

昨年12月、「和食」がユネスコ世界無形文化遺産に登録され、テレビなどでも大きく取り上げられました。注目されることは大変喜ばしいことではあります

が、このままでは失ってしまいかもしれない、守らなければならぬ「遺産」として世界が日本料理を認め

ようになつたことで、家庭で料理をしなくても生きていける世の中になつてい

関係で、農業は野菜や畜産物などの食材を作り、料理になることで人の口に入り

さらに私の卒論は、庭園の夜間照明についてでし

私の父である柳原敏雄（東京高等造園学校昭和6

と私は思っています。特に舌は小さい時に食べてきた

私は「く」なつた父の影響で小さいころから植物が

息子である尚之は、造園を勉強したこと

で、彼は科学的に料理を考えることができ、現代料理では欠かせない、経験だけではなく、理論とともに料理を説明することができ

# ゲストアップ 28

## 日本料理の姿を次世代に

近茶流宗家

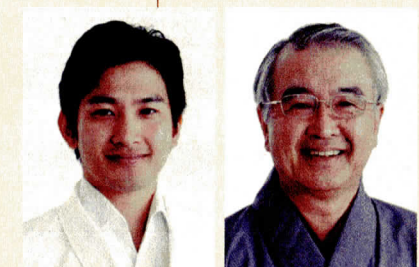
柳原 一成氏

(昭和40年3月 農学部造園学科卒業)

近茶流嗣家

柳原 尚之氏

(平成13年3月 農学部醸造学科卒業)



造園を勉強したことで、彼は科学的に料理を考えることができ、現代料理では欠かせない、経験だけではなく、理論とともに料理を説明することができ、彼の将来にとっても有意義で、彼ならでは、日本料理の伝え方が持てると思っ

近茶料理をあらためて、一般の方にお教

柳原 一成氏

柳原 尚之氏

園学科卒の私としては少々残念でしたが、自らが望んで醸造学科に進みました。

東京農業大学の理念に「実学主義」があります。私の好きな言葉であり、料理も農業と同じく実学であり、すぐに人の役に立つ道であると感じています。文化という物は一度失うと取り戻すのは、大変な苦勞が伴います。失う前にもう一度見つめ直し、日本料理の真の姿を次世代に伝えることが、私どもの役目だと

東京・赤坂の柳原料理教室では、私が父の遺志を継ぎ、息子である尚之と共に教壇に立ち、ご飯の炊き方やだし

本人が繊細な舌を持つことで、今の日本料理があるのですから、子どもの舌を育てることが将来の日本料理の発展につながるのです。

側が高く、手前を低く盛り付けます。日本庭園の造りに似ていて、刺身の手前に添える、全体の景姿を整えるための薬味やつまみ

園学科卒の私としては少々残念でしたが、自らが望んで醸造学科に進みました。

東京農業大学の理念に「実学主義」があります。私の好きな言葉であり、料理も農業と同じく実学であり、すぐに人の役に立つ道であると感じています。文化という物は一度失うと取り戻すのは、大変な苦勞が伴います。失う前にもう一度見つめ直し、日本料理の真の姿を次世代に伝えることが、私どもの役目だと

「食べることは生きる」とであり、毎日食べることで命をつなぎます。今は昔より楽に食べ物が手に入り、手軽に外食ができる

わが家では父、私、息子と親子3代、東京農業大学を卒業しています。食と農は切っても切り離せない

右対称に盛り付けることが多く、西洋庭園に似ており、料理の盛り付けと庭園の配置にもお国柄が出るのが面白いです。

園学科卒の私としては少々残念でしたが、自らが望んで醸造学科に進みました。

東京農業大学の理念に「実学主義」があります。私の好きな言葉であり、料理も農業と同じく実学であり、すぐに人の役に立つ道であると感じています。文化という物は一度失うと取り戻すのは、大変な苦勞が伴います。失う前にもう一度見つめ直し、日本料理の真の姿を次世代に伝えることが、私どもの役目だと