

日本食文化無形文化遺産化シンポジウム～伝えよう！地域の食文化～

【関東ブロック】議事録

日時： 2013年2月27日(水)13:30～16:00

場所： サンシャインシティ文化会館 5階 特別ホール 501号室

次第：

- ① 挨拶 武石 徹（関東農政局次長）
- ② 基調講演 原田 信男 氏（国士舘大学 21世紀アジア学部 教授）
- ③ パネルディスカッション「伝えよう！地域の食文化」
コーディネーター： 原田 信男 氏
パネリスト：
伏木 亨 氏（NPO 法人日本料理アカデミー理事、京都大学農学研究科 教授）
手島 麻記子 氏（彩食絢美流ダイニングデザイン 代表取締役、日本酒スタイリスト）
浜田 峰子 氏（フードニスタ）
吉田 めぐみ 氏（野菜ソムリエ）
皆川 芳嗣（農林水産事務次官）

<開会>

● 司会(戸村)

お待たせいたしました。定刻となりましたので、ただいまから「日本食文化無形文化遺産化シンポジウム「伝えよう！地域の食文化」を開会いたします。私は、本日の司会を務めさせていただきます事務局の戸村と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

①挨拶

それでは、開会に当たりまして農林水産省関東農政局次長の武石徹より御挨拶いたします。武石次長、よろしくお願いいたします。

● 武石徹

御紹介いただきました関東農政局次長の武石と申します。本日は埼玉より参りました。今日は、御多忙のところ本シンポジウムに御参加いただき、誠にありがとうございます。

海外では、世界中に少なくとも5万店以上の日本食レストランがあるといわれるほど、今、世界では日本食が大変なブームになっております。

一方で、国内について見ると、家庭でのパン食はその消費額で見ると、お米の消費額を上回ったという総務省の統計も出ており、日本食離れではないかという見方も一部にございます。また、その地域のコミュニティの衰退あるいは核家族化の進展といったことによりまして地域の伝統的な食文化が失われているとの指摘もあります。

私どもは1都9県を所管しておりますが、ここ関東地方におきましても長い歴史の中で地域固有の食文化が形成されてきているところですが、最近では若い人を中心に食生活にも大きな変化が出ていると聞いております。

例えば、関東で申しますと、日本食で最もポピュラーともいえる、すし、てんぷら、そば、こういったものは江戸時代の屋台から始まっていると言われております。さらに、東京では、こうした日本食の専門店だけではなくて洋食や中華、さらには若者が好むファストフードといったまさしく世界各国の料理が提供できる、そういった飲食店が集積しておりまして独自の食文化を形成しているということに加えて、例えば山梨県のほうとうでございますとか茨城県のアンコウ料理といったように、地域に根差した食文化というものもございます。

また一方で、関東は、食材の供給基地としても非常に大きな力がございまして野菜あるいはお米、畜産物、貝類、海産物を始め、さまざまな農産物を食材として提供しておりますし、あわせて調味料として有名なしょうゆやみそといったものについて、供給基地としての側面もあわせて持っております。

政府といたしましては、このような我が国のすばらしい食文化を次世代に継承していくきっかけとなるよう、また地域で食文化の継承活動を行っている方の手助けとなるよう、昨年3月に日本食文化を「ユネスコ無形文化遺産」に登録すべく申請を行いました。この点につきましては後ほど詳しく説明があると思っております。予定では、今年の12月に登録の可否が審議されることになっております。

農林水産省といたしましては、1人でも多くの国民の皆様にご覧に日本食文化を無形文化遺産に登録しようとしている取

り組みを知っていただき、登録実現に向けた取り組みの輪を広げ次世代に継承していただくよう、昨年の 9 月から東海ブロックを皮切りに全国 9 地区でシンポジウムを開催してきておりまして、その最終回が本日ここ東京で開催されるということになっております。

本日のシンポジウムでは日本生活文化史、日本文化論が御専門で日本食文化について造詣が深い原田先生を始め、日本料理アカデミー理事でもいらっしゃる伏木先生、食の分野で御活躍されている女性有識者の方々に御参加いただき、日本食文化の魅力や次世代に継承していくための課題などについて御議論いただけるものと期待しております。

皆様におかれましては、本シンポジウムでの議論内容につきまして身近な方々にお伝えいただき、日本の食文化を無形文化遺産に登録する活動が国民的な運動となり、登録が実現するとともに、また地域で食文化の継承活動を行っている方々の取組をさらに後押しすることを期待しております。

最後になりますが、あと 10 日余りで東日本大震災から約 2 年となります。東北の被災地では、まだ復興に向けて苦労されている農林漁業者の方々が多くいらっしゃいます。農林水産省といたしましては、被災地でできた食品を積極的に消費することによって被災地の振興を応援する「食べて応援しよう」という取組を国民の皆様呼びかけております。

本日、御参会の皆様もぜひこういった趣旨に御賛同いただき、この「食べて応援しよう」という形で被災地の食品をぜひ食べていただいて、その運動の輪を広げていただければと思っております。

簡単ではございますが、これをもちまして開会の御挨拶といたします。本日は、よろしく願いいたします。

● 司会(戸村)

ありがとうございました。

② 基調講演

続きまして、基調講演に入ります。

本日は、国土館大学 21 世紀アジア学部教授原田信男様より「地域と食ー日本の食文化」と題しまして御講演をいただきます。原田先生は、札幌大学女子短期大学、札幌大学、その後、国立民族学博物館、角川文化振興財団角川日本地名大辞典編さん室などに御勤務された後、平成 14 年より国土館大学 21 世紀アジア学部教授を務めていらっしゃいます。また、平成元年「江戸の料理史」でサントリー学芸賞、平成 7 年「歴史のなかの米と肉」で小泉八雲賞も受賞されています。

それでは、原田先生、お願いいたします。

● 原田 信男(国土館大学 21 世紀アジア学部 教授)

皆さん、こんにちは。ただいま御紹介いただきました原田と申します。今日は、地域と食ということで、そういう観点から日本の食文化というものはどういふもので、どういふ合い議の上に形成されてきたのかというお話をちょっと簡単に御説明させていただきたいと思っております。

地域ということになりますと、我々は風土という言葉が思い浮かびます。風土というものを広辞苑で引いてみますと、その土地固有の気候、地形など自然条件、土地柄と出てきて自然条件が全面に出るわけですが、私は、これはまずいと思っております。

なぜかという、例えば精神的な風土というような言い方がございます。この風土という概念は、やはり歴史という時間軸の問題を入れないと理解できないものであろうと。単純にその土地があって暖かいか寒いかな、地形がどうだこうだではなくて、そこに住む人間の問題として風土というものが出てまいりますから、その場合に人間がそこで暮らすという時間の積み重ね、これがやっぱり重要なのだらうと思っております。そういう意味で、これは私のやつは甚だ地理学的な規定なのですが、私は一応歴史学者ですので、このように歴史的な観点というものを加味する必要があるのだというようなことを踏まえた上で、今日のお話をお聞きいただければと思っております。

じゃあ、その問題をどういふふうと考えていったらいいのかということで、日本食文化の地域的特色という話に入らせていただきますけれども、まずやはり我々の暮らす中では気候というのが非常に重要な問題になってまいります。

私たちの暮らしている東南アジアー東アジアといったほうが正確なのだろうと思うのですが、この地域は、いわゆるアジアモンスーンの一番端っこに属するわけです。アジアモンスーン地帯というのは非常に高温多湿、暖かくて雨がたくさん降る。そういう地域であるわけです。そうすると、日本はちょっと微妙な、そのアジアモンスーンの中でもちょっと端っこなので微妙な問題はあるのですが、大きな話をさせていただきますれば、そういう地域です。

こういう地域に適した作物というのは何かというと、これは言うまでもなく米なのです。米はイネ科に属しますが、イ

ネ科の植物というのは非常に優秀な食糧となるもので、世界 3 大穀物といわれる米も麦もトウモロコシも全てこれイネ科の植物であるわけです。トウモロコシの話を入れるとややこしくなるので、あえて米と麦というふうに考えて限定させてお話を進めていきますと、この地域がいわゆる、アジアモンスーン地帯でここに米文化が広がっている。

そして、ここには麦の文化が広まっています。小麦がメインですけれども、大麦、ライ麦、いろいろな麦を使いますが、麦は高温多湿というよりも、むしろ乾燥していて寒くても大丈夫。乾燥寒冷ということが一つの特色になります。もちろん、水がなきゃ全然だめですけれども、ある程度の温度とある程度の水を考えた上で言えば、やはりこちらは高温多湿、こちらは寒冷乾燥、まあ寒冷でもない地域たくさんあるのですけれども、そういうふう考えています。

そうすると、麦のところ、この麦文化圏ではどういう文化が生まれるかという農耕は今から 1 万年ちょっと前に始まりましたけれども、牧畜も大体 1 万年、農耕よりもちょっとおくれてメソポタミアあたりで始まっております。そうしますと、遊牧という文化もあるのですが、ともかく小麦等を中心として、ここから広まっていったこの小麦をつくりながら乳の出る動物を飼う。このことによって小麦と肉と乳製品、パンと肉とミルク・バターといってもいいのですが、これはもうお菓子から全てそうです。向こうのクッキー、ケーキ、考えてみればみんなそうですし、もっと言ったら嗜好品、ワインはちょっと別なのですけれども、麦からつくったビール、さらにそれを醸造させたウイスキーというような文化がこちらに広まります。

それに対して、こちらのほうは米の文化ですから、米をつくる米は水がなければいけません。水がなければいけないということは、そこに魚が住んでいる。そうすると、稲、米を育てながら、そこに住む魚とセットになった食事文化ができて上がる。そしてさらに、動物も必要ですから、この動物性たんぱくは何かというと、豚になるわけです。

豚というのは非常に簡単に飼える動物です。こちらで発達した遊牧、牧畜のように夏に山の上に連れていって、またおきてきたりとか、そういうことをせずに。だけど、豚はどこで飼うと思いますか。トイレで飼うのです、東南アジアでは。人間のふん尿を食べて育ちます。これちょっと衛生的に問題があるので、今はだんだん減ってはおりますけれども、しかし非常に農耕しながら稲作をやりながら簡単に飼える豚。

ついでに言いますと、中国というのは広過ぎますので、中国の北のほうは実は麦文化圏だから、ここでは、まんじゅうだとか麺、それに羊、牛肉、そういうものが、しかもミルクとか何かを使った料理になりますし、中国も南のほうはこっちの文化圏ですから、これは広東料理とか何かになれば米、それから豚肉あるいは魚というような文化になるわけです。そういう意味で我々の食文化というのは、まずこの気候というものに非常に大きく左右されており、日本はそういう温暖湿潤な米文化の一角を占めているということをもまず御理解いただきたいと思います。

さらに、日本の今度は次に地形的な特色ということになりますが、これは日本ですけれども、南北これ実に 3,000 キロあるわけです。3,000 キロの長さを持った国ってそれほどないのです。ちなみに、日本の面積というのは世界では広いほうですよ。日本は狭い国だと思っておると、とんでもない間違いです。200 ぐらいあるうちの 50 位ぐらいになりますから、面積的にも実は広いのです。しかも、南北に長いということ。南北に長いというのはどういうことかということ、気候がさまざまであるということ。時間は明石でいけば一発でいけますけれども、そのかわり北と南では大分気候が違う。亜寒帯から亜熱帯まで含む気候であるということ。そういう国である。

なおかつ、この地図ではわかりませんが、重要なことは日本の国土の 3 分の 2 は山です。60%から 70% が山地です。しかも、アジアモンスーン地帯にあって山地が多いということは何を意味するかということ、水が豊富だということです。なおかつ、山ですので水が干されますから、水の質が非常にいい。世界的に見ても、日本ほど水の質のいい国というのはほとんどありません。豊かな山林を蓄え、水を蓄えて、それが地下水になり、流れて使われる。だから、日本の食文化の一つは、やはり水ということが大きな要素になるはずですよ。

そして、これは実は水田、先ほど言った問題にもかかわってきます。と申しますのは、皆さん、我々の感覚でいいと思いますと、例えば関東平野、今に進んでこそ一大水田地帯と見えますけれども、実は平野部のほうは水田はつくりにくい。これなかなかおわかりいただけないのですが、あの関東平野の開発が一面水田になるのは戦後のことです。戦前までは、堤防とか何かで低湿地がたくさんあって水が抜けない。田んぼというのは水が抜けないとダメ。用水路があって排水路があって水を調整できて、初めて田んぼになるのです。ですから、平らなところが田んぼにできると思ったら、これは大間違いです。むしろ、そういう技術的な努力の積み重ねによって今日、平野といえれば一面に田んぼが広がっています。

ということは逆に言うと、山の中腹部だとか山の谷のほうが田んぼができやすいのです。ただし、山とは違います。これは南九州の山です、椎葉あたりの。南九州から四国、それから吉野というところは、こういう急峻な山ばかりですから、ここでは田んぼはできません。できても、ほんの猫の額ぐらいなものです。

