

学校園における和食文化の保護と継承：「和食」のユネスコ無形文化遺産登録の申請過程の検証を通して

著者	上中 修
雑誌名	教育学論究
号	11
ページ	7-13
発行年	2019-12-15
URL	http://hdl.handle.net/10236/00028312

学校園における和食文化の保護と継承

—「和食」のユネスコ無形文化遺産登録の申請過程の検証を通して—

Challenges in the Protection and Succession of Japanese Food Culture in Schools
— Through an Examination of the Application Process for Registration of “Japanese Food”
as a UNESCO Intangible Cultural Heritage —

上 中 修*

Abstract

In this paper we aim to explore the issue of the trend, from rice school meals to Japanese-style school meals that is gradually starting to show signs of spread, through an examination of the application process for registration as a UNESCO Intangible Cultural Heritage five years ago. After the war, aspects of dietary habits that were not westernized came to be positioned as traditional dietary habits and were considered the basis for “Japanese-style dietary habits”. In other words, Japanese-style dietary habits constitute a model that is a combination of both scientific and cultural elements including, ① nutrients, ② diet, and ③ meal styles. We discuss that in the future, the direction in which one needs to think about meals in schools should be based not on Japanese diet, Japanese food culture, and Japanese-style school meals that are derived from the UNESCO registration, but should depend on an understanding of Japanese-style dietary habits.

キーワード：和食 伝統文化継承 ユネスコ無形文化遺産

はじめに

2013年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化—正月を例として—」がユネスコ無形文化遺産に登録された。この登録によって日本政府には「和食」を保護・継承することが義務づけられた。また、登録に伴う保護措置に責任を負う組織の設置が必要となり、ユネスコへの報告義務が生じることになった。そのため、登録のために設置された「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討会」が2014年7月に、「和食」文化の保護・継承国民会議に改変し、さらに一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）になっている。この組織の活動の一つに、「米飯給食を和食給食へ」があり、各地で活動が深まっている。

本稿では、徐々に広がりを見せ始めている和食給食へという流れについて6年前のユネスコ登録申請過程を検証することでその課題を探ることを目的と

している。

1 ユネスコ無形文化遺産登録

ユネスコの文化遺産には、有形文化遺産と無形文化遺産があり、有形文化遺産は「世界の文化遺産及び自然遺産の保護に関する条約」、無形文化遺産は、「無形文化遺産の保護に関する条約」というそれぞれ異なる条約によって登録が行われる。

「無形文化遺産の保護に関する条約」は、2003年にユネスコで採択された。この条約の第2条の定義によれば、無形文化遺産とは、伝統芸能や社会的慣習、伝統工芸などの形のない文化であり、そのコミュニティや集団が自らの文化的遺産であると認めるもの、そしてアイデンティティを支えるもの、といえる。さらには、「世代から世代へと伝承され」かつ「絶えず再現」されると定義される。つまり、一人の卓越した個人が高度な技術で非常に優れた工芸作品を製作しても、その技術が世代から世代へ伝

* Osamu UENAKA 教育学部准教授

承され絶えず再現されなければ、それは無形文化財とはならない。[1]

第2条では、続いて具体的な五つの分野が示されている。

- ①口承による伝統および表現
- ②芸能
- ③社会的慣習、儀式及び祭礼行事
- ④自然及び万物に関する知識及び慣習
- ⑤伝統的工芸技術

そして「代表的な一覧表」に記載されることで正式に「ユネスコ無形文化遺産」となり、同時に当該政府は保護と継承が義務づけられる。ちなみに無形文化遺産登録には、「和食」が登録される以前に、我が国からはすでに能楽、歌舞伎、石州半紙、京都祇園祭りの山鉾行事など21件が一覧表に記載されている。

2 フランスの美食術の登録

日本の「和食」が無形文化遺産に登録されるちょうど3年前、2010年11月、フランスの美食術(註1)、地中海料理、メキシコの伝統料理が食文化としてはじめてユネスコ無形文化遺産に登録された。また、翌2011年には、トルコのケシケキの伝統料理も登録された。

