

生命から糧を得るのは原罪だが
食材に敬意を払わないのは重罪だ

サメを船の上に揚げ、ヒレだけをナイフで切り取ったら再び海に蹴落とす…。年間6万匹のサメがフカヒレを探るためにだけに殺され、絶滅に向かいつつある。アジアでは、タイ国際航空で機内食フカヒレスープを廃止するなど、サメの乱獲を防ごうとする動きが始まった。

日本でも気仙沼で多くのサメがマグロとともに水揚げされ、食用や薬に用いられているが、マグロ漁船の減少を受けて、フカヒレの供給を輸入に依存せざるを得なくなりそう。これが東南アジアや中南米でのサメ乱獲や密漁を助長するのは明白。消費者は軽薄なグルメ志向に浮かれて高級食材をあさるのでなく、フカヒレの需要についてももっとよく考える必要がある。少なくとも正規の漁法で得たフカヒレを選ぶようにしたい。食材は自然からの授かり物。食材を提供してくれた生命を足蹴にするなど言語道断。食べる者はもちろん、食材に関わる者すべてが食材に対して感謝の念と敬意をもって接したい。

いまどきの日本の一ページ

一番新しい日本の一ページ

味の素が戒律違反!?

舌がしびれても欲しくなる
化学調味料ってホンマに大丈夫?

某未来の世界には
かけたものが
何でも美味しくなる



「味の素の素」なるアイテムが存在するらしい

インドネシアで、味の素製品にイスラムの戒律で禁じられている豚の成分が入っていると、現地会社の幹部6人が逮捕される事件が起こった。これに対し最終製品に豚肉成分は入っていないと味の素側は主張したが、イスラム団体との間で問題は長期化しそう。この事件でインドネシアはもちろん、アジア人の化学調味料好きを再認識した。

一方、アメリカでは、かつて中華料理で大量の化学調味料を摂取した人が一過的に舌のしびれやほてりを訴えるという中華料理店症候群が問題となり、化学調味料があまり好まれない。なのに日本の食生活は外食、内食、中食にかかわらず、化学調味料だらけ。「素材の味を引き出す」のが信条の京都も同様。筆者も取材で短時間の間に試食を重ねるとしばらく味がわからなくなったり、舌がしびれて困ることがある。あれはどう考えても気持ちのいいものじゃないのに日本ではあまり問題視されていないのが不思議だ。1907年に味の素が日本で誕生してもうすぐ100年。本当に安全な食品なのかどうか、そろそろ明確な答えを出して欲しい。

いくらグラスもキレイに磨いても



棚が汚れていまはネ…

文◎大塚 祐希

1968年大阪府八尾市生まれ。昔ながらの京都の民家を仕事場とするライター集団「大塚祐希事務所」の暫定CEO。「スポーツが好きだが自分ではやらない」「車が好きだが免許を持っていない」「酒が好きだが外で飲むと店で眠ってしまう」という数々のジレンマと戦いつつ、今日も愛機G4を駆る。



サメ漁禁止!



※但しJ・ポンドがたまたま
シメたサメはのぞく

少年犯罪と親の責任

子供は親を選ぶことはできない
親も親として、正しく成長せよ

少年による凶悪犯罪の裁定が昨年末に次々とくだされ、その多くが発達障害として医療少年院で治療を受けることが決定した。

犯罪の当事者の治療や更生はもちろん大切。しかし、親に対する指導ももっと徹底するべきなのでは? 少年が成人して大人と言われるように、大人も子供ができれば親として成長すべき。仕事に打ち込むことで家庭から逃避したり、人権をはき違えて子供を律することができないのは親失格だ。しかし、悲しいことに子供は親を選ぶことができない。だから我が子に対する人間教育という責任と義務を怠った親の罪は、子供が犯した罪より重大だ。しかも、子供の精神に障害があることに親が気付かないというのも理解できない。人間教育に関して学校と親の間で責任のなすり合いをするなんて言語道断。親は子供の何を見とるんじや! 罪を犯した少年は、更生施設を出れば再びその親元に帰らなければならないのだから、親の方も罰は受けずとも徹底した指導を受けて当然でしょう。

イラスト◎両口 和史

1967年京都市生まれ。京都精華大学美術学部卒業。北山のオフィスにて様々なキャラクターやイラスト制作をおこなうユニット「キャトル・イラストレーション」のチーフ。猫、フランス車、家具、雑貨、レコード、本、おもちゃ、平日の公園。それらがイラストを構成するエッセンスである。HP●<http://www.d1.dion.ne.jp/~nyoguchi>

