

命をいただきます

先日、池袋のサンシャイン水族館に行き、帰りにカフェレストランで食事をしました。隣席の20代5名の女性グループが全員ステーキを上手にナイフとフォークを使って美味しそうに食べていました。食べている肉は生きています動物から頂いているとは考えてないでしょうね。

我々が食べている野菜・肉・魚は、その前までは生きて生活していた生命体です。特に大型の牛や馬や豚は飼育家が小さい時から手塩にかけて育てた我々と同じ動物です。現代人は肉でも魚でも切り身しか見たことがないと思います。

以前には、南千住にも屠殺場（食肉処理場）があり、食肉を生産していました。江戸から明治になり（1868）食肉を奨励しましたが、長年、宗教の関係で食べ

☆六郎が語る☆
南千住一口話
第167回

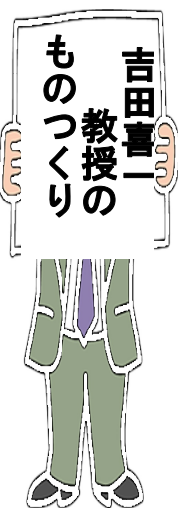
ていませんでした。ハイカラな人が食べ、美味しく力が付く食べ物と判り、大勢の人が食べるようになりました。その一番が牛鍋屋です。すき焼き屋から現代も我々がお世話になる町屋齋場を作ったのも牛鍋屋さんです。

荒川には南千住（小塚原）火葬場、日暮里火葬場、町屋火葬場と三ヶ所あったのです。

食事は心から感謝して食べましょう。

杉山六郎

縮小・民間委託される都の職業訓練

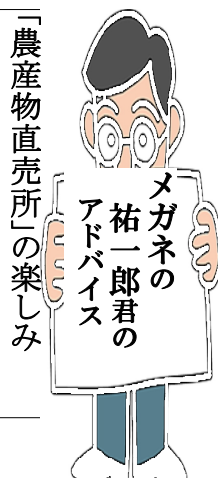


都立 産業技術高専名誉教授 吉田喜一

就職にむけた知識・技術の取得、レベルの向上を図るための制度として公共職業訓練制度があります（東京都労働局のホームページ）、かつては都立職業訓練校とっていましたが、今は都立職業能力開発センターといます。

このたび東京都は、CAD（キヤド・コンピューターを使った製図）科を廃止して、民間委託を強行しました。そのため、四十一年間非常勤講師として沢山の卒業生を送り出してきた、中嶋祥子先生が雇い止め（事実上の解雇）されました。先生にはかつて航空高専の製図の非常勤講師もしていたいただきました。先生は教え方がたいへんうまく高専学生にも慕われていました。

中嶋先生は解雇撤回を求めて都労委と裁判で闘っています。私も支援しています。東京（特に下町）は商業・流通・文化とともにものづくりで栄えた街です。東京のものづくりを守る闘いだと思っています。そもそも公共職業訓練を民間委託するなど言語道断です。



「農産物直売所」の楽しみ

消費生活
アドバイザー
佐藤祐一郎

私は、仕事が休みの日に時々、散歩気分分で埼玉県草加市や八潮市にあるJAの「農産物直売所」に出かけます。両市とも東京都に接しており、都市化が著しい地域ですが、所々に点在する農家の方々によって、近郊農業が今なお営まれている地域でもあります。特に、八潮市の小松菜は埼玉県内でも一、二の生産量を誇るそうです。

一般的に、直売所の楽しみといえば「新鮮」で「美味しい」野菜が「安く」手に入る、といったところが思い浮かびますが、私は、それに加えて、「季節の移ろいが感じられる」「珍しい野菜が手に入る」という点も楽しみだと思っています。

例えば、冬は前述の小松菜の他、ホウレンソウや白菜、ネギがたくさん並びますし、夏は枝豆やキュウリ、ナス、はぐら瓜といった具合です。スーパーの野菜売場のように、いつでも、何でも揃う、というわけにはいきませんが、家に帰って食べてみると、その土地の旬の野菜はいつも滋味豊かなものだと実感できます。

先日は、「バターナッツ」という、ひょうたんのようなユニークな形のカボチャを買ってきました。スープにすると美味しいらしく、アメリカではポピュラーのようですが、日本では普段あまり目にしない品種です。これ以外にも、時期によっては、ヤーコン、アイスパラント、ステイックセニョールといった珍しい野菜を手にかけることができます。

