



ユネスコの無形文化遺産に登録された『和食』

～和食の危機とこれからの取組み～

静岡文化芸術大学学長・「和食」文化の保護・継承 国民会議会長 熊倉 功夫

正直言ってホッとした、世界遺産登録の連絡

2013年12月4日の深夜、和食登録承認の一報が日本に入った。2011年7月に検討会をスタートさせてから2年半。2012年3月に提案書を日本政府からユネスコ（国際連合教育科学文化機関）本部へ送ってのち約1年半の検討を経ての結果であった。その間、不採択かというような不安な情報も伝わっていたので、審査にあたった補助機関から無条件で推薦されたという知らせが2013年10月末に入った時は、正直言ってホッとした。それから約1ヶ月後にアゼルバイジャンで開かれた24ヶ国よりなる条約締結国の政府間委員会でさきのように登録が承認された（現地時間午後6時56分）という次第である。

ところで登録に向けての提案書の正文は英文であるがその原文を執筆した一員としては、その内容が非常にわかりにくいことを告白せざるを得ない。まず第一に、各提案理由を書く欄がだいたい250語に制約されていて、なかなか具体的に書きこめない。ことに和食の特徴としてあげた「自然の尊重」ということなど、その10倍の分量が許されていても説明するのはむずかしい。結果としてわかりにくい文章となってしまった。

日本からの提案の特徴は、和食が日本人全体によっ

てになられる社会慣習としての食文化である、という主張にある。トルコのケシケキ（祭礼に供する麦のおかゆ）やメキシコの伝統料理（豆やトウモロコシなどを主とする古代の料理）といった特定の料理や食事を提案したのではなく、われわれ日本人が日々食べているご飯、汁、おかず、漬けものという家族の食卓の献立であり、年中行事や祭礼などの地域共同社会の絆となる食習慣（お雑煮とお節料理など）や郷土料理がすべてここに包含されている。このタイプの提案をして登録されたのはフランスの美食術で、これがユネスコの方針に合致したのか議論があったときいている。しかし日本も、困難かもしれないがえてフランス型の申請でゆこうと検討会で決定し、その書きぶりに苦心した。最終的には正月の食文化が端的にわかりやすいだろうと推測されたので、例として雑煮やお節料理と正月行事を強調したが、要は日本人



熊倉 功夫
(くまくら・いさお)

日本文化史・茶道史を専門とする歴史学者。
国立民族学博物館名誉教授。
2011年、食文化の無形文化遺産登録を目指す国の検討会会長を務めた。
現在、静岡文化芸術大学学長。
「和食」文化の保護・継承 国民会議会長。
著書に「茶の湯といけばなの歴史日本の生活文化」、「茶の湯日和うんちくに遊ぶ」、「日本料理の歴史」など。



「和食」ユネスコ無形文化遺産登録決定を記念するセレモニーが「和食」文化の保護・継承 国民会議と、農林水産省による共同開催で行われた。



千葉県の農家に昔から伝わる郷土料理で、冠婚葬祭や祝いごとなどの際にだけ作られた特別な太巻きずしが披露された。

が自然を大切に、その恵みをいただいて食生活を営んでいるという精神や食事を支える文化的な要素を基本とし、健康によく、家族や地域をつなぐ絆としての伝統的な日本の食文化全体が、今回登録の骨子である。

和食の定義、そして和食の危機

登録後、責任者の1人として質問せめにあったポイントは、何が和食か、という点であった。カレーライス、トンカツは、ハンバーグステーキは、といった個々の料理の分類は、和食文化の主要な問題ではない。さきにも述べたようにご飯と汁、おかず、漬けものという基本的な献立の型があれば、おかずは洋風のものでもかまわないと私は思っている。しかしお好み焼やタコ焼は一寸違うだろう。また近年入ってきた焼肉なども「伝統的な」というくりに入るか否か、少し疑問がある。しかし、問題は、そうした個々の料理にこだわるのではなく、和食という食べ物、食べかたなのである。

まず和食をとりまく食材を考えてみよう。日本の自然環境は食材の宝庫である。暖流と寒流のまじわる四周の海。豊かな雨に恵まれた山、里。そして清らかな水。川魚まで含めると約4,000種の魚が日本のまわりに生息

し、また海岸では貝類や海藻類が豊富である。お米に代表されるような、日本人の身の回りで収穫される自然の恵みが和食の基盤である。ところが、今、日本の食料自給率は40%を割っている。日本人が日本の食材を食べていない。これこそ和食の危機そのものである。安ければ海外から輸入したらよいだろう。自給率をあげる必要はない、という意見の人が何と14%近くいるという報道があった。これはとても私にとってショッキングな数字であった。自給率を高める和食の保護・継承は、日本の自然環境を守る運動でもある。