これらの相次いだ四つの登録は、同じ食関連遺産であるが内容的には大きな差をもっている。フランスの美食術は、国民全体がこれを社会的慣習として用い、それが家族や地域の結びつきになっているとしてフランス全体の食文化という形で登録されている。これに対して、他の3件は非常に限られた地域が設定されている。ちょうど「和食」以前にすでに登録されていた日本の21件のうち、能楽、文楽、歌舞伎、雅楽を除く17件は、石州半紙が山陰石見地方、山鉾行事が京都というようにすべて特定の地域で伝承された文化であると同様である。後述する「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討会」(以下、検討会とする)では、「フランス型」「メキシコ、地中海型」と表現され申請に向けての方向性を決定する大きな要因となった。[2][3]

サルコジ大統領が2008年2月に国際農業博覧会を公式訪問した際に、フランスは「世界で最高の美食術をもっている」としてユネスコ登録への立候補を表明した。ユネスコ登録への最初の局面ではフランスの食の文化遺産とは、当然、高級レストランのフ

ランス料理のことであるとされていたという。しかし、このようなフランスの当初の立場はユネスコからは、条約の精神に反するとされ、結局、フランスの美食術は宮廷料理の延長線上にある一流シェフ、三つ星レストランで供される高級料理ではなく、「無形文化遺産の保護に関する条約」第2条の定義の中の③社会的慣習、儀式及び祭礼行事に分野、つまり、民衆的な食事の慣習として登録が認められた。その後のほかの食関連遺産についても、フランスの登録をやって③の分野での登録が続いた。

3 日本のユネスコ無形文化遺産登録の背景

各国の登録に触発されて、わが国でも食に関する無形文化遺産を申請しようという機運が生まれてきた。2011年7月、農林水産省主催の検討会を立ち上げ、並行して文化庁でも特別委員会での議論が行われた。

検討会を立ち上げ、「超法規的」(註2)といわれる、強引なやり方で登録を急いだことには次のような背景がある。

①社会経済構造の変化、国民の価値観の多様化等を背景に、個人の好みに合わせた食生活スタイルへと食の多様化がさらに進展した。その結果、食の外部化、洋食化によって日本料理の位置が総体的に低下した。

②脂質の過剰摂取や野菜の摂取不足等の栄養の偏り、朝食の欠食に代表されるような食習慣の乱れによる肥満や生活習慣病の増加、過度の瘦身等の問題が顕在化。

③東日本大震災の原発事故の農作物・畜産物・水産物に対する風評被害から日本料理や日本料理食材に対する信頼回復を得る必要があった。[4][5]

もし、日本国民の健康だけを考えるなら、超法規的と称されるような非常に強引な方法で登録を急ぐ必要はなかったはずで、③が登録を急いだ最大の要因であったと考えられる。

ちなみに現在でもWTOの裁定が出たにもかかわらず、なお福島県産の農産物・畜産物に対して輸入制限を続けている国がある。

4 検討会の審議経過 —会席料理から和食へ—

この検討会は2011年7月第1回会合から同年11月

第4回会合まで計4回の会合をもっている。非常に詳細な議事録が残されているので、これらを基に審議経過を振り返る。

第1回会合では、次のような意見が出された。

- ・日本の食文化はイメージすると多彩だが、これを文字化することが必要。
- ・日本食は一汁三菜が日本食の始まりであり、御菓子、お酒なども含む。その意味では、「日本食10選」が一番広い概念になるはず。
- ・日本料理のイメージとしては、歴史的背景も含めて考える必要。食の起源や、箸の使い方などの作法も重要であり、本膳料理、普茶料理、懐石、会席、精進料理、寿司も包含される。
- ・世界無形遺産登録され国際的な評価を得られれば、日本存在感を示せる。
- ・日本食が世界ではやっているのは、「ヘルシー&ファッショナブル」という特徴があるため。日本料理の主流となっている会席料理を取り上げ、検討を行って欲しい。

