

「鯛の伊勢茶井(外宮前名物 御饌井【みけどん】)」

栄養科 1年 上田 美徳

短大・栄養科 1年の上田 美徳です。2年間で栄養士と教職の資格取得を目指し、忙しい毎日を送っています。

突然ですが、皆さんは「三重県」をご存知でしょうか？関東の方に三重県の事を聞くと、三重は関西？東海？どこにあったっけ？と逆に聞かれる事があります。

今までに三重県に行った事のある方なら、三重県の観光地や美味しい食べ物を食べた思い出があるのではないのでしょうか？

太平洋に面したリアス式海岸・熊野古道や鈴鹿山脈が列なる山々。全国一になった宮川の清流。

「美し国」と言われる三重県は、海や山の大自然に恵まれ、心をも満たす、まさに、人が暮らすのに「理想的な地域・美し国」と言われています。

私はそんな三重県の、松阪市と伊勢市の間町の多気町に生まれ育ちました。

現在は東京で一人暮らしをしながら、大学で栄養学を学ぶ日々。

そんな生活を送る中で、いかに自分が育ってきた環境が豊かなものだったのか、三重県には歴史ある食文化が存在する事を大学に入り、改めて気づきました。

三重県には伊勢神宮があります。外宮(げくう)・内宮(ないくう)とあり、多くの方がご存知なのは、太陽神である天照大御神(アマテラスオオミカミ)を司る内宮です。

では外宮は？

その答えを、三重県出身の方でさえ、答えられない方もいます。

外宮一衣・食・住、全ての産業を司る豊受御神(トヨウケノオオミカミ)が奉られています。中でも日別朝夕大御饌際(ひごとあさゆうおおみけさい)は1500年もの間、神さまに捧げるお食事のお祭りを、朝夕、毎日欠かさず行われています。

産業を司る神さまが存在する外宮。

しかし、外宮近くにある飲食店やお店には、健康で栄養のある食べ物が少ないと感じました。三重県出身である私としては、自分の考える"栄養や健康を考えた食"を三重県伊勢市で形にしたい、という想いが強くなりました。

自ら伊勢市に問い合わせをし、私の想いや考えを伝えました。その想いを叶える事が出来るのが『御饌井(みけどん)』でした。

御饌井の企画・開発にあたり、家政大のドリームプランに応募をし、そして平成22年度のドリームプランとして採用して頂きました。

後援会の方々、大学の先生、大学の進路支援センターの職員の方々、静岡大学の貝沼やす子教授、他大学で栄養学を学ばれた皆様のご協力があり、現在に至りました。

本来であれば、この報告書を提出している頃には、伊勢市内の飲食店で、私の考案した『御饌井』が販売している予定でいました。しかし、メニューの企画・開発、そして店舗で販売に至るまでには、伊勢市とも、店舗の方とも何度も打ち合わせをし、また試食会を何度も行い、レシピの改良、改善をしなければなりません。また、この度の東日本大震災の事もあり、今すぐ販



売ではなく様子を見ようということになりました。

商品企画・開発が、いかに難しく、大変であるかを痛感しました。

そして、一つの商品が誕生し、販売に至るまでには、時間もお金もかかり、多くの人が協力し、関わってる事を知りました。

社会の厳しさも、人の温かさも、今回ドリームプランに採用されなければ分からなかったと思います。

家政大の学生と言える自分に責任と誇りを感じています。

改めて、この場をお借りして、お礼を申し上げます。

ご協力下さいました大学関係者の皆様、伊勢市観光企画課の皆様、伊勢市内の飲食を経営されています皆様、食品のサンプルを提供して下さいました企業、お店の方々、そして私の友人、知人、家族。

本当にありがとうございました。

大学卒業後は、食品業界で商品開発の仕事に携わる事が目標であり、現在の夢です。栄養科で学ぶ学生なら、誰もが一度考える道だと思います。しかし商品開発の仕事は狭き門。

商品開発に携わるまでの道のりは険しく、食や栄養の知識を人一倍、身に付けなければいけません。また社会や人との繋がりを深めなければなりません。

大学で学べる期間があと1年...

学生生活を有意義に過ごし、東京家政大学短期大学部でしか学べないことを精一杯学び、身に付けていきます。