

A stylized white Japanese character '魚' (fish) is centered within a white rectangular box. The character is composed of thick, rounded strokes, giving it a modern, graphic appearance. The background of the entire cover is a vibrant, abstract composition of green and blue wavy lines, with a series of orange and brown horizontal bands in the upper right corner.

NO. 3

# シンポジウム 特集号 「'90年代の女性と食生活」

## 目 次

- シンポジウム「'90年代の女性と食生活」  
..... 1
- 討論： パネリスト 犬養智子..... 2  
岡部冬彦..... 3  
桐島洋子..... 4  
大宅映子..... 5
- コーディネーター 多湖 輝..... 6
- 参加者の声..... 7
- シンポジウムを終えて・関係者座談会... 8
- シンポジウムにおける提案と関係資料  
大日本水産会・おさかな普及協議会  
の「提案」.....10
- 「女性と魚と食文化会議」討議の要約...13
- 「女性オピニオンリーダー  
30人の証言」要約.....15
- 魚に新しい光を.....18

昭和55年12月10日

## 表紙のこゝろ

海、それは、生命の源、私達の  
心のふるさとです。

沈黙のなかに、潮の流れと光が織りなす  
色彩のロマン——神秘の世界。

そこには、私達と同じ生命が営まれています。

こうした、海のファンタジーを  
表現してみました。

**魚**は中国の秦代に作られた篆書(ぜん)で「魚」。  
学研漢和大字典・藤堂明保編より転用。



重岡建治作「告知胎受」像

# '90年代の女性と食生活

——シンポジウム特集——



## 出席者

コーディネーター	多湖	輝 (千葉大学教授)
パネリスト	犬養	智子 (評論家)
	岡部	冬彦 (漫画家)
	桐島	洋子 (評論家)
	大宅	映子 (プロデューサー)

(敬称略)

去る11月13日(木)午後3時~5時の2時間にわたって、(社)大日本水産会・おさかな普及協議会は「'90年代の女性と食生活」をテーマに、コーディネーターの多湖輝氏他4名を講師にシンポジウムを開催した。当日は、東京会館12階のロイヤルルームが、報道関係者、有識者、消費者代表、業界関係者ら225名の参加者で満員となる盛況ぶりだった。スライド映写、主催者からの提案があった後、5名の講師による討議が行なわれた。その内容は将来の女性の意識と行動の変化を通じて、'90年代の食生活像と魚食普及の方向性を探る内容のものとなった。各氏の発言の要旨をまとめてみると――。

## 犬養智子氏



’90年代を予測すると、社会が変わって女が変る”のでなく、女そのものが変化すると思う。それは、働く女性の増加ということに現れてくる。その働く女性には、二つのカテゴリーがあって、一つはシングルウーマン…これはただ未婚という意味でなく、自ら選びとったシングル状態をエンジョイしていく、栄光ある独居を選んだ女性という意味だ。もう一つのグループは既婚者のグループである。いま、雇用労働者の内、既婚者の数が67%で、今後さらに増えていくだろう。

これをささえるものは“働く事はいい事だ”という哲学で、働く権利を通じて、経済的自立、さらに本当の意味の自立へと進んでいくと思う。

そうなると、生活の細かい分野まで含めて、選択肢が増え、二極化、あるいは多極化という状況になってくる。そうした社会では、性による役割分担が解消、あるいはミックスして、女性的価値観というものが多い部分を占めるようになってくるだろう。

一方、家庭においては、男が家事、育児に喜びをもって積極的に参加し、それによって、人間的になる男性がふえるであろう。食生活も男が参加することで、今までは“つまらない、おとしめられた仕事”だったものから、“創造的でおもしろいものだ”という再検討にもつながる。

さらに、食生活では、働く女性の増加に

よって、忙しい毎日の、エサ的な食事、つまり燃料としての食事に対する劣等感がなくなる。この食事も、加工食品や冷凍食品の質の向上によって、案外おいしいものが安くパッと食べられるようになるだろう。

情報化社会の一層の拡大と、ますます進む技術革新によって、毎日の生活のテンポはどんどん早くなる…だからこそ、ゆっくりしよう、ということが個人サイドに起こって、忙しいウィークデーと、ひまを楽しむ週末の確保ということになってくる。食生活でも、エサ的なものと、手間ひまかけたぜいたくなもの、ゆったりとくつろぐ食事、という二極化現象がはっきりしてくると思われる。

女性の哲学、女性の価値観については、それが社会を動かす原理の一つとして入ってくる。そうすると、毎日を短かく働き、それからできるだけ休んでプライベートライフを楽しむ、ということが比重として大きくなってくる。同時に、好きなことをして、お金を得る、という働き方になるだろう。

魚については、食糧自給率を上げる為にも国策として魚を食べるべきだと思うし、高齢化社会へ向って、「健康と美」を考えると、ローカロリーフードとしての魚もそこにある。ただし、現在は魚が買にくい状態で売られているので、改善の方向へ努力すべきだ。

