

第5回食文化ワーキンググループ 議事次第

日時：令和3年3月8日

1. 今後の食文化振興の在り方について
～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～(案)
2. その他

【配布資料】

- 資料1 第4回食文化WGの概要
- 資料2 今後の食文化振興の在り方について
～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～(案)
- 参考資料1 「食文化あふれる国・日本」プロジェクト
- 参考資料2 地方自治体向け配布資料

第4回食文化WGの概要

副題について (P.1)

(宮田委員) 受け継ぐものを国とするのは、少し大上段過ぎるのでは。あくまでも文化政策部会食文化ワーキンググループの報告書、受け継ぐべきものは食文化であるべきかと思う。例えば、「日本の魅力ある、あるいは日本の価値ある食文化を未来につなげるために」くらいが妥当ではないか。

(事務局) ご指摘、反映させていただく。

2. 文化政策における食文化の位置付け (P.4)

(中澤委員) 食文化は、国際交流はもとより、国内の人と人をつなぐ、例えば絆を深める等と言った点にも触れてはいかがか。

(河島委員) 「人と人との繋がりを作る」は、国内だけでなく、海外との間にも当てはまる。後半に「発信」という言葉が出てくるが、日本の優れたものを海外に知らしめるという発想ばかりを前に出すのは良くない。食の普遍性、海外の人が日本の文化に触れ、日本とつながる入口として有効、様々な文化の中でも食文化は、国内外で人と人との繋がりを作るポテンシャルが高い。これは共通理解だと思っている。報告書の前半 (P.4 や1の(1)あるいは(2)にそのような趣旨の記載を入れると、後の文書にも反映される。より強いメッセージ性が出て良いのでは。

(太下座長) 私も鶴岡市を通じてスペインのバスクと交流した際、同じ食材でも食べる部位や調理法が異なる等、食文化は異文化交流という意味で最適なテーマだと思った記憶がある。

3. 我が国の食文化の特徴と魅力 (P.5~7)

(中澤委員) 芸術性とは、美的感動を与えるようなものだろうか。美しいと感じる要素や物語性、技術的に優れた面を有し、総合的な演出によって美的感動を生じさせるような要素があると思う。

また、別の箇所だが年中行事に加えて、通過儀礼にも触れた方が良い。

(松田委員) 芸術性について、既に国又は地方の指定を受けている無形文化財でどのように表現されているか調べた。国指定の基準にある「芸術上特に価値の高いもの」が具体的にどう表現されているかを見ると、「美しさ」が強調されている(無形文化財は条文上)。捉えどころがなく、完全に客観的な判断を行うことは難しいものではあるが、「美しさ」を考える必要があるのではないだろうか。日本の様々な食文化において、その「美しさ」がどのように表現されているかという点、美しい盛りつけや、食器、箸、膳との調和やバランス、食という行為がなされる空間や環境との調和が含まれてくるかと思う。芸術性については、このような美しさに関連するような事柄を挙げることになるのでは。

(竹内委員) 企画調査会において現代美術の話を書く機会があったが、特に「識者の評価」が必要という言葉がよく出てきた。美とは感覚的・主観的なもので、論理的定義は難しい。食文化についても芸術性について議論する場面では、識者による評価が重要になるのでは。

また、飲食の場のプロデュース、味覚、視覚、松田委員が発言された空間についてリラックスできる空間か否かや気分が高揚できるか等も含まれるのではないか。

(宮田委員) 無形文化財の価値判断に歴史性と芸術性があるが、保護法条文上はどちらかが満たされていれば良いとなっているが、指定等の実務を担当した経験からすると、歴史性と芸術性両方を満たす書き方が一般的。やはり、芸術性は重要な部分。ただし、芸術性の抽象的概念論になるとわからなくなる。人間の感覚を通じて、受け手に感動を与える側面を表現できる程度で良い。それも、日本食文化全体について芸術性を問題とする必要は無く、この中の非常に洗練された懐石料理等に対する評価として適用できるレベルの書きぶりで良いのではないか。

