

# 女性が輝くために

## 東海・近畿女性委員研修

12月12日、滋賀県近江八幡市の滋賀県立男女共同参画センターで、平成29年度東海・近畿ブロック女性農業・推進委員研修会が「女性が農村で輝くために！」をテーマに開かれた。

約500種類の少量多品目栽培に取り組む従業員はほとんどが主婦。育児や介護など家庭の都合をお互いに理解して助け合っている。近藤代表は自身の活動を紹介し、女性が地域で輝くためには、「勇気を持つこと」「常識にとらわれないこと」が重要であると呼びかけた。

三重県鈴鹿市の3畝の農地で約500種類の少量多品目栽培に取り組む従業員はほとんどが主婦。育児や介護など家庭の都合をお互いに理解して助け合っている。近藤代表は自身の活動を紹介し、女性が地域で輝くためには、「勇気を持つこと」「常識にとらわれないこと」が重要であると呼びかけた。

栗東市の中井あけみ氏が「地域から生まれたはなももレディース」、東近江市の廣田美代子氏が「私の半生と地域で広げる女性の輪」、甲賀市の山崎容子氏が「我が家の農業経営」について説明した。



あいさつに立つ 池田湖国女性農業・推進委員協議会会長

# 随想

我が国には、曾（かつ）て江戸料理が在り、京料理とは今も口にする言葉です。なのに、喰い倒れ・天下の台所と詠われた大阪に「大阪料理」なる呼称が無いのは何ゆえか？と疑問を持ったのは、私が小さな割烹店を持った昭和の中頃だったと思います。

倭国（わこく）と呼ばれた時代に、大阪（難波国）は、仁徳天皇によって皇居が造営され、難波京（なにわのみやこ）となり、大陸との交流が始まっていち早く文化都市として、その後、奈良へ京へと遷都しても、常に難波津（なにわづ・現大阪港）を持つ大阪は日本



## 日本野菜の開拓

### 大阪料理会 相談役 上野 修三

理として進化したのです。食材も左様に土産の数少ない日本は、海外の野菜山菜の種子は河内平野で試作し、難波江（なにわえ・大阪湾）の魚介を塩蔵や干物などと工夫をこらし、時々の都の食を守って来

食に合わせて作り続けて来た職人なのです。魚介と藻菜（もは）を副食とし、米穀を主食とする日本人は、今や菜食に重点を置いています。村で育った私は、野菜は無論のこと山菜にも興味がありま

その持ち味を最大限に生かし、不易流行（注2）、必要に応じて新しい味を和魂をもって喰い味に：更に進化させることが「大阪料理」の道と考えると、やはり質の良い食材が必要となります。日本の野菜の根源とも言える「大阪野菜」の存在価値を今更考える今日この頃なのです。

（編集部注1）その土地のその季節にとれるものをその土地に伝わる調理法で料理して食べること（編集部注2）いつまでも変化しない本質的なものを忘れない中にも、新しく変化を重ねているものをも取り入れていくこと。

◆筆者の紹介（うえの しゅうぞう）昭和10年河内長野に生まれ、大阪南「川喜」にて修業後、法善寺横丁に「割烹長川」を創設。平成初め「浪速野菜の会」を創設。平成25年「卓越した技能者表彰」、26年「大阪市市民表彰」を受賞、29年「黄綬褒章」を受章。著書は「なにわ野菜 割烹指南（クリエテ関西）」、「なにわ大阪食へものがたり（創元社）」他多数。