

研究部会実施報告



第4回研究部会 in 京都 「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けて」 ～ブランドとしての京都～

2012年12月8日(土) 13:30～16:50
京都産業大学むすびわざ館



【プログラム】

- 13:30～13:45 開催挨拶
江口泰広氏 日本フードサービス学会 会長
学習院女子大学国際交流学部 教授
- 13:45～14:45 基調講演
「世界に誇る日本の食文化 –近くて遠きもの これ『食』なり–」
佐竹力總氏 株式会社美濃吉 代表取締役社長
日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討会委員
- 15:00～16:50 パネルディスカッション
「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けて
～ブランドとしての京都～」
- [パネリスト]
小西龍治氏 立命館アジア太平洋大学大学院経営管理研究科客員教授
佐竹力總氏 株式会社美濃吉 代表取締役社長
日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会 委員
相原 修氏 日本フードサービス学会 副会長
日本大学商学部 教授
- [コーディネーター]
横川 潤氏 日本フードサービス学会 理事・研究委員長
文教大学国際学部 准教授

【参加者数】 72名

【概要】

開会挨拶で、江口会長が京都で日本の食文化を議論する意義について説明された後、日本食文化のユネスコ世界無形文化遺産申請の検討会委員である佐竹氏から申請に至る経緯およびその内容に関して講演された。

佐竹氏は、まず、日本食文化の特徴が、豊かな自然との共生と四季の変化を愛でる心にあるとし、今日につながる日本食文化の礎が、800年前の道元禅師（禅宗）を原点とし、利休の茶懐石革命を経て、文化文政(1804年)から明治維新(1868年)までの約70年間に形成されたことを指摘した。



江口泰広学会長

そして、世界無形文化遺産へは、特定の料理をイメージさせる日本料理という表現を避け「和食：日本人の伝統的な食文化(WASHOKU: Traditional Dietary Cultures of the Japanese)」というテーマで申請がなされたこと。ここで言う食文化が、原材料の調達から人々のくちに入るすべての構成を含み、①年中行事や人生儀礼と密接な関係にあること、②国土に根差した多様な食材を新鮮なまま使用すること、③米飯を中心とする栄養バランスのよさ、④出汁のうま味やささまざまな発酵食品を使用すること、の4つを日本食文化の特徴としていることが説明された。



佐竹力總氏

さらに、国家および各地で独自の進化を遂げた食文化を維持し発展させることは、多様な文化の共生を目指す今日のグローバル世界において非常に重要なことであり、この点からも今回の世界無形文化遺産申請は意義があること。そして、申請が承認されるには、その内容のみならず市民の賛同が必要であり、そのためには日本フードサービス学会の協力が不可欠であることが述べられた。



相原修副会長

次に、佐竹氏の講演を受けて行われたパネルディスカッションでは、相原氏から食文化で先に世界無形文化遺産登録を行ったフランスの事例が紹介され、食文化を含む広範な観点からフランスと日本との比較がなされた。また、小西氏からは、日本食文化の世界無形文化遺産登録の効果を高めるために、食を越えて日本のグローバル戦略全体に活かすべきとの提案がなされ、申請後の活動の重要性が指摘された。その後、横川研究委員長のコーディネーターのもと、フロアも交えて活発な意見交換がなされた。



小西龍治氏

佐竹氏は、京料理が京都という食材的にあまり恵まれていない地で人間の英知により磨かれ洗練された和食の姿だと言う。その京都という地で、多彩なゲストを迎え多角的に議論できたことで、日本食文化およびその世界無形文化遺産登録の意義に対する理解がより深まったように思う。最後になったが、遠路参加下さった多くの皆様、そして、素晴らしい会場をご用意いただいた京都産業大学の皆様に深く感謝申し上げます。ありがとうございました。



小林 哲 (研究委員会・委員)