議論の結果、この申請を機会に日本の食文化を大事にして守る意識が生まれることが基本であるが、まず日本の食文化の重要な要素を整理する必要があるとしている。

第2回会合では、登録名称・内容が検討された。ここでは、「会席料理を中心とした伝統をもつ特色ある独特の日本料理」という名称で、第1回会合の課題であった日本料理の要素として次の四つをあげている。

- ①多様な自然に新鮮な食材
- ②米飯を中心に栄養バランスのとれた食事構成
- ③出汁のうま味、発酵調味料、漬け物、日本酒など多様な発酵食品
- ④食事が年中行事や人生儀礼と結びついている。

第3回会合では、フランスの美食術の申請経緯などについて現地調査を行い、関係者へヒアリングした結果が報告されている。申請に際して注意すべき点として以下の3点をアドバイスされたという。

- ①世代を超えて伝達され、常に発達していく可能性があるかどうかということ。
- ②一部エリートのものではないことで、広く一般大衆に開かれ保護すべき内容のもの。
- ③経済面に関する内容は申請書に書いてはいけな

い。

委員からは、名称に日本料理とすると、暮らしや食材、出汁、配膳、精神性などの周辺の文化に関するものが脱落してしまうのではないかとする意見が出された。また、名称の最初に会席料理とすることへの懸念も示された。

第2回会合で示された日本料理の要素も若干言葉が整理し直された。

また、第2回会合で示された登録名称「会席料理を中心とした伝統をもつ特色ある独特の日本料理」は第3回でも引き続き生かされた。

第4回会合では、過去3回の会合ではまったく出てこなかった言葉「和食」が会長から提案された。そして申請を「和食：日本人の伝統的な食文化」で行いたい旨の提案があり、了承された。「和食」が突如として出てきた理由について、ほぼ同時期に申請していた韓国の宮廷料理が後継者によって再生産されているのか、広範なコミュニティの参加があるのか疑問視され保留となっていること、また、第3回会合で報告されたパブリックコメントでのさまざまな声を反映したため、としている。

5 和食文化の保護と継承の課題

ユネスコ無形文化遺産登録を試み始めた2011年の当時、国民の食をめぐる現状は第2次食育推進基本計画に明確に示されている。[6]

・・・我が国の伝統的な食生活は気候風土に合った米や野菜を中心とし、豊かな食文化を作り上げたが、塩分の大量摂取や脂質の摂取不足などの課題も抱えていた。戦後、伝統的な食生活の長所を保ちつつ畜産物や乳製品などをバランスよく取り込み、米と多様な副食からなるいわゆる「日本型食生活」を実現し、海外からも大きく評価された。ところが、社会経済構造の変化、国民の価値観の多様化等を背景に、かつての米を中心として多様な副食からなるいわゆる「日本型食生活」を基本とした食生活スタイルから個人の好みに合わせた食生活スタイルへと食の多様化がさらに進展した。その結果・・・

最後の4回会合で突如、「和食」が出されたが、国民の食生活の乱れやそこに起因する不健康改善の

ためなら、上記の「日本型食生活」を見直し実践していくのが本筋であろう。「日本型食生活」という概念は、「80年農政審答申」において初めて表された概念である。この答申では「国民所得の増加と食生活指導による欧米型食生活芽デルへの接近とが日本人の食生活を変化させたが、結果として日本人の食生活は目標としていた欧米型には移行せずに、伝統的な食生活を基盤とした『日本型』とも呼べる日本独自の食生活を形成しつつある」として、初めて平均的な日本人がバランスのいい食生活レベルに達したことが明示された。[7][8]