ところが、これは出雲の山です。出雲の山ですと、こういう谷合いにたくさん簡単に田んぼができます。というのは、

ここに水があって、そこから引いて落とせば非常に簡単に水がコントロールできる。むしろ、こういう山のほうが田んぼが発達しやすいということもあるということです。

それと山の話に戻して先ほど言えば、日本の場合、島国でありますから海岸線が非常に多い。これは良港、非常にいい港に恵まれる。リアスは津波には弱いわけですが、おっかない、なんて言っていましたけれど、しかし港としては非常に条件がいい。そういう意味で、今度は海の恵みというのも非常に高いということになってまいります。

そうしてそれが、今の 2 つは、先ほどの風土の地形・地理的、気候的条件ですが、これに歴史の問題が加わります。これは 675 年、天武天皇 4 年の肉食禁止令と呼ばれている法令です。細かな説明ありますけれども、これ私に言わせれば肉食禁止令ではなくて、水田の奨励策なのです。というのは、これはどういうことかと簡単にいいますと、この肉食禁止令といわれている中には、禁止の時期が 4 月から 9 月だけなのです。これは稲作期間です。

そして、なおかつ、これで禁止している動物が牛と馬と猿と鶏と犬なのです。日本人が一番食べていた肉、これ何だと思いませんか。というよりも、「肉」は音読みですか、訓読みですか。「肉」は音読みなのです。中国語なのです、これ。日本語は「シシ」です。日本人が食べていたシシはイノシシ、カノシシ、カモシシということで、これが肉食禁止令だったらイノシシと鹿を禁止しなければいけない、入っていない。これは説明省きますけれども、これは稲作期間中に肉を食べると稲作がうまくいかないという信仰がくぐりにあって、それを守るために米を育てるためにこういう法令を出したにすぎません。しかし、日本でこの法令が 7 世紀に出たことによって、その後、日本人は肉を食べなくなっていく。イノシシや鹿も、汚れていくという理由で食べられなくなっていく。

しかし、人間はたんぱく質をとらなければいけませんから、そうすると日本人は、もちろん米にも入っていますけれども、動物性たんぱく質としてどこに集中していくかという、これは魚に集中していった。本来の稲作文化圏であれば先ほど言いましたように、米と魚と豚、この 3 つが組み合わさった食生活が一般的なのですが、日本はその中で豚というか肉を落とした。極めて日本は特異な稲作文化圏、特異な米文化の国だというふうに考えていただいたほうがよしいかと思えます。そういう歴史のスタートのもとで、じゃ、どうやって今日の料理文化というものが生まれてきたのかということに次に考えてみたいと思えます。

そこで、ちょっとペーパーのほうに日本食文化の歩みということで、神饌料理、大饗料理、精進料理、本膳料理、懐石料理、もう 1 つ字の違う会席料理と、6 つ挙げておきましたけれども、これが基本的にいえば大きな日本の料理の流れ、料理形式の流れであります。

そして、後から出てくると思えますし、日本の料理という、だし味のということになりますが、もちろん昆布もかつおぶしも古代から使っていましたが、今日のような日本料理の基礎ができ上がるのは実は室町時代以降なのです。そのお話をちょっとさせていたきたいと思えます。

これは私は、料理様式と呼んでいるのですが、もちろんトップレベルの料理です。日本社会におけるトップレベルの料理です。まさに日本の食文化を代表するような料理ですが、一番古いのが神饌料理だというふうに申し上げてよろしいかと思えます。これは神にささげる料理です。

そして今、神饌といいますが、村の祭りに行きますとどこ行っても最近はお餅と、まあ、お酒とお餅は当たり前なのですが、調理されていない物がささげられます、大根だとか何かにしても。ところが、あれは明治以降のことなのです。なぜかという、明治になって国家神道を採用したときに、明治政府は神道祭祀といって祭祀のやり方を変えました。これは物すごく大きな変革なのですが、これはもともと実は神様に供える物は生鮮と熟鮮というのがあるのです。生鮮というのは生もので、これは今日の神饌です。

それに対して、熟鮮というのは調理をした食べ物、お供え物、これが熟鮮なのです。そして、もともとは熟鮮が神社のお供え物の本流なのです。なぜかという、我々は神様にお願いをします。お願いするときに神は天から来てもらう。迎え、来ていただいたときに神饌をささげる。そして、その神饌をお願いする間に食べていただいて、神様が帰った後に今度はそれを人間がお祭りの後に食べる。これが直会です。必ずこれをやります。ここまでやらないと実は、神事というのは完結しないのです。

これは何かというと、神が食べた物を人間が食べるから、神と人間が神人共食といって、神と人間と一緒に同じ物を食べたということになります。同じ物を食べたということは、心がつながるということです。若い男女が出会ってデートし、仲よくなってくれば食事をしますよね、これは心を同じくする。あるいは結婚式で、三々九度で同じ杯からお酒を飲む、これは同じ物を食べることによって心をつなぐ。つまり、神と人間が出された料理された物を食べて、それで心をつなぐという、これが一番正式な料理であったわけです。

これは今、写っていますのは奈良の春日大社の神饌なのですが、実はこれちょっと日本的じゃないのです。なぜだか、わかりますか。色がついています。この色をつけるようになるのは仏教の影響です。神社というのは色を塗りま

せん。色を塗るのは、お寺なのです。ですから、実はこの春日の神饌は実際には仏教の影響を受けていますが、ちょっとその辺問題はあるのですが、こういう形で神様に食べていただいて、それを人間が後で食べるというのが神饌のやり方。

これは献立としては大嘗祭という非常に重要なあれがあるのですが、そこにこういう形で神様に新しき物という形でいろんな生もの、鳥とか何か、それから干物、そういった物をささげる。これ、ほぼ食べられるような状況になっているのがほとんどです。そして、これを食べるのです。これが非常に古い神饌料理のあり方だと思われます。ですから、これが一番かつては重要な料理であった。

これに次の大饗料理、これは平安時代の話です。大臣大饗というのがありまして、これの主役は、どちらかというと貴族なのです。貴族も藤原の、要するに本流、藤原本家の人物あたりが大臣に任命されると、そのときにお祝いのパーティーとしてやって、そこで大饗料理というのが出されます。あるいは正月大饗といって、そういう藤原の大きな儀や何かが大饗のパーティーを開く。そして、そのときに天皇の親族、皇族を呼んで一大パーティーをやるのです。まあ、こういう状況でやってあれなのですけれども、これがメニューです。で、これは格によって違います。これが一番身分の高い人、その次、その次、主人はこれだけ、という形になるのです。

で、これ見ていただきますと、このあたりが干物、それからこれは東、これは唐菓子、それからこの辺が生ものというような形で置かれています。この料理の概念は今と大分違うのです。なぜかといいますと、ここに司式というものがありましてここに座るわけですが、飯が出て白い皿があって、これ取り皿です。で、ここに酢と酒とひしおという調味料が置いてあります。そして、箸とさじ、これが置いてあるわけです。ですから、食べるときには、ここにいろいろ並んでいるものを自分の皿へ取ってきて、ここで好きな調味料をつけて食べる。これはある意味で、料理の原型なのです。

例えば、東南アジアに行きますとタイなんか特にそうですが、座って料理が出てくるのですが、その上にいろんな調味料がめちゃくちゃ置いてあります。そして、客はみんな自分の好みの味をつけて食べる。例えば、西洋料理の中でもギリシャなんか一番そうなのですけれども、ギリシャのレストランへ行きますと、ぽんと4つの瓶が出てきます。サラダは野菜をちぎったものが出てくるだけ。その4つの瓶というのは、塩とコショウとオリーブオイルとワインビネガー。これで自分の好きなドレッシングの味をつける。つまり、料理の原型というのは、自分の好きな味を目の前で自分がつけて食べるというのが原型で、この大饗料理というものはそれが非常に強く残っております。

そして、このさじがあるということ。それとこの料理の数、これ偶数なのです。しかも、テーブルで食べています。お膳ではありません。これは何を意味するかというと、中国料理なのです。中国料理が大饗料理として入ってきた。で、実はこれ韓国なんか行って韓定食をばあっと見ると、割と似ています。盛った物の並べ方とか、中国圏料理であるわけです。

じゃあしかし、平安時代のこの中に日本的なものはないのかというと、そんなことはありません。非常に凝った切り方をしているのです。切り方に凝るのです。つまり、日本の料理人のことを包丁人と言います。これはちょうど、この大饗のころからそうなのですけれども、いかに切り口をうまく見せるかということが料理人として非常に重要なわざ、技術なのです。

で、皆さん、刺身というのは料理だと思いますか。あれは立派な料理なのです。切り方によって味が変わる。それは魚の細胞を崩さずに、非常に鋭い刀の包丁で引いたときに細胞を壊さずに切れます。そうすると、肉汁が中に残ります。ところが、これは切れない包丁で押しつけるように切ったら、刺身にならない。うまみが逃げてしまう。だから、切るというのは非常に重要な料理の技術であるということになるわけです。それが形は中国的だけれども、随所にそれが見られて、この同時代の平安の今昔物語なんかを読んでみると、そういうことがちゃんと出てくる。だから、中国的な枠組みの中に、日本的な独自性みたいなものが平安時代からスタートしているということが言えます。

そして、さらにその後、これは精進料理なのですが、実はこの精進料理の献立のほうを出しておりますが、これは余り……。で、精進料理というのは、これも実は中国料理なのです。これはどういうことかといいますと、日本の禅僧、お坊さんたちが旧仏教の墮落で新しい仏教を求めて中国の南宋へ行行って、新しい宗教である禅を学びます。

そうすると、禅の道場では、自分の食事を大切にしなければいけませんから、つくります。そして、つくるときに非常にお坊さんというのは知識人で頭のいい人たちです。だけれども、仏教の戒律として肉を食べてはいけません。動物性のもんはいけません。そのため、彼らは何を努力するかというと、植物性の物で限りなく動物性に近い料理をつくらうとしたわけです。

これはどうやるかというと、実はこの時期に中国には水車が入って製粉技術が向上し、大量の製粉が可能になります。つまり、小麦の粉みたいなものをゴマ油で練り、それにみそやしょうゆ、しょうゆはちょっとまだあれですが、そういう調味料で非常に濃い味つけをするし、ゴマ油で揚げてもいいわけです、これは。そういう形で限りなく肉に近い

もどき商品、つまりがんもどきとか、ようかんもそうです。そういう形で動物性に似せたものをつくる。そういう技術を学んで道元や栄西もそうですけれど、日本に帰ってきて新しい禅宗のお寺をつくったときに、そこでこの精進料理が行われる。

これは先ほど見た大饗料理の、いわゆる自分で味をつけるのではなく、もうこれは積極的に味つけに出る。自分でまさに調味、調理という概念を技術的に非常に高いレベルで取り入れて、まさに植物性食品を動物性食品に見えるような非常に高い調理技術というものがこの鎌倉時代に日本社会に入ってくる。この大もとは中国です。

しかし、それを日本に移入した。そして、しかもそれを今度は本膳料理、これは江戸時代の本膳料理の図なのですが、こういうところに膳が並んでここで初めて膳が主流になってくる。つまり、日本的な七五三の膳という、今度は奇数です。偶数ではありません。中国では偶数を好みますけれども、日本のこの場合は奇数になってくる。そして、さまざまな料理が並びますが、これは完全に今度はもう味つけされ調理された料理、精進料理の技術を踏まえた料理技術だということになるわけです。

これは室町時代の将軍、これ室町将軍のお成りという形のときに、こういう料理が出ます。これは七五三の膳に二十一献の料理が出るのですが、これ一晩かかるのですよ。夕方 7 時ぐらいから始めて明け方まで、この間に初めの本膳の七三献があって本膳の七膳までが出て、その後、四献、五献、六献、七献、八献、この後十七、これは十七献ですけれども、十七献まで出ます。そして、その間にこれは能番組、能をやります。能を見ますから、これだけで一晩かかります。そして、また新しい献立がこの能番組に合わせて出るという非常に盛大な料理というものが、この本膳料理で確立するわけです。そして、それと同時に実は先ほどまでの大饗料理とか何かは、これは、いわゆる公家の四条流という包丁流派がメインでした。

ところが、鎌倉時代以降、特に室町時代に武家流派、武家がこの包丁流派を興すのです。つまり、中世というのは、みんな家によって職業は決まっています。おまえのところは法律の家、おまえのところはけまりの家、おまえのところは料理の家とか、そういうふうになってまいりますと、例えばその中でお聞きになったことあると思いますけれども、進士流だとか大幣流だとか山之内流だとか、そういう包丁流派が成立しましたが、これは武家の家です。この家が代々、その将軍とかの料理を担当してこういう料理を出すことになるわけです。