## 岡部冬彦氏



我々は、経済成長や、日本の持っていたポテンシャルのエネルギーが作り上げた便利で快適な生活を送っている。'90年代には、さらにこの傾向が強くなるだろうが、それは、電化製品や、新幹線や、飛行機などによって得られるもので、それらの特徴は、途中を省略して、何でも早く結果をもってくる。

空間的存在であるのと同時に、時間的な存在である人間の、時間を省略してしまっていることになる。それは、簡単に結果を得ているが、同時に何かを失っているはずだ。失うものは何か？得るものと失うものを見極めなければいけないのではなかろうか。

同じ事が食生活にも言えると思う。ことに、人間の健康とか、生命とかに直接結びつく食生活では、非常に神経質にならざるを得ない。

食生活では、かねがね、炊事と家事は両立するけれども、料理と家事は両立しないと思っている。世の中では、しばしば料理と炊事を一語にしてしまう間違いをしている。これからの、二極化については、炊事の方がなかなかおいしくなってくる。手間がかからなくて、栄養がタップリあるものになってくるだろう。

また、料理の方は、いい材料を集めて、それこそ本物志向になるだろう。要するに炊事も料理も、両方とも、流通など、いろ

いろな意味で良くなっていくと思う。その時に失うものは何か、を気をつけなければならぬだろう。

男と女の役割については、女性が演出家で、巨人軍の藤田監督、そして男性は現役の王選手ではないかと思う。男性が料理を作ると、材料をムダにするといわれるが、そうした方がうまい。炊事でなく、料理だから…。それと、男が料理すると、あと片づけをしないというが、それは片づけられない者が悪い。これからは男も、小学校の高学年ぐらいになったら、ちゃんと台所に立たせて、洗いのから何から全部させるとよいだろう。

また、これからは、ホームパーティーなどで、ホスト役ができないから離婚するなどというケースも出てくるかも知れない。

魚については、消費者が求めやすい売り方をしてほしい。また、'90年代の中心になるべき若い人達に、本当においしい魚の味、本物の味を知ってもらいたい。その為には産地直送の、本物の味を安く食べさせる店を、たくさん作っていただくのも一つの方法であろう。

そういう店のおかげで、本当の味、本当のうまい物がわかれば、魚食普及の道はひとりでの拓けていくのではないかと思う。

スーパーで冷凍したものを買ってきて、それが魚なのだ、と思っているのではまずいと思う。



## 桐島洋子氏

'90年代の我々は、三度三度繰り返される、ノルマとしての食事からほとんど解放されているだろう。アメリカのキャリアウーマンなどは、週に一度ぐらい恋人や旦那と一緒に買物に行って、山のように材料を買い込み、調理して冷凍しておく。それを1週間、温めて食べるというような事をしている。

つまり、素材だけでなく労力や時間も冷凍して蓄えておくという生活の知恵を発揮している。

また、外食とかテイクアウトフードなどの省力食品産業への依存もますます高まるだろう。しかし、これは家庭料理が滅亡へ向かうというのではなく、むしろ逆に、日常の雑事をどんどん省略して、反対に趣味、レジャー、さらに芸術的な創造活動として料理にこる人が増えるだろう。

そこでは、女だけではなくて、男も子供も老人も参加して食生活を楽しむ、一種の料理ルネッサンスが来るのではないかと期待される。だから、料理も一つのファッションとなって、いろいろな流行が世界を駆けめぐるかもしれません。そして、インスタント省力食品の方も需要を増し、競争力も増し、選択肢もふえて、当事者の好みで組み合わせのできるフレキシブルなユニット食品のようなものが、よりどりできるのではないかと希望が持てる。

こういう産業の発展は、女性の家事からの解放を進めると同時に、女性の才能や感

覚を生かす職場として、非常によいマーケットになると思われます。

国際的に見ても、アメリカなどへの進出などもあり得るし、特に魚の食べ方を彼等に教えるのは日本人の仕事だと思う。そんなことで、'90年代の食生活の将来は、割に楽観的で、これからは、楽になる料理は、楽しむ事、積極的なホビーになると思う。

こうした楽観的な未来像と同時に、“飢えの時代”に対する一種の恐怖もあります。

また、'90年代の食生活を考えるときに、どうしても住生活との関わりがあると思う。「外食産業の増加は職業婦人の増加」という意見もあるが、私は、むしろ郊外レストランなどに日曜日に行きたがるのは、家庭の主婦が圧倒的で、ファミリーレストランなどの流行は、働く女性が増えたからでなく、日本の住宅が貧しいからだと思う。

どうも、豊かな食生活の為には、もう少し、うさぎ小屋と呼ばれる、日本の住宅を改善しなければならぬと思う。

魚については、アメリカなどで暇のある時は自分でさばくが、普段はあまりやりにくい。だから魚は、なるべく使いやすい状態、食べやすい状態にしてマーケットに出されていた方がいい。だんだんそうになっていくとは思いますが…。そこで、例えばフィレを売る時には、どこかしらに原形の写真か絵を包装か何かの一部に明示していただきたい。

## 大宅映子氏



私は、女性が生きていくのに、いつまでも男と対比して「女性の立場」を考えていてはだめだと思う。「女の時代」などと、男の掛声に乗せられていてはまずいという気がする。とは言っても、男と女は全く同等だ、というつもりはないが、要は、女として、という評価でなく、人間として、という評価基準に早くなってほしいと思う。

