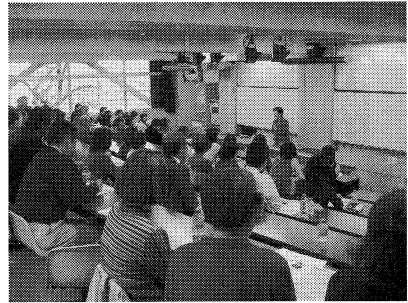


下水道PRの現場

セミナー「キッチンから考える水の循環」

“キッチンから考える水の循環”実行委員会

市民生活を支える社会インフラであるにも関わらず、日常生活で目にする機会が少なく、その役割があまり理解されていないと言われる下水道。こうした状況の改善に向け現在、全国各地でさまざまなPR活動が展開されている。今回紹介するセミナー「キッチンから考える水の循環」(主催:“キッチンから考える水の循環”実行委員会)もその1つ。今月17日に東京・豊島区駒込の香川栄養専門学校で開かれた催しで、国土交通省関東地方整備局の後援の下、「食と水環境のコラボレーション」という一風変わったコンセプトに基づき、料理界や下水道界の関係者らがそれぞれの立場から健全な水循環の重要性を訴えた。



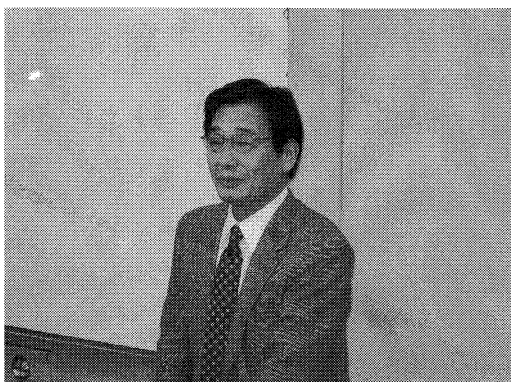
当日は65名の一般市民が参加。半世紀にわたり料理記者を務め、過去にテレビ放映された「料理の鉄人」の審査員でもお馴染みの岸朝子氏による特別講演「おいしく食べて健康長寿」が行われたほか、財団法人下水道新技術推進機構の下水道新技術研究所長で、NPO法人21世紀水倶楽部の理事も務める栗原秀人氏が「流す水について考えよう!」と題し講演した。講演終了後は、横浜ロイヤルパークホテルの高橋明・総料理長が「おいしく学ぶ“自然環境と食の関係”」をテーマに、フランス料理二品を披露。参加者ができたての料理に舌鼓を打つという、終始アットホームなムードで進められた。

岸氏の講演は、氏がセミナー関係者から勧められた椅子を断り、会場が笑いに包ま

れるなど、和やかな雰囲気の中でスタート。自らの経歴や、セミナー会場となった専門学校とのつながりを簡単に紹介した上で、日常の食卓に並ぶ食品を基礎食品群(第1~6群)の概念に基づき説明。各群に属する食品を列挙するとともに、それぞれの働きや必要な摂取量などを解説した。また、人々の健康に対する水の重要性を説き、河



健康に対する水の重要性を訴える岸氏



栗原氏は下水道の仕組みを分かりやすく説明

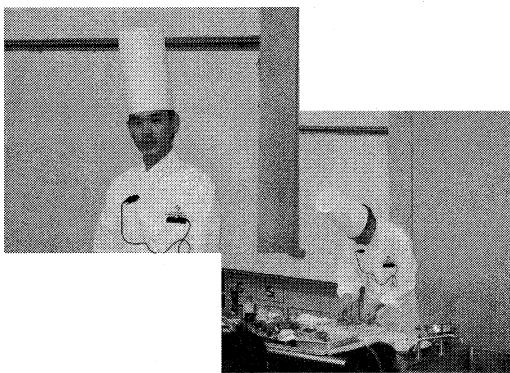
川や海の水質浄化の必要性を訴えた。

栗原氏は、聴講者に質問し挙手を求めながらの講演。セミナー会場と、そこで使われた水を処理する「三河島水再生センター」までの管きょルートを、下水道整備の歴史的背景なども踏まえながら説明するとともに、窒素・リンを効率的に除去する処理方式「A₂O法」について、一般市民が理解しやすいよう、微生物の働きを擬人化するなどの趣向を凝らしながら解説した。最後に、「何かを行う時にはその本質まで遡って考える」という意味が込められている、中国のことわざ「飲水思源」を引き合いに出し、「これを下敷きに私が考えた“排水思源”という言葉聴講者の方に提案したい。水を使用する際に思い出していただ

たら幸い」と述べ、講演を締め括った。

講演後は、高橋氏がフランス料理の歴史、素材の相性、厨房の裏側などの話題を織り交ぜながら、「旬野菜とパルマ産生ハムにハーブのコンディマンを添えて」と「色々きの子を詰めた若鶏のロールに焦がしバターを添えて」の二品を調理実演。料理は直ちに振る舞われ、参加者全員が秋の味覚を堪能した。

実行委員会事務局によると、「1回の催しで水循環のすべてを知ってもらうには限界がある。大切なのは“きっかけ”。参加した方々が日々の生活で水を使用する際に、下水道も含めた水循環を少しでも意識してもらえれば、目的は達したと言える」と話している。



聴講者を前に料理を実演する高橋氏

「waKle」では会員を募集しています。

セミナーを主催した実行委員会では、食と水環境のより良い関係を考える waKle (ウェークル) 会員を募集中。会員には、楽しいエコクッキング情報、キッチンで役立つちょっとした環境のための工夫などを満載した会報「waKle」を無料贈呈。また、会員等を対象としたセミナーやシンポジウムなども定期的に開催する(活動への参加はマイペースでOK)。会員への登録料や会費などは一切無料。会員登録は、「氏名」「年齢」「住所」「電話番号」「Eメールアドレス」を明記の上、Eメール (office@for-relations.co.jp) で waKle 事務局まで。