(太下座長) 芸術性は、書きぶりなど、色々と工夫が必要かもしれない。

(佐藤委員) 地域の食材に係る記載について、食べることはもちろん中心だが、食材の生産やその輸送、加工といった一連のプロセスが食の営みであると考え、食材の生産と言う観点からの自然環境との調和という視点があっても良いのではないか。現在の課題に即して言うと、田んぼや干潟を守れと言う話も広い意味では関わってくる。それらをおざなりにすると、一番基本となる食材の生産がぐらつく懸念がある。是非そこを加えて欲しい。

(松田委員) 持続可能性と言う表現に少し引っかかっていた。それだけを見ると現状で日本の食文化が持続可能であると強調されているようにもとれる。コロナで弱っているとか、継承が難しくなっている事と繋がりにくくなるのでは。持続可能性を持ち出したのは、日本の食文化は社会の持続可能な発展に貢献する、ということを指していると思うので、自然環境との調和、あるいは環境との調和性のような文言に入れ替えた方が良いのではという印象を受けた。

(竹内委員) 私も、自然との調和は重要と考える。歴史ある文化財的な食文化を、何故今日に残さなければならないのか。文化財としての食文化の価値の在り方として、自然との調和や持続可能性などといった現代的な価値を主張することが大事。近代的な効率性や利潤追求を唯一・第一の目的に食料生産してきたが、それとは異なる、別の価値観を提示していくことが、文化財行政においても大事なのではないかと改めて思った。

(太下座長) 日本の急峻な地形で育まれた棚田に係る食文化のようなものも対象となるのかもしれない。

(河島委員) 「多様で自然な食材とその持ち味を尊重する調理技術・道具が発達」に「食器」も加えたらいかかか。

(太下座長) 食器は別項目を立てても良い程、重要な要素。一度事務局で検討を。

(佐藤委員) 全般に関わることだが、日本の食文化の特徴をあげる際、近隣国と比較をすると、必ずしも日本の食だけではないものも幾つか出てくる。そういう点でも、日本の食文化の特徴を十分に表現しながらも、我々は日本第一主義に陥っているのではないということも感じられるような配慮があると良いのではないか。

(太下座長) あまり日本文化マッチョは、結果格好悪いことになりかねず、気を付けたい。

(村田委員) 日本料理・懐石の場合、全部寸法が決まっている。空間芸術も畳の長さ、柱の太さ、

囲いと全部寸法が決まっており、湯飲みや一献といって盃の入る容積も決まっている。湯飲みを持ったら、男2寸6分、女2寸4分と、それ以上の大きさのものはない。口中体積における食品の割合がはっきり決まっており、一つの物を何グラムにするか、一辺の長さが1寸ということも決まっている。我々はそれらを総合して、一つのルールの中で自己表現をする文化。そこが、諸外国のそれとは全く異なる。ルール自体は口伝なので、明確に書かれた物が何も無い文化。一般の人は知らないのでは。

(太下座長) 厳格なしきたりにのっとりた上でクリエイティビティを発揮するという意味では、茶道や華道等との共通性もあるように感じる。

(中澤委員)「一汁三菜を基本とする和食など健康的な食生活」と言う表現が気になった。健康的な食生活の説明を「一汁三菜を基本とする和食など」でよいかどうか気になった。うま味や発酵調味料、特に発酵食品の利用等、表現を考えた方が良いのではないか。

(太下座長) 確かに、塩分を摂り過ぎないとか色々ある。

4. 食文化振興の課題 (P.8~10)

(佐藤委員) 10ページの研究基盤の構築について、研究基盤に係る一番大きな問題点として、今の学術の体系が縦割りになっていることが挙げられる。栄養学の方は栄養学、農学の方は農学と。食や食文化を一つの学問の対象として研究しようとする際、その基盤が極めて弱い。日本中の大学において、まともに食文化を扱っているところはまだ少ない。特に、若い研究者が食文化の研究をやりたいたってても、自分たちの研究成果を発信する場もなく、就職先もないという状況が、学問としての食文化の発展を大きく阻害していると思う。国が主導して、縦割りを排した新しい食文化のプラットフォームを準備するとか、より具体的に言うと、例えば研究費の補助をするとか、科研費の中に食文化という1項を入れるとか、そのような、特に若手の研究者が食文化の研究をしていける基盤の整備を具体的に書き込むべきではないか。

