

家政学部同窓会

(家政学科・生活経営学科)

第3回 総会開催

2003年10月25日(土) 金城学院大学 午後1時～

懐かしい金城台キャンパス内、E1号館229中講義室(旧家政学部校舎1号館2F)に於いて開催されました。新役員承認、事業計画案、予算案など和やかに審議を進める事が出来ました。藤城榮一学部長のご祝辞では新展する生活環境学部の状況を伺い同窓会への期待と励ましを頂きました。

その後 今年定年退職され名誉教授に推挙された水島裕先生に「美味源流をたずね歩いて」と題し講話をお願いしました。食文化のツールを楽しく分りやすくお話下さり、一同学生気分を十分味わいました。



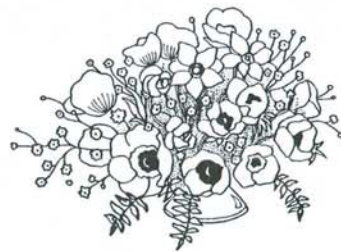
「食文化おもしろ話」

教授 水島 裕



学生気分です講義をとの御要望で今年の総会時に『ヨーロッパの調理文化の源はイタリアに在り』とお話ししました。現トスカナ地方に住みついたエトルリ人の秀れた文化に植民活動で入ったギリシア人文化が融合し、建国後のローマ人に伝受されました。(前8世紀頃)そこへヴェネチア商人が高価なスパイスを注入し、グルメで大財閥のアピキウス(1世紀)の挑戦の結果今に繋がるイタリア料理が誕生しました。この後フィレンツェ領主メディチ家とフランス国王との婚姻(16世紀)によってフランス料理に革命が起り、豊かな自国産物と耽美主義と旺盛な探求心の国民性が結実して世界に君臨するフランス料理の集大成をみたのです。パスタはトマトに出合って田舎の家庭料理があつという間に全世界に拡まった極めて稀なケースです。南米ペルー原産のトマトはコルテスによってスペインに持ち帰られましたが、宗教改革運動やなす科の植物に対する偏見の為根付かず、ナポリに観賞用植物として移入(16世紀)後貧困層によってやっと食用となりました。それが今や質量共に世界一の野菜となったのは、イタリア人の愛郷精神と地球規模の研鑽の賜物なのでしょう。同じ食材が異なる料理になるのは各民族の伝統の調理法によるものですが、それを核にして各国特有の食文化が培われ、私達の食生活を豊かに楽しくしてくれているのです。今日イタリアから発生したスローフード運動や地中海式ダイエットが奨励されているのは歴史的にも当然のことといえますね。

健康を祝して 乾杯 All s lute!



新会長挨拶

「“野のはな”の満開を祈って」

同窓会会長 長瀬 由子

嬉しいことと叶わないこと、さまざまな経験が思い出と変わり、昨日より今日、今日より明日と心は柔らかに丸みを帯びて、人生は豊かになっていきます。同じ坂を登り、同じ学窓で青春時代を思い出に持つ私達!年齢を越えた縦の結びつきが貴重な出逢いとなり、卒業生全ての人生において素晴らしいページとなる事でしょう。同窓会の連携、充実の為これまで頂戴した恩師及び諸先輩方のご尽力に感謝し、微力ではございますが金城学院家政学部ならではの集いを志して、誇り高い“野のはな”を美しく咲かせる土になればと願っております。末筆ながら皆様のご健勝を深く念じ上げてご挨拶申し上げ、ご鞭撻宜しく御願ひ申し上げます。