

越山若水

2021.9.7

日本の「食」を考えると、それは古来長きにわたり、飢えをし
のぎ生命をつなぐためだった。食
料の採集や栽培から加工、調理ま
で家族総動員で作業し、生活の中

心を占めていた▼時は流れ食の環境は変わった。とりわけ戦後は、飢餓の対極にある飽食
・グルメブームが到来。鉄幹・晶子の孫で詩
人の与謝野文子さんは「食べないと死ぬ」時
代から「食べると死ぬ」時代に移行したと解
説したという(「生きながらえる術」鷲田清
一著、講談社)▼1970～90年代に至る高
度経済成長とバブル景気で、わが国はかつて
ない豊かさを享受。外食産業が発展し食品輸
入も急増し、食べたいものは何でも入手でき
た。ただ飽食の副反応も強烈で、深刻な事態
を招いた。いわゆる食と健康の両立は国民的
な課題となった▼このため国は食生活指針を
2000年に策定。脂質の過剰摂取など栄養
バランスの偏向、生活習慣病の増加、食料資
源の浪費、若年女性のダイエット志向など、
飽食に起因する命を削るような食の在り方に
警鐘を鳴らした。昔ながらの日本型食生活の
実践を推奨した▼最近の日本社会、富裕層と
貧困層の二極化が著しい。そこに新型コロナ
の災難。失業や収入減に苦しむ人も多く、格
差はますます拡大している。まさに贅沢三昧
の「食べると死ぬ」と、食うに困る「食べな
いと死ぬ」の混在。悲しすぎる時代である。