

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ま

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ます。料理は農業と人間をつなぐ橋渡しの関係なので

さらに私の卒論は、庭園の夜間照明についてでした。その研究は、料理本を作る時に撮る料理写真でも、光の陰影を考えながらの盛り付けをすることができ、今でも役立っています。卒論で使う写真は赤坂の料亭に頼んで夜に撮影させてもらったのですが、場所柄

私の父である柳原敏雄（東京高等造園学校昭和6年卒）は、すでに日本料理

と私は思っています。特に舌は小さい時に食べてきたものが味の基準となり、子どもの時から外食ばかり

私は「く」なつた父の影響で小さいころから植物が好きで、造園学科に入学しました。造園と日本料理

息子である尚之は、造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。

「美学主義」があります。私の好きな言葉であり、料理も農業と同じく美学であり、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、私どもの役目だと思つています。（柳原一成）

日本料理の姿を次世代に

ゲストムアツプ 28

近茶流宗家

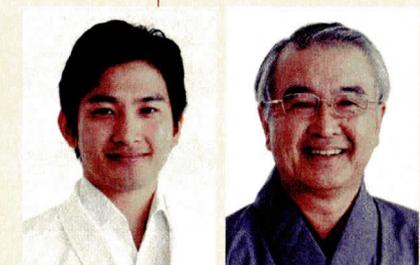
柳原 一成氏

（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）



造学を勉強したことで、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るとは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つています。

近茶料理をあらためて、一般の方にお教える形の料理教室を開きました。現在、

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。

「美学主義」があります。私の好きな言葉であり、料理も農業と同じく美学であり、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、私どもの役目だと思つています。（柳原一成）

「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

でも日本料理のおいしさを家庭に伝えるために日々教壇に立っています。

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

置にもお国柄が出るのが面白いです。

思っています。（柳原一成）