そうしますと、これは特に中世の場合は家の仕事ですから、その家ごとに技術が確立されていきます。そして、これは門外不出になって巻物になるわけです。そして、それを代々伝えていく。そのために、実はこの室町時代に多くの包丁流派が成立するとともに、その流派ごとに料理書というものがつくられて、これはもちろん材料はこれを使ったらいい、こういうふう料理したらいい、そのほかに今の配膳の仕方がどうだとか食べ方がどうかだとか、非常に事細かな有職故実という枠の中で確立しますけれども、これは明らかにもう 100% 日本料理です。先ほど申し上げましたように室町時代、ここで初めてかつおだしと昆布だし、これが合わさったような今日のだしの原型がつくられてくる。それ以前に、古代にも単品にかつおのいろいろという形でかつおも食べられていました。もちろん、昆布も食べられていました。

しかし、それが今日的な煮物とか何かを使う。これは先ほど言いましたように、精進料理の技術を経て室町時代に今日的な日本料理というものが確立した。献立もほとんどそうです。ですから、これ「献」と呼んでいますから。「献立」とは、この献を立てることなのです、どんな料理を出すかという。つまり、逆に言えば、日本の料理の原型というのは、この室町時代に成立したとみなしてよろしいわけです。

そして、日本はこの時期になりますと、かなり海洋国家として、御存じのように、昆布は南では取れません。北海道と、せいぜい三陸あたりの北の一部です。で、これが大量に京都に入ってくる。狂言に「昆布売」という狂言がありますけれども、今日はどれだけ売れた、儲かったというのを狂言に仕立てたものです。これはですから、室町時代には大量の昆布が日本海交通によって京都に入っていた。そして、暖かいほうのかつお、これも入ってくるわけです。そういう意味で、まさしく今日の日本料理が料理法、それから作法、食べ方、そういったものを含めて確立したのが、この室町時代の日本料理、本膳料理ということになるわけです。

そしてさらに、この本膳料理が、これ懐石としては、余りいい写真じゃないのであれなのですが、一応これは利休の懐石のものとして出しておきますけれども、いわゆる茶懐石です。茶の湯とこれが結びついて、ある意味でいえば、私は最高の日本料理として確立していくと。これは、実は本膳料理の一部を切り取ったものなのです。本膳料理というのは、実は何百人と用意しますから、これつくりおきなのです。3 日も前、4 日も前からつくっておくから、本膳料理は冷たいのです、幾ら料理してあっても。

それに対して、茶懐石というのは茶の湯の中では「一期一会」という言葉があります。この人と会って、この食事ができるのは 1 回しかない。1 回しかないことであるならば、その 1 回のためにあらゆる思考を尽くし、もてなしを尽く

し、しつらえを尽くして相手を迎える。そういう発想ですから、本当に懐石のちゃんとした料理は、召し上がった方はあれでしょうが、主人は今お客がどれだけ食べているか見ていて、ころ合いを見て次の暖かい物を運ぶ合図をして、それで運ばせるという非常に計算されて、なおかつ盛りつけも立体的にしてみたり、あるいは器もその季節に合わせてみたり、その本膳料理の中で一部を切り取ったけれども、しかしそれは非常に最高のもてなしとして考案されたと、これが懐石料理。私、やっぱりこれ日本料理の最高峰と言っていていいだろうと思いますが、これが大体戦国時代に確立したということになるわけです。その意味では、室町から戦国時代、このあたりが日本料理の確立期ということになるかと思っています。

そして、さらにそれが江戸時代になりますと、今度はこれ同じ「かいせき」なのですが、ちょっとわかりにくいので説明しますと、「ふところ石」という懐石は茶の湯をイメージしてあれています。資料的にはどちらも「かいせき料理」なのです。

もう一つ厳密に言うと、茶の湯の茶懐石のほうは、むしろ「ふところ石」を使わずに「会席」を使うのです、資料的には、こちらが圧倒的に多いのです。ただ、そうすると、この「かいせき」2つ、区別になりませんから、この2つを区別するために、私はどうしても茶懐石のほうは「ふところ石」で温かい懐石で客をもてなしたという精神からすれば、茶の湯のほうの懐石は「ふところ石」を使って、その後、江戸時代の会席、これは「会席」を使っていますが、資料的にはちょっと微妙な問題があります。しかし、この「かいせき」2つは区別すべきだと思います。

で、会席料理、この「会席」の江戸時代の会席料理というのは、どこで出されるかという、これは料理屋で出されるのです。だから、もうちょっと言い方変えれば、「ふところ石」の茶の湯の懐石のお茶をお酒にかえたのが料理屋の会席だというふうに思っていてだと割とわかりやすいかなと思います。もちろん、いいところを出すわけですが。

当時の料理屋さんに行くと、会席と即席というのがありまして、即席というのはアラカルトです。行って、今日ある物「あっ、あれちょうだい」というのが即席の頼み方。会席というのは前から予約していて「いついつ何人で行くから、よろしくな」と言うと、料理屋の主人が料理を洗いにしておいて食べさせてくれるという形になります。

ちなみに、この会席は近世です。江戸時代です、近世です。それ以前の茶会席までは中世です。中世と近世で江戸時代は、日本の社会は大きく変わります。どこが変わるかという、実はこの会席もそうなのですが、中世までのこの料理を食べる場所というのは選ばれた人が特定の日の特定の時間にしか食べられない、これが中世です。つまり、料理屋がなかった。一服室みたいのはあるのですが、要するに料理を商品として提供するわけではない。さっきのお茶の懐石にしたところで、これは茶人仲間がやりますから、ちゃんと招待された以外の者は入れない。お金があっても食べられない。これが中世までです。

ところが、近世の社会になりますと、近世社会というのはかなり発達したシステムチックな社会で、ここではお金さえ出せばこういう料理が食べられる。一応お金で、予約すれば身分は問わず食べさせてくれる。

それからもう一つ、先ほどの料理技術が中世までは巻物でその家の家伝だったわけですが、これが江戸時代になると寛永の19年に「料理物語」という料理書が出版されます。料理書が出版されるということは、料理の技術も金で買えるようになる。料理も金で食べられるようになる。そういう、ある意味でいえば、自由な料理の時代が江戸時代なのです。したがって、この江戸時代の中で、この日本の料理文化というものは最高潮に発展を示した。なおかつ、鎖国ですから、日本料理の日本文化そのものに純粹培養が育ったようなところもあるわけです。こういう形で日本料理というものは発展してきた。まさにピークは、私は18世紀後半から19世紀ぐらいだと思います。

ところがその後、明治維新で西洋料理が入ってきちゃいます。そうすると、実は天皇家の、つまり公式な海外の客を迎える料理はフランス料理になってしまいます。だから、ある意味で言うと、日本料理がピークを迎えたのは江戸の終わりなのです。だから、これがざっとした日本料理の流れです。じゃ、これは日本という大きな地域で見た場合そういうことが言えますが、実際にはなかなかそう単純にはいきません。今度は地域の問題をちょっと考えてみます。

日本というのは、北と南は非常に微妙なところ。北海道と沖縄です。北海道と沖縄というのは、中世までは日本ではありませんでした。アイヌには国がありませんから、日本の異域、異なる地域、南の沖縄には琉球王国がありましたから、日本とは異なる国です。

ところが、これが江戸幕府ができるときに半分ずつ日本に入ってくる。北は、北海道は松前藩ができて和人が少しずつ住み始める。アイヌの血が圧倒的です。そして、沖縄は、実は琉球は薩摩に屈服、支配されると同時に中国にも行のうしていった。中国の属国でもあったわけです。2つの国に属した両属の国だったわけです。そういう意味で、中身は違いますが、北海道も沖縄も半分ずつ日本になった。これが江戸時代です。

そして、明治時代になって初めて、明治2年に北海道開拓使がおかれて北海道が日本になった。そして、沖縄のほうは、明治12年に琉球処分が成立して清国から切れて完全に日本に入った。そして、この沖縄と北海道は実

は米文化の地ではなく、肉文化の地であったことがわかります。アイヌの人たちは漁もしましたけれども、狩猟で鹿や熊、これをとって食べていました。琉球には、豚とヤギの伝統があります。そういうふうには肉食文化も違うのです。

ところが、北海道は和人が入っていくと、今度は日本の食文化を持っている。私は札幌で 15 年暮らしましたが、隣の家のお雑煮はみんなそういうふうな地方のあれで違うわけです。そういう、要するに同じ地方の中でも、非常に複雑な問題が絡まってきているということがあります。そして、もっとある意味でおもしろいのは沖縄です。沖縄というのは、初めのころのどの形態だとか何かを見ていきますと、これはちょっとよく見えないですが、イオマンテです。熊をとっています。

これは沖縄のこれだけじゃわからないでしょうが、あるお祭りのこれは牛を殺すお祭りで、私ちょっと 3 年ぐらい調査で論文を書きましたけれども、肉をたくさん食べます。肉の文化です。肉の文化とそうじゃないところの文化とどこが違うかといったら、内臓まで食べ尽くすか尽くさないかです。沖縄とか韓国とか香港でも行って肉屋さんに行ったら、目の前に並んでいるのは何ですか。大体が内臓です。そして、精肉はショーケースの中に入っていて高い。これは特別なときに食べるわけです。ですから、内臓を徹底的に食べ尽くす。そういうあれなのですが、沖縄の場合は一番古い段階は、私は東南アジア的な食文化だったろうと思っています。

ところが、その後、琉球王朝は中国と冊封関係を結びますから、ここで冊封使を迎えるときに中国料理が入ってくる。チャンプルーとかもそうです。そして今度その後、薩摩に服従してからは今度は日本料理が入ってくる。そうして明治以降になったときに、この中国料理をベースにした日本料理をアレンジして独自の今日の沖縄料理ができ上がった。そして、さらにこれがまた戦後アメリカの占領下の中で、アメリカ的な食文化が入ってくる。ですから、結構ステーキだとか、それからスパムというアメリカの缶詰肉みたいなもの、アメリカの文化も入っています。最近では、タコスという形でメキシコ料理も入っています。

やっぱりその一つ、沖縄というところをとっても、もともとの日本とは違うし、またその中でも歴史的に違う。地域のそういう食文化の違いということ、これはこれでやはり非常に重要な意味を持って、そしてその総体として一つのまとまった先ほど申し上げたような、日本のトップレベルの料理文化というものがあるということです。

で、米の文化と言いましたけれども、明治の初年の人口が 3,000 万人でしたけれども、この 3,000 万の人が毎日米を食べて暮らせるような稲作の状況にはありませんでした。米が不足しています。米が食べられなかった地域はたくさんあります。ですから、渡邊忠男という非常にすばらしい農学の先生がおっしゃるのは、日本人は米食民族ではないと。米食悲願民族であると。米を食いたい。これが実は達成したのは 1960 年代を待たなければいけません。

そうしたら今度は、達成したと思ったら今度は食生活の洋風化で米余りで、減反と言うと怒られちゃうけれども、要するに生産調整をしないとイケなくなっちゃった。非常にあれなのですが、そういう意味でいうと、日本中どこでも米を食べていたわけではない。

一番おもしろいのは、私は前に行って、なるほどなと思ったのは岩手です。岩手は、5 つの地域から成ります。県北は畑作地帯、これはやっぱりアワとかヒエだとか、これがメインです。そして県央部は、これは米と畑作のミックス、米と麦です。県南のほうは、ほとんどがこれは平野がありますから、ここは米、餅が文化になります。そして、東側の三陸部は、これは海産物が中心の食文化、そして奥羽山脈のほうは山の食文化、ワラビだとかゼンマイだとかそういうものを食べていますし、岩手というのは、日本では面積的には一番大きい県ですが、そういうものが 1 つの県の中にもある。

さらに、もう一つの事例で挙げますと山形もおもしろいのですが、山形は今、在来野菜ということを非常に大切にしております。その県にしかなかった物を種を非常にうまく保存して、これは実は焼き畑で赤カブをつくっているのです。赤カブというのは、あれは常畑でつくったら赤くならないのです。最近では、ちょっと違うのですけれども、いろいろ技術改良をやっていますが、本来的には焼き畑でつくらなければ赤くならない。

これはちょっと趣旨から外れるのですが、これ一枚の畑。こっちは焼きました。こっちは焼かずに同じだけのカブを植えました。こっちは全然育たない。こっちはこれだけ育ちます。だから、焼き畑というものは非常におくれたように見えますけれども、焼き畑だけが持っているすばらしさというものがある。ですから、山形の温海地方の人は、今でも焼き畑をしてカブをつくっています。

そのほか、同じ山形の中でも庄内地方とか、あとは最上あたりはこの赤カブをつくっているのですが、これが山形の村山のほうへ行きますと、むしろ青菜漬けです。青菜の漬物がメインになりますし、それから南の米沢のほうへ行きますと雪菜という、またこれ特殊で非常に辛みがあっておいしい漬物ですが、そういうふうによっぱり地域によって違って来る。ですから、今申し上げたいことは、そういう同じ日本の食文化といっても地域によってさまざまなものがある、そして歴史の流れとしてはどうしてもグローバルな統一化が進んでいるというのが流れなのです。

