



# 食育通信



対談 **川崎 貞藏** × **服部 幸應**  
株式会社オーエスケー 代表取締役会長 役員兼監事  
財団法人食育専門学校 校長 / 医学博士 写真家

## 毎日楽しく！ お弁当箱の いろいろなカタチ



カフェランチボックス  
ワンプレートで  
お弁当のお供

### ●創業60周年

**服部** ●創業60周年を迎えられるとのこと、おめでとございます。

**川崎** ●ありがとうございます。戦後の混乱期からプラスチックで何を作ったらいかと考え、容器づくりはじめ、最終的には現在のようにお弁当やお箸に落ち着きました。

**服部** ●戦後から現在のお弁当の形をつくってこられたんですね。今後はどんな見通しをお持ちなのでしょう。

**川崎** ●はい、欧米などで日本式のお弁当がヘルシーだと人気が出始めているようです。今後は海外にも展開していくと考えています。

**服部** ●フランスでは三ツ星レストランのシェフが、日本語そのままの「ベントウ」を売り出し、人気があります。サンドウィッチもおいしいですが、ごはんとおかずが入るお弁当なら、栄養もかたよりにくくなりますね。

**川崎** ●ぜひいっそう日本のお弁当を知っていただきたいですね。また、中国では冷えた食事はとらないので難しいのですが、キャラクターは人気があります。かわいらしい見栄えをきっかけに、お弁当文化を伝えられたらと考えています。

### ●ヘルシー、経済的、そしておふくろの味

**服部** ●最近はお弁当を持つ人が増えましたね。

**川崎** ●OLさんや独身の男性など、数年前からブームです。外食が多くなると、どうしても油が多くなってしまいますから、手づくりのお弁当はヘルシーであるといえますね。

**服部** ●そうですね。外食はお金もかかりますから、お財布にもやさしいです。じつは現在、550の小学校でお弁当をつくらうという運動が起こっているんですよ。もちろん親が手伝っていましたが、最近はずっと一人でつく

らうという傾向になっていて、良い意識づけになっているようです。

**川崎** ●すばらしいですね。

**服部** ●親がつくるお弁当でも、買ったものや冷凍食品だけだと、おふくろの味、家庭の良様の味がありません。少しでも手づくりのものが入っているとほっとします。

**川崎** ●冷凍食品も便利で良いものですが、手づくりしてもらいたいですね。私たちは器だけではなく、メニューのご提案をしていきたいと考えています。やはり、おふくろの味というのは恋しくなりますからね。

**服部** ●甘くても辛くてもいいんです。ほっとするお母さんの味を、8歳までに覚えさせてあげることが大事です。

**川崎** ●当社では、お弁当を中心に軽食や夕食のご提案もしています。服部先生とは今後もいろいろ一緒に開発をさせていただけたらと考えています。

### ●いろいろなお弁当箱のカタチ

**川崎** ●今回服部先生とコラボレーションさせていただいたお弁当箱では、いっそう栄養バランスがとりやすくなりました。

**服部** ●4つのシリコンカップの色に合わせておかずを入れると、おのずとバランスの良いお弁当になります。シリコンカップは、これまでの銀カップとは違い繰り返し使えて良いですね。

**川崎** ●使い捨てでもったいないですからね。弾力があり、形が周りに合わせて変わりますから、しきりとして使いやすくなっています。

**服部** ●他にもさまざまなタイプのお弁当をご提案されていますね。



4食用4色シリコンランチボックス  
4色のシリコンカップは、形に合わせておかずを入れ、栄養バランスがとりやすくなります。

**川崎** ●おにぎりやお好み焼き、麺類を入れられるものなど、色々カラフルにそろえています。その日あるおかずや気分に合わせてお弁当箱を変えられれば、毎日楽しく感じられるのではないのでしょうか。

### ●クッキングスクール開催

**服部** ●来月1月24日には、OSK様のお弁当箱5種類を使った、女性向けのクッキングスクールを本校で開催します。お弁当箱に合わせて、お茶漬け、パスタ、バーガーなど新しいレシピをご提案しました。

**川崎** ●女性にぴったりのレシピで、大変喜ばれると思います。クッキングスクールは当社として初の試みで、楽しみにしております。40名の方と料理をしながら楽しい、お弁当を実際にどう使われているのかをお話しして、新たな商品につなげていきたいと考えています。

