

京の人

静岡文化芸術大学学長
熊倉 功夫
さん

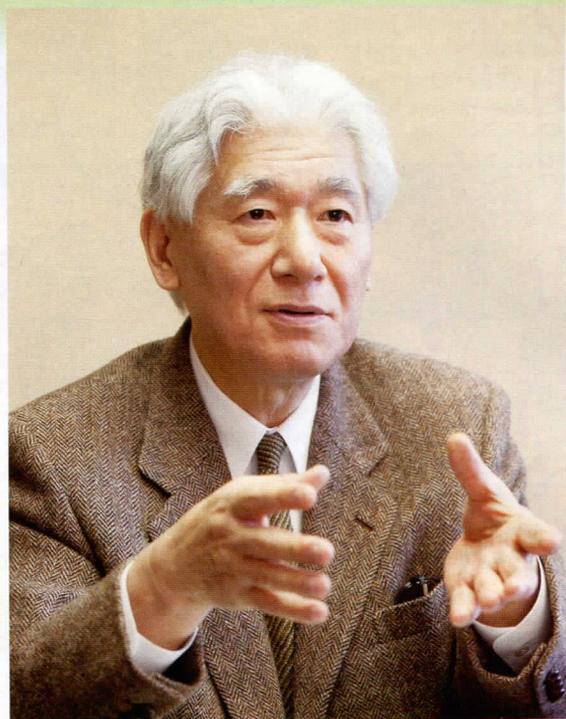
平成 25 年 12 月に「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会の会長を務めた熊倉さんにお話をお伺いしました。

和食離れを食い止めるためにも

ユネスコの無形文化遺産という保護条約があります。2010 年にその中に初めて食文化が登録されました。それを受けて日本でもぜひ、海外に向けて大きく発信するために、日本料理の素晴らしさを掲げて日本の食文化を登録しようということになりました。農林水産省内に立ち上がった、我々の日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会は 2011 年 7 月に始まり、「日本食とは何か」、「登録の目的は何か」を主に議論し、4 回ほど回を重ねました。

無形文化遺産とは、いわば放っておいたら消えてしまう様な人類の多様性を示す特異な文化というものを保護、継承していこうという精神です。芸能、祭礼、工芸、技術というものが中心で、どちらかというと特異な民族性を表すようなものを登録するというのが本来の考え方です。それまで概念に入っていなかった食文化の分野で、初めて登録された 3 件の中には 2 つのタイプがありました。「フランスの美食術」というようにフランス国民全体が担い手であるような非常に普遍的な食文化と、「メキシコ料理」や「地中海料理」という特異な都市における特異な料理という指定の仕方でした。

我々も迷いましたが、日本人全体がよかったと思えるようにと、第 1 回検討会の時にフランス型で提案書をまとめるということが決まりました。また、商業主義的なことは本来ユネスコの考え方にそぐわないので、我々の提案が特定の集団や職業というところに利益をもたらすというものではないということを前提に、検討しました。そのうちに、登録確実といわれた韓国の宮廷料理が見送りの勧告を受けたこともあり、日本料理に代表される会席料理よりも、もっと大切なものがあるのではと再検討しました。日本食の世界発信もさることながら、日本の食文化が大きく変わる昨今、特に日本の伝統的な食文化が非常にピンチだという意識が我々にはありましたので、和食離れを食い止めるためにも、日本人が普段食べて



くまぐら・いさお 静岡文化芸術大学学長
茶の湯や日本料理など日本の食文化に詳しく、平成 23 年、日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会会長を務めた。京都をつなぐ無形文化遺産「京の食文化」審査会議長／「和食」文化の保護・継承国民会議会長

いる家庭の食、日本食全体にスポットをあてようと、「和食」という言葉を使うことになったのです。

和食とは素材の持ち味を生かす食文化です

和食と日本料理との違いは何か、たとえば、和食と言え、少し気さくな感じがするでしょう。大衆食堂では和定食というメニューもよく見られます。一方、家庭では日本料理を食べるとは言いません。和食とは何か、和食の特徴をはっきりさせる必要がありました。ユネスコの審査にあたっては、社会的慣習も大事なポイントになっています。そこで、料理そのものだけでなく、それを含む広範な食文化として捉えて検討を進めました。

和食というのは、基本的にはご飯とみそ汁と漬物とお菜、という 4 つの構成で成り立っています。主食のご飯をどのようにおいしく食べるかが重要視され、副食のお菜が何かということはあまり問題ではありません。極端な話、お菜はコロッケやハンバーグでもいいのです。むしろ、箸を使うことや食器、部屋のしつらえも含めてのすべてが食文化なのです。家族はもちろん、地域のつながりまで和食という食文化を通して強められ、また、年中行事に合わせて和食を食べることによって、お互いに絆も深まります。

そして、何より和食は、自然を尊重する精神に基づいています。言い換えれば、我々の身の回りにある旬の新鮮な食材がいつも食

<http://www.yubaya.co.jp>

京ゆば
湯葉弥

本店 京都市下京区五条通り御東入ル
電話 075(314)5388 代
FAX 075(314)5388 代
大丸京都店、ジェイアール京都伊丹 B2、
ホテル店でもお求めいただけます。



3,990円(4Y-38)
生小巻ゆば・ゆば衣・くみ上げゆば(ゆばつゆ付)