また日本の食料廃棄は年間800万トンに及ぶという。何故、それほど食べものを大切にしないのか。われわれと食べものの関係が薄くなってきているからであろう。もし仮に家庭菜園をやっている方が、急にたくさん茄子がとれすぎたからといって捨てるだろうか。手塩にかけて育てた収穫物であれば、無理にでもご近所に配ったりして食べてもらいたい、と思うのが自然である。つまり食べものと人との関係が濃密であるから、無駄にはできないのである。ところがどこで作られたのか、どこから来たものかよくわからない食べものでは、賞味期限がくれば簡単に捨てられてしまう。その結果がさきの食料廃棄量であった。もっとわれわれが身の回りで得られる食べものを大切にする「もったいない」精神こそ、それが和食の根幹であろう。



和食の基本形「一汁三菜」。「ご飯」と「汁」と「香の物」にお菜が3品添えられる。

和食の大事な要素「うま味」を次の世代へ

和食を食べる時、日本人は知らず知らずのうちに、ご飯とおかずを一緒に食べてその味わいを楽しんでいる。たとえば刺身一つとってみよう。新鮮な魚身は片刃の日

本独特の庖丁で鮮やかにそがれて皿に盛られる。煮たり焼いたり、いわゆる料理らしいことはしないが庖丁さばきという日本料理のすご技が隠されている。あくまで魚そのもののおいしさを生かすところに眼目がある。それを食べる時に、われわれは無意識のうちに自分の好みで醤油の量を加減し、わさびをとき、口中でそれぞれが一体となる味わいを楽しんでいる。さらにそこへ淡白なご飯が加わることで食事が進む。こんな当たり前のことを何故強調するかといえば、近ごろ「ばっかし食べ」といわれる、一皿ずつ食べ切ってゆく食べ方の子供が増えているからである。日本人は昔から「移り箸の禁止」ということを教えられていて、おかずを食べたらご飯を一口、汁を飲んだらご飯を一口、というように、おかずからおかずへ箸を移してはいけない、と教えられてきた。言いかえると、比較的淡白な味のご飯と濃厚なお菜と一緒に食べておいしいというのが和食の食べ方なのである。それがそれぞれの素(そ)の味を楽しむことにもなるし、P(たんぱく質) F(脂肪) C(炭水化物) バランスのよい健康的な和食の性格につながるのである。

こうした味わいを考えた時、和食の大事な要素はうま味という第五の味であろう。今やようやくうま味がそのまま海外でも通用するようになりつつある。またうま味成分がつまった日本の発酵調味料が和食のおいしさを支えている。さきに和食は食材そのものの味を生かすこと、と述べたが、あまり料理に手を加えないことがよい、とされる日本の料理は、とことん手を加えた味噌・醤油というバイプレーヤーの存在があってはじめて完成される。その原点はうま味である。

うま味を家庭が上手に使いこなすことがだんだん難しくなってきた。そこで京都では日本料理アカデミー(理事長村田吉弘氏)が京都市内の小学校へ出向いて、おいしい昆布と鰹節から引いただしを小学生に味あわせる試みが続けている。料亭のだしを口にした小学生が異口同音に「おいしい」という光景を目のあたりにすると、食育の必要性がますます感じられる。

無形文化遺産登録は「和食文化」を守る、第一歩

和食が世界の無形文化遺産に登録されたことは大変喜ばしいことで、これを機に、海外でも日本の食への関心が高まってほしいが、何より肝心なのは日本人がもっと和食に誇りを持ち、次の世代に継承してゆくことを真剣に考える機会とすることである。和食は若い世代の家庭で

は、今や絶滅危惧種といわれている。手がかかる、高くつく、子供が嫌い、といった理由で敬遠され、年中行事食もほとんど家庭では作られなくなっている。そればかりか、食事時間は切りつめられ、単なる栄養補給のための食事になっている。その一方でグルメブームである。食べることに夢中で、おいしいレストランに長蛇の列ができる。このギャップはどうしたら埋められるのか。両極端の中間にある家庭の食こそ大切で、無形文化遺産登録は、それを守るために行動を起こすスタート地点となるだろう。

11月24日は「いい日本の食」と語呂合わせをして「和食の日」として登録した。そうした運動推進母体として「和食」



11月24日和食の日に開催された「日本全国子ども郷土料理サミット」。
主催:農林水産省 共催:読売新聞社/NHKインターナショナル/「和食」文化の保護・継承国民会議/NPO法人日本料理アカデミー

文化の保護・継承国民会議を去年7月に発足させた。提案書の中には国や市民団体がその保護措置をとることが義務づけられ、①学校給食や地域の行事での郷土料理の提供 ②親子教室等の各種食育活動の実施 ③日本の食文化に関するシンポジウムの開催などが書きこまれている。こうしたことを通して、あらためて和食のすばらしさを伝えてゆこうではないか。それは和食文化にとどまらず、日本の環境を守り、日本人のアイデンティティを再発見することにつながると思われる。