



2004 中日食療薬膳 学術シンポジウム (南京)



本草薬膳学院が成立してから、今年で3年目に入りました。日本では教育と薬膳の普及を行い、国際的には、学術シンポジウムに参加して参りました。今年、初めて南京自然医学会、南京市衛生局、南京市科学技術協会、南京軍区総医院と共同で中日食療薬膳学術シンポジウムを行いました。中国、日本、台湾、香港、マカオから200名程の参加者が出席しました。

中医薬膳コース3期 向平 決

私にとって初めての中国の旅、まして、日中食療薬膳シンポジウムがなんたるなのかもはっきり認識しないまま、論文を添えて参加を申し込んだところ、劉先生から発表の準備をするようにとの指示をお受けしました。その後、発表のお話があってからただ慌ただしく時を過ごし、当日の朝を迎えました。不安な面持ちのまま、成田国際空港の指定された場所に着くと、今回同行し、お世話になる方々と初めて顔合わせ、自己紹介の後、8月26日(木)15:05成田発CA930便にて、無事、機上の人となりました。

上海空港到着後、食事、バスで南京のホテルへ着いたのは夜の11時半をまわっていました。翌朝、7時の朝食後お迎えの先生がお見えになり、近くの南京市中医医院のシンポジウム会場へと向かいました。会場の正門玄関へ着くと、そこで驚かされたのは「熱烈歓迎 2004中日食療薬膳学術研討会」という大きな横断幕でした。

会場の座席に着くと、まもなく開会が宣言され、大会会長の挨拶や数多くのセレモニーが行われました。中国語を理解しない私には状況を判断しながら会の進行を見守っていました。

いよいよ研究発表が始まりました。最初の発表の方は、南京中医薬大学南京市中医医院教授の謝英彪先生の「並健康状態の薬膳治療」と題して発表が行われました。通訳には、南京でナチュラルプラスという会社を開き日本薬膳料理店を営んでいるらっしゃる兔澤和廣さんがつかれました。発表内容は、日頃の健康増進のための薬膳レシピとして、オウギ蜂蜜飲料、落花生豆乳、オウギとタウナギ、牛の骨髄入りチャーハンなど食材、料理法、食事時や効能について分かりやすく発表していただきました。

次に、本草薬膳研究会会長、本学院の顧問の先生でいらっしゃる鷲見美智子先生から「日本の伝統料理と健康」と題して発表がありました。

鷲見先生からは、日本人の日常食の特徴、近年の日本人食生活の変化、現在の日本人の栄養と健康など具体的なデータやグラフを交えてのご発表でした。今の日本人の食の改善の課題が明確にされ、私たちにも指針の多い分かりやすいご発表でした。

次は、本学院の副学長でいらっしゃる勝本海詠先生の「素食健康法(穀菜膳)の効果について」と題して発表がありました。勝本先生からは、なぜ、今穀菜膳を取り入れなければいけないのか、穀菜膳の特徴は何かなど具体的なデータの比較に基づいての説明がありました。

いよいよ私の発表です。発表は「地黄伝来の路と薬膳」と題して、地黄が渤海王朝使節団とともに伝来された経緯、その後、日本に栽培され、加賀前田藩が奨励し、地黄膳町が形成されるに至った様子、明治維新後漢方医の衰退とともに、地黄も忘れ去らせてきたが私の故郷、七尾で細々と地黄の栽培を続けている様子など、内容の乏しさをコンピュータのプレゼンテーションでカバーしながら発表致しました。シンポジウム終了後の交流昼食会で、南京中医薬大学のある先生から、七尾の薬草園を是非見学したいとまでいわれ、その言葉に対する栄誉と責任の重さをひしひしと感じ帰国した次第です。

今回の旅行のこの貴重な体験は、ひとえに、素晴らしい劉先生の通訳、また、このような機会をお与えくださいました劉先生はじめ多くの方々のお骨折りがあったからこそと深く感謝する次第です。

