



「今でも学園のある駒込校舎と坂戸校舎を行き来していますが、その中継点が池袋駅です。たくさんの来場者に『栄養と料理』に関心を寄せていただき、たいそううれしく思ったことでした」写真提供/共同通信写真部（昭和58年）

世代を超えたご愛読に 深謝いたします

今から30年前、1985（昭和60）年、『栄養と料理』は創刊50周年の節目を迎えました。学園主催で東京池袋の西武百貨店催事場で「正しい食生活があなたの健康を守る——栄養と料理展」を開催しました。暮らしの栄養学、栄養クリニック、ヘルシークリニック、ヘルシーレストラン、ヘルシー料理教室、食べ物知識もの知り館、『栄養と料理』の歩み50年など、8つのブースを設け、見て、食べ、相談して、と盛りだくさん。私は毎日通いましたが、来場者が食生活相談できる場もあり、多くのかたに楽しんでいただきました。ヘルシー料理教室も盛況でした。毎日3回、講師は学園の先生のほ

か、当代一流の日本料理の田村平治さん、中国料理の王馬熙純さん、フランス料理の小川忠貞さん、フランス菓子のセルジュ・フリボーさん。学園の伝統料理、「栄大ちらし」も入っていました。定食からお菓子まで、すべてに熱量点数（エネルギー）を表示しました。そして今月号は創刊80周年の記念号です。戦中の激動期には11か月の休刊を余儀なくされましたが、毎月欠かさず刊行を続けてきた意義は大きいと思います。日本人の食生活の歴史の記録でもあります。父母がまいた「食で健康を」の願い——「一粒の種」が全国に芽を吹き、世代を超えてご愛読いただいたことに深く感謝いたします。

私の昭和

香川芳子 女子栄養大学学長