

## ごあいさつ

2013年に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されてから10年が経過しました。キックマンは、現在和食の第一線で活躍する料理人4名によるパネルディスカッションを開催し、この10年を回顧し、さらに和食の未来を展望しました。メンバーは10年前に行われた同様のイベントと同じ顔触れですが、よりスケールの大きな、そして確信に満ちたお話を伺うことができました。和食の最前線に立ってなお、4人の言葉からにじみでるのは、基本が大切だということです。基本があるからこそ変化にも対応できるのです。無形文化遺産登録は一方で警鐘でもあります。私たちはこの10年間「和食の基本」と真摯に向きあってきたでしょうか。文化という枠に押し込めて棚に飾るようなことをしてはいないでしょうか。ユネスコ登録10年を契機に今一度考えてみたいと思います。

今回は他に2つのテーマをお届けします。和食の特徴のひとつでもある麹菌の食への利用について、そして近年話題に挙がること多いハラールについてです。いずれも正しく理解することでこれからの食生活を豊かにするヒントが見出せるはずです。

生活文化、ことに食文化は生活に根差したものの、日常があってこそ成り立つものです。残念ながら日常が寸断されるような災害などが相次いでいます。生活文化の基本である日常が一日も早く戻ることを願ってやみません。

## CONTENTS

### 特集

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年

### 3 和食の魅力

これからの和食 未来のために



### 8 発酵のチカラ

世界に誇る日本の発酵食品

東京農業大学名誉教授 舘 博

### 12 ハラールとは何か

食の多様性に迫る

横山技術士事務所 所長 横山 勉