

北海道師範塾 「教師の道」 塾頭通信

第661号 平成25年12月17日

和食の世界文化遺産登録

12月4日、アゼルバイジャンのバクーで開催された国連教育科学文化機関（ユネスコ）の政府間委員会において、日本政府が推薦していた「和食」が、無形文化遺産に登録される事が決まりました。

食関連の無形文化遺産としては、「フランスの美食術」「地中海料理」「メキシコの伝統料理」「トルコのケシケキ（麦がゆ）の伝統」が既に登録されていますので、「和食」は5件目、また、日本国内では、「能楽」「人形浄瑠璃」「歌舞伎」等21件が登録されていますので、今回の登録で22件目となります。

食は、それぞれの国の自然風土や人々の生活に根ざした文化そのものであり、今回の「和食」がこういう形で評価された事は、大いに歓迎すべきだと思います。

政府がユネスコに対し「和食」を世界文化遺産への登録を提案したのは昨年3月の事ですが、そもそもの発端は、NPO法人「日本料理アカデミー」理事長で、老舗料亭「菊乃井」主人の村田吉弘さんが、「和食」をユネスコの世界文化遺産に登録しようと提言した事に始まります。村田氏には、子供の食卓から「一汁三菜」という伝統的な食の形が失われつつある事への危機感があり、それが世界文化遺産登録への提言に結びついたものと思われる。

政府は、「和食紹介リーフレット（農林水産省作成）」の中で、「和食」の特徴として、

- ・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
- ・正月などの年中行事との密接な関わり

という4点を示しています。確かに「多様で豊富な旬の食材や食品、栄養バランスの取れた食事構成、食事と年中行事や人生儀礼との密接な結びつき」等といった特徴（「和食紹介リーフレット」から）は、日本の食文化が持つ素晴らしさであり、諸外国の人他達から評価されているのもそうした点であろうと思います。

ただ、私達の日常生活を振り返ると、食事の中で「旬」や「四季折々の変化」を意識する機会はどんどん減っており、日々の食卓からはいわゆる「和食」が姿を消しつつあるというのが現状ではないでしょうか。

京都の祇園で板前割烹「浜作」を営む森川裕之氏は「個人経営の食べ物屋がどんどん姿を消しており、お昼にチェーンのカレー屋と牛丼屋しかない世界になったら、日本人の味覚はどんどん細っていく」と警鐘を鳴らしています（12月4日付朝日新聞から）が、現にこの味覚に異変を訴える人が増えているそうです。その原因には、精神的なストレスなど様々な事が考えられている様ですが、偏食等食生活の貧困も要因の一つではないかと思われます。

日本人は「うま味」を上手に活用した食生活を送っているといわれますが、その肝心の味覚が錆び付き始めているという指摘もあります。

こうなると、「和食」の世界文化遺産登録を単純に喜んでばかりはいられません。

先程紹介した森川裕之氏は、「和食」のグローバル化に懸念を示していますが、その一番の理由は「グローバル化すれば市場は広がるが、足元が崩れかねない」という事にあるようです（12月4日付朝日新聞から）。

氏曰く、「日本料理は淡い出汁の力を借り、素材が持つ本来のうまみを引き出す料理」で、「西洋料理とは、価値観がメートル法と尺貫法位に根本的に違う」とおっしゃっていますが、「和食」と「西洋料理」に違いは、料理に不案内な私でも多少わかる気がします。

今、世界中で「和食」ブームが起きていますが、その陰で「和食もどき」の料理が「和食」として出されたりする様になり、本来の「和食」の素晴らしさが伝わらないのではないかという懸念もそこには有ります。しかも、当の日本人が、手間暇を惜しんで「和食」の素晴らしさを忘れようとしているというのは、村田吉弘氏や森川裕之氏等「和食」という食文化の伝承者として精進して来た料理人達に、共通する思いではないかと感じています。

「和食」の世界文化遺産への登録は、日本人自身に「和食」の持つ素晴らしさを再認識させる事になったと思いますが、これを契機に、食卓に「和食」という日本の伝統の食文化が蘇る事を期待したいと思います。そしてその為にも、学校における食育を通じて、子ども達に「和食」の持つ素晴らしさをもっともっと伝えて欲しいと思います。（塾頭：吉田 洋一）