

ひと

だして食の未来を“斬りひ
らく” 勝男武士

木村 忠司 さん(33)



「食べ間違いの積み重ね」に警鐘を鳴らします。食卓には小鉢。塩や砂糖、化学調味料が中身の90%以上を占める市販の粉末だしを再現します。昨年6月から始めた「食育&だしの取り方講習会」の一幕です。年度末で30回を超えます。かつお節と昆布だけの合

わせだしよりも、塩分は23倍。食べ慣れた市販の味の「本場の姿」と、「断然違う」風味豊かな合わせだしの味に、参加した主婦らは驚きの表情です。「食品の正確な情報を五感で知って、生活習慣病の増加の根底にある『食』を考えるきっかけになれば」大阪・鶴橋の老舗「浜弥 鯉(かつお)節」の3代目。大学を卒業後、住宅販売の営業職に就いたものの、2

年後に「親を助けよう」と家業を継ぎました。

転機は第一子の誕生でした。日本食の文化や「先人の知恵が凝縮された」かつお節のすばらしさを伝えようと奮起。「NPO日本食育インストラクター」を取得し、戦国時代からあるという「勝男武士」を名乗って講習会を始めました。

自他共に認める健康マニアです。妻の、あすかさん(32)は「マラソンも水泳も勝手に始めちゃって。ほったらかしでも大丈夫」とニヤリ。

3月には、洋食とコラボした料理企画を開きます。「子どもには味覚教育が大事。便利さだけの追求を見直す時です。食は『生きる』ということだから」。勇ましい羽織はかまを脱げば子煩悩な3児のパパです。

文・写真 松田 大地