

欧州における文化庁文化交流使としての活動

中澤 弥子(長野県短期大学)



なかざわ ひろこ
中澤 弥子

(長野県短期大学 教授)

食文化研究者。
熊本県出身。

1989年お茶の水女子大学大学院家政学研究科食物学専攻修士課程修了。

1996年東京大学大学院医学系研究科保健学専攻

博士課程修了。博士(保健学)。現在、長野県短期大学教授。お茶の水女子大学大学院「食文化論」ゲストスピーカー。

長野県を中心とした地域の郷土食や農山村の食生活の研究をするとともに、食育活動にも積極的に取り組んでいる。料理の基本である包丁研ぎから日本の食材を活かした様々な調理や食事のマナーまで、料理・食に関する実習を数多く行っている。

このたび、「食文化」の分野で初めて文化庁より文化交流使としてご指名頂き、8月中旬から約2か月の間欧州7か国(フランス、ドイツ、ポーランド、ハンガリー、イタリア、スロバキア、イギリス)に参りました。文化庁文化交流使とは、平成15年度から始まった事業で、諸外国における日本文化への理解や日本と諸外国の芸術家・文化人等の連携協力を促進することを目的として一定期間諸外国へ派遣されるものです。私は、ユネスコで無形文化遺産として「和食：日本人の伝統的な食文化」が登録されたことを踏まえ、自然を尊重する日本の食文化のすばらしさを伝え、日本食レストランとは違う日本の家庭料理を、楽しく調理し、おいしく食べる体験によって、日本の食文化への関心をさらに深めていただければと願い、この活動を計画致しました。

文化庁、在外日本国大使館をはじめ、関係の皆様のご協力を得て、「日本の食文化—知恵と工夫の健康食—」や「健康長寿県 長野の食文化」をテーマとして、パワーポイントを用い逐語通訳で現地の言語または英語で講演致しました。また、千葉県郷土料理「太巻き祭り寿司」



バラの花」のワークショップや、味噌汁、肉ジャガ、もりそば等の試食会を行いました。日本食をおいしく提供するため、多くの方々からご支援を得て、米、信州ソバ、海苔、醤油、味噌、寿司用粉末酢等の食材や、卵焼き鍋、まきす、クッキングシートなどの調理

用品を日本から各国に送付、または、欧州内から調達致しました。現地では、生鮮食品の買い出しや調理など、快くご協力いただき、皆様のご支援、ご協力に感謝しながら、心を込めて調理致しました。

いずれの国でもワークショップを大変楽しんでいただき、試食会でも日本食をおいしく召し上がっていただきました。バラの花の寿司は、簡単に作れて見た目も美しいと喜ばれ、醤油をたっぷりつけて召し上がっていらっしゃいました。味噌汁や肉ジャガは、おかわりを希望されるほど、喜んでいただきました。在外大使館の方の「90年代初頭には、寿司というと生の魚だろうと気味悪がられ、



ご飯も味がなくてまずいと敬遠され、大使館レセプションではいつも寿司が多量に余っていた」という話からは信じられない状況で、日本食への理解が深まっていると感じました。講演後の質疑応答でも多岐にわたるたくさんの方の質問が出され、試食会での質問や感想、アンケートの結果

等から、おいしく、見た目もよく、健康的である点で、日本食が高い評価を得ているように思われました。講演の中で訪問国の食文化の特徴や優れた点についても感想を述べさせていただき、楽しい時間を共有することができました。

これらの経験から、日本の食文化をテーマにした文化交流活動は、相手の関心も高く、話題も豊富にあり関係を良好にするのに大変適していると実感致しました。文化交流使の活動において、他では得られない貴重な経験を数えきれないほど得て、多くのことを学び、たくさんの方と深くネットワークを構築することができました。皆様のおかげと心よりお礼申し上げます。