

# I 「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録

---

# ○ ユネスコの無形文化遺産とは

- 「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののこと。
- ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、この無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めるため、登録制度を実施。
- 2010年には、「フランスの美食術」などの食に関する無形文化遺産がはじめて登録された。

無形文化遺産の例



伝統工芸技術  
(結城紬)

芸能(能楽)

社会的慣習・行事  
(京都祇園祭の山鉾行事)

食に関する無形文化遺産

フランスの美食術(2010年)



メキシコの伝統料理(2010年)



地中海料理(2010年)



ケシケキの伝統(2011年)



# ○ 申請から登録決定までの経緯

- 日本食文化のユネスコ無形文化遺産登録を目指し、平成24年3月に政府としてユネスコに申請書を提出（申請名称は「和食；日本人の伝統的な食文化」）。平成25年12月の政府間委員会にて登録が決定した。

2011  
(H23)

フランス等の動きを見た我が国関係者の  
気運の高まり

H23.3.11 東日本大震災が発生

7月～11月  
申請する内容についての検討会を開催

2012  
(H24)

3月  
文化審議会等の審議を経てユネスコに申  
請書を提出

9月  
文化審議会において、「和食」をユネスコに  
おける2013年審査の国内最優先審査案件  
とすることを決定

2013  
(H25)

補助機関※1による事前審査

12月4日  
第8回政府間委員会※2(アゼルバイジャン共和国で開催)にて登録が決定

2010年秋、フランス、メキシコ、地中海(スペイン、イタリア、ギリシャ、モロッコ)の食に関する社会的慣習がユネスコ無形文化遺産として登録さ  
れる。(2011年秋にはトルコも登録)

- ・フランスの美食術、メキシコの伝統料理、地中海料理、トルコの  
ケシケキの伝統
- ・「食」が世界で初めて無形文化遺産に登録
- ・さらに韓国も「李氏朝鮮時代の宮中料理」を申請

- ・熊倉功夫(静岡文化芸術大学学長)会長をはじめ、学識経験者、日本  
食関係者、調理学校経営者等による検討(外務省、文化庁ほか3省  
庁の参加)
- ・アンケートの実施(92%が賛同)
- ・NPO等 約1,500団体の賛同

日本食文化を食事という空間の中で「自然の尊重」という精神を表現し  
ている「社会的慣習(習わし)」とし、以下の特徴を整理。

- ・多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ・栄養バランスに優れた健康的な食生活
- ・自然の美しさや季節の移ろいの表現
- ・田植え等の年中行事との密接な関わり

- ・ユネスコ事務局による「各国1か年あたり審査は1件まで」という方針に  
対応するもの。

※1...補助機関は、政府間委員会委員国6か国からなる評価機関

※2...政府間委員会は、締約国(2013年6月現在153か国)のうち24か国からなる委員会。第8回の同会議では 食文化関係で「和食」の他、「キムジャン：  
キムチの製造と分配」(韓国)、「トルココーヒーの文化と伝統」(トルコ)、「クヴェリ、古代グルジアの伝統的なワイン製造法」(グルジア)が無形文化遺  
産へ登録された。

# ○ 申請内容の検討過程

## 当初案:会席料理を中心とした伝統をもつ特色ある独特の日本料理

### ○日本料理の要素

①多様で豊富な旬の食材そのものを生かす工夫,②栄養バランスのとれた食事構成,③出汁のうま味と発酵食品,④年中行事や人生儀礼との結合

### ○日本料理の洗練され、凝縮された形が「会席料理」

- ・多様な料理が順番をもって提供
- ・美しい盛りつけや、多様な漆器・陶磁器による食器、幾種類もの箸との組合せにも工夫
- ・掛け軸、床の間などの調度品といった美術工芸品を選択し、しつらいいにこだわり、楽しく食べるための場、お客様のもてなしを重視

## 検討過程で見えてきた課題

### 商業主義的発展を警戒するユネスコ

- ・無形文化遺産への登録によって日本の食をビジネスとして海外に広く発信していくとの料理関係者等の思いとのギャップ

「多様な文化の尊重」という無形文化遺産の趣旨に立ち返って申請内容を検討する必要

### 韓国の大韓料理の登録見送り(李氏朝鮮時代の大韓料理)

- ・「宮中料理が現代の大韓国民全体のアイデンティティにどのように多大な影響を与えていたかが示されていない」(ユネスコ補助機関の勧告)
- ・現在も息づく文化として役割を果たしているかが重要な審査ポイント

多くの人にとって必ずしも日常的に馴染みのあるものではない「会席料理」を中心に据えた場合、同様に登録が見送られる可能性

## 日本人全員で「日本の食文化」を大切にしていくという考えを全面にして再整理

- 「食文化」は、料理だけでなく多くの分野にまたがった概念であり、その根底に流れているものとして「自然」というキーワードを抽出
- 我が国の国土は、南北に長く季節の移り変わりがはっきりしており、多様で豊かな、また、古来より時に厳しく、特に恵みをもたらす自然を畏敬すべき対象として、今日の日本人の「食」に対する考え方にも大きな影響

# ○ 「和食；日本人の伝統的な食文化」の内容

- 有識者の検討会で日本食文化の内容等を検討し、日本の食文化を特徴づけるキーワードとして「自然の尊重」を抽出。
- 「自然の尊重」というキーワードに基づき、その特徴がまとめられ、2012年3月に「和食；日本人の伝統的な食文化」と題してユネスコへ登録申請し、2013年12月に登録が決定された。

## 「和食」の登録申請概要

### ①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

- ・明確な四季と地理的多様性により、新鮮で多様な山海の幸を使用。
- ・食材の持ち味を引き出し、引き立てる工夫。



### ②栄養バランスに優れた健康的な食生活

- ・米、味噌汁、魚や野菜・山菜といつたおかずなどにより食事がバランスよく構成。
- ・動物性油脂を多用せず、長寿や肥満防止に寄与。



### ③自然の美しさや季節の移ろいの表現

- ・料理に葉や花などをあしらい、美しく盛り付ける表現法が発達。
- ・季節にあった食器の使用や部屋のしつらえ。



### ④年中行事との密接な関わり

正月を始めとして、年中行事と密接に関わった食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆を強化。



「和食；日本人の伝統的な食文化」と題し、

「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」

として提案。