

料理
×
図工

十人虹色

違うの楽しみかた

第1話 土井善晴さんとお話する

日文のWebサイト

日文 🔍



※ 本冊子掲載二次元コードのリンク先コンテンツは予告なく変更または削除する場合があります。本資料は、一般社団法人教科書協会「教科書発行者行動規範」に則り、配布を許可されているものです。



心が動く、その先へ。

日本文教出版



土井善晴

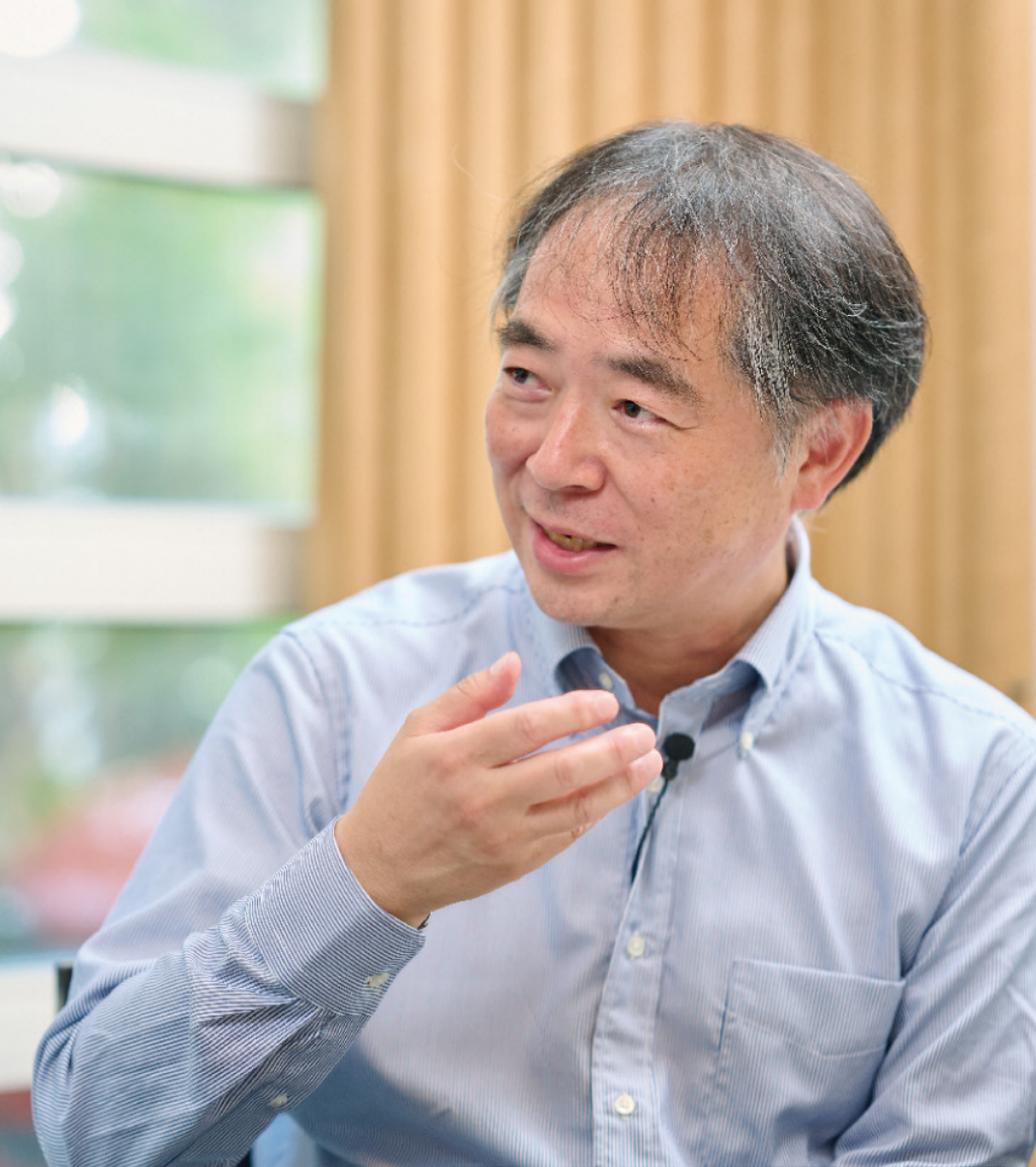
どい・よしはる

第
1
話

料理研究家

1957年、大阪生まれ。スイス、フランス、大阪で料理を修業し、「おいしいもの研究所」を設立。十文字学園女子大学特別招聘教授、東京大学先端科学技術研究センター客員研究員などを務める。著書に「二汁一菜でよいという提案」など多数。

自分と違う見方や考え方に
出会ったとき、「違う」を受け止め、
おもしろがることができれば、
人生はもっと彩り、豊かになるはず。



料理 × 図工

西村 徳行

にしむら・とくゆき

異なるフィールドで
活躍する二人の「違う」から、
何色が生まれるでしょう。

東京学芸大学教職大学院教授
1971年、京都市生まれ。都内中
学校、筑波大学附属小学校を經
て、2014年より現職。専門は
美術科教育学、鑑賞教育。小学
校図画工作科教科書著者。

