



## 情報と食の未来

■ 村田 吉弘



僕が料理人になったころ、日本料理の世界は科学とはまったく無縁で、「仕事は見て覚えろ」の一点張り。そやけど料理は「理(ことわり)」を「料(はかる)」と書くように、ものごとの道理に沿って、合理的に処理しなければならないのと違いますか？ 最初にそういったのは魯山人やけど、僕も常々、料理人たる者、すべからず科学的なことを知るべしと思っています。

料理とはすなわち科学です。料理人は、経験や勘のみに頼るのではなく、なぜこの味が生まれるのか、どうしてこの調理法になるのか、といった根拠や理由をしっかりと理解している必要があります。大事なのは、自分自身のはかりを持ち、何を基準にしたらいいのか、何が足りないのかを判断できること。科学的な分析による情報があれば、料理の表現の幅が広がります。

菊乃井では、すべてのレシピを数値化して、パソコンに保存しており、従業員なら誰でも自由に閲覧することができます。数値や科学的な情報を知り、共有することで、厨房も料理も安定するわけです。

ただし、料理や食の本質はそんなところにはありません。ただ美味しいものを作ればいいのではなく、そこから先が重要。食は文化であり、生きるために食べるという、それだけにとどまるものではないからです。

僕が理事長を務める「全日本・食学会」は、料理人や生産者、食に関する事業者の集まりです。我々の使命は、ただ皆さんのお腹を満たすだけではなく、食を通じて世界の方々を笑顔にすることだと思っています。

■ 村田 吉弘

「菊乃井」三代目主人／NPO 法人日本料理アカデミー理事長／（一社）全日本・食学会理事長

京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」の長男として生まれる。立命館大学在学中フランス料理修行のため渡仏し、日本料理の魅力を再確認する。大学卒業後、名古屋の料亭「加茂免」で修行を積む。1993年（株）菊の井代表取締役就任。ライフワークとして、「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」。「機内食」や「食育活動」を通じて、「食の弱者」という問題を提起し解決を図る活動を行う。2012年「現代の名工」「京都府産業功労者」、2013年「京都府文化功労賞」、2014年「地域文化功労者（芸術文化）」、2017年「文化庁長官表彰」を受賞。2018年「文化功労者」、「黄綬褒章」を受章。現在、NPO 法人日本料理アカデミー理事長、（一社）全日本・食学会理事長を務める。



新型コロナの影響で、外食産業は今、試練の時を迎えています。そんな中、食学会としてできることはないかと考え、医療の最前線の方々、飲食店の若い人、生産者の皆さん、それぞれが前向きになれるような取り組みを実行しました。店が500円程度の材料費で作った弁当を、食学会が1,200円で引き取り、感染症治療にあたる病院に無償で届ける試みです。これにより、営業自粛で苦境に立つ飲食店も助かり、生産者も潤う。何より医療に従事する方々に喜んでもらえる。

幸いにもさまざまな賛同者の協力を得て、今のところ、120店以上の飲食店が参加し、全国37施設に、延べ290日間・計16,238食を届けることができています。

一人の力は尊いけれど限りがあります。世の中、何かをなそうとすれば、数が必要です。情報と同じく、数を揃えてこそ動くものがある。改めて「数は力」だと感じました。今回の取り組みが医療従事者や生産者の力になり、どれだけ役立ったかは分かりませんが、活動を通じて会員相互の結束力が強まったのは確かです。

自分の店でだけ美味しい料理を出していればいいという時代は終わりました。食や調理を通じて社会をより良くするにはどう行動すべきか、美味しい料理を作れる者は、そこまで考えて実行に移していかなければなりません。今後、食の世界が、科学やITとの関わりを深めていくことで、劇的な進化を遂げ、人類にとっての明るい未来を創り出すことを願ってやみません。