※その他3,150円~10,500円まで各種取り揃えております。

京の
逸品。

「和食」が世界に認められたこと 今こそ日本の食文化の出発点なのです

卓にのぼっていることが本来の和食の特徴です。新鮮な食材を四季折々に取り込み、なるべく、素材の持ち味というものを殺さないように生かす工夫がなされてきたのが、我々の食文化です。ダシを始めとしたうま味という独特の日本の食文化を上手に使うと、塩分を抑えたり、いろんな調味料を抑えることができます。すると、健康増進にも自ずとつながるわけです。

京都は食の歴史遺産の宝庫です

私はもともと茶の湯の研究をしてきました。茶の湯において重要な要素となる懐石を調べるうちに、日本の食の研究につながってきたのです。茶の湯の料理は、16世紀の終わりくらいから誕生します。そもそも日本の料理様式の古くは、お公家さんたちの大饗料理、鎌倉時代に発達した精進料理がありました。それらがやがて本膳料理という形で展開します。本膳料理というのは武士、お坊さん、上流階級における食の形式で、お膳がたくさん並ぶので、食べきれずに「食べ残す」料理になります。一度に並べるため、作りおきの料理が運ばれてくるので、どうしても料理としてはおいしくなくなってしまいます。そこで茶の湯の懐石という料理の革命が起こるわけです。それは「食べきる料理」で、もてなし料理であるにも関わらず、お膳は一つしか出ません。全部食べ終わると、その都度、できたてが運ばれるのです。熱いものは熱いうちに冷たいものは冷たいうちにという、時系列をもったサービスが始まったのです。また、季節感、お祝いの気持ち、あるいは侘びのイメージなど、料理にメッセージを込めて表現するという文化が生まれたのです。

一方、江戸時代になると京都から始まった料理屋文化が発達し、19世紀前半には今のいわゆる会席料理の献立、技術などが出揃い、ほぼ完成しました。様式は本膳料理風でしたが、茶の湯の懐石が非常に大きな刺激となり、影響を受けたのでしょう。大正、昭和にかけて脱皮し、近代性を獲得してきました。

会席と懐石の違いは、最初にご飯が出るか出ないかです。茶の湯の懐石の基本は、一汁三菜で最初からみそ汁とご飯が登場します。ただお菜は3つ並ぶのではなくて、1種類ずつ、向付、煮物、焼き物の順で出てきます。ご飯は、お菜を終えた後におかわりできるようにになっています。

和食がユネスコに登録される前に、京都府は無形文化遺産の技術の保持者として京料理「瓢亭」の当主、高橋英一さんを指定しましたし、京都市は“京都をつなぐ無形文化遺産”として「京の食文化」を選定しました。これらのことがこの1年間に一挙に起こったわけです。食育に関しては、全国で活発な取り組みが展開されていますが、食文化を文化財・文化遺産として位置づけたのは京都だけです。

和食が世界に認められ、日本の食文化が注目されることは、結果ではなくて、むしろ出発点なのです。ユネスコで登録されたということは我々に保護、継承する義務が生じたということです。京都では日本料理アカデミーが京都市の小学校で、子供たちに出汁を味わわせるという面白い取組を進めていますが、これからは様々な機会を通じて日本の食文化の啓発を行っていくことが課題です。

京都は昔は「着だおれ」と言われ、食は二の次、あまり評価されなかったとも言われていますが、海の幸に恵まれない分、野菜づくりが盛んで、また調理も様々な工夫や趣向が凝らされてきました。今とっては精進料理、会席料理、茶の湯の懐石といった食の歴史遺産の宝庫であり、加えて京都の庶民のおぼんざいも人気です。確かに我々も旅先では食べることは最大の楽しみですし、名物料理もさることながら、地元の人たちが行っている普段の食事を食べてみたいとも思います。私も京都に移り住んで30年以上になりますが、いまだに外国人ですね。和食が登録されたチャンスを生かし、京の食文化が今後も発展し続けるのを楽しみに願っています。



京都における家庭の食卓は代々受け継がれてきた“おかず”を中心に“一汁三菜”が基本

京都をつなぐ無形文化遺産「京の食文化」

京都市では、平成25年、京都に伝わる様々な無形文化遺産を大切に守り、未来に引き継いでいくため、「京都をつなぐ無形文化遺産」制度を創設し、その第1号として、「京の食文化—大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」を選定しました。

詳しくはこちらをどうぞ <http://www.kyo-tsunagu.net/>

「花伝」姉妹店
京料理
に
まち
や
わん
「町家 処」
御客様 二、五〇〇円 税別
ご利用時間 午前十一時半～午後二時
〒600-0127 花伝湯(三入浴)も承ります
●「京料理にむら」は花伝の並び、東へ四軒目です。
電話 075(241)0070

洛中悠庵

京都市中京区六角通東洞院東入 烏丸六角東へ100メートル



※宿泊プランもご用意しています。
詳細はお問い合わせください。

「京の花たび」
日帰りプラン

一、らくたびの京散策
もうひと足、
京都の奥へ…
京都の魅力を見。
二、本格京懐石旅館
「花伝」にて昼膳

三、月下庭園湯のご入浴

要予約
料 金/お人 四、八〇〇円 税別
定 員/先着 四〇名様

「らくたび」

「洛(らく=京都)を旅(たび)する」をキーワードとして、京都に特化した旅行企画を行い、らくたび文庫シリーズなど京都本の出版や企画編集、大学や文化講座における京都学講師、ラジオやテレビ番組のレギュラー出演など、多彩な京都の魅力を全国に発信しています。

洛中悠庵
花伝 × らくたび
京の花たび

ご予約・お問い合わせ
tel.075(212)7000
<http://kyotokaden.jp>