**服部** ●コミュニケーションの中にアイデアがあるんですね。会長は時代の中で工夫されており尊敬申し上げています。今後とも日本民族が日本民族であるための文化継承もふくめ、健康を維持し、食を無駄にしないようなライフスタイルをご提案いただけたらと思います。本日はありがとうございます。

株式会社オーエスケー <http://www.2info-osk.co.jp/>



ランチボックス  
お弁当箱5種類を使った  
クッキングスクールで、  
お弁当箱の新しい  
使い方を体験

オーエスケー様の弁当箱を使った「Myごほうび弁当」クッキングスクールを開催します。詳しくは次のページへ！



# 「食育レストラン」を創る あらたな取り組みに期待

横浜市は都営区のセンター南駅前に「食育キッチン麦の風」がオープンした。服部学園の講師と卒業生が携わっているレストランということで、期待がふくらむ。

## 食育キッチンをはじめたきっかけ

**服部** 10月に横浜のほうに食育をうたうレストランを出されたというお話しを講師の松本先生からお聞きしまして、食育を推進する我々には本当にうれしいニュースで、ぜひお話しがうかがいたくこのような場をつくっていただきました。まずこのレストランをプロデュースした経緯を教えてくださいませんか。

**梅本** 私ども株式会社アルスは1999年に病院の給食を提供する会社として設立されました。現在15の施設に1万8000食を提供する給食事業を展開しております。その一環として病院に入院されている方のご家族のご滞在のお役に立てればと病院の近隣にホテルアトラスを運営しております。このホテルの地下にこれまでの食事づくりの経験をいかしてレストランが展開できないかと考えておりました。そこで梅本からレストランのあり方を考え直そうと松本先生に相談しました。

**松本** 私はレストランコンサルティングを行いながら、服部学園で6年間講師として携わるなかで「食育」をレストランとしてどう実現できるかが大きなテーマとなっていました。今回のレストランプロデュースのお話しをいただいて、心身の基盤になる大切な食を伝える「食育レストラン」をやりませんかと提案しました。

**梅本** 私どもは医療と介護の現場におりますので、安心・安全というテーマはなじみがありますが、それ以外をどう取り組むか、メニューづくりもふくめて課題が多かったです。

**松本** そこでスタートアップの段階から、私に加えて服部学園の卒業生の岩崎さんを料理長として起用しました。岩崎さんはホテルやフランス料理店での経験もあり、食育インストラクターの資格もあります。こういうチャレンジにベストだと思いました。

## 料理のコンセプトについて

**服部** 医療食・介護食の実績をお持ちなのは心強いですね。料理のコンセプトは何でしょう？松本先生がおっしゃるとおり、食育はエネルギー表示をひとつの側面のことではないですよね。また食育をうたう以上は、合成の保存料や着色料や添加物を使わないというのは必須と考えてもらいたいですね。

**岩崎** ヘルシーさと、食材の無駄をなくし、家族だんな人が作れる料理を考えたいと思いました。そこでまずみんなが好きな定番メニューを創って、どうヘルシーにするかを考えました。たとえばハンバーグ。これは学園で学んだ少量の肉に豆腐や根菜などをたっぷり加えたハンバーグが大きなヒントになりました。これを

もっと発酵させてみよう、良質な大豆をつかった大豆ハンバーグをつくりました。同じアイデアで、豚の生煮置きのお肉をお熱にかえた料理などをつくっています。それから「普段ですてられてしまう部分も一工夫でおいしい料理になるんですよ」というメッセージを込めて、にんじんや大根などの皮をきんぴらにしたりと素材全体を食べる料理を心がけています。

