

●巻頭インタビュー 2

●そこが知りたい! 暮らしの金融知識 6
病気や怪我に備える

●連載エッセイ 11
—会計士のやさしいお金のお話—
(第3回) 確定申告

●まんが わたしはダマサレナイ!! 14
投資型マンション
違法勧誘

●老後に備える 17
自分に合った医療保険を調べる

●委員団体の活動紹介 18
社団法人生命保険協会
社団法人日本損害保険協会

●たべもの百面相 20
麺(めん)

●働く人のライフ&マネープラン 22
確定申告について
知っておきたいこと

●金融教育の現場レポート 24
活きた金融教育を目指して

●につぼんおかね紀行 28
領国貨幣を
ご存知ですか?

●知るぼとらウンジ 30
都道府県金融広報委員会 事務局員の活動紹介
金融広報アドバイザーの紹介

●知るぼとカレンダー 32

●おたよりコーナー 33

●都道府県金融広報委員会一覧 34

●知るぼと最前線 35
金融教育を実践するための
考え方と具体例を紹介しています!

食卓から未来を育てる



巻頭インタビュー

服部幸應

食育研究家

調理師学校校長、食育研究者、
そしてさまざまな公的機関の
要職と、精力的に活動する
服部幸應さん。

「食育基本法」の制定にも

大きく関わり、

「食育」の推進に努めています。

そんな服部さんが大切だと考える

食と人との関係や自身のお金観、

そして、たくましく生きるヒントを
伺いました。



●服部 幸應(はっとり・ゆきお)

約20年前から食育を通じた子ども健全な育成や、生活習慣
病予防、地球環境保護などを提唱。(社)全国調理師養成施設
協会会長、内閣府「食育推進会議」、「食育推進基本計画検討
会」委員などの役職を歴任。著書に「食育のすすめ」(マガジ
ンハウス)、「食育の本」(ローカス)など多数。

料理学校を営む家に生まれ、
厳しく育てられた少年時代

取材先で訪れたのは、服部幸應さんが営む料理学
校の校長室。階下では、学生たちが実習のなかで楽
しそくに交わす声が聞こえていた。インタビュアーに
じてくださった服部さんの服装は、もうおなじみと
なったマオカラスーツ。気品を感じさせる印象はテ
レビで観る姿と変わらなかった。

料理学校を経営する家に生まれた服部さんは、2
歳の頃から包丁を握らされ、4歳の時にはりんごの
皮むきができるようになっていたという。

箸の使い方や他人と接するときの振る舞い方など
のマナーも幼いころからしつけられた。隣の家に些細
な用事で行くときですら、身なりをきっちりするよ
う母から言われた。世間から厳しい目を向けられる
学校経営者の家庭ならでは大変さが、幼いころか
ら服部さんの身にしみていく。

服部さんに対する本格的な料理教育が始まったの
は、小学校4年のときだった。「ある日、父親から
『明日の昼に天丼を作ってみなさい』と命じられたの
です。子どもながら、それは父親からテストされるこ
とだとすぐ分かりました。もちろん、ご飯の炊き方、
天ぷらの揚げ方、天つゆの作り方などは部分的に教
わっていたから、できないわけではありません。それ
でも一からすべて自分で行うのは初めてです。緊張し
ながらも一生懸命に作ったことを覚えていきます」

そして、服部さんはできあがった天丼を食卓で待
つ父親に出す。評価は厳しかった。父親はひと口食べ
て「不味い」と言い、それ以上、箸をつけることはし
なかった。

その後もテストが幾たびも行われたが、なかなか
父親を満足させるものではできなかった。

そんな服部さんを応援してくれたのは祖母だった。
祖母は、機会があるごとに名店と言われる店に服部
さんを連れ出してくれ、その中で服部さんは一流の味
を自らの舌で覚えていく。祖母の応援に込めるよう
に腕も上がり、父親から「美味い」と言われる回
数が増えていった。

人間形成に重要な幼年期の食事。
食卓での親子の語らいが大切

躰しっけや料理の英才教育を受けながら、服部さんは成
長していく。30歳を過ぎたときに家業を継ぎ、料理
学校の校長に就く。そして教育者として学生たちを
育てながら、料理評論家としても広く活躍するよう
になる。また、料理界のオピニオンリーダーとして講
演する機会も増えていった。

平成15年には、「食育調査会」など食に関する政
策部会のアドバイザーにも就任。小中学校など実際
の教育現場を訪れる場面も多くなっていった。

そんなある日、小学生が描いた絵を見る機会があっ
た。「テーマは夕食でした。その中に子どもが一人
で食事をしている絵がありました。小さな菓子パンと

飲み物を大きなテレビの前で摂る姿。そこには父親や母親など家族の姿はありませんでした」そうした絵は決して特殊ではなく、たくさんの子どもが描いていたという。また、あなたが好きなお母さんの料理は何? というアンケートを取ったときには、レンジで温めるだけの料理が、回答の中に数多く登場していた。服部さんは、こうした事実ががく然とした。食事に対して親の存在感がまったくないのだ。

「ある時、お母さん方に『食育』の意味について質問したことがあります。すると、多くの人が親子料理教室や農業体験と答えました。

私は機会があるごとに食育の意味や大切さを話してきたつもりでしたが、言葉だけが一人歩きし、食育の本当の意味はまだまだ浸透していなかったことが分かりました」と服部さん。

