

存在感が薄れつつある和食文化。

和食文化のすばらしさを伝えていくために、何をしていけばよいのでしょうか。

現在、日本は長寿大国となり、和食文化は世界的にも注目されています。

しかし、社会環境が変化する中で、当の日本人の中から和食の存在感が薄れつつあります。

アンケートによると、現在、和食文化を守り伝えていく上で心配されている、さまざまな要素の中で、最も回答が多かったのは、「地場の食材を活かした郷土料理が消失していく」、「安全性が不安な輸入野菜が増えた」など、食材に関する項目でした。次いで、「正しく箸を持てない子どもが増えた」、「食事の挨拶をしない若者が増えた」、「和食のマナーの大切さが伝わっていない」などの、作法・食べ方にに関する項目も、回答数が多くなりました。

ユネスコ無形文化遺産に登録された、誇るべき和食文化。

しかし、無形文化とは目に見える形では残りません。気付かないうちになくなってしまう

しまつていることのないように、私たちが日々の食生活の中で丁寧に和食文化をつなぎ、未来へと受け渡していくことが大切ではないでしょうか。

味覚の危機

美食の国フランス。美食の基本は作ること。しかし、社会の変化の中で、多くの家庭で調理に時間をかけなくなり、子どもたちはファーストフード中心の食生活になっていました。これでは味覚が鍛えられるわけがない。2010年に「フランスの美食術」が無形文化遺産に登録されました。だが、その背景には美食というフランスの宝が失われてしまうという危機感もあったようです。

食材など

・地場の食材を活かした
郷土料理が消失していく

・安全性が不安な、
輸入野菜が増えた

食べ方・作法など

・食事の挨拶をしない
若者が増えた

・正しく箸を持てない
子どもが増えた

・和食のマナーの大切さが
若い世代に伝わっていない

技術など

・若い女性が和食を作ることに
苦手意識がある

・「包丁さばき」に自信がある

・主婦が少ない

79.0% 90.4%

93.8% 95.7%

85.9% 97.3%

※ 和食会議アンケート調査より【n=114】