

「和食」の保護・継承に関する意見

平成 23 年 7-11 月

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会

平成 25 年 8-10 月

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』

平成 25 年 11 月

「和食」文化の魅力 再発見イベント“『和食；日本人の伝統的な食文化』の魅力”

より引用

P 1 ～ P 4 主な意見

P 5 ～ 各検討会・シンポジウム毎の意見（詳細版）

(主な意見)

【「和食」の範囲関係】

- 日本料理の起源、そして作法も非常に重要になってくる。箸の使い勝手だとか、そういうことも食文化には必要な要件。(服部氏)
- 非常に底辺の広がりが広がった家庭料理から、磨き抜かれたもう文化の粋のようなものが頂点にある。(山口氏)
- 日本料理を全般として共通項というのは、うま味を中心に料理を構成している。(村田氏)
- 日本料理の基本は何かといろいろ聞くと、水という言葉が出てくる。水が中心になって例えば日本酒ができてくるし、お茶の道、茶道ができてきたりする。水が悪かったらできてこない。(小泉氏)
- ハレという言葉が使われると、食だけでなく暮らしの香りも全部入ってきて、食材から出汁から始まって、配膳から精神性まで美学まで入っている。(山口氏)
- 味付けの元が日本独自のものというのがベースにあったら、やはりこれは和といえるのではないか。(長谷川氏)
- 戦後にそれが大きく変わった、飽食の時代から買い食いになって全国が画一化したと言いながらも、依然としてさまざまな行事に伴った食文化が変化しながらも伝わっている。(神崎氏)
- 現在の和食の食文化と言われるものは、私どもの郷土、周囲、暮らしているところ、そういうところで一生懸命工夫して作り上げてきたその郷土食が基本になっている。なぜかという、道具類を見ると、食べられないものを何とか食べられるように工夫した、その道具類がいっぱい残っている。(神出氏)
- 食材の持ち味を生かして料理に仕上がる出汁は、日本料理にしかない。(的場氏)
- 和食の外枠を決めるキーになるかどうか異論もありますでしょうけれども、新鮮な自然の食材を使っただけの伝統が1つの方向だろうと。(神崎氏)
- 世界中にうまみはあり、どの国も自分たちの料理の中に実はうまみというのを持っていて、それを中心に食べているんですが、日本の場合は特にそれを前面にバツと押し出したところが特徴的。(伏木氏)
- 裾野は広い方がいいと思っています。みんな和食にしまえと思っています。(村田氏)
- 和食というのは、うまみというものを中心に同心円的に、甘い、辛い、酸っぱい、苦いというあとの4味を均等にバランスよく並べたというように作るわけで、うまみが中心であることは間違いない。(村田氏)

【「和食」の保護・継承の取組関係】

【取組を行う者】

- 食文化研究所等も個々の企業にございますし、そういった成果が十分取り入れられるということが必要。(熊倉氏)
- 調理師とか栄養士は出てくるが、学校の数がすごく世界でもまれ。こういった組織があることで日本は食事のレベルを維持している。(服部氏)
- 学校での活動を含めて、農家、料理人、子供、家族が一体となったものにすることが重要。(的場氏)
- 全国の郷土料理をやっている方々と上手に連絡を取り合いながら、日本には 1 万 5,000 ぐらいあるといわれているが、そういう郷土料理が今どのように支えられているかという連絡もしないと。(熊倉氏)

【記録・研究】

- フランスの場合だと、伝統料理の目録を作っているが、そういう基礎的なデータベースをどう作っていくかということもこれから一つの大きな課題。(熊倉氏)
- 福島の食文化を研究したが、(20 年ぐらい前は、)「こんなのは誰でもやっていることなのに、今さら調べて何をするのか」と言われたのだが、今だんだん失われて、それがまた見直されてきた時代になった。(平出氏)
- 大学、大学院で日本文化をきちんと学べるような場を作っていく必要。(熊倉氏)
- 儀礼食は記録に残りますから分かります。ところが日常食は全く分かっていない。(印南氏)

【教育】

- 義務教育、教育の面で食文化というものをもう少しきちんと伝えていくべき。(熊倉氏他多数)
- 親から教えてもらわなければ、誰かに教えてもらわないといけない。おばあちゃんにでも良いが、それだけでは間に合わないので、教えてくれる場というのはまだまだ足りていない。育てる親の世代も両方を育てていかないといけない。(木村氏)
- なるべく小さいうちからの方が食習慣という意味では非常に重要。学校給食もそうだが、もっと前の離乳の時、幼児の時、こういう時に和食の味に親しむということをしていくと、繰り返しによってそれになじむということがある。(江原氏)

- 家庭で出来る和食の勉強って、やはり限られている。学校給食を最大限に生かして、全国に羽ばたいて実施したらもっといい。(学生)
- 日本で暮らすと自然に日本食が好きになるというのは錯覚。食べ物の好み、嗜好性というのは全く遺伝しないため、これは教えないとだめ。意識的に教育をしないと難しい。(後藤氏)