子どもから大人へ成長していくにつれて脳も発達していく。特に幼年期に家族との温かなふれあいの時間を持つ。それが豊かな人間性を育てていくことにつながる。そこで重要な役割を果たすのが家族と一緒の食事だと服部さんは訴える。

人間性だけではない。家族で食卓を囲むことにより、箸の持ち方や料理の食べ方などの常識も親や年長者から教わることができる。食事の時間こそが、大人に成長していく上で、人として恥ずかしくない礼儀や作法を学ぶための時間なのだ。

人として必要なものを、食事のときに親が子どもに啓蒙していくのが「食育」の大切な目的であると

服部さんは言う。「食育」とは食事を通して子どもにどう関わっていくかを親自身が学ぶ「親学」でもあるのです」

日本の未来を憂い、 「食育基本法」の成立を支える

「食育」の普及に向けた服部さんの活動の背景には、わが国の将来に対する憂いがある。「このままではいけない」その思いが服部さんの行動力の源だ。食と教育の関係について発言する機会がますます増える中で、服部さんは、特に教育の根幹部分に「食育」を位置づけるべきだと考えた。

そのために服部さんは、民間レベルで「食育」の普及を目指す活動を展開するだけでなく、国や行政レベルでの大きな枠組みの中で「食育」を推進する活動を展開していった。教育の3本柱である知育、徳育、体育にプラスして、新たな柱として「食育」を位置づけるために「食育基本法」の制定に力を注いだ。ちょうどその当時は、BSE（牛海綿状脳症）など食の安心・安全問題に関心が高まった時期だった。

「食育基本法では『選食能力』、『衣食住の伝承』、『食環境の整備』という3つの柱を設けました。日本には『旬』という言葉があります。単に食材が美味しくなるという意味ではなく、栄養価も高くなるのです。そういった古来からの知恵によって、日本では優れた食べものを選ぶ技術が培われてきました。それらを踏まえ、1つ目の柱である『選食能力』は、

安心で安全な食べ物を見つけ出す力を養うために設けたのです。

2つ目の柱は、『衣食住の伝承』を通じて躰を行うことです。増え続ける陰湿ないじめや凶悪犯罪の原因の一つとして、親子で食卓を囲む時間がないことが十分に考えられました。躰や人間性を養う親子の食事の重要性を浸透させていくために、この柱を設けたのです。

3つ目の柱である『食環境の整備』とは食料問題への対応です。特に日本における食料自給率の問題について、国民の皆さんの認識を深める意味でもこの項目を柱の一つにしました」と服部さんは語る。

「食育」の牽引役としての服部さんの活動は、法律を作ることだけでは終わらない。平成18年からは「食育推進計画」が制定された。服部さんは、その制定会議のメンバーとして、食育を推進する基本的な施策と9つの目標（朝食を欠食する国民の割合の減少など）を定め、食育を国民的な広がりを持つ運動へと展開した。

「食育」を世界へ広げたい。

目標は日本料理の ユネスコ無形文化遺産登録

多忙をさわめる服部さんは、この3年間で休んだのはわずか29日と話す。そんなエネルギーな毎日を送る服部さんにとって、生きる力となっているものは何だろうか。返ってきた答えは「セーブ」と「チャ

レンジ」という2つのキーワードだった。

学校経営という社会の模範を示すべき家庭環境で育った服部さんには、非常識な行動をセーブする生き方が身についている。

お金の使い方についてもハメを外さないよう、自らをセーブする考えが先に働いてしまうようで、キャンセルや無駄使いをしたことが全くないという。人には「つまらない」といわれることもあるそうだが、こればかりは性分なので仕方ないと服部さんは笑う。

しかし、自重するばかりではない。自分にプラスとなる体験であれば、お金をかけて何でもチャレンジする。その行動力が、現在の自分を作っていると分析する。興味があつたり、自分にプラスとなりそうな直感が働くとき、スケジュールの都合や損得勘定だけでその体験を避けるのではなく、まずは自らが率先して行動する。そしてそれを徹底的に続ける。「やってみなければ分からない」「何とかしてみる」そんな言葉が困難に直面したときの服部さんから自然に飛び出すそうだ。

「私は何かに取り掛かるとき、『成功に不思議あり、されど失敗に不思議なし』を信条にしています。

成功するのは偶然や幸運もあるけれど、失敗には偶然はないという意味です。私はその通りだと思えます。ですから私は徹底的に努力をします。学校経営にしても食育の普及にしても順風満帆だったわけではありません。けれどすべて全力で事にあたり、乗り越えてきました。私にとってチャレンジとは、どこ

服部 應幸

インタビュー



までも努力を続けることなのです」と服部さん。

今、服部さんが挑んでいるテーマは、日本料理をユネスコの世界無形文化遺産に登録させること。同時に服部さんが推し進めてきた「食育」も世界へ広げたいと話す。「食育」に対する考え方はアメリカなどでも進んできていますが、いち早く法律化し

たのは日本でした。今後日本は、「食育」の先進国として世界をリードしていく使命があると思います。そのために実現したいのがこの世界無形文化遺産への登録です」

服部さんの「食育」へのチャレンジは今、日本を超えて世界へと向けられている。