

## 第11回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

ジャン＝ロベール・ピット

まず、最初に農林水産大臣、そしてまた選考委員の皆さま方に、この日本とフランスの友好関係の証しでもあるこの今回の私の表彰に関して、御礼申し上げたいと存じます。

和食は、2013年にユネスコの無形文化遺産に登録されました。今ご覧いただいているスライドもそうですが、この決定は2010年の、このご覧いただいているスライドのフランスの美食術の登録に続くものです。フランスの高級料理の一品、美しいオーロラの枕です。このフランスに関する2010年の結果の公表以降、われわれ2カ国は緊密に協力し、それぞれ的美食遺産のより良い活用を目指して交流を続けてまいりました。

両国の美食の遺産は全く違うようにも思えますが、日本はフランス同様に洗練された料理、例えば発酵した飲料とか、これお酒やワインのことですが、それから食卓の飾りつけ、会話や美食文学に対して情熱を持っています。それは宗教、神道とか仏教とかカトリック教などが食い道楽に対して寛大であり、また上流階級、日本では皇室、大名、写真にも出ているかもしれませんが、それから侍、フランスでは王室、貴族階級や聖職者がこういった上流階級を構成しており、そしてフランス革命と明治維新のあとではこの上流階級というのはブルジョア階級となりますけども、そういった人々が果たした役割にも大きく覆っているものです。

われわれの交流は今に始まったものではなく、オランダ商人によって持ち運ばれたしょうゆは18世紀にパリで消費されており、ワインも将軍家では知られていて、これもオランダ商人によって持ち運ばれたものです。明治天皇は皇居での正式な宴会の場でフランスの高級料理を取り入れ、この伝統は現在も残っています。写真でご覧いただいたのは、今上天皇によって催された宮中の晩餐会です。今日、多くの日本人のシェフがフランス料理を完璧に習得しています。日本食もフランスで長い時間をかけ、浸透してきています。大阪の料理学校長でもあった辻静雄氏は、1970年代からフランス人シェフを招き、それ以降日本のレシピ、食材、盛り付けが彼らのフランス料理にも少しずつ取り入れられるようになりました。

ご覧いただいているスライドの写真、ミシェル・ブラスの野菜のガルグイユなどもその例でございます。

われわれは交流を続け、それをより深めていかなければなりません。

私も個人的に大学の世界で、そしてまたシェフに対し、またフランスのこの料理の専門家たちに対し、こういった交流を促進するように働きかけてまいります。というのも、美食はさまざまなものに関わってくるからです。文化、社会、農業、産業、例えば良質な農産物の加工業は収益性があります。そのほかにもまた観光とか景観、良質の農業から美しい風景、景観が作られます。写真は熊本県の阿蘇の棚田、あるいはルシヨン地方のバニユルスのブドウ畑でした。そのほかにもまた外交、あるいは政治にも関わってきます。

大臣もご存じだと思いますが、日仏の指導者の皆さん全て、日本とフランスが部分的に世界の食卓を支配していることをご存じだと思います。両国の国民がこの素晴らしい遺産を存続し続けていくことを願っております。