

食物科と25年

実験助手 竹浪外茂子

(昭和47年卒)

学校給食に出会った小学5年、わたしは、給食委員になりました。脱脂粉乳が牛乳にかわった中学では、料理クラブをつくり、高校では、週5時間家庭科のあるコースを選択しました。当然、大学は食物科。調理実習で習った“一汁香三菜”が新鮮で（我が家では一汁香一菜だった）、西洋・中華料理に喜び、実験はおもしろかった。卒業研究のテーマは、植物性蛋白質の栄養価について（人造肉を中心として）。なにやら、食物・栄養に対して、特別の思いを抱いていたようです。

24年前卒研で扱った人造肉は勿論のこと、多種多様の加工食品が、出廻り、料理本でしか見ることができなかった食品材料が、スーパーに並んでいる。見たこと聞いたこともなかった料理が、食べられる。ファーストフード店、24時間営業のコンビニが、いろとりどりに並んでいる。台所の什器が変わり、生活様式は変わる。生活様式も変わっていく。女性の就業はあたり前となり、“食事の提供は女性の仕事”に、疑問符がつく。いつでもどこでも、何でも食べられる。料理せずとも食べられる。となれば、食事＝料理の図式は成立しない。「台所はなくてもいい」人の出現も、不思議はないのかと思われる程に、様々な面で、食をとりまく環境の変化は著しい。

卒業後、家事育児と仕事の両立を選んだわたしには、この変化は頼もしい味方。でも食物科出身、何でもいいから食べればよい、とは思えない。栄養のバランス、安全性、添加物等々を熟考(?)しつつも、上手に利用し、“正しい食事の実践”を、心がけました。いま、息子達は健康に育ち、“食事の実践”の特訓中です。学生、そして実験助手として食物科と25年。“おいしく楽しく食べることは、生きてゆく基本。きちんと食べよう。そして何より、心ゆたかに”は、わたしのモットーになりました。

いまあらためて、当時の卒業研究要旨集を読むと、食物・栄養に直球勝負の感じが、比べて、最近のものには、変化球、かくし球の感じがします。細胞、遺伝子、分子、原子のレベルで、研究が進められる時代にあっては、自然の流れ、かとも思うけれど、その内容の変化には、隔世の感を抱きます。一方、身のまわりには、糖尿病、動脈硬化、骨粗鬆症、アレルギーといった、食生活と関わりの深い病気があり、病気にならないま

でも不健康な人がいる。肥満，ダイエット，過食，拒食といった問題もあり，みわたせば，環境問題，人口問題，食糧問題等々が，あります。いみじくも，食物学会誌発刊に際して書かれた課題は，現在にいたっても，大きな課題ではないかと思えます。

興味をもつこと，問題意識をもつこと，それは，自らのゆたかな生活を支えるものだと思います。学生生活の中でつかみとり，そして持ち続けてください。これらを喚起し，支援することは，大学の役割のひとつだと思っています。