食生活については、心意気みたいなものが一番大事なのではないかという気がする。「食べる」という事は何よりも大事なことなので、「食いしん坊」というのも、うまく食べてやろうという姿勢が大事であると思う。

その心意気については、例えば、皆んなに、「これはおいしいのよ、絶対においしいはずよ」といって料理を出すのと、「かってに食べて」というのでは、たとえ同じ物を出しても、そのおいしさは絶対に違うはずだ。

冷凍食品や加工食品は、当然今後も増えつつけるだろうと思うが、例えば冷凍食品を使うにしても、そのまま使うのではなく、なにか、ひと工夫するという、やはり心意気みたいなものが大事であろうと思う。

春には食卓にちょっと菜の花があるとかたまには白いテーブルクロスをかけて食事するとか、さりげない演出、プレゼンテーションも必要なことだろう。

“食べる”ということは、すごく保守的な

ことで、習慣をつくるのも三代かかる、と言われているが、やはり家庭の中で一番大事なことなので、女としては、その部分を取られたくない、という気がしている。

将来、食生活での役割分担が進み、男性も台所へ入るようになるかも知れないが、その男性が喜んでやってくれるならいいが、いわゆる共働きで分担風におしつけるのはいやだ。二極化の一方の、楽しむ料理は男性もするかも知れないが、毎日のルーティンになった場合、やらないのではないかと思う。

魚については、私は元々、あまり肉が好きではなく、魚が好きである。世界的に見て、日本はまだ肉からの蛋白質のとり方は少ないが、アメリカではそれが多過ぎて、油と肉をおさえようと、日本食がブームになっているという話も聞く。

肥満がステイタスシンボルだった時代はもう遠くに去り、いま、シェイプアップだとかフィットネスだとかいう観点からしてもまた、健康の面からも、やっぱりお魚がいいという事で見直されていいと思う。

ある外国の友人が日本に来ると、彼女は刺身を食べさせろ、と大きわざで、三食でもいいというくらい大好きな人がいる。どうも、外人が生魚を食べない、というのは違うようで、大盛の刺身の皿などを見ると舌なめずりせんばかりだ。そんな姿を見るにつけて売り方を考えれば将来は明るい。

## 多湖 輝 氏



私は社会心理学の立場から、日本人の生活が徐々に、あるいは急速に変わりつつあるというような事大変関心を持っている。その中のテーマの一つとして食生活があり'90年代はいったいどうなるのか？ という事で、コーディネーターとしてこのシンポジウムに参加した。

'60年代、'70年代をふり返ってみると、社会の環境も、人間の意識と行動も大きく変化してきた。後でふり返ると、その時点でもう少し考えるべきだった、などという事もあるに違いない…。未来を予測する事は大変難かしくなってきたが、4人のパネリストの先生方と共に'90年代の女性、男女の役割、家庭の構造、食生活、その担い手、魚は？などを考えてみた。

犬養さんには、常日頃、ご自分の生き方を通して、世の女性にさまざまな提言をされている立場から、'90年代の新しい女性の生き方、食生活のあり方について。

岡部氏は、マンガ以外にも、食通としても非常に有名で、ご自分で料理をし、特に魚好きで、刺身などの料理の腕は女人はだと聞いている。料理について、食生活について。

桐島さんは、日頃の評論活動、また、アメリカでの長い生活経験があり、料理も得意である。アメリカ女性との比較などを混じえて、日本人女性の将来の生き方、食生活のあり方などについて。

大宅さんは、父上の大宅壯一先生ゆずりのバイタリティーで、プロデューサー、コーディネーターなど各方面で活躍し、二人の子供の母としても立派に生きている女性である。また、食生活の豊かさ、楽しさを演出している方でもあり、日頃の実践をふまえた話を…。

ということでパネリスト諸氏に語っていただいた。

このシンポジウムは、何ら結論めいたものを出すのが目的ということではなかった。一つ一つ我々が何かしていくと、それは同時に我々の行動に対して非常に大きな影響を与える。私はよく、木を1本、切るか、切らぬか、という議論を思い出す。200年、300年たった木を1本切り倒してしまうことは、切る時間は簡単だが、その木をそこに再生するには、また200年、300年という長い期間を必要とする訳だ。

そんな事を考えると、今、私共の食生活が変わりつつあるという事実。それを、ただ、だまって見ていていいものか？ そうした流れに対して、我々は何を考え、どういう手だてをほどこして行ったらいいのか、そういう事を、このシンポジウムを機会に真剣に討議していただいて、これだけ海に囲まれた日本の、日本人の食生活のあり方がどうなっていくべきか。

これからの食生活に関する、そういう議論をどんどん起こして頂きたい。



## 参加者の声

このシンポジウムに参加した有識者、消費者代表の方々に感想を求めてみると、次のような声が聞かれた。

※

都内のある消費者センターのMさんは、「もうちょっと、内容をしばった話が聞きたかった。というのは、私共、今秋の消費者展で、“魚から見る私達の暮らしと健康”というテーマで会議をやり、いろいろな問題を勉強しました。流通、大衆魚、養殖魚、価格、安全、等々などでした。今回、おさかな普及協議会がやるのだから、お魚の話がもっと聞けるとして期待して行ったのですが……。

