

大阪元氣録

鶴橋の老舗かつお節屋「浜弥鯨節」。1947年創業で、今年で62年を迎える。この老舗の3代目となる木村忠司さん32が、「NPO日本食育インストラクター」の資格を取得し、「食育&だしのとり方講習会」を開いている。3代目から勇ましい食育インストラクター『勝男武士』に変身し、食の重要性をさまざまな人に見直してもらおうと、情報を発信している。

■老舗の3代目

鶴橋で育ち、幼いころからかつお節のにおいの中で育ってきた。

食の危機と戦う勝男武士

「勝男武士」として食の正しい知識を情報発信する木村さん

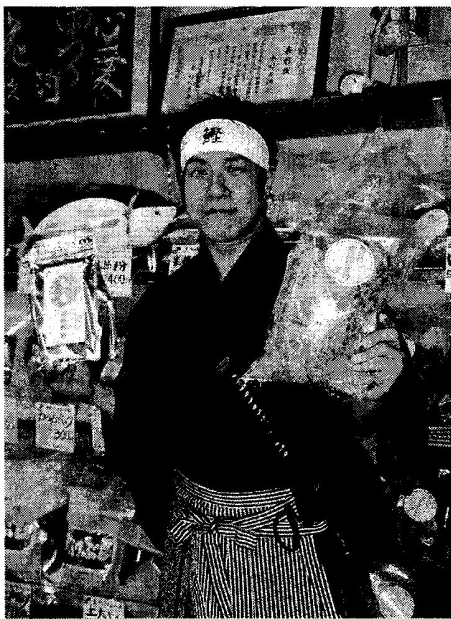
「このにおいが小さいころから当たり前でした。たから、お店に入ってきたら、お父さんが『いいにおいだね』と言われ、でも、そうすかっって感じてですね。家に帰って風呂で頭を洗っている時に、においを感じますけど」と相好を崩す。

小さいころ、鶴橋には活気があったという。「かつお節を笑顔」

「日本の食文化を支える」

「浜弥鯨節」3代目・NPO日本食育インストラクター

ただし 忠司さん
きむら 木村



えてきたかつお節の良さをもう一度家庭で見直してもらいたかった。そして3人の子供を持つ親として、食の大切さを代々伝えていく必要がある」と考え

一念発起。「漠然とはした。食が危機的な状況にあるとは思っていませんが、本格的に勉強を始め、2009年1月に「食育インストラクター」の資格を取得

健康を守るために「今

健康守る情報と和食文化伝える

からできる食育」「アロが教える簡単だしのと方」

「かつお節のすばらしさ」など盛りだくさんの内容だ。

「口から入るもので体は変わります。知らないうちに塩分を取り過ぎていたりすること、食品の正しい情報を伝える」

■世界に発信

「今ももっと勉強したいと思っています」。

3代目、そして食育イ

○塩、砂糖、化学調味料を使った講習の一部を実際に体験させてもらった。それだけでも、普段の食生活がいかに健康に悪影響を与えているかを実感。その昔、かつお節は腐らない、栄養価が高い食品として武士が携帯して移動していたという。そこからかつお節は「勝男武士」とも呼ばれていたとか。3代目のもう一つの顔、「勝男武士」が天下を取る日は。

(松村一雄)

えて、食に対して興味をもってもらいたい。食の問題を考えるきっかけになれば」と、映像や体験、だしの試飲など、「勝男武士」として食の情報を発信。今では「口」ミで広がっている。呼んでもらって

「勝男武士」として食の情報を発信。今では「口」ミで広がっている。呼んでもらって

「勝男武士」として食の情報を発信。今では「口」ミで広がっている。呼んでもらって