同答申で示された「日本型」の特徴は、次の3点である。

- ①供給カロリーが低い水準にあり、欧米型が3,000キロカロリーに対して日本型は2,500キロカロリー
- ②三大栄養素のバランスがとれている。
- ③たんぱく質摂取が動物性と植物性がおおよそ半々である。

日本にある主食と副食というとらえ方は欧米にはなく、多くの食品を組み合わせる複合食であるとする。つまり、主食とはそれなしでは食事として成り立たないと考えられてきた中心的食品であり、それに対して副食とは、主食の味わいをより引き立たせ、食事と食事空間をより豊かにさせる食品といえる。戦後、栄養改善のために食生活の欧米化が推進されたが、主食の概念こそが、経済的に豊かになり副食が豊富になっても欧米食ほどタンパク質・脂肪の摂取量が増大せず、逆に炭水化物の摂取量が低下しなかった大きな要因と考えられる。

結局、欧米化できなかった部分が、伝統的食生活として位置づけられ「日本型食生活」の基盤とされた。換言すれば、「日本型食生活」とは①栄養素②食品③食事様式という科学的要素と文化的要素との両方を兼ね備えた食生活モデルである。

今後、学校園での給食のあり方を考える上での方向性は、ユネスコ登録に由来する和食、和食文化、和食給食ではなく、日本型食生活のとらえ方に拠るべきと考える。理由は次の通りである。

- ①「和食」が検討会の最終回に突如提出され、十分な協議を経していない。特に、和食の定義が非常に曖昧なままとなっている。
- ②フランス、日本、韓国のユネスコ登録に共通しているのは、当初は、料理そのものを登録しようと

しており、そのままでは申請が通らないとわかる。「文化」「慣習」を全面に出して登録を勝ち得た点である。和食給食の広がりに対して、献立開発が中心で日本の伝統的食文化を伝えるという視点が弱いのではないかという指摘もこれに起因していると思われる。

- ③国民の食の乱れからくる生活習慣病などの増加に対する改善は、欧米と比して日本ではなぜ生活習慣病が少ないのかという分析の結論として「日本型食生活」という概念が新しく用いられたので、純粋に国民の健康を考えるのであれば和食普及よりも日本型食生活の普及が適している。

和食と日本型食生活は重複している部分が多いため、まったく前者を否定することはないが、保育所給食、学校給食の場での食育指導の軸足は後者に置くことが重要と考える。

6 食育基本法制定、栄養教諭制度発足と食育推進計画

2005年に食育基本法が制定され、同年各学校における指導体制の要として食育の推進において重要な役割を担うことを目的に栄養教諭制度が発足した。栄養教諭は、小・中学校において食育指導と食育推進の要として重要な役割を担うことが期待される制度である。

翌2006年に政府の食育推進会議において決定された食育推進基本計画では、全都道府県における栄養教諭の早期の配置を求めている。栄養教諭の配置が進むことにより、各学校において、栄養教諭を中心として食に関する指導に係る全体計画が作成されることや、栄養教諭等と家庭科担当教員との協体制によって体系的・継続的な学校全体の取組となることが期待されている。

政府の食育推進計画は、第1次（平成18年度から22年度まで）、第2次（平成23年度から27年度まで）、第3次（平成28年度から32年度まで）と、5年間ずつ積み上げられてきた。第2次食育推進計画の「重点課題」は「生涯にわたるライフステージに応じた間断ない食育の推進」「生活習慣病の予防及び改善につながる食育の推進」「家庭における共食を通じた子どもへの食育の推進」の3点であったが、第3次食育推進計画の「重点課題」では「若い世代を中心とした食育の推進」「多様な暮らしに対応した食

育の推進」「健康寿命の延伸につながる食育の推進」「健康寿命の延伸につながる食育の推進」「食文化の継承に向けた食育の推進」の5つが挙げられ、重点課題を受けた7つの「基本的な取組方針」の1つに「我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料自給率の向上への貢献」が示された（下線はいずれも筆者）。[9]