また、桐島さんが、お魚をさばくのは趣味で…という発言がありましたが、その辺の感覚と、一般の消費者との感覚、ふところ具合がどうなのかな、と思いました。

さらに、お話の中に出てきた、男と女の役割りですが、あの辺はおもしろかったですね。たしかに男も子供も台所に入ってくるようになるでしょうから、女性はもっと解放された時間を持つと思いますね。それと、例えば、いろいろな地方で作られるカマボコですが、昔はその地方ごとの味があったのが、今は均一化されているようなので、食品加工の会社の人達が、いいものは残して頂けたらいいと思います。

全体としては、さすがに翔んでる先生方達で、話としてはおもしろかったです。」

と語っていた。また、ある食品関係の研究所に勤務するAさんは、

「大変勉強になりました。そして、'90年代の女性とお魚を、ある程度、関連づけてお話がありましたね。その辺の関連性が私には良くわからなかったのですが、聞いていて、なるほど、と思いました。個人的に、私も女ですので、人間として自立をめざしたいと思いました。お魚の方では、せっかく日本は島国で、海があって、お魚がとれるんですから、蛋白源として、お肉ばかりじゃなく、魚をもっと普及するように頑張ってくださいと思います。私達消費者としても、もっと魚の料理法など研究しなくてはと思いました。また、私の仕事も食物に関係のある事ですが、今まで視野が狭く、日常の業務をなんとなくやっていたが大変刺激になり、参考になりました。」

と答えて頂いたのは、20代の独身女性でした。さらに、学校関係のSさんは、

「とてもいいお話でした。講師の方々の人選も良かったし、女性の私達にとって興味ある、というより切実な問題が論じられておもしろかったです。ただね。お魚はいま高いでしょ、だからその金額に合うだけの価値を持つ必要があるのね、附加価値という言葉がよく言われますね。あれですよ、そんな点でも、業界の方々にも勉強になったんじゃないかしら…。とてもセンスのある会合でしたよ」と話していた。

# シンポジウムを終えて

## 座談会

東京会館でのシンポジウムを終えたばかりの11月14日、このプロジェクトを計画し推進してきた、おさかな普及協議会のキャンペーンスタッフのうち6名が集まり、反省、裏話をまじえて、率直な話し合いを行った。

※ ※

**A** 昨日はどうもおつかれさまでした。なかなか盛会でしたね。Dさん、正式な参加者の集計は出ましたか？

**D** はい、報道関係が105名、有識者が70名、それに業界関係が50名です。合計では225名と、当初の予定の200名を超えました。

**A** なるほど、それではどうでしょう。みなさんからひと言ずつ感想を…。

**B** そうですね。まず、あのシンポジウムの性格、位置づけから見れば、一般公開でなく、こちらでしぼり込んで招待した人はほとんど来てくれた、という点で、まずまずの成功だったと思う。問題はこれからのフォローも含めて、展開の方が重要だろうと思う。

**C** 私は、一連の作業から出てきた「提案」「女性オピニオンリーダー30人の証言」それに「女性と魚と食文化会議」のレポートなどの参考資料ですね、あれを、来てくれ

た人によく読んでもらいたいし、当日のシンポジウムの中身も理解してもらいたいですね。魚食普及の為にね。

**E** 僕はホッとした、というのが正直な実感です。と同時に、昨日来てくれたマスコミやオピニオンリーダーから、どういう風に波及していくのか、不安と期待が混ざっている訳です。

**F** 30分前になってもお客さんは来ないし、これはどうなるのかと心配したよ。15分前にやっと3分の1だったかな、これはえらい事になった、と思った…。(笑) それがあ通りの満員でしょ、やはりうれしかったなあ。みんな、忙しい人達だからギリギリに来るんだね。

**G** 僕はね。'80年をとびこして、'90年代としたことで、かなり関心を集める事は出来ると思っていたんですよ。しかも女性でしたよ、やっぱり案の上、女性の人が多かったですね…。もう1つは、食文化でなくて食生活だったことで、生活レベルから離れないで良かったと思うんですよ。…文化とすると、よそでいろいろやっているのと一緒にしちゃって、それ自体はおもしろくても、空論になる可能性があるから、あれで良かったと思う。

中身についても、企画どおりにいったという感じだし…。波及効果については、最

# 魚と食文化の未来

「食文化の未来」をテーマにしたシンポジウムを開催

～魚と食文化の未来～

後に多湖先生が言ってたように、「私共は、今回のシンポジウムについては結論を出すのではなくて、大いに議論をしてもらうキッカケづくりだ」ということで、あれでいい訳ですよ。第1段階としては…。