(太下座長) 日本の学会が縦割りで、食文化という分野が中々確立されないという御指摘、そのとおりだと思う。一方で、いわゆる学術振興の話は、政府とは分離されるべきもので、政策的にこうすべしというのは書きづらい面もある。具体策としては、文化庁として、学術シンポジウムを主催するとか、まずは機運を盛り上げていくという感じだろうか。

(佐藤委員) 然り。特に若い人たちに、そのような発信の場が与えられる、食文化のことを語っても食えると、就職ができる。そのような場が必要ではないかと思う。

(太下座長) ぜひ、大学や高等教育機関で食文化を学んだ人が、その職制を生かした職業に就ける道筋も考えていきたい。

(宮田委員) 国立の日本食文化センターや食の博物館といった組織を立ち上げるのが理想かもしれないが、文化庁の報告書にそれを記載すると現実味を帯びてしまう。現実の取組が今のところ難しいのであれば、既に全国にある研究機関、大学、学会、研究者等との連絡を担って共同展示を行う、いわゆるコンソーシアムを国の音頭で立ち上げるようなことを目指すと書き込んでみてはいかがか。

(太下座長) そういう動きができれば、まず第一歩になるかと思う。事務局でも検討を。

(竹内委員) 地域の調査記録へのアクセスについて、自治体史の民俗編には、大抵、食生活の項がある。また、各地の生活改善グループが郷土料理等の記録を作っているが、書籍として刊行されていないため、作って配ったらなくなってしまう。これらは図書館でも簡単に調べられず、地方を訪れた際に歩いて探している。こういった資料をうまく集約するシステムを作ることも大事では。また、生活改善普及員制度はなくなってしまったが、今ならまだ元生活改善普及員から情報を取ることが可能、急いだ方がよい。

(太下座長) 資料収集やアーカイブ化と、その對外発信等が必要。

(中澤委員) 竹内先生ご発言のとおり、地方に行ったら手に入るが、偶然運良く手に入るという感もある。そのような資料を電子化して検索できるようにしていただきたい。今だったら、地域で、ありそうなところに行って探せば、それらをアーカイブできる。短期大学や大学の紀要にも、食文化に関係する多くの論文が掲載されている。ゼミの報告書しかり。素晴らしい記録が残っている。電子化されて検索ができるようになり、若い研究者がアクセスして、研究を始められるような環境づくりも大事。また、たくさんの有形の「もの」(例えばお蔵及びお蔵に保管されている物)についても、その保管が課題となっている。地域の郷土資料館などに電子リストがあれば、電子化して保存する、足りないものは残すが、重なっているものは廃棄という選択もできる。文章、写真、可能であればそのもの自体を残すというようなことにも考慮を。

(松田委員) (3) 文化財保護法に基づく保存・活用、「文化財としての価値付けが定まっていない。文化財指定等に必要となる学術的価値判断の基盤が整っていないことを懸念」に関連して、文化財として食文化を捉えるにあたって学術的な価値判断の基盤が必要となる説明を、どこかに表現できるとよい。そもそも、食文化の振興だけであれば、変化する社会経済的な状況にあわせて、柔軟に、短期的な政策を打ち続けるべき。一方、文化財保護の土台に乗せるのであれば、ある意味で半永久的な政策が求められることとなる。そのため、しっかりとした、ある意味で普遍的な根拠があることを示すために学術的な調査研究が必要ということだと理解している。そこが、(6) 研究基盤の構築につながる。文化財としての価値づけのために、学術的な調査研究が必要であることと、長期的に堅持できる価値を示す必要があることに言及できるとよい。

また、調査研究には、一つは各地の郷土食、もう一つは全国的な広がりを持った食文化(いわゆる和食を含む)、この二つの異なる領域での調査研究が必要となる。調査研究の振興にあたってこの二つに配慮する必要があるということについても、記載できるとよい。

最後に、研究成果へのアクセスについて、先ほどの中澤先生や竹内委員の発言に賛同する。具体的に、(6) の二つ目の○のアクセスの確保でも、思い切って、デジタルや電子アクセスが必要と言いつても良いのでは。

(太下座長) 確かに、デジタル化を、この機に入れておいた方がよいのかもしれない。デジタル化しておけば、多言語化も、次のステップで容易になる。

5. 食文化振興の基本理念 (P. 11~16)

