

足るを知る

「飽食」と言われて久しいわが国ですが、それを如実に物語っているのが、残飯の量。年間の家庭の食べ残り九百万トン、スーパーやコンビニから出る七百万トン、合わせて千六百万トンは、世界一という不名誉な記録です。世界の食料援助の総量が一千万トンと言いますから、本当にもつたいない。それでいて、食料の自給率は四〇パーセントしかないわけですから、

したものに食品添加物が結構含まれることを考え、このサービスを止めたんです。ある程度お客さんが離れるかなと覚悟してのことです

したが、蓋を開けてみると、他に乗り換えたお客さんは二、三人に過ぎませんでした。もらえるならもらうのでしようが、そこに価値を見出しているわけではないんですね。だからもらっても結局食べなかつた、なんてことはざらだつたと思います。

また病院にも弁当を届けているのですが、そこでつくづく

ハタさんの 最終回^⑫ 食の本懐



思うのは、患者さんに好き嫌いの多いことです。大人がそうなんです。ややもすると、「お金を出している

珍妙な国だなと思います。考えてみれば、レストランなどのバイキング、回転寿司などは残飯が出て

んだから」と言わんばかり。もう少し体のことも考えて欲しいものです。

当然の業態だし、コンビニでは売り切れを出さない陳列を重視しているわけですから、当然の結果と言えます。

こうした食文化の乱れの中で見失われがちなのが、食べ物に対する感謝の気持ちです。命を頂くことに感謝し、

しかし、こうした無駄を要する食文化をお客さんが求めているとは、必ずしも言えません。私は弁当屋ですが、以前はお客さんが欲しいがるからと、弁当にチューブ入りの味噌汁や小袋入りのふりかけを付けていました。しかし、こう

「足るを知る」こと。それが、本当に豊かな食文化なのだと思います。

桑善尚 (はた・よしたか)

昭和31年、福岡県福津市生まれ。幼稚園・保育園の仕出し弁当やオフィス弁当などを宅配する有限会社レモンの社長。「健康」にこだわり、日本古来の食に対する知恵を弁当に生かそうと、日夜努力を続けている。

ホームページ <http://www.limon-zen.com/>