**B** そう、あれが先程も出たけれど、どう波及するかね。僕達は地方でもキャンペーンやってるけど、今度はマスコミの人達やオピニオンリーダーが対象で、いわば間接的な訳だ。

**A** それは、私共がね、お魚をもっと日本人全部の人達に食べてほしいから、どうすればいいかなあと、いろいろ考えたあげくだね、マスコミの人達を通じて、より広く強力にね、訴えていこうと…。

**E** 要するに、日本人全部を相手に、しかも長期的にね。食生活の中で魚を…とりたいんだから、マスコミに応援してもらうのが1番強い力となるんですよ。

**A** では、今回の内容について少し話を…

**B** 今回の内容は、ひと言で言えば、魚食普及の基礎となるべき、食生活全体についての提言だったわけだ。あの内容は、我々水産業だけでなく、食に関する全てに共通する問題が含まれていた訳だ。

**F** たしかにそうです。だから、我々自身が勉強した部分もずい分あった。特に女性の変化なんかね。

**E** ええ、女性はやはり10年後にも食の担い手だろうし、形は変わっても…。全員参加の形になってもね。それと、社会の変化をみるのにも、とにかく女性を中心に見ないと…。

**G** それが良かったですね。女性をとりあげたことが、今回のテーマに広がりを持たせた。

**A** そうなんだ。我々が提案した基調というものを、今後の展開の中でどう生かし、発展させていくか。あれだけでは中途半端になってしまう。特に魚の話はあまり出てこなかったしね。

**G** 魚にはふれなくても良い、としていてもやはり出てきますね。

**B** それはいいんだよ。食生活の中に自然に魚の話が出てくるんだから…。今回はそれをひろった形になっても。我々はなにも魚だけを食べてくれと言ってる訳ではないので、肉も野菜もその他のものも食べてもそれは不自然じゃあない。ただ、魚の良さをもっともっと知ってもらいたい訳だ。

**E** 今回までは主婦の「主導権の復活」ということで「女性は演出家」になったが第2期は「セルフカルチャーの確立」、第3期では「交流」(コミュニケーション)と、長期にわたって続けていく。10年後が本当の目標だ。

# ’90年代の女性と食生活

## (社)大日本水産会・おさかな普及協議会からの “提案”の要約

「’90年代の女性と食生活」シンポジウムにおいて(社)大日本水産会・おさかな普及協議会から、日本の女性にむけて次のような“提案”がなされました。それを要約してご報告します。

### 提案作成について

日本人の食生活は、食品加工産業や外食産業の伸長を背景として変わってきましたが、食生活の中心的な担い手は、やはり、家庭における女性、主婦でした。

“’80年代は、女性の時代”といわれますが、これは女性が時代の流れを変える重要な要素をもっていることを示し、食生活も、これによって大きく左右されると予測されます。

こうした前提に立って、女性の変化を軸に将来の望ましい食生活像を探ってきましたが、以下に提示します“提案”をまとめるにあたっては、独自の討議と、広く各界の意見を集約し、よりよい提案をつくりあげるために次の作業を実施しました。

### (1)各界の有識者(4名)によるグループ討議 ——討議参加者

多湖 輝 (千葉大学教授)

犬養 智子 (評論家)

大塚 滋 (東洋食品工業短期大学教授)

勝部三枝子 (新生活運動協会・中央推進委員)

### (2)各界を代表する女性30名からの意見 収集と分析

上記、二つの作業内容は、(1)「女性と魚

と食文化会議」レポート (2)「女性オピニオンリーダー30人の証言」レポート(分析編・意見集)で報告しています。

### 提案作成の背景

提案作成にあたっては、次のような条件を前提にしています。

① “実質”の段階を迎えた「女性の時代」’80年代は、女性の社会への進出が目ざましく、実質的な女性の時代を迎えると予想され、’90年代には性別を超えた“自分の、人間の時代”の到来が見通せる。

② 生きた時間が支える女性のくらし

自己重視、自己実現の領域を拡大する傾向が強まり、女性は家事労働だけの生活から脱皮し、自由な時間を生み出して、それを自己のために生かそうと努める。

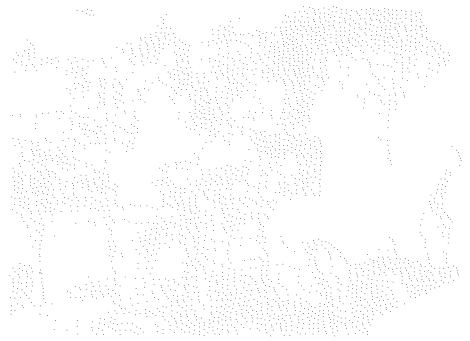
③ 生産性意識から見直される食生活

家事における費用と労働量に対する効果が考えられ、生産性の面から家事労働がチェックされ、改善、改良されていく。

こうした意識は、食生活にも反映され、料理に対する生産性意識が高まり、それを代替する惣菜配達業や食品加工業への期待も大きくなる。

④ 外部依存と相互協力で成り立つ食生活

“生きた時間”を生み出し、それを生かすために、女性の“食関連労働”を他に代行させることによって、食生活の役割も変わるでしょう。外部依存と家族との相互協力が食生活にも必要となる。



⑤ 食事の雰囲気に豊かさを求めて

食生活の充実によって“食事”のあり方に視点が移り、“何を”、“どこで”食するかというよりは、“誰”と“どのように”食するかという、食卓を囲んだ楽しい語らい、室内の飾りつけ、みんなが参加してつくった

