



食のインタープリテーションで ココロの感性を育む



小倉信子さん
(のぶ)



田中亜由美さん
(あいみい)

よみたん自然学校

のぶ：「お腹すいた！ 今日のお昼ご飯は、なに？」 子ども達と厨房の6代目スタッフ「あいみい」のおしゃべりが窓越しに始まります。

沖縄県読谷村で活動するよみたん自然学校は、平日に認可外保育園とフリースクールを運営しています。校舎となる赤瓦の古民家は、まるでおばあちゃんちにきたかのような。土間に、かまど、小上がりをあがると畳の部屋。ガラス窓も網戸もない、開け放しのあおり窓。厨房からかつおや椎茸のだしをとる香りが漂いはじめると、子どもたちは遊びを止めて、自然と厨房窓に引き寄せられてしまいます。2004年の開校以来、変わらず続いている風景です。

あいみい：基本メニューは、低農薬の白米や5分付き玄米、お味噌汁、1汁3菜。使用する調味料は昔ながらの丁寧な製法のもの。加工品も極力使わずに、県産野菜を最優先に地産地消。そのよみたん給食のモットーに、歴代の調理担当の



想いが加わります。言わば、調理のインタープリテーションを伝える技ですね。

火の通り具合や食感はもちろん、野菜が本来持つカラと美味しさを一番味わえるように、野菜の切り方ひとつから整えていきます。とくにお味噌汁は、なんでもなんにやさしい味になるんだろうって、作っている私も毎回感動しちゃうんです。

のぶ：「食べて美味しい時は「あいみい、美味しい！」と作ってもらって嬉しい気持ちを伝えるに行く関係性があることも大事ですよ。で

も、中には沖縄野菜たっぷりのおかずを見た目で嫌がる子も。そんな時は味見してみてもらいます。「どんな味がした？」と聞くと、「にがしい」。結果食べないことも多々ありますが、これも味覚、嗅覚、触覚と感性を養う大切なプロセスです。

お皿は、沖縄の焼きものであるやちむん。優しい温かみがあるので。食器についた食べ残しや油は、各自ふきとってもらい、洗い手や環境への配慮を忘れずに伝えていきます。

あいみい：食が育むココロとカラダ。食の風景は、自然学校の大切なメッセージのひとつ。このコロナ禍においても、おしゃべりを楽しみながらテーブルを囲んで食事をする幸せや喜びをここで感じて欲しいです。食にまつわる日々の営みが、大人になった時、心に残る原風景として次の世代へと紡がれていくことを願ってやみません。