(中澤委員) 「学校給食を含む学校教育、地域での食文化教育の推進」とあるが、食育が重要にな

るのは、ある意味で、お腹の中に赤ちゃんがいる時からだと思ふ。そこまでは書けないとしても、保育園、幼稚園や認定子ども園等でも、食に関する学び・体験の場が重要になる。その期間も含めていただければと思ふ。

(佐藤委員) 中学生、高校生辺りが、ブラックボックスになっている。この世代への食育についても考える必要があるのではないか。

また、調査研究の推進について、民俗学や文化人類学の研究者が言っていることだが、調査研究結果を相手に返しているかどうか、その発信が双方向であるかどうかということが将来極めて問われる、と。データを提供してくださった方に、そのデータが利用できる形で調査研究を進める仕組みを初期段階から作ることが大事ではないか。

(太下座長) 結果的に、ネットワーク化、コンソーシアムの提案にもつながるかもしれない。

(河島委員) (3) 目指すべき姿を、前に持ってきてはいかがか。「こういう方針を掲げています。

その結果、着実にやればこういう姿を実現できるでしょう」というより、「こういう目標、理想像があるので、以下の7項目を基本方針にして取組を展開する」という書き方が良いのでは。

また、全体に通じることだが、食文化の担い手について、地域、料理人、料理人団体という言葉はよく出てくるが、食材の生産者があまり出てこない。先ほど、環境との関連性への指摘があったが、とても大事な点であり、生産者をもう少し前面に出してよいのではないかと思ふ。

最後に、<食文化の発信と文化交流の推進>について、一方的に日本からの発信が強調されている印象を受ける。佐藤委員のご指摘に双方向と言う言葉があったが、我々も世界の食文化をよりよく理解していくことで、文化の相互理解を深めていく必要があるのではないか。後段の文化的価値の例示に海外からの受容という記載があるが、例示より前の記載においても、日本の発信もするが、互いの食文化を通じて相互理解を深め、世界の食文化を育てていくことに日本も寄与したいというような姿勢も、もう少し打ち出せると良いのではないか。

(太下座長) いずれも重要な御指摘。ぜひ、事務局で反映の検討を。

(竹内委員) 振興の方策について、他省庁との連携に言及しないのだろうか。農水省や観光庁で、食文化に関わる、こんな事業や資料を出しているのか、と感じることが多い。食文化については、他省庁との連携を図る考えがないのか？

(事務局) このWGに農水省はじめ他省庁も傍聴参加しており、連携すべきことは全部書いていきたいと思っている。海外の発信を特出ししているが、他にも関係省庁と連携すべきポイント等あれば御教示いただきたい。

(太下座長) 他の文化関連の分野でも、例えばデジタル政策などに関しては、かつて総務省と経産省と文化庁で三省懇談会をずっとやっていた。そのような枠組も、もしかしたら今後必要になってくるのかもしれない。いずれにしろ、少しどこかで加筆をしていただければ。

(宮田委員) ユネスコへの日本酒登録が、正式に文化庁が出す報告書に明記されると認識している。「醸造技術」という名称で受け取られてしまう可能性があることが少し気になる。ユネスコに対する戦略上は、技術という狭い範囲に絞るよりも、醸造文化というような表現にした方が得策。少なくとも今の段階では、「醸造文化」、あるいは「日本酒の醸造に関する文化」のよう

なほやかした書き方にしておいた良いのではないか。

(太下座長) 例えば、渡りの杜氏というのはすごい日本独特な文化。そういった部分も含めて、登録を目指すということだろうか。

(佐藤委員) 生産者が作る生産品、例えば品種や栽培技術みたいなものの中には、芸術とと思われるような、非常に質が高く、色もきれいで栄養価も豊かなものがたくさんあって、料理人もそういったものに支えられている面があると思う。品種や生産物と、その高度なものを作り出す技の伝承等についても併せて評価をしていく仕組みを作る必要がある。杜氏の話と全く同じで、全く在野で「役所の間は知らないが、とにかくじいさんの言うとおりにやったらこういうのができる」と農家は言う。そういったことも、ちゃんと保存したい。

