

先生が作った料理とワインを 味わう。これって何の授業!?

「ワインは、過去・現在・未来。を味わうもの。過去とは、産地やブドウの品種、どの年にどの作り手によって作られたかという背景。現在とは、ワインの状態と、どんな食材と一緒に味わえば良いか。未来とは、このワインがどう変化するか。熟成が進んでより美味しくなるのか、今がピークなのか。それらを楽しむのがワインなのです」。そう話すのは、大手飲料メーカーで海外事業の責任者を務め、フランスのシャトーの経営再建にも携わってきた永田靖一先生。大学の授業とは思えない雰囲気が始まった、経済学部の特別授業でのひとコマです。続いてのテイスティングでは、色と香り、そして口に含んだ余韻を楽しみます。大人びた体験に学生たちも興味津々。この日用意されたのは、ふくよかで独特なフレイバーを持つシャルドネ種や、まろやかでしっかりとした骨格のあるカベルネ・ソーヴィニヨン種など。学生たちが手作りの料理とワインを味わうこの試みは、「美食科学」の講義を担当し、経済学部長でもある廣田功先生が、「飲料・食品文化論」を担当する永田先生に呼びかけて実現しました。経済学と美食。それをつなげるキーポイントは「食と観光」。17世

紀の昔から、食べることを目的に旅を楽しんだ記録が残っているほど、食と観光は密接な関係なのです。実は廣田先生、料理人になる夢を追いかけた一風変わった経歴の持ち主。フランス留学中、大学院で経済史の研究をする傍ら、しばしば朝市で食材を入手して前菜からデザートまでのフルコースを作り、友人・知人を招待していたとか。この日振舞われた料理の数々は、2種類のキッシュや3種類のリエットなど、すべて廣田先生の手作り。カナツペに添えられたカラスミまで自家製です。「親しい人々と手作りの料理を囲む機会を人生のいろいろな場面で体験してほしい。なによりも大切なのは、一緒に食べる人への思いやり。僕も昨晩、学生たちの顔を思い浮かべながら準備しました」。豊かな食体験に基づいて食育を考える先生方に出会えた学生たちは幸せです。ファストフードなど手軽に済ませることもできる今、あえて食に丁寧に向きあう姿勢。美食・ガストロノミーというと高級料理をイメージしがちですが、お金をかけるのがポイントではありません。この特別授業で実感してほしいこと、それは「食べることの喜びと大切さ」です。できるなら手作りの料理を、家族や恋人、友人と共に囲む。「これは人生最大の楽しみでは？」と廣田先生。それが美食の原点なのです。



feel TEIKYO 
あなたにつながる帝京大学 撮影・大段まちこ