この第2次食育推進計画から第3次食育推進計画へ「伝統的な食文化の継承」が新たに付け加えられた背景には、次の記す平成25年「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録が認められたことが大きく影響している。

7 「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録

「和食：日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」がユネスコ無形文化遺産に登録され、この登録によって日本政府には「和食」を保護・継承することが義務づけられた。また、登録に伴う保護措置に責任を負う組織の設置が必要となり、ユネスコへの報告義務が生じることになった。そのため、登録のために設置された「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討会」が翌平成26年に、「和食」文化の保護・継承国民会議に改変し、さらに一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）なり、この組織の活動の一つに、「米飯給食を和食給食へ」がある。

ここで留意しなければならないのは、和食のメニュー、献立がユネスコ登録という形で日本の財産から世界の財産になったのではなく、日本の食文化、具体的には、①多様で新鮮な食材とその素材の味わいを活かす調理記述の発達②一汁三菜を基本とする理想的な栄養バランス③自然の美しさや季節の移ろいを表現して季節感を大切にする④年中行事と密接に関わって自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきた、という「日本の伝統的な食にかかわる文化」が世界に認められたという点である。[10]

次に、ユネスコへの提案書から和食の定義について考察する。提案書の中から定義にかかわる箇所を少し長くなるが引用する。

「和食」は、日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神に則り、人と自然との融合のもとに

食事を摂ることにより家族やコミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習である。それはまた、この精神に則って食材の自然な味を最大限生かして調理したり自然の美しさを表現したりするための自然及び万物と密接に関連した知識や慣習でもある。それは正月や田植え、収穫祭のような粘稠行事と密接に関連し発展してきている。またそれは環境や自然との相互作用、歴史に対応して社会や集団により絶えず変化してきた。

「和食」と自然の関わりは、次のように重層的である。

「和食」で使われる食材と自然との関係では、顕著な四季の移り変わりや地理的多様性により、四季折々の国土に根ざした新鮮で多様な海の幸、山の幸が利用されている。これらのそくぎいの自然本来の持ち味を引き出し、また引き立たせるため、うま味を多く含む出汁の使用や刺身包丁などの独特な調理道具を使用した調理技術などの工夫が重ねられ、発達している。「和食」の食事ではこれらの多様な食材をバランス良く摂ることによって、健康的なものとなっている。

また、製法と自然との関係では、温暖湿潤な気候により発酵技術が発達していることから、多様な調味料や食事を楽しむための酒が「和食」において用いられている。

さらに、食事と自然の関係では、自然の美しさや季節の移ろいを表現するため、料理に葉や花、竹などの自然素材をあしらったり、季節の花などを飾り包丁により表現したりする手法が「和食」では発達している。

このように、「和食」は「自然の尊重」を基本精神として、料理、社会的連帯の形成、健康と持続可能な開発の促進、美意識向上等を含む包括的な社会慣習である。

ここから抽出できるのは、「和食」とは、「人と自然との融合のもとに食事を摂ることにより家族やコミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会慣習である」そして「自然の尊重」という「精神に則って食材の自然な味を最大限生かして調理したり、自然の美しさを表現したりするための自然及び万物と密接に関連した知識や慣習」であるというのが定義である。

つまり、「和食」の最も重要な点は、人と人との

結びつきをはなる社会的慣習であるという点、次に、「自然の尊重」の精神によって、各地の食材の持ち味を生かす調理法や自然を料理の世界に取り入れる手法が形成されたという点である。

次項では、このような「和食」が小学校家庭科の中でどのように保護・継承が試みられているのかを考察する。

8 小学校家庭科における伝統・文化の内容

平成20年1月の中央教育審議会答申「国際社会で活躍する日本人の育成を図る上で、我が国や郷土の伝統や文化を受け止め、そのよさを継承・発展させるための教育を充実する」必要性が示され、家庭科の関連項目としては「衣食住にわたって伝統的な生活文化に親しみ、その継承と発展を図る観点から、その学習活動の充実が求められる」と明記された。