しかし、今言った山形みたい、あるいは盛岡もそうですけれども、そういう地域地域でやはりその地域が育んできた食文化、そういった地方の個性みたいなものを大切にしながら日本の食文化としての統一性、その両方をうまく見ていかないと、大事にしていけないといけないのじゃないか。そして、さらに今日、エスニックとか何かいろいろな食べ物、中国にせよ、あるいはメキシコか何かもっとさまざまなものが入ってきていますけれども、基本はやっぱり米とだしというのは日本の食文化のあれですし、この米をパンに変えて小麦をつくれなんて意味がない。先ほど冒頭に申しましたように、日本は水田に適して気候的にもあれなのですから、やはり米をメインにしながら、ともかく米と従来の料理法をベースにしながら、なおかつ、その海外の中華料理でもイタリア料理でも何でもいいし、また御飯というのは合いますから、それをうまくあわせながら工夫をしていき、さまざまな食文化をプラスにして、それを取り入れて新しい食文化の伝統をつくっていくということが大切なのではないかと思います。

以上で、拙いお話を終わらせていただきます。御清聴ありがとうございます。

● 司会(戸村)

原田先生、どうもありがとうございました。日本食文化の地域的な特色から歴史の流れ、そして地域の違いとか非常に幅広いお話をいただきました。どうもありがとうございました。もう一度、先生に拍手をお願いできればと思います。

それでは、ここで 10 分間の休憩に入ります。14 時 35 分になりましたらシンポジウムを再開いたします。それまでに御着席をお願いできればと思います。よろしくお願いいいたします。それから、ここでもしお帰りになる方がいらっしゃいましたら、アンケート調査票にぜひ御協力をお願いできればと思います。よろしくお願いいいたします。

休憩(10分)

③パネルディスカッション

● 司会(戸村)

時間となりましたので、シンポジウムを再開いたします。これより、パネルディスカッションに入ります。コーディネーター及びパネリストの皆様を御紹介させていただきます。

皆様から向かって左側、コーディネーターは先ほど基調講演をいただきました原田先生でございます。

そして、パネリストは左から、NPO 法人日本料理アカデミー理事、京都大学農学研究科教授の伏木亨先生でございます。伏木先生は、食品・栄養を中心としておいしさの脳科学、自律神経と食品・香辛料の生理機能などの研究に取り組んでおられます。

続いて、彩食絢美流ダイニングデザイン代表取締役、日本酒スタイリストの手島麻記子様でございます。手島様は、パリでダイニングデザインを学ぶためフランスに渡られ、平成 4 年に原宿で新しい食スタイルを提案する「彩食絢美」を設立されました。

続いて、フードニスタの浜田峰子様でございます。浜田様は、「美味しい・楽しい・エコ 心豊かな食ライフ」をコンセプトに、働く女性を応援するメニューや心豊かな食ライフの提案をされ、テレビ、ラジオ、雑誌などメディアで活躍中されています。

続いて、野菜ソムリエの吉田めぐみ様です。吉田様は、離乳食やファミリー向けレシピの連載やセミナー、ラジオ出演と、野菜ソムリエとして活躍の場を広げていらっしゃいます。

最後に、農林水産省からは、皆川芳嗣事務次官が参加いたします。

それでは、ここからは進行は原田先生、よろしくお願いいいたします。

● コーディネーター(原田信男)

それでは、ここからの進行は原田がさせていただきますので、どうぞよろしくお願いいいたします。

昨年の 3 月に政府のほうで「日本食文化のユネスコ無形文化遺産」への登録申請を行ったわけです。こういう取り組みは日本の食文化を見直していこう、大切にしていこうという中での一つの取り組みなわけですが、この取り組みにあわせまして私たちはやっぱり一人一人が地域の食文化というものをどう考えていくのか、それを見直す一つのきっかけになっていけばなと思っております。

今日は、まず「伝えよう！地域の食文化」と題しましたけれども、昨今の我が国の食文化を取り巻く状況を確認しつつ、なおかつ伝えようという問題をアクティブな形でこれをどうやって次世代、社会全体の中に伝え浸透させていくのか、その問題を一つの目的、課題として考えまして、やはりそれぞれの立ち位置で三者違うかとは思いますが、

各人それぞれがどんな形でこの問題に取り組んでいけるのか考えていけたらというふうには思っております。

そこでまず、日本の食文化の特徴や魅力、これについてこれをどうやって次の世代に伝えていくかということについての具体的な活動の取り組みを、今日お集まりいただきましたパネリストの皆さんから伺っていきたく思っております。

最初に、今申しましたユネスコ無形文化遺産への登録申請ということが今回の一つの大きなきっかけになっておるわけですが、それでは皆川事務次官、国としてユネスコへの登録申請の取り組み、これについてどのような趣旨でどのようなお考え方で、どのように進められているかということをお話いただければと思います。よろしく願います。

● パネリスト(皆川芳嗣)

農林水産省の皆川です。今年、日本にとって非常に大事な年なのじゃないかなと思っております、9月には日本のオリンピック招致についての結論が出るわけでありまして、12月になりますとこのユネスコ無形文化遺産への日本食文化の登録の可否が決まることになっています。

現状において、今どんな形で物事が進んでいるのかということ、またその背景について少しお話をさせていただきたいと思っております。お手元に資料があると思っておりますけれども、まずユネスコ無形文化遺産というのは何なのかということでございます。

1 ページをお開きいただきますと、まず、いろいろ有形の文化遺産というものがあるわけですが、無形文化遺産というのは形の文化ということでもありますので、芸能ですとか伝統工芸技術といったようなものが当たるわけでありまして。これはユネスコがこれまでに取り上げてきたわけでありまして、これをやる意味というのは何なのかといえますと、やはりそういった無形文化遺産を保護をしていく、さらには相互に尊重していくということを目的にしているということでもあります。

そういった中で、じゃあ世界の中で食文化というものはどう取り上げられたかということでもありますけれども、最近になりまして2010年にフランス料理ということの総体としてさまざまなものから構成されているフランスの美食術が無形文化遺産に登録されています。また、同じ年でもありますけれども、メキシコの伝統料理とか、そういった食文化というものに注目が集まってきたわけでもあります。

2 ページをごらんいただきたいと思っておりますけれども、そういった食というものについて無形文化遺産への登録ということでのお話がございまして、日本国内でも日本食文化に登録しようではないかというお話になりまして、その機運が高まってきたということでもあります。

ただ一方、そういった時期に日本食文化の大切さを考えていくというふうには、非常に大事な時期にあるという認識に至っているわけでは、日本の食文化というのは何なのかということについては、今日先ほど講演を聞いて非常に多様な歴史的な経過、さらには地理的な特性、さまざまなものから形成されているわけでもあります。じゃあ、日本の食文化というのは何なのだろうかということについて、皆さんが「あっ、これがそうだ」と、一致できる定義というのがこれまでは必ずしもなかったということではないかと思っております。

そこで、さまざまな専門家の方々に熱心に御議論いただきまして、その結果、日本にはやはり四季折々季節ごとに非常に多様な山海のいろいろな食材というものと。そういった意味で、よって立つのは、やはりすばらしい自然なのではないかと、そういった議論になりました。私たち自身、その自然から非常に恵みを得ているということを感じているわけでもありますので、こういったところで日本の食文化を特徴づけるキーワードというのが「自然の尊重」ということではないかというふうには位置づけたわけでもあります。

その特徴というものを2ページにございますけれども、4つに整理をいたしました。ここにございますように、まず真ん中のところにありますが、多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重しているということでもあります。食材の持ち味を尊重しながら引き立てていく工夫があるということでもあります。

また、2つ目に、栄養バランスにすぐれた健康的な食生活であるということもございます。先ほど米、魚というだけではなくて、さまざまな野菜、さらには動物性たんぱく質ということも伝わっておりますけれども、一方で余り動物性油脂というものを多用せずに肥満、この国でも大体、中年以降の方々を見ると非常に肥満状況というのがあるわけですが、日本は必ずしもそうではない。また、健康寿命が非常に長いという特性があるわけでもあります。

それから、自然の美しさですとか季節の移ろいというものの中に表現されているのではないかとということで、私ども例えば料理のつまというようによく使いますけれども、そこに花ですとか、要は葉っぱもあわせてその食卓を飾る素材としていると。また、食器類のことについても非常に繊細な配慮に基づいて使っているということがあろうかと思っております。

さらに、大事な点は、年行事との密接なかわりということでは先ほどの基調講演にもありましたけれども、お正月料理だけではなく、それぞれの折々にそういった時期に合った時期に合った料理というものがあるのではないかとこのように思っております。また、それを食べることによって、家族とか地域のきずなということを再確認していくと、そういった総体としての日本の食文化ということや、やはり自然の尊重というふうな日本人の精神と歴史的に形成された精神を体現した社会的慣習というような形で捉えられるのではないかとこのように、私どもは考えていたわけでございます。それに基づいて、ユネスコへの無形文化遺産としての登録申請をさせていただいたということでございます。

これまでの経過は、3 ページにありますような形でこれまでいろいろな御説明もさせていただきながらということですが、ここで大事なことは最終的にそれが登録されるかされないかということではなくて、そのプロセスの中で日本人がもう一度その日本食文化ということを考えていただく大きなきっかけになるのではないかとこのように思います。また、そういったプロセスの中でお考えいただくこと、また継続的にさまざまな活動をされる方々がいらっしゃるということは、ひいては登録の可否という際の大きな材料にもなってくる。また、一種押し上げていただける力にもなるということではないかと思っております。

4 ページ、5 ページには、そういったアンケート結果ですとか、さまざまな関係者の方々がもう既に取り組んでいただいている例ですとか、またマスコミにおいても日本食文化ということが取り上げられているということや、少し 6 ページあたりでお示しをさせていただいているということでございます。

また、7 ページには、我が国のユネスコの無形文化遺産ということの登録をもう既にされているものが載っておりますが、そういった伝統行事ということと食ということのかわりが非常に密接であるということでございます。

それから、8 ページになりますが、そういった無形文化遺産への登録に向けまして世界各国でもアピール活動が既に行われておりまして、「日本の食文化週間」ということを今、世界でも開催をしていると。どうしてもやはりユネスコという活動でございますので、どちらかといいますとヨーロッパを中心としたさまざまなところで、今、訴えかけの取り組みを行っているところでございます。後でまた御紹介があると思っておりますけれども、被災地である宮城県のカキを使った料理をあらに売込んでいくといったようなこともあわせて行わせていただいております。

また、8 ページにありますように、実は 2015 年にミラノの国際博覧会、食をめぐる博覧会ということが開催されますので、そこに向けても日本食文化というものをアピールする絶好のチャンスになってくるのではないかとこのように、政府が一体となって出展計画を今、練っているところでございます。

こういった取り組みがあることによって、やはりもう一度日本食文化を再確認いただく、さらには伝統的にやはり地域でつくられているもの、これを上手に活用しながら食文化というものが形成されてきたということについて、もう一度再認識いただくということが日本の農山漁村地域ですとか、農林水産業の発展ということにも必ずやつながるものというふうに、私どもは認識をしているところでございます。

こういった取り組みを今、政府を挙げまして推進しているということの御紹介とさせていただきます。ありがとうございました。

● コーディネーター(原田信男)

皆川次官、どうもありがとうございました。この無形文化財登録申請に向けての意図やこれまでの経緯のみならず、基本的な考え方、それとそれを含めて、どういう取り組みがなされているかということが非常によくわかったかと思っております。

続きましては、今日、ほかの 4 人の先生方から、そういうようなお立場でどのような取り組みをなされているかというようなことを、それぞれ皆さん御専門が違いますけれども、いろんな角度からお話が伺えるのではないかとこのように思います。

では続いて、伏木先生、お願いします。

● パネリスト(伏木亨)

京都大学の伏木です。私は味覚、嗅覚、あるいはおいしさという方向の研究者でありまして、そちらのほうから少し日本の食文化あるいは、だしのおいしさについてお話ししたいと思います。

先ほど原田先生のほうからありましたように、日本の食べ物のほか、根本となるのは御飯とだしであろうというお話でありました。この、だしというのは世界中にありまして、日本だけではなくもちろんありません。日本の場合は、かつおや昆布あるいは、じゃこを使ったものをだしとしている。このだしは、日本の伝統的なだしというのは実は海外の人から言うと、すごく評判は悪いのです。昆布は海藻臭い、それから、かつおは魚臭いと言って欧米人は大体嫌います。

だしというのは非常に美味しい構造をしています。中心にまず、うまみという味があります。味のうまみは、世界中

共通でイタリア人もアメリカ人もうまみが好きです。ですから、今、日本の料理が世界中ですごく受けているというのは、うまみを大事にしている料理だということがあるのです。