【現代化】

- 食べたり、作り方を教えてもらう、というのはあるが、年に何回かしかないのも、和食に触れる機会はどんどん少なくなっている。(学生)
- 若い方の意見は今後、進めていくときには非常に重要。(菅原氏)
- 和食にもみんなが魅力に思ってもらえるような何か工夫とかがあったりしたら、今後、和食を若者が好むきっかけになる。(学生)
- 現実を見ながら、昔のよさを継承しながら、新しいライフスタイルの中での食というのを構築していく必要。(崎原氏)
- ヘルシーであり、そして、美味しいということが、ひょっとしてまた食卓に人々が一緒に戻ってくる1つの大きな要素になってくる。(後藤氏)
- 今の私たちがイメージする和食というのは、決して昔からのものではない。戦後になってようやく形成されてきたのが一汁三菜。(印南氏)
- だしをとるということが、いかにも難しいことのように言ってきた。これは日本の料理会が反省しなければならない点。(笹井氏)
- 遺産というのは、今日我々が生かしていくべきもの。言葉は古きを選び、心は新しきを選ぶという、そういうことが伝統を継ぐということ。(熊倉氏)
- 押しつけてもそれは「あっ、そう」でおしまいになってしまうから、それをどうやって相手が美味しい、楽しいという気持ちになるかというような仕組みの問題も、私たちは考えていかないといけない。(桑畑氏)

【継承】

- 和食のベースも結局一番最初は家庭料理。そういうところが継承の出発点。(千葉氏)
- 留学生の方に料理教室をすると、自分の国の料理、毎日食べているような家庭料理は作れるんです。けれども日本の学生は作れない。(長谷川氏、出倉氏)
- 学生さんや子供さんたちといろいろな活動をする、あまりにも現場を知らないということが非常に大きい。(現場で体験すると、)ただ単にお店で並んでいる魚や貝

を食べるのとは随分子供たちの目つきも違ってくる。(印南氏)

- 伝承する暮らしがいかに私どもには大切なものであったかということを、今、ちょっと反省してみる時期にも来ているのではないか。(神出氏)
- 和食というのは醤油文化であり味噌文化であり麴文化であり、とにかくご飯、米と一緒に尊重しながら歩いていくのではないか。(青木氏)

【文化（多様性）】

- バリエーションがあるということが、実は日本の食文化の面白さ。平準化という問題をむしろ、これからどうやって逆に個別化していくかということの方が課題かもしれない。(熊倉氏)
- 伝統、行事というものをずっと伝えていくということの1つが和食になるし、逆に和食がそれらの行事・伝統を守っているということにもつながっていく。日本の食文化を保護・継承することは、日本文化を残していくということ。(長谷川氏)
- それぞれの地方でそれをまた基本にして、その地方に合った伝承の方策を考えてもらわなければいけない。全体としたら、日本として何が大事か、ということをさらに論じてまとめる必要。(神崎氏)
- 沖縄は沖縄、京都だったら京都の食文化というように、その地域で自分たちの食文化を守っていくこと自体が、大きく見れば和食の継承につながる。(嘉手氏)
- 地域に合った、これまで伝統料理というものが生まれてきたはずですから、やはりそれを基盤にして、そしてそれをもっとよりよくしていく。改善していくところは改善していく。残すべきところはきちんとそれを押さえておく。そういう方向で発展させることが大事。(金城氏)
- 日本食文化を特徴付ける4つの要素の件について、年中行事や人生儀礼等と発酵食品の活用が非常に特徴的で、あとの2つの要素はどこにでもある。(佐竹氏)
- 食の保護・継承イコール地域づくりだと思っている。(学生)
- 一度おのおの自分たちの暮らしている地域の食文化を正しく掘り起こしてみるということを始めて、これは、私たちの食文化じゃないかというものをこれからに向けて継承していくという活動に入っていければ。(清氏)

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第1回）（H23.7.5）

【和食の範囲関係】

（服部幸應委員）

- ・日本料理の起源、そして作法も非常に重要になってくる。箸の使い勝手だとか、そういうことも食文化には必要な要件。

（山口範雄委員）

- ・非常に底辺の広がりがあった家庭料理から、根っこはそこにあると思うが、それを磨きに磨いて、一番頂点のところに、その頂点になっている方が今日は何人もいらっしゃるが、磨き抜かれたもう文化の粋のようなものが頂点にある。

（村田吉弘委員）

- ・世界各国の中で大方の国は油脂分を中心に料理を構成しているが、うまみ成分を中心に料理を構成している国というのは我が国だけ。日本料理を全般として共通項というのは、うま味を中心に料理を構成していることだと思う。

（佐竹力総委員）

- ・2005年に、服部先生と一緒に日本食海外レストラン認証制度というのを農水省で作ろうということで、ここでやったんですが、まず定義が非常に難しかったということで、その時、我々の段階では日本人に日常定着している食べ物を全て日本食にしようということで、ラーメンまで入れようということになった。

（熊倉功会長）

- ・山口委員から話のあった底辺を別の言葉で言えば和食。家庭料理としての和食である。もちろんその背景には日本の食文化があるが、料理ということに絞れば和食。
- ・健康ということ、美的な名世界、美しいということ、健康でしかも美的な日本料理と、こういう要素、また、それを支えているものとして豊富な食材、そしてお米の文化、生魚の処理やそのおいしさを引き出す文化、発酵調味料の豊かな世界、そういうものを背景に、うまみ、だし文化というものが日本食文化の一つの大きな特徴。