答申に示された生活文化とは、衣食住の歴史的・文化的価値をもった行為や形式を意味している。家庭科は家庭生活を主な学習対象として、家族や家庭などの具体的な「人」「もの」「時間」「金銭」などの要素と、それぞれの要素同士かかわり合う生活行為を扱う教科である。そのため、子どもが日々の生活行為の中から文化的価値を見出すためには、日々あまりにも当たり前として過ごす生活行為を丁寧に見つめ直す体験が必要である。丁寧に見つめ直す体験によって、自分の日々の生活の構造や価値に気づくようになる。理論や考え方のみの学習に終わることなく、具体的な学習を通して得た知識や技術が子ども自らの生活に活かされ、実感の伴う具体的な学びを展開することで学習の質を高めることができる。

平成29年告示小学校学習指導要領家庭科とその解説において食領域の「伝統と文化」に関する内容を抜き出すと次のようになる。[11]

【要領】

材料に応じた洗い方、調理に適した切り方、味の付け方、盛り付け、配膳及び後片付けを理解し、適切にできること。

【解説】

配膳については、食菌の位置に配慮し、例えば、米飯及びみそ汁、はしなどを配膳する際には、我が国の伝統的な配膳の仕方があることが分かり、適切

に配膳できるようにする。

【要領】

伝統的な日常食である米飯及びみそ汁の調理の仕方を理解し、適切にできること。

【解説】

伝統的な日常食である米飯及びみそ汁については、米は、我が国の主要な農産物であり、主食として日本人の食生活から切り離すことができない食品であることを理解できるようにする。また、みそは、大豆の加工品であり、調味料として日本人には古くから親しまれている食品であり、それぞれの地方で特徴があるみそが生産されていることや、みそ汁は、日常の食生活では、米飯と組み合わせる場合が多いことを理解できるようにする。(中略)和食の基本となるだしについては、煮干しや昆布、かつお節など様々な材料からだしをとることについて触れ、みそ汁にだしを使うことで風味が益子とを理解できるようにする。

「和食」がユネスコ無形文化遺産登録され、日本の伝統的な食文化が世界的に注目されているにもかかわらず、肝心の日本の食卓では食の洋風化と外部化が進んでいるのは非常に残念なことである。ユネスコ無形文化遺産登録を契機として、食育が再び社会的にブームとなり、学校教育の中にも日本の伝統的な食文化の継承が重視されるようになったのは、食の洋風化、外部化に押されて和食が「食の絶滅危惧種」となりつつあることへの危機感の表れでもあろう。

食文化は、元来、各地域に特有の気候風土によって育まれてきた食材を無駄なく有効に活用することから出発している。しかし、家庭や地域で伝統文化を継承していく場がますます減少し、地域の伝統食に接する機会はきわめて少なくなってきている。地域の食文化（伝統食）を継承して行くには、子どもたちに地域の伝統食を実際に食べる機会を増やしていくことが必要である。伝統食は日常食と比べて、一般的に素朴、地味な味であり、そのおいしさが分かるまで時間を要することが多いためである。そのため、地域や家庭でも伝統食を食べる回数を増やす努力が必要で、学校においても家庭科だけでなく社会科、総合学習、生活科、学校給食とも連携させながら、また、小学校だけでなく中学校、高等学校とも接続させながら地域の食文化について学ぶ機会を

増やしていなければならない。

食と農の乖離という問題意識をもち、食と農を一体的に捉えようとする試みを食農教育というが、往々にして食農教育を限定的に捉えて「作って食べる」という実践に留めていることが多い。実際の社会や生活の文脈の中で食と農を扱うのであれば、生活が営まれている地域の課題に目を背けることはできない。必然的に自分や自分たちが生活する場＝地域を振り返ることにつながる。「食と農をつなげましょう」だけでは、実際の生活の文脈から切り離された食と農になってしまう。食農教育の各地の実践は、単純に食と農を短絡的に結びつけるのではなく、食も農も自分の生活が営まれている地域とは切り離されないものであり、地域という視点を持ち得ることで食農教育の意義が明確になることを教えてくれている。