ところが、だしには必ず、うまみを取るために使った材料のにおいがついてきます。漏れなくついてきます。日本の場合は、これが昆布であったり、かつおであったり、だしじゃこのにおいであったりするのです。で、これは地域によって全く違います。うまみはグローバルで先天的においしいのです。だから、教育をしなくても構わない。世界中の人が、うまみは好きなだけでも、だしのにおいは、これは教育しないと好きになれません。違う地方あるいは違う国のだしだと、全く経験していないにおいがあると、これは受けつけられないのです。

日本の場合でも子供たちは、我々が日本の伝統的なだしを教えないと好きになれない可能性が強いのです。においの嗜好というのは一代限り。後天的な学習ですから、一代限りで消えてしまいます。ですから、私たちは日本の食を、文化を守ろうとしたら御飯とだしは大事ですけれども、そのだしの風味、においを子供たちにちゃんと教えないと、継承できません。後ほどわれわれの実際の活動を御紹介します。

まずは、だし、おいしさ、基本のおいしさというのは、そういう構造になっているということを御紹介いたします。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。伏木先生のほうからは、科学的な性格的な立場というからのお話ですが、やはりその中には教育とか人文的な要素というのが非常に重要なのだということが大切じゃないのかなと、伺っていて考えさせられました。

では続きまして、手島さん、よろしく願いいたします。

● パネリスト(手島麻記子)

彩食絢美流ダイニングデザインの手島麻記子です。私は、2002年から日本酒造組合中央会認証の日本酒スタイルの一人として、日本酒を基軸とした地域の食文化を日本酒とともに国内外でPRしていくという仕事をしています。つい先週まで先ほどお話があった、今パリで開催されています農林水産省主催の「日本食文化週間」というものに宮城県のカキの郷土料理を紹介するというプロジェクトで参加してまいりました。

お手元に2枚のカラー写真が入っているものがあるのですが、「宮城県塩釜市浦戸諸島発、海からのメッセージ」というのが国際交流基金主催のそのプロジェクトの趣旨でして、もう1枚両面印刷のものがさきほどのお話にあった「日本食文化週間キックオフイベント」と、その後続く、パリ、ワルシャワ、ドルトムント3都市でカキの料理を紹介したときの様子になります。

さて、カキという食材なのですが、これは世界各国いろいろな海で養殖されているのですが、実は日本ほど多様な料理法でカキを食べるという国はないのです。例えばフランスはカキの一大消費国ですが、その90%以上が生で消費されます。そのカキの種類は、今や世界ブランドとなった宮城県産の真ガキでして、宮城種といわれているものです。フランスでカキ絶滅の危機があったときに、各国からカキを送ってその養殖の危機を助けようとしたときにフランスの海で生き残った品種なのです。今から45年あまりも前の話ですが、その危機を救うために、宮城県の浦戸諸島で育てた真ガキの種ガキをフランスへ空輸したことが日仏の漁業関係資料に残っています。ですので、今、皆さんがヨーロッパに行かれて生ガキを食べられた場合、それが真ガキであれば、その子孫は、ほとんどが宮城に辿り着くことになります。

こうしたカキをめぐる日仏の非常に重要な歴史的なかわりを、フランスの漁業関係者の方々は忘れることなく、2011年の東北大震災の際には、真っ先に三陸沖のカキ養殖業の人たちへ資材をはじめとする様々な支援があったわけなのです。ですが、その支援資材のなかには、養殖方法の違いから、使えないものもあり、再度送り直してもらおう、というようなこともあった、と聞いております。

つまり、真カキという全く同じ品種のカキであり、そのオリジナルは日本の宮城種であるにもかかわらず、それが広がっていった世界各国では、それぞれの食文化に合わせて、その養殖方法も、食べ方や料理の方法なども違って独自に発展している、そういうところから食文化というものを見ていくと、日本の食文化の独自性ということもっと見えてきますよ、ということ、今回のカキのプロジェクトでは、欧州で発信してきたのです。

各国における具体的な反応は、後ほど、日本独自のカキ料理である、カキフライやカキのつくだ煮、田楽みそ焼き、カキ御飯などを例に、お話ししたいと思います。

それらが一体、海外の人たちからは、どんなふうに入れられたり受け入れられなかったりしたのかということをお伝えしながら日本食文化の独自性ということをお話しさせていただければと思っております。

● コーディネーター(原田信男)

手島さん、ありがとうございました。

やはり我々、日本文化、まず食文化という問題を考えると、日本の国だけから見ているのでは見えないところというのはたくさんあるわけでありまして、確かにフランスのカキと今も言われたように食材的にはイコールだけれども、大分料理が違うというようなそういうことをいろいろ見て継承者されていく中から、逆に日本の食文化の特質なりその魅力なりがわかる、逆に見えてくるということもあると思いますので、ぜひともまた御議論等でもよろしく願いいたします。

では続きまして、浜田さん、よろしく願いいたします。

● パネリスト(浜田峰子)

フードニスタの浜田峰子と申します。よろしく願いいたします。

私は、このような資料を皆様のお手元にお届けしているかと思うのですが、私からお話したいのは、実際に料理教室を開催しておりますそこには 30 代、40 代を中心にさまざまな年齢の、またさまざまな国籍の方がいらっしゃっております。その方たちに向けて日本食文化や日本料理のレッスン、それから自家製フードのレッスン、またおもてなし料理レッスンですとか、さまざまなレッスンを開催しております。その中で感じたこと、その中で拾った皆さんの生の声などを日々感じていること、食文化を伝えることの難しさ大切さ、継承していくことの大切さなどを実際に皆さん御参加くださった方のお声を交えながら御紹介していきたいと思っております。

ざっと資料の中から御紹介させていただきますと、今日は写真を多目にお持ちしました。実際に料理教室に御参加くださった方のお手元などが写っておりますけれども、例えばこのお正月の水引の結び方、これは私の祖母や曾祖母が教えてくれた水引なのですけれども、そういったものをお正月のあしらいと一緒に教えております。また、外国人の方には私たちが何気なく使っている物、長一い箸ですとか、そういった調理道具も非常に人気です。

また、日本ならではの文化として「書」というものがあります。小さい子の書道教室、お習字を習いましたが、その書と料理のコラボのレッスンなども開催しております。

また、自家製フードレッスンになりますと、これは都会の狭小住宅でも狭小マンションでも、自家製のおみそ、それから梅酒、梅干しなどを楽しみましょと、都会のど真ん中でベランダで梅干し干したっていいじゃないか、ということで楽しみながらやっております。

また、最近では、大人こそ食育が必要なのではないかとということで、さまざまな企業様に出向きまして食の大切さというのをお話しているのです。なぜかといいますと、私たちを含め 30 代、40 代というのは団塊ジュニア世代と呼ばれますが、食育基本法が成立する前に義務教育を終えていますので、実は食育の教育は受けていないのです。その 30 代、40 代が今、新米パパ、新米ママ、子育てに夢中な世代であるということを考えると、大人こそ、今こそ食育が必要なのではないかとということでお話をしたり、またソーシャル大学のほうでは、これからママになろうか、これから結婚しようかという未来のママ、未来のパパに向けての食育活動なども行っております。

そういった活動を通して実際のお声を紹介しながら、どういった形で未来にこの食育、食文化、日本の文化を伝えていくことがよいのかというお話をさせていただきたいと思っております。よろしく願いいたします。

● コーディネーター(原田信男)

どうもありがとうございます。今の浜田さんのほうのお話は、やっぱり 30 代、40 代という逆に言えば日本食文化の伝統は何となくは知っているけれども、それをどう今後新しく継承をしてさらにその後伝えていくかという意味では、非常に重要なポジションである人々のことをいろいろと、そういった形でいろいろと日本食をめぐる御活動を常にされているわけですが、その辺も非常に興味あると思っておりますので、またよろしく願いいたします。

では続きまして、吉田さん、よろしく願いいたします。

● パネリスト(吉田めぐみ)

皆さん、こんにちは。野菜ソムリエの吉田めぐみと申します。

今から、日本の食文化を伝えるための活動ということで私がしてきたこと、今現状していることとお話していきたいと思っております。

今から 5 年くらい前からなのですけれども、子供服の「ミキハウス」さんがございますよね。そちらで無料配布されております季刊誌がございます。こちらは「ハッピーノート」という雑誌なのですけれども、こちらの食育のページ離乳食やファミリー向けのレシピの連載のほうをしております。

季刊誌ということもありまして、常にテーマを設けられているのですけれども、季節に応じた日本ならではの行事がテーマだったり、あとは現代の食の問題などを抱えたテーマというものも毎回になってきます。そのテーマに応じた料理の開発をいたしております。

読者層の方たちというのは、やはり小さなお子さんを持っている若いお母様方がとても多いのです。これから育っていくお子様にもやはり食べていただく御飯ということで、常に日本の食文化を大切にしたい和食、これを意識しながら

ら開発のほうをしております。

それとこの「ハッピーノート」と同じ読者層を持つ「ママリブ」という実はサイトがございまして、こちらはママ情報検索サイトになっています。こちらでも毎週「野菜ソムリエコラム」を更新しています。こちらでも、やはり季節の食材とか行事に絡んだテーマでコラムを執筆しております、毎回そのテーマにまつわるレシピを御紹介しております。

あとは、月に 1 回から 2 回「野菜ソムリエセミナー」というのを東京都の町田、こちらにありますアミア町田根岸ショッピングセンターというところでセミナーをしております。場所柄、住宅街ということもありまして、地元の小さなお子様からやはり御年輩の方まで男女さまざま幅広い方においでいただいているということもありまして、毎回、食に関して皆様に興味を持っていただけますように、わかりやすいセミナーというのを目指して展開しております。

それ以外ですと、時々ラジオに出演させていただいたりとか、あとは年末に主婦と生活社さんのほうから出ております「すてきな奥さん」そういった雑誌のほうにレシピを掲載していたり、あとは変わったところでは風水建築デザイナーの直居由美里先生と実はコラボをさせていただいております、風水のほうでも実はラッキー食材というのがあるのですけれども、そちらのレシピ開発だったり、そこからの延長線上で昨年は本なども出版いたしました。

あとは、日ごろは私、ツイッターをよく活用しております、ただいま本当にありがたいことなのですけれども、ツイッター 9,600 人以上のフォロワーさんについていただいております。で、毎日そのフォロワーさんに向けて野菜や果物の情報を中心に食の大切さとか楽しさ、そういったものを広めていくべく活動のほうもしております。

また、野菜ソムリエ以外にも、最近いろいろと勉強いたしまして幅広く活動していきたいと思ひまして、つい先日「ジュニア食育マイスター」という講座があるのですけれども、そちらのほうを受講いたしました。まずは、食育の分野から攻めていきたいなど思っている、今日このごろなのです。

それで、今日のシンポジウムなのですけれども、やはり野菜ソムリエとしての視点からだけではなく、今、勉強中の食育の視点や、あと実生活でも私、小学校 1 年生の娘がおります。なので、そうした一主婦としての視点から、いろんな角度から、今日お話しできたらいいなど思っております。よろしく願いいたします。

● コーディネーター(原田信男)

どうもありがとうございました。吉田さんの場合は、浜田さんと同じような年代ではあるけれども、どちらかという、主婦というか家庭という一つの明確な軸みたいなのがおありで、その中で食育の問題みたいなことをということで、やはり浜田さんと同じようなお仕事はされておられるけれども、それぞれ見えてくる視点というのはまた違うと思ひますので、またいろいろと御意見いただきたいと思ひています。

さて今、5 人の方々から、それぞれのお立場でさまざまな食の教育なり御活躍についてその一端を御披露をいただきましたけれども、やはり今日、先人の生活の知恵である、その積み重ねである日本の食文化、伝統的な食文化というものをやっぱり改めて見直す時期に来ているのだらうと思ひます。そのことは、たまたま食のユネスコの無形文化遺産へ登録するということと、これは単に政策であらうとは私は理解しておりませんし、そういう一つの時代の流れの中で、そういう要請が来て我々は差しかかっていると、そうした場合そのすぐれた食文化の伝統みたいなものをどのようにしたならば次世代に継承していけるのか。これが非常にやっぱり大きな問題になってくると思うのです。

そのためには、どのような行動を起こしたらよいかというような観点で御意見いただければと思うのですが、皆さん、いかがでしょうか。伏木先生。

● パネリスト(伏木亨)

先ほど子供に日本の自然の美味、おいしさというのを教育しなきゃならないと申しましたが、じゃ、いつやれば一番効率的なのかということについてですけれども、若ければ若いほどいい。動物実験あるいは人を使って検討したところ、特に実験動物だと離乳期の前後に食べたものを最後まで執着する傾向があります。人間でもその傾向が残っていて、恐らく小学校の中学年ぐらいまでに好みの大枠が決まってしまうのではないかというふうに思ひます。

その後はもちろん、それで受けつけないことはないのでしょうけれども、非常に時間がかかって効率が悪い。そうすると、幼稚園とか小学校あたりの時期に、これから我々が受け継いでほしい日本的な味わいというのを提示する、あるいは覚えてもらう、これが一番大事だと思うのです。