(太下座長) 静岡県の川勝知事が、日本の農作物は特別だからと、工芸品になぞらえて農芸品と言っている。まさにそれに近いものかなと思った。

(松田委員) 文化財保護法の活用について、新たに無形の文化財に関わる登録制度や指定制度の活用はもちろんのこと、それ以外にも、文化財保護法体系の6つのジャンルにおいて、既に、指定、登録あるいは選定されている文化財の中にも、食文化に関連するようなものが入っている。例えば、酒蔵や、町並みも食文化と関連して生まれたものがある。既に指定、登録、選定を受けている文化財の中に、どのような食文化に関連するものがあるかを洗い出して、関連性を明確にしてみることもできるのではないか。

また、食文化の担い手について、生産者に対する言及があったが、それと並んで食器や調理器具を作っている人たちも、広い意味で食文化の担い手として重要ではないか。私は、食文化は総合文化と考えており、担い手もできるだけ広く捉えられた方が良いのではないかと思う。

最後に、地域住民の誇りをシビックプライドと読ませているが、若干ずれている印象を受けたので、表現を調整されてもよいのではないかと思った。

(竹内委員) 食文化に限らず、文化財に対する認知が低いなど改めて感じており、可視化する施設は大事だと思う。例えば、文化庁が以前作成したお雑煮100選のように、一覧して見せるということのインパクトはすごくある。また、地方を含め、企業等が小さいミュージアムを持っていることがある。そういった情報を集約する必要があるのではないか。

(太下座長) 酒蔵とか、みそ・しょうゆ系で、本当に全国にたくさんある。それらを可視化、ネットワーク化していく必要がある。

6. 我が国の食文化の多様な文化的価値、例示 (P. 17~20)

(中澤委員) 「自然災害時、第二次世界大戦時など非常時の食習俗・技術」について、第二次世界大戦中の食生活の調査報告書や、今自分たちが語っておかないと記録が残らないということで、長野県の地方紙に掲載された戦中の食事の記録、その他、震災下の食事等の記録を後世にきちんと伝えておきたいということで実施された調査報告等がある。地域によって、同じ内容のものが日常であったり、非日常であったりというのはあるかとは思いますが、きちんと日本の食文化として捉えて明確に意識して残す必要があると考えている。

(太下座長) こういった、「救荒食」に関しては、自然の恵みからの恩恵やもったいない精神、SDGsにもつながる部分があるかと思う。ぜひそういった部分も書き加えていただくと良い。

(佐藤委員) 日本の食生活・食文化をずっと見ていくと、救荒食や非常食等と、何か大変なことが起こったときに発明されたものが多いように思う。例えば、かち栗、干し飯等。おにぎりも。日本列島が持っている環境的な不安定さ、昔から常に災害にさらされてきたという点でヨーロッパ等と大分違うと思うが、自然環境なり文化的な環境が生み出した非常食や携行食のようなものが、おそらく今のインスタントラーメンにも繋がっているのではないだろうか。非常食でもあり携行食でもある非日常食として捉えると、日本の食の1つの側面が見えてくるのではないかという気がする。

(太下座長) なぜ日本でこれだけコンビニがはやったのか、少し分かった気がした。

(竹内委員) 災害の経験を経て、地域コミュニティが再生されたり、新たに形成される動きもあると聞く。そのような機会にうまく日本の食文化について、例えば災害関連イベントで救荒食を扱うなど、周知を広げる活動の可能性はあるのではないかと思った。

(河島委員) 食器、調理器具、作法等の記載について、一生活者の視点に過ぎないが、陶器、磁器、漆器や素焼き等種類が豊富で、形も多様。また、単にいっぱいあるだけでなく、決まりもある。食事の内容に応じた多様性。全てがバランスなのだろう。「このように配置するとききれい」といったことに神経を注ぐ点は、日本料理の特徴なのではないか。以前、日本料理が好きなイギリス人に「日本はこれだけ食べ物のプレゼンテーションに気を遣う国だから、さぞかし食器は真っ白のきれいなものが多いのだろう」と言われた。実際は全く逆で、真っ白な食器は少ない。それはなぜかという、食器の色形と、そこに乗せてあるものとのコラボで生まれる。そのようなプレゼンテーションも日本の特徴だと思う。こういったことを上手く表現できると、面白いのでは。

