

食事こそ 家族のきずな

女子栄養大学教授
食生態学
足立己幸

おざなりになりつつある
食生活

こつりした料理を好む子供、あつさりしたものを見たい大人、塩分を控えなければならないお年寄り——といったように、食事に対する要求は、年齢や体の状態、好みによつて一人ひとり違います。同じ家族とはいっても喜ばれる食事を作るというのは至難のわざでしょう。

材料や料理のとり合せに気を配つたり、味つけを工夫したりと、主婦は家族それぞれの好み、要求に沿うやりくり算段しなければならないからです。しかし、そう努力することが、結果的に栄養素のバランスももれた食生活につながっていくのです。

ところで、この食事づくりといふ行為は、他の動物には見られない極めて人間的な活動の一つです。家族への愛情を込めて味つけや盛りつけに気を配ることは、ほかの動物にはまねのできないことだからです。食事づくりが、人間的な活動の典型であるとか、調理が極めて高度な創作活動である、といわれるのもそのためでしょう。

うな加工食品が多く、食品の組み合わせの単調さは否定できませんでした。また、全体的に野菜の量が少なく、なんと全体の四割に当たるお弁当に、野菜がほとんど使われていませんでした。

心のひだを広げる 食事づくりを



本号にて、このシリーズをおわります。

家族全員が
食べることを大切に

加工食品や惣菜食品は、材料がすべて組み合わせ済みですから、家族の体の状態や好みに合わせて量や味つけを調節する、といったことがほとんどできません。利用するのであれば、せめて手料理を一品つけ加えるというような配慮がほしいものです。

ところが最近、その最も人間的な活動であるはずの食事づくりが、おざなりにされているようを感じることが少なくあります。

以前、小学生が持参したお弁当を写真に撮つて、どんな食品が多く使われているか調べさせていただいたことがあります。どのお弁当も盛りつけはたいへんにきれいなので、それが、内容はどれも同じよ

このような話をすると、「忙しくてとても理想どおりにいかない」と言われる方がおります。しかし、「食べる」ことにもつと比重を置いて、毎日の生活を送つていれば、食事に対する配慮は自然と行き届くようになるのではないかでしょうか。



また、主婦だけでなく、家族の一人ひとりが、食べることをもっともっと大切にしていけば、食事を媒介として家族のきずなはより強く、心のひだも広くなつていくと考えられます。