9 おわりに

現在、日本は世界でも有数の長寿国となり、日本人の食する和食は世界的にも注目されている。しかし、和食文化を守り伝えていく上で非常に心配な点がさまざまな調査に表れている [12]。

調査項目「現在の和食文化について心配されていること」について「かなり心配」「心配している」を合わせた数値が90%以上を示した項目は、「地域の食材を活かした郷土料理が消滅していく」「食事の挨拶をしない若者が増えた」「若い女性が和食を作るのに苦手意識がある」「正しく箸を持ってない子どもが増えた」「和食のマナーの大切さが若い世代に伝わっていない」など食材に関するもの、作法・食べ方に関するものであった。

和食文化に限らず伝統「文化」は、目に見える形で表れにくい。つまり、気づかないうちに消滅してしまう傾向をもっている。和食文化とは生きた文化であって、その保護と継承は私たち大人がその担い手となっていく必要がある。

和食の優れた点を子ども達へどのように伝えていけばいいのか。親から子へだけでなく学校園を通して子どもや親の世代にも伝える必要がある。出汁の味を日々体験することや魚を味わいながら箸で骨をとる経験を団らんの中で楽しく行うことなど、その積み重ねの中で和食は伝えられる。これまで経験しない味は拒否されやすく、見たこともない調理は難しく感じてしまう。同じ食べものを気の合った仲間

や家族と共に味わう経験を積み重ねることは、文化としての「和食」だけでなく生きる力を培うことにもつながる。

註

- (註1) ラールス辞典では「料理や食事の盛りつけ、食べ方、料理の評価の仕方に関わるすべてのことについての知識」とある。江原絢子は「出産、結婚、誕生日等における最も重要な時を祝うための社会的慣習である」としている。
- (註2) 検討会の座長であった熊倉功夫（静岡文化芸術大学学長）の講演会での発言。
ユネスコ無形文化遺産に登録するには、まず、国内で「文化財保護法」によって重要無形文化財として指定されたものから順にユネスコ登録をすることが慣例となっていた。しかし、「和食」はこのような順序を経ずに、しかも、順番を待っているいくつかの文化財を飛ばしてユネスコ登録を行ったことを「超法規的」とした。
2015年8月3日「和食の魅力と世界無形文化遺産」（盛岡市）NHK ラジオ文化講演会収録より

引用文献

- [1] 外務省 無形文化遺産の保護に関する条約
http://www.mofa.go.jp/mofaj/gaiko/treaty/pdfs/treaty159_5a.pdf (2018/03/07)
- [2] 農林水産省 「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討会」第4回会合議事録
<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/gijiroku.pdf> (2018/3/7)
- [3] 須田文明 フランスにおける食言説の多様性 フードシステム研究 第22巻3号 pp.269-274 2015
- [4] 江原絢子 ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化とその保護と継承 日本調理科学会誌 48巻4号 pp.320-324 2015
- [5] 南新平 和食のユネスコ無形文化遺産への申請 会誌食文化研究 第8巻 pp.71-73 2012
- [6] 第2次食育推進基本計画：はじめに 食育推進会議 2013
- [7] 戸川律子 日本の食の概念と食生活の型 農業と経済 82巻7号 pp.6-17 2016
- [8] 農政審議会 80年代の農政の基本方向 農林弘済会 1980
- [9] 農林水産省編『食育白書』平成28年版 p179
- [10] 農林水産省編『和食紹介リーフレット』2013年
- [11] 文部科学省『小学校学習指導要領 家庭編』東洋館出版 2017年
- [12] 農林水産省 リーフレット『和食を未来へ』 p5 2014