【保護・継承の取組関係】

（藤野雅彦委員）

- ・去年の10月に食の甲子園というのが山形でおこなわれた。このような青少年の食に対する運動、それに関わる団体も是非取り上げていただきたい。

(山口範雄委員)

- ・頂点を支えるのはプロでしょうから、プロを育成して、そこに最高の技術と美しさを含めて、そういった文化の粋のようなものが完全に最高レベルで保たれるようにする。

(熊倉功夫会長)

- ・食文化研究所というようなものも、個々の企業にございますし、そういった成果が十分取り入れられるということも必要。
- ・日本人の国民の中で、日本食文化を大事にする。これを守るんだという意識が生まれることが大前提。

(佐竹力総委員)

- ・幼稚園の子から中高生、大学生まで全部自国の食べ物に対して誇りを持つといいますか、日本の食文化に関する啓蒙活動をしながら申請に繋がれば理想的。

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第2回）（H23.8.19）

【和食の範囲関係】

（熊倉功会長）

- ・ 麺文化は日本独自の性格がございますので、是非何らかの形で加えていきたい。

（辻芳樹委員）

- ・ 日本文化の源となる年中行事なり、比喻、ならわしを、あるいは精神面も含めて料理で表現できるという料理文化というのは世界で類を見ないものだ

（小泉武夫委員）

- ・ 日本料理の基本は何かといろいろ聞くと、水という言葉が出てくる。日本の水というのは世界で本当に一流の水である。その水が中心になって例えば日本酒ができてくるし、お茶の道、茶道ができてきたりする。水が悪かったらできてこないわけです。

【保護・継承の取組関係】

（服部幸應委員）

- ・ 調理師とか栄養士は出てくるが、学校の数がすごく世界でもまれ。250校ですよ。世界にこんなに数多くの学校がある国は無い。全体でいうと1万5千人が毎年入学して卒業する。こういった組織があることで日本は食事のレベルを維持しており、そういう要因が非常に発展につながるような卵を我々は用意している。

（熊倉功夫会長）

- ・ フランスの場合だと、伝統料理の目録を作っているが、そういう基礎的なデータベースをどう作っていくかということもこれから一つの大きな課題。

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第3回）（H23.9.28）

【和食の範囲関係】

（山口範雄委員）

- ・ ハレという言葉が使われると、食だけでなく暮らしの香りも全部入ってきて、先程京都府の方が説明されたように、食なんだけど、食材から出汁から始まって、配膳から精神性まで美学まで入っているということが中身だというのは、皆さんの認識として共通している。

【保護・継承の取組関係】

（茂木友三郎委員）

- ・ 日本の食文化、日本料理というのは世界で非常に行き渡っていると言われていたが、実態を見ると半分イエス、半分ノーなんです。確かに昔と比べたらはるかに日本の食文化は世界に普及してきていると思うが、例えばアメリカで日本食が普及しているから、アメリカの家庭で日本料理を食べているかと言ったらそれはゼロに近いでしょう。

（藤野雅彦委員）

- ・ フランス調査の報告の中で、フランス料理を定義するのは難しいということがあり、なるほどと、日本料理は何だということになってしまう。海外で日本料理はどうして好まれているのか、これはやはりヘルシーでファッショナブル、この2つなんです。

（熊倉功夫会長）

- ・ 義務教育、教育の面で食文化というものをもう少しきちんと伝えていくべき。
- ・ 大学、大学院で日本文化をきちんと学べるような場を作っていく必要がある。

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第4回）（H23.11.4）

【和食の範囲関係】

（村田吉弘委員）

- ・日本料理と和食の区別がよくわからない。一般的に普通に家庭で食べている日本料理のことを和食というのか、どのへんまでが和食でどのへんまでが日本料理か。同じ日本の食を表すのに、和食というのと日本料理というのと2つあるが、幅広く日本料理の中に会席もあって、家庭料理が和食なのか。

（熊倉功夫会長）

- ・洋食に対する和食という感覚。会席料理から折衷料理まで含めて和食である。それが日本における普段の家庭食である。日本の食文化の全体像を和食という言葉でくくって、その中にもてなし料理、フォーマルな料理としての会席料理が日本料理ということになる。日本料理という風に家庭の料理を言うのはちょっと難しいだろうということで、和食のほうが概念として広いのかなという考え。

（藤野雅彦委員）

- ・和食というのは西洋料理に対して和食。家庭料理の中である意味我々が省きたいのはハンバーグ、ラーメンであるとか、ちょっと和食とは言えないのではないかと、いうものは省きたい。そういう意味では和食という概念はぴったりという気がする。

（佐竹力総委員）

- ・日本食と和食について、日本食というのは会席料理からラーメン、カレー、ギョウザまで言えると思う。和食となると常識的なイメージからは、ご飯と一汁三菜のイメージとなり、ローマ字で WASHOKU ということで良いのではないかと思います。

【保護・継承の取組関係】

（山縣正委員）

- ・本来魚介とは痛みやすい素材。それを長い歴史と経験の上、例えば醤油、味噌もそうだが、そうした調味料を使いながら、うまみを出しながら最終的には健康に良いということが大事。

（佐竹力総委員）

- ・日本食文化を特徴付ける4つの要素の件について、フランスの現地調査で感じた点で、年中行事や人生儀礼等と発酵食品の活用が非常に特徴的で、あとの2つの要素はどこにでもある。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【北海道ブロック】(H25. 10. 28)

