



# ユネスコ無形文化遺産「和食文化」

味の素(株) 特別顧問・東京 RC 山口 範雄様

## 卓話者紹介

## 西村美智子会員

1943 年生まれ。東京大学 文学部 社会学科卒業。1967 年 4 月、味の素株式会社に入社し、人事部配属となり、さまざまな部署を担当。調味料部長、取締役食品事業本部冷凍食品部長を経験した後、2000 年、味の素冷凍食品株式会社 副社長に就任。2001 年、味の素株式会社常務取締役、代表取締役専務執行役員を経て 2005 年、代表取締役社長最高経営責任者に就任。2009 年、代表取締役会長となり、現在は特別顧問でいらっしゃいます。

「和食文化」は 2013 年 12 月 4 日、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。

「和食」は 4 つの要素から成り立っております。

- (1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- (2) 栄養バランスに優れた健康的な食生活

「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しております。

- (3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

- (4) 正月などの年中行事との密接な関わり

「和食文化」とは、料理そのものではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置付けています。

しかし、世界に認められた「和食文化」は現在日本では、「和食文化的」になり、存在感が薄れつつあります。その一方、海外では和食文化が評価されています。例えば、外国人が好きな外国料理の 1 位が日本料理。訪日観光客が訪日前に期待することの 1 位が日本食を食べることですし、海外の日本食レストランの数は 2015 年の 8 万 9 千店が 2017 年には 3 割増しの約 11 万 8 千店に増えています。

では、「和食文化」とは何かを説明いたします。以下の 4 つの要素で構成されています。

「**食材**」南北に長く温暖湿潤で四季のある島国・日本の気候風土に根差した多様で新鮮な食材。

「**調理**」素材の味わいを活かす 調理・調味技術や調理道具。

「**食べ方**」栄養バランスに優れた献立、箸づかいやふるまい、四季の移ろいを表現する盛り付けやしつらえ。

「**日本の伝統**」健康長寿を願う昔ながらの行事、家族・地域のあり様と密接にかかわる伝統。

これを表にすると、中心に近いところが、典型的な和の要素を含んでおり、同心円状の外側に行けば行くほど、和の要素は薄れていきます。

例えば、ラーメンはもともと日本の食文化ではありませんが、スープベースを味噌や醤油にし、トッピングは野菜をふんだんに使うなどし、中華麺が和

風化していき、日本の食生活に取り込まれました。

カレーライス、1860 年に福沢諭吉が日本に初めてカレーを紹介しています。1870 年には、物理学者山川健次郎が、米国留学船上でライスカレーと出会いましたが、カレーは食べられずトッピングの杏子砂糖漬けとごはんを食べていたという話があります。その当時はまだ、カレーライスは和食の外側の位置づけでしたが、米をジャポニカ米に、トッピングに福神漬けやらっきょうにすることで、和風化が進み、日本の定番メニューになりました。

餃子は、もちろん中国料理であり、主食としての一般的な食べ方は水餃子でした。日本では戦後、ごはんのおかずとして、焼き餃子が広まり、現在の日本式の餃子になっていきました。

天ぷらは、誰も疑わない典型的な和食文化です。しかし、起源をたどると、レシピとして見つかったのは 13 世紀のエジプトであり、それがポルトガルに伝わり 16 世紀に南蛮料理を祖とする長崎天ぷらが誕生、現在に至ります。

おにぎりは、歴史が古く、弥生時代の竪穴式住居跡から、黒く炭化したものが発掘されています。平安時代から現在に至るまで携行食として重宝されて、今は具がマヨネーズで調味されているものや、オムレツおにぎりなど、洋風化も進み、和食文化の原点からずれてきています。

このように、「和食文化」は、古来より、地域や人々に愛されている伝統的なものと、海外から取り込まれ、受け入れられ、食文化の一角を占めたものと、2 つのもので構成されていると思います。

世界遺産となった「和食文化」には、保護・継承の義務が生じます。そこで、一般社団法人和食文化国民会議が発足しました。

「和食」に関するほとんどの方が参画しております。組織は、調査・研究部会、普及・啓発部会、技・知恵部会、全国の関係者との情報交換・連携等の連絡会議があり、活動しております。

そのひとつとして、11 月 24 日を「和食の日」に制定し、いろいろなイベントを行っています。

2017 年度は、「和食の日」を中心に、和食献立の給食を実施する運動を行い、全国の小中学校、保育所等、65,00 校、15 万人の子供が参加しました。

今年は「五節供プロジェクト」を行っています。季節の節目に和食文化を見直そうという取り組みです。「節供」とは、本来は節日に神さまにお供えする食物を意味しました。お供えしたものを皆で分け合っていたことで、家族や友人の無病息災を願います。だから、「節句」ではなく「節供」が本来の意味を伝える表現といえるのです。

このように「和食文化」の保護・継承のために会員を募集しております。次世代に伝える活動にご興味のある方のご入会をお待ちしております。

閉会点鐘

奥山 聡会長

創立/1993 年 10 月 13 日(平成 5 年)  
 事務局/〒102-0073 東京都千代田区九段北 1-2-2  
 グランドメゾン九段 906 号 <http://tokyo-orc.jp/>  
 Tel: 03-3288-7300 Fax: 03-3288-7400  
 E-mail: ocha-rc@sirius.ocn.ne.jp

例会日 毎週水曜日 12:30~13:30  
 例会場 ホテルグランドパレス Tel: 03-3264-1111  
 会長 奥山聡 幹事 山下憲男  
 会報委員長: 高山  
 委員: 青木 岩佐 笠原 俣野 岡田 岩佐