また、マナーについては、いただきます、ごちそうさま等の挨拶が特徴的なことに加え、「みんなですらって始めよう」ということもあげられるのではないか。海外では、自分の分が出てきたら各自食べ始めることが多いように感じる。こういった点も、日本の特徴だろうか。

最後に、先ほど佐藤委員が指摘された品種について、例えば、東南アジアで模倣品、まがいもの、違法なコピーが出回っており、日本の食材の輸出や日本のレストランの普及の妨げになっている。そのような問題に農水省でも取り組んでいると承知しているが、この報告書では全く触れないのだろうか。品種に言及すると踏み込まざるを得ないのではないかと思う。

(太下座長) 以前、正しい日本料理をもっと世界に普及させようということで認証制度をやろうとしていたこともあったかと思う(すしポリス)。このような他省庁所掌範囲の取扱いについて、事務局としてはどのように考えているのか。

(事務局) 品種の話ではないが、前回までの議論で、海外とのやりとりを経て更に発展していくというご意見も踏まえ、全般的にこれが正しい日本の食文化だと押しつけるような形にはしない方向で考えている。海外への日本品種不正流出・使用の取締りについては、確かに農水省の所掌が多い。記載するか否かについては、農水省にも相談の上、検討する。

(竹内委員) 食器について、海外では丸い磁器製のものが一般的。合理的だから。一方、日本で

は、技術の歴史的な転換があっても、多様な素材の食器が作られ、素焼き、炆器、陶器、磁器、木器、漆器、全て残っている。単に色々あるというだけでなく、世界には無い日本の食器文化のありようを伝えられると良い。

また、村田委員から口伝で寸法が決まっているという話があったが、食器も同じ。生活デザインの専門家の秋岡芳夫氏が、計測をした結果として、日本の食器は寸法がほぼ決まっており、手の大きさやすれ違ふときの肩幅等を勘案して、使い勝手良くできあがったものだとおっしゃっている。また、日本の食器には触った美しさ（触覚美）という概念がある。手に触れたときの温かみ、唇に触れる喜ばしさ等。他の国は、食器を持ち上げて口をつけるという文化がそもそもないことに比べ、日本はスプーンが脱落したことと関連が深いということもおっしゃっている。このように、意外と知られていないことだが、日本は豊かな食器、食文化を持っている。

(宮田委員) 例示で言及すべきか、歴史性で言及すべきか迷うところだが、日本の食と他の分野、例えば文芸や美術等との関連性もどこかで触れられると良い。つまり、日本の文化の中で食というのが、かなり以前から中心的な題材として扱われてきたのだと。昨年、「おいしい浮世絵展」が開催された。あるいは近代では池波正太郎作品や、最近では「みをつくし料理帖」等。食、日本料理、食文化というものをテーマにした豊富な作品類が日本に存在する。演劇などでも例えば義経千本桜で「すし屋の段」では、押し鮭の文化を背景にした作品類が作られている。他の分野の文化との関連性をどこかに入れてはいかかか。

(太下座長) 一つの研究テーマとして、興味深そう。

(中澤委員) 最後の食に関することわざについて、ことわざの他に、言い伝えや格言、歌等によって、子供たちへの食のしつけや地域特有の生活の知恵など、生活文化を伝えてきている。

(佐藤委員) 食器に関して、白木の器や箸を是非取り上げていただきたい。恐らく、日本独特ではないだろうか。背景には、この国は消化管の感染症が歴史的に多く、それらに対する忌避であるとか、汚れあるいは穢い、そういったものが関係しているのでは、と言っている人もいる。民俗性にとどまらず、感染症対策としての食器と、その背景にある清潔感のようなものとの関係で食器を取り上げるのも面白いのではないか。そういう穢いであるとか、浄・不浄観のようなものと食器との関係に言及しても良いのではないか。

(村田委員) 今、消えようとしている料理法がたくさんある。お客さんに出すまでに1か月かかるようなものも、明治の書物にはたくさん載っている。それを今再現する人はいないが、作ってみると非常においしい。京都には有職料理といって、御所で作られていたような料理もたくさんあるが、今ほとんど消え去っていつている。周辺環境についても、京都ではすだれ屋がなくなってきた。夏の敷物の「あじろ」も、日本のあじろ師は全てなくなった。紙で造花をつくる方々も、絶滅した。といったように、食だけでなく、食の周りの関連することも、すごい勢いでなくなっている。私どもの友人でそういうことをやっている人達は、息子に跡を継げとは言わない。もう食べへんからな、と。表具師なんかでも、畳がない、床の間がないところに軸がない。掛け軸をかけるという文化自体がなくなりつつある。