【保護・継承の取組関係】

(荒川義人氏)

- ・ 簡単で便利な社会になっているから、お茶はティーパック、ペットボトルでいいし、急須なんかは消えていく。最近では包丁、まな板が無いとかいうことも話題になっています。そういうことが進んでしまうと食文化なんて絶対崩壊するに決まっている。そういう状況かもしれない。

(木村光江氏)

- ・ 子供の頃、お母さんやおばあちゃんに作ってもらったものを嫌々ながらに食べたのは覚えているが、その味を覚えていてそれが何か懐かしくもあり、また食べたいなと思いつくんです。嫌いながらに食べていたものが食べないから作らないのではなく食べなくても食べさせなければいけないのか、ということも感じている。
- ・ 親から教えてもらわなければ、誰かに教えてもらわないといけない。おばあちゃんにでも良いが、それだけでは間に合わないの、教えてくれる場というのはまだまだ足りていないのではないかと。意識の高い人というのは日々アンテナを張っているから、そういった情報をちゃんとキャッチするが、少し意識のない子育て世代の若いお母さん方とかは、何かをキャッチしようという意識がまるでありませんから、そういった人たちをどう取り込み、巻き込んでいくかということもとても大切。子供には食育でしっかり学んでもらい、育てる親の世代もしっかりと、両方を育てていかないといけない。

(阿部綾音氏) ※大学生

- ・ 昨年の学校の課題でお節を作るという課題があったが、その時も自分でお節を作ったことがなくて、友達も家ではお節を食べないとか、オードブルを食べるとかそういう人ばかりで、和食文化とか和食に触れる機会がもう全然なくなっている。友達と遊んでご飯に行く時も和食に行くことはほとんど無いですし、和食の調理の仕方とかを学ぶ機会も家ではあまりなく、祖父母の家に年に何回か行くときには必ず和食が出てくるので、その時に食べたり、作り方を教えてもらう、というのはあるが、年に何回かしかないの、和食に触れる機会はどんどん少なくなっているというふうには思う。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【東北ブロック】
(H25. 8. 21)

【保護・継承の取組関係】

(平出美穂子氏)

- ・学生たちと一緒に、郷土料理を広めていくか色々模索していたところ、一番良いのは大学祭があり、その場を利用して学生と教職員との共同で献立を立て、来て下さった市民の方たちに食べていただいたりしてきた。かなり好評でよかった。
- ・福島食文化を研究したが、今から20年ぐらい前に始まったもので、その時は皆さん「こんなのは誰でもやっていることなのに、今さら調べて何をするのか」と言われたのだが、今だんだん失われて、それがまた見直されてきた時代になった。

(千葉彩子氏)

- ・和食のベースも結局一番最初は家庭料理のはず。家庭料理を預かるお母さんたちもある程度覚悟を持ってといえれば変だが、何かのときにはそれを思い出すぐらいの覚悟でやってほしい。お母さんからそういうような姿勢を感じられると、子供にもちゃんとしみこんでくれるだろうと思う。そういうところが一番の継承の出発点になれば良い。
- ・郷土料理というものを刷り込んでいかなければ、自分のものにならないということもある。ので、小学校の給食のころから家庭と学校とがお互いに連携し合っていくのが良いのではないか。

(来場者)

- ・どうして和食を私たちの若い世代に食べてほしいのか、という思いがあまり伝わってこなかった。

(菅原悦子氏)

- ・食べ物というのは、人と人のつながりとか、食べること、生きることのメッセージを伝えるツールである。そういうことを考えられる大事なものだということが、郷土食の伝えたい一番の本質だと思っている。だから若い人にも是非、まめぶ汁を食べてもらいたいし、一生懸命作っている方たちがどういう思いで作っているのかも聞いていただきたいし、そういうコミュニケーションを通して地域の理解とか、食に対する思いとかを若い人たちにちゃんと分かっていたいただければ、日本の農業も食ももっと豊かで良いものになっていくのではないかと考えている。
- ・原点に立ち返って本当にそういうことは必要か、やらなければいけないのか、という

若い方の意見は今後、進めていくときには非常に重要になる。

- ・若い方たちも食べるチャンスとか料理するチャンスがあればきっと興味を持ってもらえると思う。

(司会)

- ・なぜ和食を伝えるのか、という質問があったが、たどり着くのは郷土愛じゃないか。物ではなく、見えないことまでを伝えようとするのが和食なのでは。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【北陸ブロック】
(H25.9.4)

【和食の範囲関係】

(長谷川孝徳氏)

- ・和の基本的なものは、当然そうだと思うが米文化があって、先程の麴文化の話もあったが、麴でできたもの、味噌醤油なんかもそうだが、そういう味付けの元が日本独自のものというのがベースにあったら、やはりこれは和といえるのではないか。

【保護・継承の取組関係】

(長谷川孝徳氏)

- ・家から始まって地域、地方、日本と大きくなるのですが、伝統、行事というものをずっと伝えていくということの1つが和食になるし、逆に和食がそれらの行事・伝統を守っているということにもつながっていく。日本の食文化を保護・継承するということは、日本文化をそのまま残していくということ。
- ・日本の学生が日本料理ができなくて、留学生が自分の国の料理を作れるというのは、言ってみれば継承されているか、いないかは国によって違うが、国家的な問題であると思ってしまう。留学生はほとんど作りますから。