それで、私たちは小学校に京都の料理人さんとかと一緒に、京都は 180 ほどの小学校があるのですけれども、そのうちの 1 割 18 校に料理人さんたちが、だしのおいしさを 1 時間だけ教えます。ここで、だしをつくって飲んでもらうのです。そうすると、子供たちから歓声が上がります、ものすごくおいしいと。

その後、我々は大学で京都大学生に対して毎年 200 人になりますが、「本物のだしを味わうイベント」というのをやるのです。それもまた、同じ京料理の老舗の料理人さんたちにブースをつくってもらい、それぞれお店の一番だしを引いてもらう。それで、学生たちはそれを飲むと、やはり小学生と全く同じように「おいしい」と言うのです。恐らく子

供のころに、小さなころにその味を覚えて受けつけられるような、受け入れられるような素地をつくる。

その子たちが社会に出る場合あるいは成人する前、適当な時期にもう一度このおいしいものを食べさせたら、もっと好きになる。最初に幼い時期に、さらにそれに続くどこかのポイントでダメ押しする。そんな継続した教育というのが必要だと感じています。先ほどからお話が出ているような年代の人たちにそれぞれの生活様式の中での取り組みは大変大事だろうと思っています。

それからもう一つ、だしは日本の伝統とよく言われますが、海外にもだしはあります。しかし、日本のだしはやや特殊です。日本のだしは引き算のおいしさと言われます。それに対して海外の食べ物は、足し算のおいしさという言い方があることは御存じでしょうか。例えばだしをとるにしても、いろいろなものをいっぱい入れていって、そこから複雑な味を引き出して、そして分厚い味にする。中華料理あるいはヨーロッパの料理のスープのとり方です。肉や骨や、あるいは魚や野菜を何時間も煮込む。ゼラチン質も出てくるしアミノ酸もいっぱい出てくるし、非常に分厚い味になるのです。

ところが、日本のだしというのは乾燥した昆布と、乾燥したかつおです。かつおなんかは1分ぐらいでさっと惜しげもなく上げてしまうのです。においをつけるだけなのです。しかもせつせと、アクを抜きます。煮物のときにも、あくを取ります。煮物をつくるときにもアクを取ります。

海外の料理人さんたちは、あくは取りません。アクこそが、うまみのもとであって、アクを溶かし込んで取らないわけです。ところが、日本の煮物はせつせせつせと、アクを全部取り除きます。

我々は料理人さんたちと大学で定期的に研究会をっているのですけれどもアクっていうのは必要なのか、という検討をしました。で、同じ材料で、アクをせつせと取るのと、取らないで溶かし込んだものを作って、でき上がったものを比較しました。すると、何とアクを取らないほうがおいしいと皆が言うのです。味が分厚いのですよ。そして、深い味がして。

ところが、京都料理の料理人さんたちは「これは本当に私たちもおいしいと思うけれども、でもこれは店では出せない。品が悪い」と口を揃えました。日本の料理というのは、味を重ねていって、そして分厚くしていくっていう、そういう方法をあえて捨てて、ピュアなうま味に徹したのです。そういうものが日本のおいしさの伝統ではないかと思えます。これは大事にしていきたいなと、私は思います。

子どもたちに、老舗のお店の人たちが、自分の店で一番高い昆布と、それから自慢のかつおやマグロなんかを使って、アクを取ってさっと取った雑味のないだしを味わってもらうことに一つの意義があるなと思って今、続けているところです。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。今、味の教育から始まって、その料理の本流の特質のほうまで行きましたけれども、吉田さん、その食育という観点から今のお話、関連することでもよろしいですし、吉田さん独自の取り組みでもよろしいのですが、教育という観点からちょっとお話しいただけますでしょうか。

● パネリスト(吉田めぐみ)

食育という観点、というのもいいのですけれども、野菜という観点からでもよろしいでしょうか。

● コーディネーター(原田信男)

はい、どうぞ。

● パネリスト(吉田めぐみ)

野菜ソムリエですので、一応ちょっと先に野菜のことをお話ししたいなと思っています。

今のどのような行動を私たちが起こしていく必要があるかということなのですが、ずばり伝統的な和食文化を次世代に継承していくための方法は幾つか今、先生がおっしゃっていましたけれども、たくさんあると思うのですが、私はその一つとして、やはり旬を大事にするということを挙げたいと思います。

日本の代表的な食文化といえど一汁三菜と、皆さん御存じでしょうが、御飯、それからおみそ汁とかの汁物、それからお魚が中心の主菜とか、あと野菜料理の副菜、で、野菜の煮物とか豆腐料理とか、そういった大豆系などを中心とした副々菜とか、これが一汁三菜となると思うのです。これらからもわかるように、やはり野菜というのは、お米、それから大豆、それから魚とともに和食としてやっぱり土台を形成する重要な食材の一つかなといえるかと思えます。また、栄養面からも古くから日本人の長寿食として野菜も役目を果たしてきたのではないかということが言えると思うのです。

そんな野菜たちなのですからけれども、旬の時期に旬の物を食べる、今までは、旬の時期に旬の物を食べてきた時代だったので、今は季節を問わず食べられる時代になりましたよね。実はそこに、私ちょっと問題があるなと

思っています、今回のユネスコの登録申請ですけれども、自然の尊重という精神にのっとってできた和食というのがキーワードになっていますよね。自然の尊重という意味から、やはり季節感がなくなっているというのは、ちょっと外れているのかなという気がしています。

じゃあ、季節感がないというのは、どういったことが起こるのかといいますのは、まず感謝する、食べ物とかは作り手の方たちに感謝するということの実感がやはり湧かないのではないかということだろうと思うのです。やはり年がら年中、食べたいときに食べられたら、その気持ちはやはり薄れると思うのです。

私たち、大人もちょっと麻痺しているところもあると思うのですが、やはり子供たちは、まともにその影響を受けているなど。「初物七十五日」という言葉を御存じですよ。これ昔から言われていますけれども、要は初物を食べると寿命が 75 日延びると、そういうことが信じられてきて。で、初物を頂戴するときは、東のほうを向いて笑いながら食べると、そういった教えがあるぐらいなのです。

太陽の上る方向というのは、私たち農耕民族にとってはとても大事なことで、そちらを向いて、初物が食べられましたと。もともと、そういう感謝するものでした。ということや、世界的に和食は健康だという長寿のイメージがあるかと思うのですが、そこでは、やはり日本人が旬のときに旬の物を食べてきたからだということが言えるかと思います。

実際、旬のお野菜というのは、ほかの季節に比べて栄養価とか味がすごくすぐれているのです。例えば、ホウレンソウ、今の時期、季節かと思うのですけれども、ホウレンソウの場合はビタミン C の含有量が何と 5 倍も違うのです、ほかの季節と比べて。

そんなような理由から、日本ならではの四季のある季節を大事にした、旬を大事にした生活というのが今、次世代に残す文化として重要なものの一つ、今、食育ということにもなっていくのかなと思っています。以上です。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。

と、まあ順番ですが、やはりフランスとかポーランドとか、カキのお話をされたわけですけれども、そういう日本文化の特色みたいなものをどう伝えていくかという角度から見た場合、海外での比較というかそういう観点からというのをお聞きしたいと思います。

● パネリスト(手島麻記子)

そうですね。自分たちの食文化の独自性というのは何かということを知るためには、やはり外から見というのが非常にわかりやすいと思います。今回カキということテーマに「カキのつくだ煮・田楽みそ焼き、カキ御飯」という 3 種類を 3 ヶ国で紹介したのですけれども、ほとんど生食でしか食べたことがないフランス人、普段はほとんど食べないポーランド人、ドイツ人、皆が、こんな食べ方があるのかという驚きと関心をもって、残すことなく、きれいにすべて食べてくれました。

けれど、そうした状況のなかでも、理解されにくかった料理というのは、この 3 つの料理、カキのつくだ煮・田楽みそ焼き、カキ御飯のなかで、皆さん、どれだと思われますか。つくだ煮かなと思った方はいらっしゃいますか。実はつくだ煮は、どこの国でもすごい人気だったのです。醤油や酒、みりん、砂糖などで煮含めた後に、味の輪郭をつけるため、タカの爪をちょっと浸しておいたのですが、ちょっとピリ辛の味にすると、日本酒とすごく合う、と、まるで日本人のような反応をするのです。

それでは、やはり田楽みそ焼きが、ちょっと理解されにくかったのでは、という意見が出るかと思いますが。今や日本の味噌は、ミソスープとして、海外でも知られるようになりましたが、今回の田楽味噌は、味噌の新しい使い方として、ソースみたいなイメージで、例えば、茹でたじゃがいもにつけて食べても、ディップの一種としてパンにつけて食べても美味しいですよ、と相手の国の人たちが、普段食べている食材を使った食べ方を例に説明をしたので、とてもよく理解してもらえ、こちらはかなり人気がありました。

ということは、やはり問題は、カキ御飯なのです。今回のプロジェクトでは、必ず試食してもらう前に、日本のカキ文化に関するレクチャーと料理の作り方のデモンストレーションをしました。今、伏木先生のお話にあったように、日本食では、出汁が重要ですよ、ということ話し、昆布とかつおぶしで基本出汁をとるところを見せまして、そこにカキを下処理して酒煎りしたときにでるカキの汁、旨みですね、も基本出汁と一緒に炊き込みます、炊き上がったところで、醤油とお酒とみりんできっと煮含めたカキをまぜ合わせるのですよ。これが出汁を使った、おいしい炊き込み御飯のつくり方なのですよと言って召し上がって頂いた訳です。

その途中で、基本出汁だけを味見してもらったのですが、ポーランドで大変有名なシェフが、その基本出汁を味わいながら、何かそれなりの顔をしながら、「うんうん、これがその日本料理が大事にしている、出汁か」という様子で味わっていたので、ああ、理解してもらえた、とほっとしていた訳です。

ですが、いざ試食となった時に、その超有名なシェフが「カキのつくだ煮、カキのみそ田楽焼きは、初めて食べたが、素晴らしい日本料理だ。」「しかし」と言われて、「このただ白い御飯に、味をつけたカキをまぜ合わせた料理は、いかがなものか」というコメントをされたのです。

このコメントは、とても衝撃的でした。今回の渡欧前に「日本特有の出汁文化があまり知られていない国では、味付けを濃くしないと、なかなか受け入れられない」というアドバイスはあったので、プロジェクトメンバーの料理研究家とも相談して、基本出汁も鰹節をたっぷり使って少し濃いめにとっていたのですが、やはり出汁で炊いたご飯の味わいというのは、外国人の方々には理解されないことが多いのです。そういうコメントをポーランドで超有名なシェフがされたので、それまでとても盛り上がっていた会場が、一瞬、ちょっとシーンとしてしまったのです。でも、セミナー&試食が終わったときに半数ぐらいの参加者たちが私に何かを言いに来てくれるのです。そのなかに、ワルシャワ大学で日本語を教えている先生がいらっしゃって、その方は、随分前に日本に来たことがあって、その時に、日本で素晴らしい日本料理を食べたことがあると、話された後に、「さっきあの場合では言えなかったけれども、私は、このカキ御飯、本当に久しぶりに本物の日本料理を味わえたと、感激している。それもこのワルシャワで食べられたなんて、夢のようだ。本当にありがとう」とおっしゃって下さったのです。やはり、日本独自の出汁をいかした料理の味わいを知っているかどうか、ということは、日本食文化を理解していく上では、非常に重要な訳です。

ワルシャワでは今、寿司屋さんが約 200 店ほどあるそうです。そのほとんどが、日本で食べる寿司とは相当違い、なんちゃって寿司、と言った方がよいような寿司もどきもいっぱいあるとのことですが、とにかく大人気だそうです。例えばすし飯は、日本のすし飯とは全く違って非常に甘いそうです。でも、日本の本物の寿司を食べたことがない人にとっては、それがすし飯の基準になっていくわけです。ですから、やはり本物の味を発信していくことは、さきほどの伏木先生のお話にあった、日本の国内における子供の味覚教育に加え、食文化の土壌が全く違う海外の国々の人々への発信も、次世代に正しい日本食文化を伝えていく上では、とても大切なことだと思っています。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。今、海外という視点でいきますと、浜田さんのほうも外国人の方を含めて、いわば 30 代、40 代というこれから食文化の伝統を担っていく方々としてご活躍されていると思うのですが、そこで考えてのつつておられる行動か何かなりを、ちょっとお聞かせ願います。

● パネリスト(浜田峰子)

私は、先ほどお伝えしたのですけれども、主催しています料理スタジオのほうには今、5 カ国の生徒さんが来ております。本当にアメリカはもちろんですが、シンガポール、それから香港、本当にさまざまな方がいらっしゃって、そのほとんどの方は外資系企業で働いていらっしゃる方なのですが、日本に転勤が決まったということで、とっても楽しみに日本で働いて休日は日本を観光しようとか、日本のよさを知ってぜひ本国へ帰ろうとか、いろいろ楽しみにされている方が多いのです。

