

食を通じて 命の尊さを学ぶ

国宝日吉大社 権宮司
井口 健



我々は言霊(ことだま)と言って、言葉の持つ力を大切にしています。祝詞はヤマトコトバで良い「言挙げ」をする仕来りです。

今でこそ「イメージトレーニング」として巷に普及していますが、実は昔から先人たちが心がけてきたものに他なりません。文字ではなく「口伝え」で文化を継承してきた我が国ならではの言挙げです。

「遺伝情報」や「深層心理」など医学で解明されつつある様に人類発生の太古より、我々は「命をつなげていく」使命を負って生を受けているのです。草や木や様々な命を「いただく」私たちの命をつないでいるのです。食を通じて命の尊さを学び、感謝し、良い言葉を使う。これこそ健康の秘訣と考えます。辻ウェルネスッキングの創立以来の教育理念「家族の健康は家庭料理から」をモットーに、「命をつなげていく」事の大切さを、これからも貴校には一層アピールして頂きたいと思っております。そして、この良い「言挙げ」こそが皆のチカラになっていくのです。



料理はカナダと日本の 友情の架け橋

カナダ領事館 領事兼通商代表
シェニエ・ラサール



2017年創立100周年を迎える辻ウェルネスッキング様、心よりお祝い申し上げます。日頃カナダと日本の友情の架け橋になって頂き感謝しています。カナダも来年建国150周年を迎えますが、カナダと日本の食品に関わるお話をさせていただきます。

カナダでは一般的に旅行といえば車で町から町への移動です。私は、子供の頃、モントリオールという人口300万人以上の大都市に住んでいました。カナダでは大都市の密度は例外的です。大都市を離れたと思えば15分程どの方向に車を走らせても森、穀物地帯、牛の放牧地に着きます。

ケベック州で飼育された豚肉料理を母はよく作ってくれました。とても美味しく、その後日本向けに多くのカナダポークが輸出されていることに納得しています。30代前半に私はカナダ西部アルバータ州にも住みましたが、そこは広大な平原で、小麦、キャノーラ、大麦等の畑が続きます。カナダには長い海岸線が東西にあり、東の大西洋ではオマールエビ、ムール貝、ズワイガニ、サーモン。西海岸でも紅鮭、ダンジネスクラブ、ボタンエビ等、数多くの水産物があります。是非、貴校での料理レッスンを通じてクオリティの高いカナダ食材を伝えて頂きたいと思っております。



John Sylvester Tourism PEI

料理は最高峰のアート

セゾン現代美術館 代表理事
堤 たか雄



フランス、中国、日本、ドイツ・・・これらは、私が専門とする現代アートが盛んな国である。と同時に、料理が美味しい国であることに気づくだろう。なぜなら、美味しい料理は精神的豊かさを育み、それこそ現代アートを含む文化が熟成される条件だからである。また、料理はフランス語で「Art Culinaire」と表現され、アートの中でも最高峰といっても過言ではない。それは、例えば現代アートは通常、人間の感覚の中で「視覚」「触覚」「聴覚」を楽しませるが、料理はさらに「味覚」と「嗅覚」までも満たせるからである。生きる上での満足とは何かを追究した古代の哲学者エピキュロスも、満足を満たす4つの要素の2つを「イチジクの木」と「チーズ」という、料理の中心的食材を入れている。料理という最高峰のアートで人の心を豊かにし、世界の国や地域の文化の発展に寄与し続ける御校に敬意を表します。