(新村義孝氏)

- ・発酵食は1000年以上の歴史があるように、私たち日本人の腸なんかも、農耕民族らしく生まれ育っている。例えば塩麴、特に若い方々には古いものも大事にしながら、かつ新しい発想で、もっと和食の魅力を国内のみならず海外にも発信してほしい。
- ・自分で作ったものを「美味しかったよ」と家族から言ってもらえるとまた作ろうという気になる。そういうのを繰り返していかないとその家の伝承の味は作れない。

(青木悦子氏)

- ・和食というのは醤油文化であり味噌文化であり麴文化であり、とにかくご飯、米と一緒に尊重しながら歩んでいくのではないかなと思う。

(出倉弘子氏)

- ・私は一番初めに汁のとり方を聞いたら「知らない」と言われたのだが、外国の方、外国の学生、留学生の方に料理教室をすると、自分の国の料理、毎日食べているような家庭料理は作れるんです。けれども日本の学生は作れない。

(又木実信氏) ※大学生

- ・ 継承というのは日本ではあまり聞かない気がする。特に男の子では残せないと思う。
- ・ 能登の祭りがあり、その行事食として今まであったが、能登は少子高齢化や過疎化で祭りもできない状態。能登におもてなしの文化として「よばれ」というのがあるが、祭りがいないから、料理も出さないと、だんだんとなくなっている。
- ・ 食の保護・継承イコール地域づくりだと思っている。 そうした能登のおもてなしが能登の食文化の魅力であり、現代の私たちに向けて地域の食文化の維持や継承が求められている。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【関東ブロック】 (H25. 10. 15)

【和食の範囲関係】

(江原洵子氏)

- ・ 日常とハレの話があったが、日常的には特にだしをとらなくて色々な野菜類とか、いろんなものを組み合わせることによって、うま味を出してきた歴史がある。
- ・ 行事食に限定するとちょっと違うが、行事食、今日はお話の報恩講だとか、そういう行事食とはちょっと違いますが、色々な行事、婚礼も含めて儀礼的な食事という意味でのハレというところでは、これは江戸時代の献立をずっと見てみると、必ず汁、例えば二の膳付きの食事という。行事の場合にも例えば柏餅だとか、江戸時代もそうですが、食事は基本的に本膳料理。

(神崎宣武氏)

- ・ 同じ釜の飯を食うということで、私たちの絆を確認する。それと同じように同じ杯の酒を飲む。これも、今はぐい飲みのようなものがめいめいに出てきますが、かつては、少なくとも行事の時は神様から下ったお神酒というのは、1つの杯で回す場合が多かった。三々九度だって、お互いに同じ杯を飲む。同じ杯の酒を飲むというのは、世界でも非常に特色がある。日本的なものだと思いますが、いずれにしても共同で食べて飲む。その日本の祭りの特色でもあります。
- ・ 和食というのは実に幅が広い。日本という国は、歴史を通じて政治的に、あるいは宗教的にほとんど強圧的な統制を受けておりませんから、結果、地方の文化がそれぞれ残っております。戦後にそれが大きく変わった、飽食の時代から買い食いになって全国が画一化したと言いながらも、行事の中では依然として、先程お話しいただきましたように、さまざまな行事に伴った食文化が変化しながらも伝わっている。

【保護・継承の取組関係】

(江原洵子氏)

- ・ 体験をすることで、自分の知らない世界というのを知るという機会を出来るだけ持つということはすごく大事なんですが、それがなるべく小さいうちからの方が食習慣という意味では非常に重要で、学校給食もそうですけれども、もっと前の離乳の時、幼児の時、こういう時に和食の味に親しむということをしていくと、繰り返しのによってそれになじむということがあると思う。

(神崎宣武氏)

- ・和食、日本の伝統的食文化、これは粹組みを作るのが非常に難しい。今、便宜的にユネスコへ申請の報告書の中の抜粋を皆さんにもご紹介しておりますが、それぞれの地方でそれをまた基本にして、その地方に合った伝承の方策を考えてもらわなければいけない。といってめいめいが、「我こそがユネスコの指定の」というわけにもいきませんので、全体としたら、日本として何が大事か、ということのをさらに論じてまとめる必要。

(齊藤由香里氏) ※大学生

- ・今、私たちの世代だと、1年のうちにお正月にお雑煮を食べたり、節分に福豆とか恵方巻きとか、あとは大みそかに年越し蕎麦を食べる程度。最近は自分を含めて友達を見ても、年越しとかお正月のイベントも友達同士であったり、恋人と過ごす子がすごく多くて、まず、家族と一緒に過ごさないという子が多い。そうすると、行事食もなかなか食べなかったりするんですよ。けれども、逆に洋もののクリスマスのイベントであったり、バレンタインだと、必ずケーキを食べたり、チョコレートを食べたりというのはあるので、そこをこれから和食にもみんなが魅力に思ってもらえるような何か工夫とかがあったりしたら、今後、和食を若者が好むきっかけになるのでは。

(清絢氏)

- ・自分たちの地域の郷土料理が分からないとか、うちは郷土料理がないんですという声もすごく聞かれるので、まずは、一度おのおの自分たちの暮らしている地域の食文化を正しく掘り起こしてみるところを始めて、そこで見つけてきたもの。これは、私たちの食文化じゃないかというものをこれからに向けて継承していくという活動に入っていければ。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【東海ブロック】
(H25. 8. 28)