料理……など、食事の雰囲気を価値あるものと考えられるようになる。ここに、将来の豊かな食生活像を見出すカギがあるのではないのでしょうか。そこで次のような提案が生まれました。

## 提案

社団法人 大日本水産会・おさかな普及協議会の提案は……

ダイニングカルチャーの創造。

(Dining Culture)

—— 女性 は 食生活 の “ 演出家 ” ——

……です。



### ダイニングカルチャーとは……

直訳すると“食事文化”ですが、イメージ的には「食卓文化」と表現出来ます。

その考えと目指す方向は、

1. 何を(what)ではなく、いかに(how)に豊かさを求めて
2. 時間をかけて楽しむヨーロッパ型の食事のとり込みを
3. 食事の雰囲気に豊かさを求めて
4. 子供中心から大人中心の食生活へ
5. 食生活は“くらし”の中心に

このような、要素が盛りこまれた将来の食生活において、女性はどうのような役割を担っていくのでしょうか。

将来は、料理労働は、外食産業、加工食品産業、惣菜配達業などのほかに、家族などの参加によって女性の役割分担の割合が大幅に減少していくと思われます。

しかし、こうした食品産業も個性化、多様化を完全に満たすことは出来ないし、また協力者である男や子どもは、いわば家事のアマチュアにすぎない。

その意味で、生産性が求められる将来の食生活での女性の役割は、これまで培ってきた知恵を生かし、豊かな食生活をトータルで“管理・運営”することにあるといえます。そこで、すべての女性に提唱するメッセージは

女性は食生活の“演出家”

食生活の演出家として期待されるものは

(1)プロフェッショナルとしての自信と誇り

——主導権の確立

(2)豊かな知識とそれを生かす知恵

——豊かな創造力

(3)すぐれた話術、接客マナー

——キメ細かな配慮

など。新しい役割としては

- ・食卓で“会話”をごちそうしよう
- ・食べ歩きによってプロの知恵を家庭へ持ち込もう
- ・食卓を囲むみんなに何かを分担させよう
- ・家族だんらんを習慣づけよう
- ・台所をみんなに開放し、しつけ・教育など多目的な活用をはかろう

そして、夫婦で、家族で、自分自身で、“演出”を考え、その役割を創りあげていくことが大切だと思われます。



## 「女性と魚と食文化会議」のレポートの要約

### “女性の変化からみた1990年代の食生活像”

この報告書は、女性の意識と行動の変化を中心に将来の食生活を探るため、(社)大日本水産会・おさかな普及協議会が、前述の4氏に、「女性の変化からみた1990年代の食生活像」をテーマに依頼したグループ討議の内容である。以下その概要についてふれてみたい。

#### I 社会環境の移り変わり

- ・高度成長を支えた技術革新・情報化——戦後の日本経済の高度成長は技術革新とエレクトロニクスの躍進による情報化社会の出現によって支えられ、物質的豊かさを生み出す一方では公害の多発や人間性の喪失、社会不安などをもたらした。
- ・対立から調和へ——社会環境の変化は、国民の生活にも様々な変化をもたらし、くらしの面からとらえても、住民運動や消費者運動などが活発化したが、安定成長期に入ってから、対立から調和への模索がはじまっている。
- ・クオリティライフへの志向——人口構造の変化、高齢化、核家族化、余暇時間の増大、生活環境施設の充実、家計支出構造の変化など本物志向、生活の質的充実への傾向がみられる。
- ・生きがいの追求——物質的、量的充足から精神的、質的充実へと新しい価値観の創造がはじまっている。

#### II '90年代、女性とは？

こうした社会環境を背景に女性はどう生きようとしているのか。

- ・自立する女——いま、女性が最大のテーマとしているのが「自立する」ということである。そこには「自らの生き方……その自由は他から与えられるものではなく、自らの手でつかむ」という目覚めた意識をより高めるだろう。
- ・シングルウーマン——キャリアウーマン志向の女性にある種あこがれをもつ女性がふえ、すべてがそうであるとは限らないにしても、社会での様々な活躍を考えるシングルウーマンは増加するだろう。
- ・結婚——近年、女性の結婚志向が強まり保守的な傾向もあらわれているといわれており、一種の“ラク志向”といえるが、その中味は、友達夫婦、共働き夫婦など力関係は対等という意識が強まっている。
- ・家庭と家事労働——家電製品や外部のサービス産業の発展で、家事労働は大幅に合理化され、女性の余暇時間は増加する。
- ・家庭と生きがい——近年“脱主婦”志向がみられ、家事労働だけに埋没せず、本当の自分の生きがいを求めるようになるだろう。
- ・少なくなる家庭の機能——家庭の機能は機械化、合理化によって経済・生殖・教育の三つだけになるという見方もある。
- ・家庭内での男女の役割——家事の役割分

担は、すべて女性が担うのではなく夫や子供も参加するだろう。

・子育てと仕事——生きがいとして仕事をもち、子育てとの両立に悩む有職主婦がふえよう。そこには夫や両親への協力を求める姿もみられよう。

### III '90年代の食生活像

・食生活の二極化現象——有職主婦の増加や余暇の捻出のため、食生活の簡便化や手抜き化が進む一方で、週末における一点豪華主義の手づくり志向が強まり、二極化現象があらわれてくる。

