

日経 Kids+

親子の時間に
笑い声をプラス
なるほど！をプラス
安心をプラス

定価600円 毎月18日発売



子どものしつけ、習い事や勉強、
ママ友との付き合い、PTA、仕事と子育てのバランス……
「日経Kids+」は、ママたちの子育ての悩みを一緒に考え、
楽しい子育てを提案します。
是非、書店などでお求めください。

スペシャルレポート

Special Report

次世代ニュー Yorker に ニッポンの食育を

ニューヨーク JCCA-AMERICA が発信する日本の食文化

食育に関心が集まる今日、日本食は食育に適する部分が大いものとして、私たちの周りでも見直されつつあります。そしてニューヨークでは、その日本食のすばらしさを広めようとしている日本の方たちが、現地の子どもたちに「ニッポンの食育」を施す活動を行っています。今回は、ニューヨークからその模様をレポートしたいと思います。(文・写真 雨宮 真友子)



夫婦共働きが当たり前のニューヨーク。ここでは、市が小学生を対象に「アフター・スクール・プログラム」を設け、放課後の子どもたちにさまざまな教育をほどこしています。小学生たちは各地区の公共施設でそのプログラムを受けながら、仕事を終えたお母さんが迎えに来るのを待ちます。

3月末のある日、チェルシー地区のレクリエーションセンターでは、NY de Volunteer (ニューヨークでボランティア: 社会貢献活動への参加を促し、日本文化紹介を通して国際相互理解を推進する非営利団体) の“Explore Japanese Cululture an After School Program”の第6回目の企画として『日本食』をテーマに活動が行われ、「手巻き寿司づくり」が開催されました。

この“Explore Japanese Cululture an After School Program”は、異文化に触れることで視野を広げ、『世界市民』として違いを受け入れ、共生できる子どもに育っていくことが目的で、日米の相互理解推進のために、放課後に日本文化紹介を行っています。

「ニューヨークの小学生たちにも健康的な日本食を知ってもらいたい」と、フードジャーナリストでJCCA-AMERICA (Japanese Culinary & Cultural Association of America: ジャパニーズ・カリナリー・アンド・カルチュラル・アソシエーション・オブ・アメリカ: アメリカで日本の食と文化を広める非営利法人) の設立者である福家成子(ふけ・しげこ)さんが、日本文化プログラムの運営母体であるNY de Volunteerの活動に、パートナー団体として参加した企画です。この日はマンハッタンでも人気の寿司店・TAKAHACH(たかはち) TRIBECA(トライベカ)の杉本幸一さんを迎えて、手巻き寿司をレクチャー。子どもたちに食材を楽しみながら食べてもらい、日本食がヘルシーだということを知ってもらう食育プログラムです。

食育以外でも日本の文化を教えているというNY de Volunteerのみなさんがプログラムを進行するにあたり、子どもたちの挨拶も日本語で行われます。

この日も代表の日野紀子さんが「規律！礼！」という声をかけると、子どもたちはしっかりと立ち上がってお辞儀…これには日本の小学生もびっくりするほどの礼儀正しさです。

魚をさばくシーンはホラー映画！？



まずは子どもたちに日本の食文化のDVDを見せると、ニューヨークの子どもたちの目に映った「日本の食文化」がどんなものかが伺えます。たとえば、板前が魚をさばくシーンを観てはホラー映画のような悲鳴をあげたり、カラフルな和菓子の映像には「クッキー！」といったはしゃいだり…観点はさておき、日本食への興味はまずまずの模様です。

DVDが終わると、今度は寿司職人・杉本さんのデモンストレーションです。この日使う材料を並べた杉本さんの調理台の周りに、子どもたちが一気に集まります。

お寿司はニューヨークでも大人気で、スーパーのお惣菜売り場でも必ずカリフォルニアロールや握りを目にするというほど市民権を得ているので、子供たちにも比較的親しみやすい日本食のひとつと言えます。この日は、サンライズ・マートとツルエ・ワールド・フーズから寄付されたすし飯・海苔・醤油・ガリなどの基本的なお寿司の材料に加え、えび・厚焼き玉子・大葉・きゅうり・アボカド・しいたけ(煮たもの)・たくあんなど、色とりどりの具材が用意されました。

これらを杉本さんが見事な手さばきで巻き物や握りに仕立て、二人三脚で福家さんが材料をわかりやすく紹介。海苔はミネラルが豊富で髪の毛にもよいことや、大葉やしいたけはビタミンを含み健康的であることを説明すると、熱心な子供たちからは次々と質問が飛び出します。

🌱 アートのような手巻き寿司づくり

お寿司の作り方や材料のことがわかってきたところで、いよいよ手巻き寿司の実習です。子供たちはボランティアメンバーのサポートのもと、用意されたお箸を使って具材を手元に運んでは、杉本さんを真似て海苔でくるくると巻いていきます。

彼らにとって、思い思いに材料を使える手巻き寿司づくりはまさにアート。「海苔は嫌い」と言っていた子も、自分で作った作品はペロリと完食する進歩を見せます。

そしてみんなで楽しく作りながら食べたせいか、あつという間にすし飯が品切れとなり、あちこちから「もっとライスをちょうだい！」の声が上がります。

最後には、子供たちが自分で巻いたお寿司を日本人スタッフに分けてくれるというかわいらしい一幕もありました。

プログラムの締め、最初に見せたDVDをもう一度子供たちに見せると、ちょっとした変化が見られます。お寿司の具材で甘辛く煮たしいたけを体験した彼らは、実習前に見たときは無反応だった「しいたけ」の映像に対し、今度は

「ウワ〜ッ、シイタケマッシュルームだ〜！！」

と指をさして一斉に叫ぶのです。日本の食材が少し身近な存在になっただけでも、今回のプログラムの収穫といえそうです。



🌱 日本食をもっと発信していきたい



ニューヨーク在住20年の福家さんは、ジャーナリストとして現地の食のシーンを知り尽くしてきました。その傍ら、ご主人のミゲルさんとともにレストラン・コンサルティングの会社を運営し、2005年にはアメリカで日本の真の食文化を紹介するための非営利法人「JCCA-AMERICA」(Japanese Culinary & Cultural Association of America)を設立。今回の食育企画は、まさにこのJCCA-AMERICAの活動の一環です。

世界の食文化がどこよりも豊富でスピーディに流入する都市でありながら、ニューヨークの食育事情はアメリカ西海岸などに比べるとまだまだ遅れを取っていると言われます。

そんな背景も含め、福家さんはニューヨークの食事情を知り尽くしているからこそ確信しているという日本食のすばらしさを、もっともっと発信していきたいと熱く語ります。

私たち自身も日本の食文化について再認識させられるJCCA-AMERICAの活動に、今後もぜひ注目したいものです。

【今回のイベント参加者情報】

◆JCCA-AMERICA(非営利法人ジャパニーズ・カリナリー&カルチュラル・アソシエーション・オブ・アメリカ)

<http://www.jcca-america.org/>

◆NY de Volunteer(ニューヨークでボランティア) <http://www.nydevolunteer.org/>

◆TAKAHACHI TRIBACA(たかはち トライベカ) <http://www.takahachi.net/>

⇒ [スペシャルレポートトップへ戻る](#)

