

今年も大変な猛暑と、台風の直撃で全国的にその被害は甚大なものであった。天然、自然の現象は、ある程度予測することが出来ても、相手はスケジュール通りに動いてくれる訳など全くないから困るのである。

毎年発生する台風など、発生した段階で何とか科学の力で消してしまうことが出来ないのだろうか？と思うのは小生一人ばかりではないと考えるが、太古の昔より自然には逆らうことができないのが人間に与えられた宿命といえよう。所が、その台風がまともに今回の講習会に影響を及ぼしたのでは、誠に我々も受講生諸君にとっても人ごとではなくなるのである。講習会最終日の8月2日（木）に何と、およびでない台風五号（うさぎ）が、山口県を直撃したのだ。そのお蔭で何とか午前中の調理実習は出来たのであるが、受講生に被害があつてはいけないとの配慮から、午後の座学講義を中止せざるを得ず、特に初講生に対しては、何とも中途半端な思いで帰っていただく事になってしまったのは誠に残念でならない。こんなことは山口県学校給食会の講習会21年間で初めてのことであり、この間いかに地球の温暖化に伴う天変地異の現象が顕著にあらわれてきた一端ではあるまいか？と心配になってくるのは小生だけではないと考えるのはおかしくないと思う。

閑話休題、食育基本法が定まってから、いずこを向いても食育、食育とかまびすしいのはどうしてなのか？この仕事に入職し、一人立ちして調理長として幾多の店に勤め、開店し、調理の指導のみならず、経営面でのコンサルタント業務に携わって来た者として、食育の必要性と、原点の母心を作る「おふくろの味」の大切さ、箸使いの正しい方法を始めとする子供達への食作法を教えることは、つけ焼刃では到底為し得ぬことである。道元禅師の説かれた、「典座教訓」の（ぜんえんしんぎ 禅苑清規）に見えている言葉に、「六味と三徳」がある。「苦い、酸っぱい、甘い、辛い、しおから 鹹い、淡い」の六味がほどよく調わず、けいなん 軽軟（重苦しくなく、良く煮る）、じょうけつ 浄潔（けがれなく、さっぱりしている）、によほう 如法（理にかなった方法に従って作ること）、の三徳が備わっていないならば、典座が大衆の為に食事をととのえたことにならぬ、という意味であり、一般にいう、（五味）、（五色）、（五法）ではなく六味として一番大切な「味」は、淡味（たんみ）であり、人間が身を保つ上に、皆必要なものである。「春苦味、夏酸味、秋辛味、冬は油と合点して喰へ、」というように人間の体には、色々な味の物が入用である。

次に、食物に三徳が備わらなければならず食物にゴミや髪の毛など異物が混入してはならない。これに供い調理器具、食器等を清潔に衛生的に扱うのは全く現代に相通じるものである。それに加えて（如法）＝調理法である。材料の本質を見極めてよく研究し、料理法を決めてその法に随って調理をすれば素晴らしい料理が出来るものである。

今迄のべたことは、調理をする立場の人達に対しての先人の教えであるが、では最近の食べる側の人達＝客の立場から問題はないのだろうか？これが全く大いに有るのである。今、増加してきたアレルギー体質を持った人達が、好き嫌いを言うのならまだ許せるが、予約の段階からすでにあればダメ、これは嫌いと材料を限定され、内容も普段外食はどんな店でしているか理解出来ぬ程予算をけずり挙句の果てに当日ドタキャンし、キャンセル料も払わぬとなれば、店側もそうはいいい顔ばかり出来ぬ始末であろう。ビュッフェ料理の宴会の時など、皿に喰べ切れぬ程、料理を乗せて、全部喰べずに残すのは当たり前で、会席の場合も早く出せと云って料理をせかすくせに、煮物が冷めてもおしゃべりに没頭して平気であるとか、枚挙にいとまない位である。何も本膳料理を頂く様に形式と食様式にとらわれ過ぎて「しゃっちょこぼって食べる！」と云うつもりは全くないが、唯、会席といえ共食事の時のマナーは、当然存在するのであるから、最低限の作法は守るべきであると考えます。

古代中国の書「らいき 礼記」の言葉を時々思い出して欲しい。

「高貴の人は、礼を好むことによって驕慢と淫蕩から免れ、貧賤の人は、礼を好むことによって誇りを保ち、卑屈に陥らずに済むであろう」……………。

礼儀作法はいろいろあるけれど、その基本となるものは、ただ一つ、「うやま 敬い」の心である。

つまり、礼儀作法というものも、せんじつめれば、人間が仕合せに生きる為の道にすぎない。行きすぎたならば、その分だけ修正するのが本当だろう。さもないと、いつ迄たっても我々は仕合せになれないような気がする。