**服部** ヘルシーで無駄のない料理の工夫をしていらっしゃるの、すばらしいです。食という文字は「人に良い」と書きますね。これを育むレストランでは本来当然のように食育が活きていなくてはならないんですよ。

**松本** 150席の広いフロアですのでサービススタッフの手数なども考えて、お客様にはお皿の上にお好きな小鉢を選んでいただいて、メインはシェフのできたてを召し上がっていただくというbuffet形式にしています。

**岩崎** 目下の課題は、こういう取り組みをお客様にどうお伝えしていくかということです。

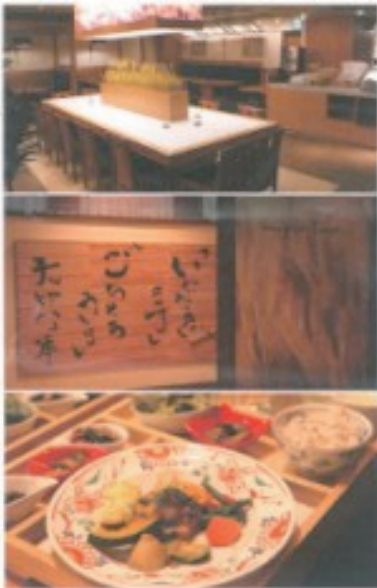


1株式会社アルス 代表取締役社長 梅本幸三氏  
2株式会社BMPプリムス 松本幸三氏(服部学園専門学校講師)  
3料理長 岩崎大志氏(服部学園専門学校卒)  
4店長 岩崎伸代氏

## フロアづくりについて

**服部** 料理の工夫をどう伝えるかは大切なことですね。いまの時代、みんな何を食べて良いかわからないんですよ。安心なのか、安全なのかわからない。だからこそ誠意をもって作っているものは、メニューやサービススタッフの話しを通じてそれがわかるようにしたほうが安心につながりますね。その安心感から「やっぱりおいしいね」という言葉が出てくると思います。他にもどんな食育の伝え方なのですか？

**岩崎** まずお客様の目につくところに食育のメッセージをデザインとして盛り込んでいます。とくに食事をおせていただくお皿のメインの場所に、「食育三本柱」のプリントをのせて、読んでいただけるような工夫をしています。



**服部** それはユニークですね。レストランという場ですから、上から押し付けるのではなく「大事に食べたい」空気はどうつくるかですね。食材の生産者、料理人やフロアスタッフの誠意や熱意が伝わると食べる側も自然にこたえたいと思うんですよ。店内のメッセージが気づきのスイッチになると良いですね。

## 支え合うレストランへ

**松本** 実はこのお店では海外からの食材もあるんです。トレサビリティは万全ですが、情報掲載は行ったほうが良いとお考えですか？

**服部** 食育の理想から言えば、やはり国内産産を支えるために国内産食材、とくに地元産地を支える工夫が優先されると良いですよ。将来を見据えて、若者が一次産業に入りたくなる仕組みをつくることも食育の重要課題です。レストランを軸に、素材の作り手と食べ手がお互いに支え合う持続的な関係ができれば、本当にすばらしいのではないのでしょうか。ただこれはコストがかかることですから、ひとつの目標として参考にしてもらえれば幸いです。

**梅本** 食育は、食を通じてつながる人と人がみな幸せになるというシステムですね。ぜひ私どものレストランを通じて食育の輪を広げたいです。

**服部** 食育を体現できるレストランが生まれたとお客様に感じられるお店作りを期待しています。スタッフのみなさんのチャレンジを応援しています！



## 食育キッチン 麦の風

住所：横浜市都営区茅ヶ崎中央 36-6 ホテルアトラス B1  
電話：045-948-3009  
席数：150席  
営業：朝7時～15時 / 17時～22時30分

