

中川信男 の 多事争論

温故知新

謹賀新年

新年あけまして

おめでとございます

令和の年号を冠する初めての
新年を迎えることができました
あなたさまに健やかさと幸い
が溢れますよう 心よりお祈り
いたします

本年もどうぞお引き立てを
よろしくお願いいたします

プレマ株式会社
代表取締役 中川信男
従業員一同

ではあるのですが、参加者のうち少な
くない方が自治体の首長や国・地方の
官僚の方であり、わたしのような異端
の人間は常に浮いています。「文化の継
承が」「和食の素晴らしさを」とスピ
ーチされるのを聞きながら、私の発言の
番になりました。今回に限らず、私に
はどうしてもお伝えしたいことがあり、
付度はせずにお話ししました。

「ご参加の皆様が、和の継承者であり、
またそれを広く発信される方々の前で
このようなことを申し上げるのは腰を
折るようですがお許しください。」

和食が素晴らしい、日本はすごいとオ
リンピックを前に盛んに取り上げられ、
またナショナルリズムの高揚の流れがあ
るわけですが、私は大きな違和感を感
じています。現代和食といえ、魚の
出汁やさしみ、和牛からトンカツ、カツカ
レーに至るまで、すべて日本食として
括られ、それは実に素晴らしく世界
に誇るべきものとされています。イン
バウンドビジネスの流れでもまた同列
に語られ、和をアピールすることがよ
しとされていますが、世界には私たちが
普通に食べるものを食べない、食べるこ
とができない方がおられます。ヴィー
ガンやベジタリアン、ムスリムの方な
どにとって、日本では当たり前でなん
にでも使われる素材が禁忌であるとい
うことは少なくなく、食の障壁を越え

歳を重ねると、どうしても思い込みが
激しくなります。それは、身体ととも
も柔軟性を失うからだという学説が唱
えられるようになり、私たちに新しい
生き方のヒントを与えてくれているよ
うな気がします。かくいう私も、この50
年近い歳月のなかで思い込みばかりで生き
ているのかもしれないから、よほど
注意が必要だという自覚もあります。

同調圧力という空気

昨年の暮れ、「第二回おくださんサ
ミット」という会合が開かれました。
「おくださん（かまど）の京言葉」
にまつわる米や食文化を継承しようと
いう趣旨の会で、米素材100%の
ジェラートを作っている私にもお呼び
がかかったのです。残念ながら弊社の

ていくという私たちの提唱する「Beyond
Food barrier」の概念では、日本はす
ごい、和食はすごい、だからこの国では
長い帯に巻かれなさい、という考え方自
体にこそ障壁があると考えています。

（中略）私たちが日本の素晴らしさを
アピールすることは決して悪いことで
はありませんし、私もそれを推進する
べきだと思いますが、少数者を思いや
ることができない、和」というものが
成立するとは思えません。他を知り、
敬意を表するからこそ和であり、時
間軸を長く見れば、たとえば動物素材
を使わないレシピや方法論はいくらで
も見いだすことができます。表面的な
理解で日本を捉え、それを世界に発信
しようでは、ますます遅れをとると懸
念をし、私たちはより長く、深く、広く、
小さく物事を捉えようとして日々の事
業をおこなっております。

私たちは、自分と同じように考え
ない人を常に思い出し、私たちとは一
体なんであるかを思い返す必要があり
ます。「私たち」は同じ考え方の集団
である必要はなく、違うことこそが
ダイナミズムの現れであり、素晴らしい
ことなのです。それを個人主義、西欧
的価値観などと、対立した概念を作り
出すためにわざわざ名付ける必要はあ
りません。「私たちがでありたいのなら、
私たちは共通した誇りを持ちなさい」



関係する場所におくださんがあるわけ
ではありませんので、直接関係ないよ
うにも思うのですが、ありがたいこと
に米文化の継承者という位置づけで第
一回目から参加させていただいています。
同席者である家電メーカーの炊飯器
開発担当の方が「ライバルは、いつで
もかまどです」とおっしゃるくらい、
かまどで炊いたご飯はおいしく、それ
だけで幸せな気分になりますし、炊く
工程や道具、時間や温度による米の変
化の豊かさには驚かされます。同じ素
材でありながら、ちよつとしたことで
別物になるという不思議さと奥深さ
は、まさに和の食における重要な要素で
あり、手を抜けないところで、とても
勉強になる機会です。

さて、このような文化や食関係の会
という考え方は必ず争いに火をつけ、
それは決して終わらないループを生み
出します。

「違うからこそ美しく調和している」
が多事争論の言葉の本質であり、それ
こそ私たちが誇るべき日本的な価値観
ではないかと思うのです。違いを知り、
日々新しくなる。そういうわくわく
した生き方を望んでいます。

PROFILE

プレマ株式会社 代表取締役
ジェラティエール

中川 信男 (なかがわ のぶお)



京都市生まれ。文書で確認できる限り400年以上続く家系の長男。20代は山や武道、
インドや東南アジア諸国で修行。3人の介護、5人の子育てを通じ東西の自然療法に
親しむも、最新科学と医学の進化も否定せず、太古の叡智と近現代の知見、技術
革新のバランスの取れた融合を目指す。1999年プレマ事務所設立、現プレマ株式会
社代表取締役。保守的に見えて新しいもの好きな「ずぶずぶの京都市人」。

NOBUO'S RECOMMENDATION

野菜だけのおいしさ

魚が入ろうが入るまいが、どこでもかしこでも、自然食だしには「酵
母エキス」の文字。動物性素材ゼロとなれば、うまみが足りないと
どうしても入れたくなる気持ちはわかりますが、私たちは一粒も
そのようなものは入れていません。計算し尽くしたレシピ設計で、
植物系素材だけでこのキリッとした引き立つうまみ。内緒ですが、
ドライマトやカカオを足すと、さらにうまみが爆発します！



プレマシャンティ®
野菜バイオ
5g × 36包 1,726円 (税込)

サイト内
プレマ 野菜バイオ 検索



マクロヘルス®
Reborn (リポーン)
塩湖水ミネラル入浴料
500ml 2,484円 (税込)

サイト内
リポーン 検索

新しくなれる入浴を

地味が目立たないのですが、弊社のオリジナル入浴料に素晴らしいもの
があります。その名もリポーン (生まれ変わり)。おそらく、地球上で
もっとも再生させる力をもつ素材、アメリカ・ユタ州のグレイトソルト
レイクの湖水を濃縮してそのまま入浴用にしたものです。一度この風呂
に入ればわかります。肌も血行も、魂も、一皮むけた快感が押し寄せる
特別な品です。