そういった方々に教えていく中で思ったのは、先ほど先生方もおっしゃいましたが、やはり体験をすること、「百聞は一見にしかず」です。体験をすることがいかに潜在的な興味をさらに引き出し、そして彼らがキーパーソンとなって日本のよさをさらに広げてくれる。1 人に教えると 1 人が 5 人の友達に言う、さらにその 5 人の友達がそれぞれ 5 人ずつ言う、というふうにどんどん魅力が広がっていくのではないかと。

で、実際に最初、私のところにいらっしゃった外国人の方は、お一人だったのです。ところが、「会社で、こんな料理教室があって日本料理をこういうふうに教えてもらって、見る見る？ 僕のスマホの中に写真があるよ。これ何だと思う。ピーナツペーストみたいでしょう。チョコスプレッドじゃないよ。みそをつくったんだよ」って言うと、その会社の人がうわあっと来て、それからどどんふえてしまったということがありまして。やはり体験をすることで、その人がキーパーソンになるかなということを感じています。

また、そういった外国人の方と一緒にレッスンをする日本人も「あ、私たち日本人なのだから、こんなに日本に興味持って大好きって言うてくださる方たちがたくさんいるのだから、もっと勉強しなくっちゃ。もっと日本のいいところを伝えていかなきゃ」という、いい刺激になっているのです。

それぞれいろいろな理由があって、特にこの自家製フードレッスン、おみそとか梅干しとかシソ酢とかっていうのをつくってみたいなあと思っていらっしゃる方はいるのですけれども、日本人の生徒様の中で一番理由として多いのは、お子さんが生まれたことなのです。子供が生まれて、はっと気がついたら、子供に伝えるものがない、自分の中に、自分の中に、日本料理って何だっけ、日本文化って何だっけ、というものがないということで、はっとして「ああ、この子に伝えるためにも自分がもう少し勉強しよう」ということで、お子さんが一つの理由になっていることがあります。

もう一つ多いのが結婚が決まった、ということです。で、最近多いのは、婚活と言っている方が多いです。そういう

たいろいろな理由があるにしろ、来て一度体験することでその人たちが職場なりお友達なりに「こんなふうには日本文化のこと教えてもらったら、とっても楽しかった。自分でつくったおみそがあるから、今度うちに来てみそ汁つくってあげるから食べてみない」とか、いろいろ体験したことを語っていくことで、さらに通ってくれる人もふえれば興味を持ってくれる人もふえると。それは私の主催しています小さな料理スタジオの一例ですけれども、そういったことを日本全体で行ってけば、物すごく大きなパワーに変わっていくと思うのです。

ですので、この食文化を次世代に継承していくためにはと、こう文字に起こすと大層な文字になりますけれども、やっていくことというのは、やはり体験をする場所を用意して、そこで本当のことを伝えていくこと、そして1人でも多くの人に体験をしていただくことではないかなということを思っております。そこには、やはり国籍も年齢も関係ないかなと思っております。

● コーディネーター(原田信男)

どうもありがとうございました。

今、4先生方からそれぞれのお立場でかかわっておられるお仕事の関係の上で、この食文化の継承という問題についてあれしていただきましたけれども、皆川次官、政府という行政の立場として、この辺の問題はどうでしょうか。

● パネリスト(皆川芳嗣)

行政が、こういった食生活がいいからこう送れ、ということは、我々は言うべき立場ではないと思うのですけれども、ただ食ということを挟んで、例えば地域の問題だとか国民生活の問題ということに直接関係するので、我々はやはりこの日本文化、日本の食文化の継承ということについては、それを考える材料をさまざま提供していくということが大事なんじゃないかなと思っております。

例えば、日本の食、多分これはアジアモンスーン地域で伝承されてきた一つのDNAかもしれませんが、「医食同源」とか「身土不二」とかといったような言葉がありますけれども、そういった地域の物を食べていく、さらには食べることが健康につながるのだといったようなことが言われております。それが本当に日本の今の食生活の現状が我々の健康長寿ということに、どうかかわりがあるのかといったような観点もこの食文化を再認識する際に非常に大事な論点ではないかなというふうに思っております。

伏木先生の御研究とも少し関係がしてくるのかもしれませんが、やはり日本の食ということと我々の体の健康だとかということについてのいろいろな材料というものを我々ももう少し研究収集して、また御提供していくということがすごく大事なのではないかと思っております。また先ほど来、先生方から出ている、やはり体験をしていくということについて言えば、例えば私も実は、いろんな小学校で給食を食べたことがあるのですけれども、我々の時代の給食よりは、学校給食は大変おいしくなっているのじゃないかと思っております。

そういったことについて、より政府のレベルでも、せっかく食育基本法という法律ができて食育についてということで、やはり子供のうちに体験をするということではないかと思っております。そういったことが着実に進められるようにということが我々行政の立場で、この食文化の継承ということについての材料を提供するだとか、そういったさまざまな国民の方々がお考えいただけるような機会をつくっていくといったことを、やはり相当努力しなければいけない時期に至っているのではないかと思っております。

● コーディネーター(原田信男)

どうもありがとうございました。

まさしく今回のユネスコの無形文化遺産への登録申請というのは、そういった組み合わせも含めて、やはりこれから我々の食文化をどう継承していくかということの行政側の取り組みの一つだということは理解しておりますので、ぜひともそういったことで御推進いただければと思います。

さて、今ちょうど皆川次官のほうから、「地域」という言葉が出てまいりました。私のほうでも少し先ほどお話しさせていただきましたけれども、やはり今「身土不二」というようなお話が皆川次官のほうから出たわけですけれども、その土地その土地の食生活の問題というのは、これやっぱり非常に大きい。そして、そのまとまりとして一つの日本文化という大きなくりがあるわけなので、この地域の問題、今日は「伝えよう！地域の食文化」関東ブロックというテーマになっていますけれども、この地域の問題についてのほうをどう考えていくのか。

つまり、地域の役割だとか、あるいはかなり厳しい現状があるかもしれませんが、かなりいい取り組みをやっているところはあるだろうと思っておりますので、その辺のもし御存じのところがあれば、御紹介なり問題提起なりをそれぞれパネラーの方からしていただきたいと思っておりますが、いかがでしょうか。伏木さん。

● パネリスト(伏木亨)

特に、日本は地域によって随分食べ物が変わりますし、気候の違いもあります。先ほども原田さんのお話に出てきましたけれども、精神的な面という意味では、人間と自然との距離はかなり近いと思うのですよ。全国どこでも同じようなソースを使って、そして素材をねじ伏せるという欧米型の食事料理では多分、地域性が消えていくと思うのです。

ところが、日本の場合は、非常に今お話が出ましたように、素材の味わいを活かすピュアな出汁で、薄味です。ロシア、ポーランドなどからすると、すごく淡い味と感じるでしょう。それは多分、素材を大切にしているのだろうと思うのです。自分たちが生まれ育った地域で出会ったもの、あるいは食べなれてきたもの、あるいは父親が食べた、母親が食べている、そういう自分の育ってきた自然の環境が味わいに密接に関係しているかと思います。

特に、私は子供のころから感じていたのですけれども、親たちは食べ物に対して大変に尊敬を持っていました。食材を粗末にするとか、食べ物を残すなどと言うし、野菜でもできるだけ食べて、捨てないで使えと。そういう野菜とか食材とかが、人間が征服したものじゃなくて、我々と対等の自然であると、そういう意識があったように思います。

で、それが日本の料理とつながっていて、それほど強烈な味で材料を受けつけるのじゃなくて、できるだけ材料そのままを生かすためにピュアなうまみというものが出来たのかもしれない。そういう形で地域性を大事にしようということは、自分たちの生まれてきた環境なり、日本の精神になるものを大切にしているのじゃないかというふうに思われるのです。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。

この問題ちょっといろんな角度からの御視点というか、おありだと思うので、ここは自由に、どうぞ。

● パネリスト(皆川芳嗣)

今日は、関東地方で開催しているので、関東のお話をちょっとしたいのですが、実は栃木県に「しもつかれ」という料理があります。で、「しもつかれ」というのは何かというと、栃木県は昔は内陸県なので、余りお魚がありませんでした。で、お魚がどういう形で来るかというと、塩引きになったサケが来ると。サケの身を食べると残るところがあるわけで、いわゆる氷頭といいますか頭の部分だとか、そういったところが塩引きのサケが残る。あと残り物としては、大根を漬けると大根の葉っぱが残るといったような、いわゆる野菜の端っこのほうとかもあります。どちらかというと、そのまま捨ててしまう手前ぐらいのもの、これを一種料理、調理をして「しもつかれ」という伝統料理があります。

そこには、栃木県の内陸県であるというところの素材だとか、あとは先ほど伏木先生おっしゃった、残さずにといいか一緒に残り物というものをを出さないというような精神が凝縮しておりまして、毎年「しもつかれ料理コンクール」というのがあって、おかみさんたちがいろいろと持ち寄りまして我が家のしもつかれはこうだといったようなことをお互いに、いわば評価し合うような場もあります。そういったものは多分、私が申し上げたようなものだけじゃなくて、全国各地にそういったような伝統的な地域ごとの取り組みといったようなことがあるのじゃないのかなというふうに思います。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。実は私、栃木県の宇都宮でございまして、しもつかれは母親のつくったもので育ちまして初午の時期なのですけれども、今お話伺っていて目の前にしもつかれの料理が浮かんできましたけれども、やはり確かに栃木の料理なのだからと。文献的にはちょっと京都料理の古い店が出てくるのですが、しかしやっぱりそれはまたそれを変えながら、地域の一つの独自の郷土食として伝えられたものなのだなということを思っております。

ほかにかがででしょうか、何か。

● パネリスト(浜田峰子)

今の地域性というお話なのですけれども、私も最初、大学を卒業後、商社に就職をしまして食品の輸入をしておりました。その中で、自分の中で感じる部分がありまして、また諸外国に目を向けたときに「日本は、これだけ水産資源にも山の幸にも恵まれた場所なのに、輸入が多いなあと」それから、外国を見たときに「あっ、同じように北から南に長い地形を持った国があるじゃないか」と、それがイタリアだったのです。

そこで、日本はどちらかというと、全国で画一的な食品が手に入る方向に歩んでいっているように見えました、その当時。ですが、イタリアはどちらかというと、そうではない、原点に戻るようにスローフードに走っているように見えました。ですので、その同じような地形を持ちながら同じように資源に恵まれながら、どうして違う方向に走っていくのかということです。これは行ってみないとわからないということで、イタリアに二度ほど留学をしまして、料理、それから食文化の研究をしまして日本に戻ってきた次第なのです。

そのときにいろいろ難しい本を読み、いろいろ難しいことをこねくり回して、なぜなのだ、どうしてなのだということを突き詰めて、すごくすごくシンプルな答えにたどり着いたのは、イタリア人の本当に 40 代を過ぎたいい年の男性が「僕はママのつくった御飯が一番好きだから」って言ったのです。あっ、そういうことかと。で、「僕は、ここで生まれ育

ったから、ここが一番いいなあ」って言うのです。

要は、地方だからとか首都圏から遠く離れているからとかではなくて、自分が生まれ育った場所で自分が母から受けた味というのが一番いい。それは郷土愛につながっていて、イコールそれが国への愛にもつながっていて、自分の生まれ育った場所が好きだあっ—という気持ちにつながっていて、人にそれを伝えてしまうという感情にもつながっているのかなと思います。

今、日本にも北から南にたくさんの地域があって、それがいろいろな食べ物を生み気候風土を生んでいるわけですから、もっと君たちが生まれた場所、君たちのお母さんがつくってくれているもの、君たちの周りにあるものに目を向けて「こんなにいいんだよ。こんなに素敵なんだよ。だから、胸を張って僕はここで生まれた。ここが好きだ」って言うてみようという、そういう投げかけを大人がもっとすることによって、その地域の役割ですとか地域の存在感というものが出てくるのではないかなと、過去の経験を通して思っている次第です。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。地域ということでは。

● パネリスト(手島麻記子)

地域の食ということていうと、このカキの産地の宮城県塩釜市の浦戸諸島では「牡蠣カレー」という、地元ならではの料理として親しまれているカレーがあります。そのカレーは、具材に剥き身のカキをまるごと入れて、ルーと一緒に煮込んで食べるという、産地ならではの贅沢な食べ方なのですが、地元の人にとっては、旬の時期に採れる食べきれないカキを、いかに残さず美味しく食べるか、という工夫として生まれた食べ方なのですね。

地域の伝統食とは何かといったときに、日本食文化の DNA を脈々と受け継いできている伝統料理という視点と、もう一つはその地域で豊富に採れる自然からの恵みである特産品を、いかに味わい尽くすかというような視点で生まれてくる料理、さきほどの牡蠣カレーのような、生産地の賄い料理みたいなものも、新しい郷土料理のひとつとして捉えていった方が、バラエティが広がって楽しいのではないのでしょうか。