【和食の範囲関係】

(神出加代子氏)

- ・ この食文化というものを調べてみて、現在の和食の食文化と言われるものは、私どもの郷土、周囲、暮らしているところ、そういうところで一生懸命工夫して作り上げてきたその郷土食が基本になっていると思う。それはなぜかという、道具類を見ると、食べられないものを何とか食べられるように工夫した、その道具類がいっぱい残っている。

【保護・継承の取組関係】

(印南敏秀氏)

- ・ 学生さんや子供さんたちといろいろな活動をしますと、あまりにも現場を知らないということが非常に大きい。やはり現場に行って、海の冷たさとか、温かさとか、砂のぬめりとか、そういったものを見て、そしてそこにいる生き物を見て。その生き物をとって名前を調べたり、いろいろなことを調べているうちに、その海ということについての理解が少しずつ深まってくる。そうやった上で食べると。ただ単にお店で並んでいる魚や貝を食べるのとは随分子供たちの目つきも違ってくる。
- ・ 一汁三菜というのは皆さん方にとって当たり前だと思っているかもしれませんが、これは決して当たり前のことではない。つまり、今の私たちがイメージする和食というのは、決して昔からのものではないのです。戦後になってようやく形成されてきたのが一汁三菜ということ。
- ・ 儀礼食は記録に残りますから分かります。ところが日常食は全く分かっていない。
- ・ 実は今、年中行事というのはものすごく衰退している。例えば皆さん方の家庭でもそうですけれども、正月以外にほとんど行事というのはいないはず。もし登録されればもう一度自分ところの家の年中行事というものを振り返ってもらいたい。
- ・ 食事這也是全て文化ですから、これは後天的なものですので、ですからどういう育て方をされたか、どういう育ち方をしたかによって、それぞれの人の食事の嗜好というのが変わって決まってくるわけです。

- ・ やはり忘れてはいけないのは年齢だと思うんです。だから、若い人と青年とお年寄りが同じものを食べられるわけがない。ですから、そういう中でそれぞれの工夫を、年齢にあった工夫とか、家族構成にあった工夫であるとか。それは先程おっしゃったように強制は出来ません。ただし、家庭の味というのは何らかの形で、記憶に残るような形で何かこれはというふうなものがあつた方が多分良いのではないか。

(神出加代子氏)

- ・ お米も洗って、お水さえ炊けば、スイッチで炊けます。お米を炊くのに、どうしたら美味しく炊けるかなんて考える必要もなくなってきたし、お腹がすいて忙しければ、作りたくなければ、お金さえあればお金で買ってこられるようになった。その伝承する暮らしがいかに私どもには大切なものであつたかということを、今、ちょっと反省してみる時期にも来ているのではないかと思う。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【近畿ブロック】
(H25. 9. 17)

【和食の範囲関係】

(的場輝佳氏)

- ・日本の“出汁”というのは、昆布、かつお節だけではありませんが、植物や動物を一旦乾燥させて、あくや雑味、嫌なにおいを除いて、非常に淡泊な風味に仕上がったものです。塩、しょう油、お酒を少々入れて、それだけで食材を生かした料理になります。このように食材の持ち味を生かして料理に仕上がる出汁は、日本料理にしかない。

【保護・継承の取組関係】

(笹井良隆氏)

- ・これは持論でございますので、ちょっと気になる方は聞き流していただきたいのですが、和食というのは、究極の手抜き食やと私は考えています。だしも非常に簡単にとれる。昆布も沸騰したところに放り込めばいいと。だしをとるということが、いかにも難しいことのように言ってきた。これは日本の料理会が反省しなければならない点。

(的場輝佳氏)

- ・現実はどう実現出来ているかは差し置いて、やはり子供に伝えること、家族に伝えること、子供を通して家族に伝えること。特に、家族にどう伝えるかということがキーワード。
- ・学校での活動を含めて、農家、料理人、子供、家族が一体となったものにすることが重要かと思います。特に、家族、家庭に切り込みたい。

(阪中舞氏) ※大学生

- ・和食を通じて家族が団結することで、食卓の個食なども防ぐことができますし、いいことだと思います。ただ、家庭で出来る和食の勉強って、やはり限られていると思うんですよ。そこで、私は、学校給食を最大限に生かして、授業参観とかあるじゃないですか、その授業参観で食育の授業、先ほど村田さんが京都の学校でやっていらっしゃるみたいな感じで、それを全国に羽ばたいて実施したらもっといいのかなと。

(熊倉功夫氏)

- ・バリエーションがあるということが、実は日本の食文化の面白さだという。そういうものを一色にするのではなくて、逆にそういうバリエーションをこれからみんながむしろ大事にしていくということが、日本の食文化を外国の人に理解してもらうために

は必要なのかなという気もしますね。つまり、今、平準化しているんですね。味が全て平準化している。例えばダイコン1つとっても、かつては地域ごとにあれほど土のぐあいと水のぐあいによって味が変わる野菜はないと思うんですけども、そのダイコンが今や日本全国统一されて青首ダイコンになっちゃった。このような平準化という問題をむしろ、これからどうやって逆に個別化していくかということの方が課題かもしれない。