そういったものが消え去ってしまってもいいのだろうか、文化として残さなくてもいいのだろうか。また、口伝のものがいっぱいあって、後世に伝わっていかない。何かできっちりと、書物にして残しておく必要があると、僕は思う。生活様式がこの何十年の間に大きく変わり、時代の変化についていけないところが全部なくなっていく。ちゃんと残しておかなければならないのではないかと、非常に危惧している。

(太下座長) まさにその懸念への対応を検討する為に、本 WG があり、来年度以降の文化庁の活動になると確信している。

(太下座長) 多様な価値という中で、日本独特の食文化として、例えば食のサブカルチャーもあげられるのでは。食玩とか、お菓子やアイスの当たり外れ、食品サンプルみたいなものとか。おそらく日本で特異に発展している不思議な文化だと思う。東京の浅草のかっぱ橋には、食品サンプルをお土産に買う外国の方が多い。食玩は、中国でフォーチュンクッキーのような文化もあるが、他にはあまり聞かず、日本独特の文化ではないだろうか。文化庁の振興対象にしてほしいという事ではないが、参考まで。

(佐藤委員) 後継者がいない生産者が大勢いる。例えば京野菜の賀茂なす。夏に必ず使われる丸いなすだが、私が知る限り生産者が2、3軒しかなく、苗は全部自前。行政も種の保存なんてやり切れず、農家が自分でやっている。その2軒がやめてしまったら、なくなってしまう。特に野菜の場合、種を冷蔵庫の中で保存したら良いというものでもない。有形であり、かつ無形でもある。このようなものの保存についても、文化の問題としてぜひ残していただきたい。

(太下座長) 生産者さんが種を選別して残して育てるからこそ、系統として残っている。これも人の営みで、一つの文化か。

(事務局) 今の案は、担い手の捉え方が狭くなっているかと思う。農業生産者や、村田委員からご発言のあった伝統な技術を持っている方等、多くの関係者に支えられている文化ということを強く打ち出す方向で書きたいと思うが、よろしいか。

(太下座長) ぜひ。日本の食文化を支えているエコシステムというか、生態系全体というものをまず確認して、それを残していく必要があるのだと私は思う。

(中澤委員) 長野では塩の道等、どのように物が運ばれてきたか、流通が食文化に影響している。また、担い手について、家庭の味の存在を感じる。例えば、笹寿司にも色々な作り方がある等各家庭のこだわりの味が楽しまれている。日本だけではなく諸外国も同じかもしれないが、うまく日本の食文化の魅力として表現できると良い。

(太下座長) 鯖街道とか九州のシュガーロードとか、広域にわたる文化的価値も食文化には含まれるのだろう。

(事務局) 「郷土料理」と「郷土食」どちらかの言葉を使うべきか、あるいは使い分けていくべきか、アドバイスいただきたい。

(松田委員) 食が文化の様々な側面に関わりがあるという点で、「郷土料理」より「郷土食」という言葉を使う判断もありではないかと思う。これまでの議論に出た、生産者や調理用具、食器

を作っている人等にも光が当たるのではないか。一方で、一般的には「郷土料理」の方が、なじみがあるかとも思う。ここはぜひ議論できればと思うが、いかがか。

(田村文化財第一課課長) 民俗学の学術用語としては「郷土食」という言葉を使うのが一般的と聞く。当課で、例えば都道府県に郷土食関係の調査をお願いする際等、一応、用語を統一的に使っている。御参考まで。

(太下座長) 「郷土食」と言った方が、文化的な広がりが出るかと思う。料理にフォーカスする場面では「郷土料理」という言い方になるかもしれないが、それ以外では、このワーキングの報告書においては「郷土食」という整理でよろしいか。

— (異論なし) —

(事務局) 本日いただいたご意見について座長と相談し、次回は報告書案の形で準備をさせていただきます。なお、本日の議論を元に簡単な概要を作って、関係団体等に説明する旨、お断りする。

以上