今後、世界へ向けて、日本のローカルフードを発信していこうと考えた時には、伝統的なレシピに忠実なものだけを残していこうとすると、現代のライフスタイルのなかでは、普段の生活ではなかなか作ることができない、非日常的なものになってしまう可能性もあるわけです。

ですので、世界に通じる日本のローカルフード、というのは、食材の旬を大切に、その土地土地で採れるものを、様々な料理方法で味わい尽くす、という日本食文化の根底にある考え方を発信すべけどと思うのです。これらのことはまさに今回の日本食文化のユネスコの世界無形文化遺産への登録に向けての活動のなかで、私たち日本人が再認識している日本食文化の優れた点ですね。

今回のカキの郷土料理を紹介した時も、議論好きのフランス人たちは、「生で食べてあんなにおいしいものを、日本人は何でわざわざ色々な味をつけて料理をするのか」と言ってくるのです。私たち日本は島国でそして農耕民族なので、不作の年もあればそうでない時もある。だから豊富な収穫があった時には、保存法を生み出してでも、それを有り難い自然の恵みとして、生かきろう、というそういう精神性が根底にあって、その土地土地の料理が生まれてきたように思うのです。

そのような考え方は、日本料理全体の中にベースとしてあるものだと思うので、そういったベースを大事にしながらか、それぞれ各地域に伝わる料理法ということを考えていくと、もう少し今のライフスタイルに合ったものに、伝統的なものが変化していく可能性もたくさんあると思うのです。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。

吉田さんのほう、何かございませんか、地域ということで。

● パネリスト(吉田めぐみ)

私が考えるのは、地域の食文化を伝承していくためには、というところなのですが、やはり地域でのまず交流を通じて地域にもともとある食材とかお料理、それが伝統野菜とか郷土料理ということになると思うのですけれども、そういったものをまず知ること、そこからそれをいただいておいしいと感じて、やはり感動を分かち合いたいというところ。で、もっと味わいたい、もっとこれを残していきたいなど、そういった気持ちが起こって初めてその地域の食文化を大事にする取り組みのそれが基礎になると。で、持続して伝承をしていくという、そういう流れだと思うのです。

そこで大事なものは、やはり最初のきっかけ、その地域との交流という点、それから食べ物に感動できる私たちということだと思うのですけれども、今どうですか。現状を私が感じるには、地域によって取り組みも何かばらばらで力の入れ方とか温度差がちょっとあるように思えるのです。

あと、いろいろと今さまざまな食の問題ってありますけれども、やはり食に興味がないとか関心が薄いと言われてるように、なかなか食に感動するっていう機会を私たちもちょっと失っているかなというところがあると思うのです。そういったところで、地域がもっと地域の差がないように真剣に取り組んでいかなきゃいけないなあとも思いますし、それだけではなくて、やはり家庭でも今、食育というのは難しいと言われていた中なので、個々の食育という点でもやはり地域のサポートがすごく必要になってくると。

あと、具体的にその伝統野菜です。東京でも江戸東京野菜というのがありますけれども、その復活とか普及っていうのは、すごく今いいことだなあと思っています。何より、その食文化の伝承ということにもなりますし、やはり唯一無二なもので、旬のものです。

で、皆さんが、やはりそれによって大事にすると。愛着が湧くと、そういったことで命、その食を大切にして、最終的には地域の活性化ということにもつながっていくと思いますので、やはりもっともっと、伝統野菜に限らないですけども、盛り上げていってもいいのかなというふうに今、気はしております。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。

郷土というか地域というのは、やはりそれぞれの郷・風土に合った特産物、それは旬であり、それをどう味わい尽くすかということが一つのやはり食文化の差でもあると。そしてまた、地域というものが、やはりそういう日本食文化を根底で支えている一つのユニットというか母体であるというのが今、皆さんのお話を伺っていて感じたわけです。

本当はこれ、もうちょっとでいろいろな機会を考えておまして、もっともついろいろな御意見を伺いたかったので、やはり一応テーマとして「伝えよう！地域の食文化」というようなことでございますので、やはりこの今ブームが生まれて議論されてきた日本の文化の物質豊かな、とっていいと思うのですが、食文化、これをどのように次世代へ伝えていくのか。そのときにやっぱり皆さん、それぞれのお立場というかパネラーの方もそうですし、恐らくフロアの方の方もいろんな形で取り組みを考えておられるかと思うのです。

例えば、家庭でどうすべきか学校でどうするか、あるいは NPO とか何かそういう食育の団体だとか、それとあと世代ごとによってやはり若い世代がしなきゃいかぬこと、あるいは何かの世代がしなきゃいかぬこと、そういったことがいろいろあると思いますし、そういうことを行政の立場のスタンスをちょっと踏まえましたが、時間がそろそろ押してまいりましたので、皆様にそういうそれぞれのプレーヤーがどういう役割を担ったら、うまく日本の食文化みたいなものが次世代へ伝えていけるのかということをも 1 分ぐらいつつお話いただければと思います。

● パネリスト(伏木亨)

ありきたりですが、まず、家庭でしょうね。親は子供にちゃんと教える必要があると思います。責任があると思います。

次に、それから漏れる場合もあるから、地域、社会がそれをつなげてカバーをする。そして、というふうに、だんだん漏れをなくすようにやっていく必要があります。やはり、出発は家庭だと思うのですよ。

子供が自分と全然違うものを食べていたら寂しいでしょうというふうには思います。地域のものを子供は忘れてしまったら、これも寂しい話です。

それから、伝統というのは、何か先人の知恵が詰まっていると思います。ばさあつと切ってしまうのは何か怖いなという感じもします。それから、長い歴史の流れの中に身を置くというのは、心地よいものだとも思います。心地よさと寂しさと恐れ、その 3 つぐらいを根拠にして親は子供をちゃんと教育する義務があると、私は思います。

● パネリスト(手島麻記子)

伏木先生のおっしゃる家庭ありき、ということは、本当にそのとおりだと思います。その上で、ということなのですが、もっと外食をしようということを、あえて言ってみたく思います。

私の言う外食というのは、自分の家庭以外の食という意味です。例えば、子供時代、私が小さいころは、誰々ちゃんの家に行って夕御飯をごちそうになるということがよくありました。お招きとかではなくて、「よかったら、今日は、うちでご飯食べて行ったら。」と言われて、よその家のいつもの夕御飯をごちそうになる。そのときに「ああ、うちのお母さんのお味噌汁とは全然味が違うんだ」とか「あつ、このうちの鶏のから揚げは、うちのよりこんなに大きい」とか、色々なことに気づくわけですね。

そういう幼児体験における外食ということから始まって、旅で知る味、例えば私は東京生まれの東京育ちなのですが、例えば関西へ行く、四国へ行くという機会に、そこではじめて知る味というのがある訳です。それは、うどんの出汁の味であったり、漬物の味であったり。そういう意味の外食ということをやったりしていかないと、東京の江戸前って何なのだろうということがわからないということなんです。

それはつまり、日本食の素晴らしさや、独自性を知ることについても同じです。東京にいと世界各国の料理を簡単に食べることができますが、日本化された海外の料理ではなくて、例えばカンボジアならカンボジアに行って食べてみる。フランスだったらフランスに行って食べてみる、という経験がとても重要だと思うのです。自分が外へ出て行って食べてみて、初めて自分のベースに何があるのかなのか、ということがわかるような気がします。

ですので、子供から大人までどの世代においても、自国の食文化のよさを知り、それを次世代に伝えていくためには、外食していくことの大切さ、ということ発信していきたいと思います。

● コーディネーター(原田信男)

浜田さん、お願いいたします。

● パネリスト(浜田峰子)

私は、本当にシングルなところからなのですけれども、「いただきます」、「ごちそうさまでした」これがもう日本の食文化をすごくよくあらわしていると思うのです。「いただきます」って、誰に向けての言葉ですか。つくってくれた人、生産者の人、自然の恵み、いろんなものへありがとうの気持ちを込めて「いただきます」と言います。

「いただきます」それだけではないのです。本来は、「いただきます」、「召し上がれ」です。で、「ごちそうさまでした」何に対してですか。つくってくれた人、それはお母さんかもしれないし、お父さんかもしれないし、お姉ちゃんかもしれないし。で、生産者の人。で、その大もとのつくってくれた人とか、おしいただく命、「ごちそうさまでした」でも、それだけではないのです、本来は。

「ごちそうさまでした」、「お粗末さまでした」というところで日本語は成り立っているわけなのです。お粗末なわけないですね。「いい、おいしいごちそうでした」でも、それを「お粗末さまでした」というのが日本人の美德、謙遜という気持ちですよということで、その「いただきます」、「ごちそうさま」にあらわされるような日本の食文化、その言葉があらわしている気持ちですとか日本人の心です。

1人でも多くの、自分の子供でもいいし、周りの人に伝えていって、そして何より「ああ、日本に生まれてよかった。日本の文化って素敵よね」って自分自身が思って、それを人に伝えていくということで、この日本の食文化を継承していくという大きな目標に向かっての第一歩がそこにあるということシンプルに考えつつ、自分自身も考え続けて伝え続けていきたいと思っています。

そういった人を今後ふやしていくということも一つの目標にしておりますので、そういう自分にも役割があるということを感じた上で、皆さんにもそのシンプルな部分をもう一度見直してみませんかということで、お話をさせていただきたいと思っています。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。

吉田さん、次、お願いいたします。

● パネリスト(吉田めぐみ)

私は、食文化の継承のシステムについてちょっと考えたのですけれども、やはり私も家庭が何より食文化を継承する中心になると思います。

家庭においても、最終的に落とし込めるシステムとか道筋の確立というのがすごく重要になってくる気がしています。なので、それぞれのプレーヤーは分野も全然違うので一見ばらばらなようであるのですけれども、やはり実は相互での情報の共有や、それぞれを結ぶパイプっていうのも今後しっかり守っていくことがすごく重要になってくると思います。

で、先ほどもちょっと温度差っていうお話をしましたけれども、やはりそれぞれのプレーヤーに温度差があるっていうことがいけないなということもあります。なので、どのプレーヤーであっても、結局一人一人、個人個人に問題が来るわけで、個人個人が食に対する意識をとにかく高く持って、持ち続けるということが日常をより楽しく豊かにすることもそうですし、食文化の継承ということにもつながっていくのじゃないかなと思います。なので、そういった意味からも、今回のこのユネスコの登録申請というのは、やはり日本国民が一丸となれるすごくよいきっかけだと思っております。以上です。

● コーディネーター(原田信男)

ありがとうございました。では、皆川さん、お願いします。

● パネリスト(皆川芳嗣)

文化ということと産業とか経済というのは、ちょっと離れた存在かと思いますがけれども、今回の食生活だとかということについて、もう一度、食にかかわる産業界の方々にもよく考えていただく、そのきっかけにするっていうことは非

常に大事なのではないかなと思っています。やはり家庭だけでは、こういった文化の継承などはできないわけで、やはり産業界の方々ともども、食はどういった状況に置かれているのかということを考えるいいきっかけにできればなと思っています。

特に、産業界の方々には、グローバル化が当たり前だというような考えがすごく大きいわけですが、グローバルにずっと展開をして世界から金にまかせて何でもおいしいものを買ったりして、それを食べ散らかして持続可能性は関係ないという世界では生きていけないわけで、やはり我々、持続可能な世界をつくっていかなくやいかぬという中で、食の問題もやはりローカルな部分をもう一回再認識するということが大事なのだということ、産業界の方々ともども考えていただきたいなど。そういった活動をしっかりしていかなくやいかぬというふうに思っております。

● コーディネーター(原田信男)

どうもありがとうございました。本来は、ここで私がまとめなければいかぬのですが、ちょっと残念ながら時間が来てまいりました。しかし、今日は、それぞれの御専門の中から、さまざまな日本食とのかかわりをしている先生方からかなり具体的な突っ込んだお話を伺えたわけで、やはり私たちの今後の大きな課題としては、日本の食文化とはどういうものであったかをきちんと認識し、そして日本料理の良さみたいなものをどう体験していくか、外国料理を取り入れることを含めてだと思えるのですけれども、そういう中でやはりここまで先人が長い時間かかり、非常な大きな努力をして築き上げてきてくれた日本の料理、食文化、これを大切にしていくことは我々の義務であり、それをまたきちんと伝えていく必要があるのではあるということ、今日の皆さんのお話にあわせてつくづく感じました。

ちょっとのオーバーはいたしましたけれども、どうも皆様、ありがとうございました。

● 司会(戸村)

原田先生、進行ありがとうございました。

パネリストの皆様も長時間にわたりまして御教示いただきまして、どうもありがとうございました。会場の皆様、壇上の皆様に、もう一度温かい拍手をお願いいたします。ありがとうございました。これもちまして、本日のシンポジウムを終了いたします。

本日、受付にてお渡ししました参加証、それからアンケート調査票は、御退出の際に受付付近の方にお渡しいただければと思います。今後の参考とさせていただきますので、ぜひ御協力をいただきたいと思っております。本日は、どうもありがとうございました。

以上