手を動かすことは、 感性を磨くこと。

西村 実は私、土井先生のファンです。

土井 ありがとうございます。

西村 対談を前に、手元にある先生のご本を読み返していたんですが、先生は昨今のメディアで繰り返し言われる「おいしさ」と、普遍的な「おいしさ」は別物であるとおっしゃっていますよね。結局のところ「おいしさ」って何なのでしょう。

土井 西洋のおいしさはカロリーの高さに直結します。カロリーは生きていく力ですから、欲望と脳が直結する快樂なおいしさなんです。一方で、日本のおいしさは参加型。自分で探して見つけるものです。それは耳を澄まさないとか聞こえないような川のせせらぎや、鳥のさえずりのような小さな変化に気付いてハッとするような、感覚を研ぎ澄ませて見つけるものなんです。日本料理には「探し味」という言葉がある。積極的に求めていくものなんです。

西村 自分で、見つける。

土井 ですから味つけにしても、昔は塩や酢、味噌などを卓上に用意して、自分でいい塩梅にして食べていた。食べ手が食べ上手になることが重要だったんです。今の人は、自分でおいしくすることができなくなってきましたね。味つけこそが料理だと思っている。

西村 出されたものを、そのまま食べるだけになっている？

土井 その方がラクだと言う。ものすごく受け身に、依存的になっているんですね。これは世界的に見ても、おそらく日本だけです。今の日本人の弱さ。感性の鈍さ。

そもそも日本人は、とても細やかな感性を持っていて、手を動かすことが得意なんです。手を動かすことで人間は感覚的なもの、身体的なものが養われていく。感性が磨かれていく。だから、外国ではつくれないものをつくり出すことができたんです。

喜びは「道中」にある

西村 受け身になって、自ら手を動かさなくなりました。準備や片付けなど、どうしても時間がかかる図画工作の授業時間が減ってきたことも、そこにつながっている気がします。

土井 今はとにかく時短と声高に叫ばれて、無駄な時間を省き、成果ばかりを



金平料理のイメージを一行で語る



求めますよね。そうした成果主義は、もともと日本にはなかった発想なんです。日本人の喜びは「道中」にあるんです。

西村 図画工作の授業で子どもたちが何かをつくっているときも、その過程を大切にしたいと常々思っているのですが、やはりできあがった作品を見てしまいがちです。そうじゃないんですね。たとえうまくできなかったとしても、つくりあげる過程で体験したことが力になって、次につながる。

土井 子どもたちの作品は、そもそも評価なんてできないものではないですか？ 評価すると、子どもは諦めてしまうこともあるんですよ。

例えば、とても上手に餃子を包む子どもがいたとして、誰かがその子を褒めたとしましょう。一方で、あまりうまく包めない子もいる。自分は褒められた子よりも劣っていると感じたら、もう餃子なんかつくりたくなくなりますよ。どんな餃子だって自分でつくれば、みんなおいしい。それなりにみんなOKなんです。今日は素材がよかったからおいしいということはあっても、それは素材がよかったというだけのこと。野菜だって、はしりものは水臭いけどおいしい。さかりで味がのってきたら、もちろんおいしい。なごりものは種が多いけれど、コクがあっておいしい。人間は評価する立場にはない。それぞれの野菜のおいしさを、ただ受け取ればいいんです。

料理に正解はない

土井 本来、料理に正解はありません。一つの物事には、必ず裏と表がある。時と場合によって右寄りであったり左寄りであったりする。その真ん中を上手に歩きながら「今日はこっちかな」と決めていくんです。

西村 図画工作の授業で考えると、いわゆる「見通し」ですね。先にガチガチに目標を立ててしまうと融通が利かなくなって、途中でそれることができなくなる。本来の図画工作の授業は、子どもたちが「これでいいのかな」「でもやっぱりこっちかな」とさまざまに試行錯誤して、行きつ戻りつ進むものだと思うんです。

土井 予定調和なんて何もおもしろくないですよ。例えば雑誌の誌面もとか



く単純化して、パターンをつくりたがる。でも載せる素材が違うのなら、レイアウトでも何でもイチから考えるべきなのに、パターンに当てはめようとする。そりゃ合うもの合わないもの、短いもの長いものが出てきますよね。その時々今、何をすべきかを考える。しかも私はギリギリまで考えることが大好きなんです。料理して撮影するときにも、ギリギリまで模索するので、他の現場とはまったく違うとよく驚かれます。

西村 他のところは、段取りに従って？

土井 編集者が絵コンテを描いて、その通りに撮影が進みますね。けれど実際に料理をつくってみると、何が起こるかわからない。自分のレシピ通りにつくれば、ストライクゾーンには入るけれど、その時々で素材が違う。同じ野菜でも同じ個体ではありませんし、料理する条件も気分も、温度も湿度も違う。だから100点が出たり、120点が出たりする。