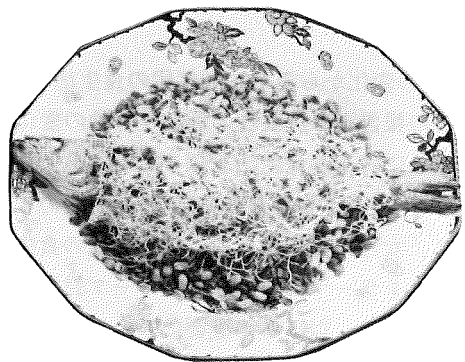
・料理の効率を高める——手間がかからなくて、食べる人の評価の高い料理への関心がたかまり、高級惣菜が普及するだろう。

・手抜きを支える加工食品企業——ラクをして美味しい料理をつくる女性の“ラク志向”を支えるのは、高度に発達した加工食品産業だろう。

・食生活の洋風化——手間ひまかけて、ゆっくり食事を楽しむヨーロッパ型の食生活のあり方が増えるのではないかと。

・子供中心から大人(夫婦)中心へ——男もレジャーッキングなどを通じて、食生活へ参加し、食嗜好も夫婦中心のあり方が見直されてくる。

・全員参加の“だんらん型”へ——買物、調理、食事、あとかたづけまで家族全員参加による料理の遊び化、だんらん型の食生



活が創造されるだろう。

・食生活の全般的傾向——食生活の動向を要約すると、

“食べ方”では——雑食化(混食化)、個性化、T・P・Oによる多様性、食事時間増大、“好み”では——栄養摂取の変化、食料費支出の相対的低下、安全性重視

“機能”では——二極化、趣味化、器具の開発、台所機能の分化、料理の効率化などがあげられる。

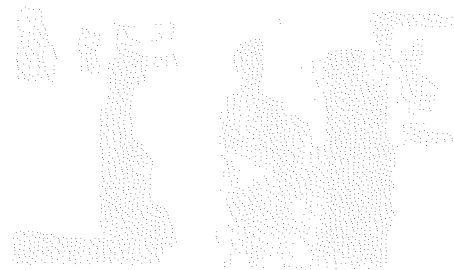
### IV 魚食普及のために

・ライフスタイルに合わない魚の供給——有職女性にとって魚は扱いにくい。

第1に魚が買えない。スーパーは種類が少なく魚屋に行くのはめんどうだ。第2に骨や臓物の処理が大変。第3に料理方法が複雑。第4に余ったときの処置が大変である。結局、現代女性のライフスタイルにマッチしていない。

・家庭からしめ出される魚——核家族化が





進み、魚の扱い方の知恵が伝えられていない。さらに、買物の場における、“魚の情報”が不足気味である。(昔の魚屋には全ての情報があつた。) 下ごしらえの繁雑さ、魚の臭い、煙など多くの原因がある。

・望まれる魚の加工——魚を手軽に食べたい、骨や臭みのない、簡単に調理できる、“肉食化”あるいは“肉的”素材が望まれる。新しいベビーフードや魚を材料にした新しい食品の開発など加工をもっと進めるべきである。

・“レジャー・クッキング”の主演——鮮魚料理をレジャーとして楽しむ傾向がある中で、ぜいたく志向としての、鮮魚がある。魚は種類が多く、その食べ方、調理法は

100種類以上もあり、肉にはないバラエティがある。にもかかわらず、例えば、地中海風の魚料理など洋風化志向をくすぐるような調理法、料理法の情報が乏しい。

・新しい魚食文化を——本物志向が強い現在、魚を肉の代用品と考えるのではなく、魚そのものとして、時代にマッチした食べ方、新しい魚食文化をつくるべきである。

最後に、食生活の中で魚をどう位置づけていくか、その方向を探るために討議を行ってきたが、魚食の普及は、食糧資源の面と日本人の生活を支える“食の文化”創造の上からも、日本人全体の問題として活発な議論が期待される場所である。

## 「女性オピニオンリーダー30人の証言」の要約

新しい時代の新しい魚食のあり方の探求をふまえ、各分野で活躍している女性30人に10年後の女性と食生活の変化を予測してもらったもので、以下、質問の項目を追って分析の要点を簡単にご紹介しよう。

◇10年後の女性を取りまく環境は変わるか

対象者の大半は「変化する」と考え、その内容は「女性の意識はますます高まり、発言力は拡大し、女性解放は進み、男と女

は自然な形で協力しあう」と予測している。

◇日本人の食生活の10年後の変化

・食生活の洋風化はさらに強まり、西洋料理、中華料理が中心になって、日本料理はぜいたく品になる。

・食生活の二極分化が進む——簡素化とぜいたく化、料理方法の規格化と個性化、家庭内食事と外食、趣味と義務の食べわけ、加工食品と自然食品など分化現象が進む。



( Photo:東京文化センター)

