において、そんなに容易なことではないと考えます。「地域の食」をどのように考え、何をどのように後世に伝え残していくかは我々の課題だと感じています。

地域の食文化を後世に伝えるため、生産、流通、販売、飲食、消費者が連携をとって「仙台の食」の課題に取り組む仕組みづくりが必要だと思います。私としては、地域の伝統的な食材や料理、良質な食品や酒などの加工品、優良な小生産者を援助したり、子どもたちを含めた消費者に「食品添加物の教育」をしたり、つまり、受け継ぐ人たちが「食育」を積極的に進めていくことが一番大事だと考えています。

それと、ネット社会の現代、SNSを使い世界に「食」の情報や画像を容易に拡散できるようになってきました。今年には政宗公の生誕450年なので、例えば、お誕生日の8月3日に、仙台市民が一齐にハッシュタグを付けて政宗公に関することや仙台の「地域の食」に関する情報を世界に向けて発信してみたらどうでしょうか。

## 食文化の継承には 「連携」が必要不可欠

「最後に、今後の抱負をお聞かせください。」

食文化の継承ということでは、昔の料

### 【概要】

#### 学校法人 勝山学園 宮城調理製菓専門学校

学校長：伊澤 勝平

開校：昭和37年10月

事業内容：「調理師」および「製菓衛生師」の国家資格取得のための養成施設。職業訓練学校として、即戦力となる志の高い人間性豊かな職業人を目指す。現場経験の豊富な教員陣と充実したプロ仕様の実習施設を備える。

所在地：仙台市青葉区葉山町1-10

TEL：022-272-3131

ホームページ：http://www.miyacho.ac.jp

理を再現する上で、時代考証はもちろん、食材や調理方法を研究するだけでなく、特に「味の再現性」にこだわりの持つて取り組みたいと考えています。

また、調理実習でも、地産地消を實踐して県産食材を基本に使っていきたいですし、理想的には、仙台の伝統野菜を含め、オーガニックで持続可能な農法による食材を主に使っていききたいと考えて、将来的には、その可能性を調査することも大切だと考えています。

これも、価値を理解し必要とする消費者や作り手がいなければ成り立ちませんし、流通、販売、飲食との連携と行政の協力を得ることで、仙台・宮城の食文化、あるいは地域の料理や食材を価値あるものとして、後世に伝えていきたいと考えています。

## やがて生まれ来る子供たちのために。

宇宙のオアシス『地球』。ただひとつの、この青い星を守って行かなくてはなりません。  
大切な人のために、そしてやがて生まれ来る子供たちのために。  
私たちは、よりよい環境をめざし、考えつづけます。



より良い環境をめざす  
**AOBA** 青葉環境保全  
本社/仙台市若林区蒲町19-1 電話(022)286-3161(代)



仙台藩の食文化を代表し、名産品とされる「鮭子籠」。伊達家の食文化継承の一環として、学園祭で伊達家の正月料理を再現したときの一品。

川や北上川を遡上する鮭を使った料理が3、4品ありました。特に、將軍への献上品や最高級のご進物として用いられたのが「鮭子籠」でした。

政宗公は地域の食材もよく使われていたようで、金華山沖のアワビやナマコ、三陸のホヤや閑上の赤貝、タラ、クジラ、岩出山の納豆や凍り豆腐、白鳥や牛肉など、実にさまざまなのを食されていたようです。また、城内には、味噌づくりの御塩蔵や、当時、最先端技術の「南都諸白」製法で醸す酒造蔵までありました。種類も、桑酒、ぶどう酒、夏水酒、菊花酒、忍冬酒など、20種類以上もあり、携帯用の粉末酒も存在したそうです。

仙台藩の経済とまちづくりは、「食」と密接な関わりがありました。1632年頃から江戸に流通した米の3分の1は、仙台の本石米でした。政宗公は、急激な江戸の人口増加により米が不足することを見越し、産業基盤の整備を図り、新田開発や治水事業を進めました。北上川や石巻港を整備したことで、相当な早さで人と物量が江戸に流通するようになったわけですね。

政宗公の「先見の明」と、まちのブランドデザインが、いかに重要だったか