

# 食を通して 生き方を教える

## 「志」のあるところに チャンスは生まれる

僕は今、複数の大学で客員教授などを務めていますが、最近はこちらが何を話しても反応が弱い、覇気のない学生が多いですね。授業というのは双方向のコミュニケーションですから、僕はなるべく相手の反応を見ながら、話し方や説明の仕方を変えるよう工夫しています。それでも、「わかった?」と聞いても相づちさえ打たない学生もいる。それは人として恥ずかしい、相手に失礼な態度だと思うのですが、そんな意識すらないようです。

一体いつから日本はこんなふうになってしまったのだらうと、僕は残念で仕方がありません。うちの料理専門学校では、最近では留学生が徐々に増えていますが、全生徒のなかから成績優秀者を100人選ぶと、おそらくそのうち70人は留学生になるはずですよ。そのぐらい、外国人にはどん欲で意欲の高い人が多いと感じます。

若い人に対して僕がいつもアドバイスしているのは、「志を持ちなさい」ということです。僕は学校長になって約35年ですが、この間ほとんど休みを取ったことはありません。今もさまざまな団体に委員や理事としてかかわり、年間180本ほどの講演で国内外を飛び回っています。自分が望んであれもこれもとやっているわけではなく、ただ「これをやりたい」という志があり、それを実現するために一生懸命取り組んでいたら自然にやるべき仕事が増えてきたのです。志ある人のまわりには自然に人が集まり、活躍の機会が与えられる。自分の経験から、僕はそう実感しています。

## 生きることは食べること 食べるために人は働く

現在の僕の最大のテーマは「食育」です。食育とは、安全でおいしい食品を見分ける力、食卓でのマナーや振る舞い、地球規模で考える環境と食糧の問題という三つを柱に、正しい食の知識を身につけることです。なかでも近ごろは、二番目の「食卓を通じた人としての正しい振る舞い」の教育が行われていない家庭が多いようで、僕はとても心配しています。昔はどれほど忙しくても食事のときには家族全員が食卓にそろい、子どもたちは座る姿勢から箸の上げ下ろしまで厳しく教えられました。こういう体験を通して食のありがたさや目上の人への接し方、美しい作法などを覚えていったのです。しかし今では「孤食」の子どもが増え、それを学ぶ機会が少なくなっています。

ひと昔前なら、行儀の悪い子どもがいると「親の顔が見たい」「お里が知れる」などといったものですが、今ではそういう言葉もあまり聞かなくなりました。僕自身、子どものころは食事の作法や礼儀についていつも厳しくしかられ、「大人は怖い」と思っていたことが、



学校法人服部学園 服部栄養専門学校校長  
NPO日本食育インストラクター協会理事長

## 服部幸應さん

はつとりゆきお / 立教大学卒業、昭和大学医学部博士課程学位取得(医学博士)。全国調理師養成施設協会会長、全国栄養士養成専門学校協議会名誉会長、全国料理学校協会副会長、厚生労働省「健康大使」。1990年代から食育の大切さを国に提言し続けたことが2005年施行の「食育基本法」として結実。現在は食育をテーマとした講演活動などを精力的に行う。

怖い大人がいないというのは子どもにとっては不幸なことかもしれません。良いことは良い、悪いことは悪いときちゃんと教えることは、子どもに対する最大の愛情表現だろうと思います。

食を通して生き方を教えることは、教育の原点です。なぜなら生きることは食べることであり、食べ物を得るための活動が「働く」ということだからです。同世代の人間がどんどんリタイアして、僕もいつまで今のような仕事ができるかはわかりませんが、体が元気なうちは、食卓を通して人を育てることを続けていきたいと思っています。(談)