西村 そこまた、おもしろい。

土井 『おかずのクッキング』という、2022年まで48年間続いた料理番組がありまして、途中で父から引き継いだんですけれども、それでも30年以上やりました。その番組では、何回も同じことやるんですね。例えば、お正月に向けておせち料理を紹介する。1年に1回必ずやる。けれど、いつも観点を変えていたんです。

西村 どう変えていたんですか？

土井 道中を変えていました。おせちの楽しみであるとか、目的であるとか、取り合わせであるとか。今の人たちはお正月におせちを食べても、お正月の祝い方までは知らないことが多い。そこも合わせて伝えていく。そして重詰め。お重の中におせち料理を盛っていく、その盛り付け一つにしても、同じ盛り付けは一度もしていません。

西村 一度も！

土井 何か一つをポンと詰めてみると、そこから世界が、広がっていくんですね。バランスよく順番に詰めていったら、なぜかうまく収まるんです。収まるというか、収まるようになる。それができるようになっていくんですね。



自分で決める楽しさ

感じる力を磨く

西村 図画工作には「造形遊び」という活動がありまして、そこでは「いいこと考えた」という言葉を大切にしています。

さまざまな材料を手にした子どもたちが「何をつくるか」ではなく、どんな「いいこと」を考えるのか、というポイントを見ていこうと。

土井 知識がいらぬ世界ですね。

西村 そうなんです。しかし、つつい教えたくなってしまう教師もたくさんいて。「こうするんだよ」「ここをもっとこうすれば」と、余計なことを言うてしまうことも……。私も教師なので反省しきりです。

土井 絵を描くときに、あれこれ言われるのが、ものすごく嫌だったんですよ。

西村 皆さんよくそうおっしゃいます。

土井 もう、やる気がなくなるんです。

西村 色を塗らない箇所には理由があるのに「ここも塗った方がいいよ」なんて言うてしまう。そういうことの積み重ねで、図画工作に対して苦手意識を持っている大人が増えてしまっているのではないかと。

土井 子どもがつくったものを「いいな」「美しいな」と感じる力が弱まっているのかもしれないですね。大人の方が。

西村 本当にそう思います。子どもたちはお互いに「ここがいいね」「こうすればいいの」と自然に褒めあい、高めあっているのに、大人の感性が鈍っているから、余計なことを言うてしまう。

土井 やはり、手を動かすことですね。手を動かすことで、感性が磨かれる。子どもはもちろん、大人にこそ図画工作が必要です。

私もね、ただの遊びなんですけど石を拾ってイサム・ノグチのようなミニチュアの庭園をつくってみたいことがあります。こういう自然と関わる時間は、私たちが幸せにしてくれますよね。それがないと人間社会が、あるいは心の中まで空虚なものになる。癒しという言葉が正しいかどうかかわからないけれど、とにかく気持ちがいいですね。



上の写真についても
お話しされています。

対談のすべては音声で

対談が終わっても、お話しが尽きないお二人。
秋風立つ夕暮れ、「おいしいもの研究所」にて。



焼いているうちに、少しかたいから、
水分を補って蒸してみる。
パッパッパと彼が(笑)、
茄子が何を求めているか考える

子どもたちがつくって、
最後にうまくいかなかったも、
その間にやったことが
必ず力になっている

土井

台所は、地球と
つながっています

西村

塗ってないのは、
理由があるのに

うちの子どもの
天ぶらの盛り付けが、
なんとすてきだと思って、
それから私の天ぶらの
盛り付けが変わりました

いま教師に
求められているのは
「目を離すな。手を放せ」

対談のすべては音声で



こんな時に聴いてみませんか？



通勤中に



仕事や家事の合間に



休憩時間に



目を休める時に

じゅうにん にじいろ
十人虹色 第1話

日文教授用資料 [図画工作]
令和6年(2024年)12月10日発行

編集・発行人 佐々木秀樹

日本文教出版株式会社
〒558-0041 大阪市住吉区南住吉 4-7-5
TEL: 06-6692-1261
FAX: 06-6606-5171

本書の無断転載・複製を禁じます。

CD33754

日本文教出版株式会社

<https://www.nichibun-g.co.jp/>

大阪本社 〒558-0041 大阪市住吉区南住吉 4-7-5
TEL: 06-6692-1261 FAX: 06-6606-5171

東京本社 〒165-0026 東京都中野区新井 1-2-16
TEL: 03-3389-4611 FAX: 03-3389-4618

九州支社 〒810-0022 福岡市中央区薬院 3-11-14
TEL: 092-531-7696 FAX: 092-521-3938

東海支社 〒461-0004 名古屋市東区葵 1-13-18-7F-B
TEL: 052-979-7260 FAX: 052-979-7261

北海道出張所 〒001-0909 札幌市北区新琴似 9-12-1-1
TEL: 011-764-1201 FAX: 011-764-0690