- ・ そうやって親しんでくるということが大事ですから、どうやったら親しめるか、親しむチャンスを作っていくかということが、これからの大きな課題。
- ・ 遺産というのは、博物館入りしたものというものでは決してありません。遺産というのは、今日我々が生かしていくべきものである。遺産というのは、あるがままにそのまま保存していくものではありません。それは、今日の時代に合わせて作りかえて、創造性をそこへ加えて、そして、変わらざるものは守りながら、そして、今日の時代に合う新しい姿を作っていく。言葉は古きを選び、心は新しきを選ぶという、そういうことが伝統を継ぐということだと。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【中四ブロック】
(H25. 10. 3)

【和食の範囲関係】

(神崎宣武氏)

- ・ その土地、土地で、いろいろな食材を食べこなしていくということが大事なことであって、ハレの食もケの食も、基本的にはそうだったと思います
- ・ 新鮮な自然の食材を使っの伝統というようなことで、1つの方向が出ました。これが和食の外枠を決めるキーになるかどうか異論もありますでしょうけれども、1つの方向だろうと。

【保護・継承の取組関係】

(三谷英子氏)

- ・ 環境だとか、マナーまで含んだいろいろなことが食にかかわってきますので、一度失われたらもう取り返すのが大変難しい。恐らく、無理だと思います。やはり残していきたいことがたくさんある。それが地域の活性化にもつながっていきますので、絶対私たちの世代が頑張って、若い人たちに何とかつなげていきたい。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【九州ブロック】
(H25. 10. 22)

【保護・継承の取組関係】

(四月一日梨沙氏) ※大学生

- ・一人暮らしをしている大学生が多かったのですが、一人暮らしの人は自炊か、外から買ってきて食べ物を食べるという状態なのですが、自炊をしている人たちの中で和食を作る、私は和食派でいつも和食を食べますという人はほとんどいなかったと思います。その理由を聞いたことがあります。その一番の理由は、しょうゆとかみそとか酢とか、調味料が多過ぎて味付けが難しいということと、和食を作るには家族だと大量に作って分け合えばいいけれども、1人分だけ煮物を作るというのがとても難しいということ、あと大学生同士で外に食べに行く、外食に行こうという時に和食を選んだことは一度もないです。その理由として、私の考えなのですが、恐らく洋食イコールおしゃれだというイメージがあって、雑誌とかを見ても洋食を取り上げてコーナーを作っているのが多くて、和食は私が見る限り見たことがないので、流行というものに乗っかっているのかなという感じも受けている。

(中山美鈴氏)

- ・おしゃれと来たので、そう来たかと思いましたけれども。でも、何がおしゃれかという価値観というのは、もう時代によって変わるのです。だから、今はそうかもしれませんが、あるいは10年後、20年後になったら、日本料理の方が格好いいと、むしろ世界の人たちは日本料理にすごく注目しているのです。

「和食文化“再考”シンポジウム『再発見！「和食」文化の魅力』【沖縄ブロック】
(H25. 9. 25)

【保護・継承の取組関係】

(中山美鈴氏)

- ・ 要は、やはり子供たちに本物を伝えるということと、本物であれば伝わるということと、本物を知ることによって選べると。何も知らずにいるのでは、ふるさと料理というのはやはり残っていかないので、そういうことは大切。
- ・ 逆に世界にむしろこれはもっともっと広めていいのではないかと思うような料理は、幾つも日本食の中にあります。それはもう見る側の意識や見方の問題であって、それは私たちも悪いのですね。あまりふるさと料理というものの良さというものを本当に真剣に学び伝えていこうとしなかった。そこはお互いにそういう気持ちで向き合っていけば、日本食の未来というものはもっと広く明るいものになるのではないか。

(桑畑美沙子氏)

- ・ 私はやはり体験を通すことの大切さ、だから手間暇かけて美味しいと感じる、そこから出発するということは大事。
- ・ 教え込むのではなくて楽しい、美味しいというふうに、子供、相手の方が感じるころから興味が湧いてくるのではないか。押しつけてもそれは「あっ、そう」でおしまいになってしまうから、それをどうやって相手が美味しい、楽しいという気持ちになるかというような仕組みの問題も、私たちは考えていかないといけないのではないか。

(金城笑子氏)

- ・ 行事を通して、その若い世代に上手につないでいくことは出来ないものか。
- ・ 例えば出産でもいいし、ほかの祝い事でもいいし、仏事でもいいし、そういう時にみんなが顔を合わせるって、そういう行事を大切にしながら、その料理を通してつないでいくものがあるのでは。

(嘉手苅百里恵氏)

- ・ 沖縄は沖縄、京都だったら京都の食文化というように、その地域で自分たちの食文化を守っていくこと自体が、大きく見れば和食の継承につながるのかなという印象。この和食というように聞いた時に、やはりイメージするのは、ちゃんと本膳料理みたいなそろった料理で、私たちの日常の食生活とはほど遠いというような印象を受けるの

が一番最初にあって、それを継承していくと聞くと、ちょっと難しいという印象を受けるが、今回お話を聞いて、和食というのが一汁三菜を基本として、ご飯、米文化、米と汁物とか、そういうもので和食というように定義されているということを知らない方が多い。今回初めて知りましたので、それをもっと広めていけば、この和食文化の継承というの、もっと拡大されていくのではないかな。