・食事(味)嗜好の分散——手づくり料理の味、本物の味を楽しむ、自然の味を志向する、など原点に戻る傾向がある。

・食生活上の中核は冷凍・冷蔵食品——冷凍食品やインスタント製品が主流となり、半調理食品なども主体になろう。

・外食利用が増大——共働き夫婦の増加や食生活の簡便化で外食利用が増加する。

・食事の簡素化はさらに進む——家事労働の節約傾向の中で食事の簡素化が進む。

・ぜいたく志向が強まる——簡素化が進む中でぜいたく志向とは「楽しむ食生活づくり」ということである。

・10年という単位では食生活は変わらない——食物の歴史・文化的要素からみて変化を見出すのはむづかしい。

◇10年後の食生活での女性の役割・分担

「食生活の担い手はやはり女性」であり、主役の座は男性には渡さない、という層と「食生活の担い手としての女性の義務・役割」という分担意識はなくなるという層に分かれるが、男性も食生活へ参画し、家族全体で役割分担するようになるという意見が主流のようである。

◇将来の食生活での“魚(魚食)”についての考え方

いわゆる“魚離れ”傾向についての意見聴取であるが、

・これ以上、魚離れは進まない——とする意見では、その理由として、魚の栄養価へ

の認識と健康面、日本人の魚好き、欧米における魚料理への関心の広がりを受けている。これに対して

・将来も魚離れは進む——とする意見があり、その理由としては、魚の値段、食べ方インスタント・保存食の増大、住宅事情、学校給食、米離れ傾向、魚の汚染のイメージなど、魚をとりまく社会的な環境のもたらず影響をあげている。

・子どもの魚離れについての意見も多く、「子どもは魚が嫌いなのではなく、親が食べさせない」のが大きな原因だとしている。

◇“魚離れ”傾向を防ぐための知恵

対象者から、アイデアを聞いたものであるが全体としては①料理方法に関するアイデア ②魚に関するアイデア ③魚離れ傾向をつくっている原因への意見などに大別される。

①については、魚を素材としたスナック菓子、魚のハンバーガー、魚のスリ身のスープといった魚の加工食品やファーストフード的なものや新しい料理方法の紹介や教育など ②では、魚専門のレストラン、年中行事や祝い事にマッチした魚料理のPR、外食産業やスーパーに半調理した魚料理をつくり冷凍食品として卸すなど ③については、値段、流通の工夫、子どもに魚をなじませる工夫、海洋汚染の意識の排除などがあげられている。

# 魚に新しい光を

魚食普及を願う我々の活動に、新しい一石を投じたのが、去る11月13日に東京会館で行なわれたシンポジウムであった。そのテーマは「'90年代の女性と食生活」で、10年後の社会環境の変化、女性の意識や行動の変化といった大きな問題と取り組んだ。そして、それを通じて、当然起こってくる食生活の変化を見ていこうとしたものだった。

今回のシンポジウムに至るまで、実は5月の初めから約半年間、連日連夜、千葉大学の多湖輝教授を中心に、評論家、食物学者、消費者運動家など、たくさんの方々の協力を得て、作業は進められていった。

途中、女性の問題で犬養智子氏のおしかりを受けたりもしたようだった。

しかし、ともかくシンポジウムの開催にこぎつけた。会は盛況だったようで、今後の広がりに大いに期待がもてる。

魚食普及というのは、日本人の将来の健康や生命にもかかわる大きな問題で、一朝一夕に我々の望む方向へ進むとは考えてはいない。政府レベルでの行政的な力も必要になるかも知れないし、マスコミの絶大なる協力もおおがなければならないだろう。また、各方面の研究者や専門スタッフの方々の協力も必要だ。

同時に、忘れてならないのは、我々自身の反省と、改善努力であることは言うまでもない。

シンポジウムの席上、多湖輝教授は、何百年もの樹齢を持つ大木を切り倒すべきか否か、という話をされた。もし切り倒せば、また元の状態になるのにまた何百年かかる。日本人と魚という、有史以来の深いかわりのあるものが、ここへきていくらかおかしくなりかけている。もし、魚などいらぬ、という判断を日本人の誰もがするならば、それはそれでしかたがない。しかし、どうも本音の部分は日本人は魚好きである。それは今回の女性有識者へのインタビューでも明らかになった。

魚食文化というのは、日本人全体の財産であり、テーマである。一人一人の日本人がその事を知ってくれる日に向かって、ともかく、新しい光がさしはじめています。

「夏」 第3号 昭和55年12月10日発行（隔月刊）

## 編集室から

第3号は、先に行なわれた(社)大日本水産会・おさかな普及協議会主催のシンポジウム「'90年代の女性と食生活」の特集号としました。水産業界が、魚からはなれて「女性と食生活」をテーマにとりあげ、世の女性に“生き方”を「提案」するなどということは、業界人にとっては、画期的なことだったに違いありません。

本誌では、今回のイベントを多くの人々にお伝えするために、できるだけ読みやすくまとめたつもりです。

ただ、限られた紙数のために、不十分な点があるかと思えます。皆様のご意見、ご感想をいただければ、まことに幸いです。

さて、次は“音”と魚を考える”と題して来年1月にお届けする予定です。



社団法人 大日本水産会  
おさかな普及協議会

東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル TEL 03(586)6129