（金城須美子氏）

- ・ 画一的にするわけにはいきませんで、この長い日本列島、北海道から沖縄まで、それぞれ産物が違ったり、気候が違ったりします。それぞれの地域に合った、これまで伝統料理というものが生まれてきたはずですから、やはりそれを基盤にして、そしてそれをもっとよりよくしていく。改善していくところは改善していく。残すべきところはきちんとそれを押さえておく。そういう方向で発展させることが大事。
- ・ 沖縄の料理というのは、ちょっと色彩に欠けていうか、味を真髄としますから、いろいろな材料から出てきた複合的な味をよしとします。そういうことで、見栄えのよさということにはあまり関心を持たないできたけれど、これからは、若い世代にも郷土の料理を受け継いでいってもらうためには、やはりその辺の改善が必要だろうと

（崎原永辰氏）

- ・ 現実を見ながら、昔のよさを継承しながら、新しいライフスタイルの中での食というのを構築していく必要。

「和食」文化の魅力 再発見イベント “『和食；日本人の伝統的な食文化』の魅力” (H25. 11. 24)

【和食の範囲関係】

(伏木亨氏)

- ・なぜ伝統が、というふうにもいつも考えているんですが、1つは、自分の子供たちあるいは孫が自分と全然違うものが好きだとか食べているとか、それ、すごく寂しいですよ。
- ・ずっと長くこれまで脈々と続いてきた伝統の流れというのに自分もそれに参加しているというのは大変心地よい。
- ・我々は食べる前にまぜない。別々にまず目で楽しんで、口の中に入れてからそれぞれのご飯とのマッチングとか、あるいはおかずの余韻でご飯を食べるとか。違うものが口の中に入ってきて、ご飯と別のものがこっちとこっちで分かれているなという不均一な感じが大変好きです。
- ・うまみは、先ほど来、日本の味わいの中心であるというふうに言われていたが、これはまさにその通り。世界中にうまみはあり、どの国も自分たちの料理の中に実はうまみというのを持っていて、それを中心に食べているんですが、日本の場合は特にそれを前面にバツと押し出したというところが特徴的。

(村田吉弘氏)

- ・アメリカ人はもう日本でラーメン屋を出しています。お好み焼きはどうなのか、和食かと。たこ焼きはどうなのか、カキフライは洋食と思っているじゃないですか。ヨーロッパのシェフはアメージングと言いますが、何を言っているんだ、お前らの方がアメージングではないかと。そういう料理も含めて裾野は広い方がいいと思っています。みんな和食にしまえと思っています。
- ・引き算引き算で、本来のものはそこにあるというような考え方は日本の調理法の根本。
- ・和食というのは、うまみというものを中心に同心円的に、甘い、辛い、酸っぱい、苦いというあとの4味を均等にバランスよく並べたというように作るわけで、うまみが中心であることは間違いない。

(羽田美智子氏)

- ・昔の方は、自然に四季と向き合って、これが食べどきだとかそういうところから入っ

て、体に栄養をつけていった。今の現代人と逆の発想。

(熊倉功夫氏)

- ・必ずしも「いただきます」「ごちそうさま」というのを日本人は大昔から言っていたわけではなく、意外に新しい。近代になって日本人と一緒に、つまり、日本人はそれまではめいめい膳という形だった。食べ終わったら、そのまま布巾で拭いて、膳棚にお膳ごとしまう。洗わない。それが不衛生だということで明治時代になり、ちゃぶ台というのが出来た。1つの家族が1つのテーブルを囲むようになる。昔から言っていた人もいるが、その時、「いただきます」「ごちそうさま」というのが普及してくる。
- ・大変な作業です。それを大変だと思うか思わないかということだと思うが、何に時間の価値を感じるかということとはとても大事。ですから、お料理を作るということは、日常生活の中で我々が出来る一番創造的な仕事ではないか。

【保護・継承の取組関係】

(伏木亨氏)

- ・味のうまみは、先天的に皆美味しいんです。新生児だってうまみは美味しい。ところが、においは完全に後天的だから、教えないとだめなんです。子供たちに、カツオ、昆布のにおい、あるいはだしジャコのにおい、うまみと同時にこれを教えて、これが美味しいというふうに思わせないと次の世代は育たない。

(フランソワーズ・モレシャン 氏)

- ・ここは日本でしょう。みんな住んでいらっしゃる方は日本人でしょう。日本人として日本の和食をいただくのは当たり前。
- ・もうちょっとご自分のアイデンティティーのために、自信というより愛情を持ってほしい。プライドを持ってほしい。

(熊倉功夫氏)

- ・全国の郷土料理をやっている方々と上手に連絡を取り合いながら、日本にはこんなすごい、1万5,000ぐらいあるといわれていますが、そういう郷土料理が今どのように支えられているかという連絡もしないと。

(後藤繁榮氏)

- ・ヘルシーであり、そして、美味しいということが、ひょっとしてまた食卓に人々が一緒に戻ってくる1つの大きな要素になってくる。

- ・日本で暮らすと自然に日本食が好きになるというのはこれは錯覚。食べ物の好み、嗜好性というのは全く遺伝しないため、これは教えないとだめ。意識的に教育をしないと難しい。それは今大変大事な時期に来ている。