

「和食」という思想の誕生

— ユネスコ無形文化遺産の登録を契機として日仏比較の視点から —

大阪府立大学 戸川 律子

1. はじめに

2013年12月4日、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された。これまでも和食という言葉は使用されてきたし、その完成期についても諸説あるが、本稿では、無形文化遺産への登録を契機として、新たに誕生した「和食」という概念について、「フランス人の美食術」という概念と比較し、相違点を検討する。それは、これらの思想が〈食〉だけにはとどまらず、自己および社会の規定を統括する重要な概念となりえるからである。

2. ユネスコ無形文化遺産とは

ユネスコでは1972年に世界遺産条約が採択されて以来、無形文化遺産の保護が検討されており、2003年にユネスコ総会において無形文化遺産保護条約が採択され2006年に発効した。2013年12月にはすでに157カ国が締約している。無形文化遺産は、1. 口承による伝統及び表現、2. 芸能、3. 社会的習慣・儀式及び祭礼行事、4. 自然及び万物に関する知識及び習慣、5. 伝統工芸技術が対象とされ、登録後は保護するための具体的な措置の実施が必要とされる〔1〕。ここでは日本とフランスの「無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書」をもとに比較検討する。

3. フランスの無形文化遺産登録

フランスでは、2010年に「フランス人の美食術」が無形文化遺産に登録された。無形文化遺産保護条約が採択された後、フランスの料理人たち

が「フランス料理」の登録を提案し、2008年ニコラ・サルコジ前大統領は「フランス人の美食術」を無形文化遺産代表リストに登録申請する意向を表明した。それまで〈食〉という分野からはリストに登録がなかったので、フランス政府は、フランス人にとって食事とは、「出産、結婚、誕生日、成功、再会など、個人や集団の生活の最も大切な時を祝うための社会的慣習」と定義し、料理そのものだけでなく、生活や習慣を含む大きな枠組みで〈食〉を捉え、それを守るべき伝統文化の一つとし、登録に至った〔2〕。

当該要素に関係する社会は海外在住を含めたフランス国民全体であり、その社会は広大、多様、かつ統合されており、それは美食のような行為を共有することで実現化されてきたという。だから、この社会的習慣は特定の料理というより、むしろ、「美味しく食事をするという共通の視点」に結びついている。それゆえに、食事の全構成要素が重要であるとされた。1. 絶えず増加するレシピ集から慎重に料理を選ぶこと、2. 全体の風味がよく合い、特に地元の良質な食材を仕入れること、3. 料理とワインの組み合わせ、4. 食事の様式の尊重（美食と呼ばれる食事では、食事作法も重要であり、食前酒で始まり食後酒で終わり、間に少なくとも2品から4品の料理が続く、すなわち前菜、魚または肉料理、チーズ、デザートなどである）5. 食卓の美学、6. 美食の懇談、飲食中の行動および会話、などである〔3〕。フランス人にとっての食事は、他の文化的アイデンティティとの結びつきが強く、その保護については、フランス独自のメソッド「フランス味覚教育」の実施を通じて意識啓発を行うとされている。

4. 日本の無形文化遺産登録

一方、日本での無形文化遺産申請発起人は、京都の料理人であり、子どもたちに食材や料理の知識を伝える「食育」の活動の中で、日本の伝統的な料理を知らない子どもが多くいることに気づいたこととされる〔4〕。当初、日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会では、「会席料理」を「もてなし料理」いわゆる高級料理として申請する予定であったが、「和食」としてより大衆化し、日本の社会的習慣を強調することで申請に至った。それはフランスの提案内容に影響を受けていたからである〔5〕。

「和食」は「日本人の伝統的な食文化」であり、当該要素に関係する社会は、全ての日本人で構成されるという。「和食」は、「食の生産から加工、準備及び消費にいたる技能や知識、伝統に係る包括的な社会的習慣」であり、それは「資源の持続的な利用と密接に関係」し、「『自然の尊重』という基本的な精神に因んでいる」とされる。その意義は、「他の日本人が消費し、また祖先も味わった文化的・社会的・栄養的に適切な食事を共にすることにより、日本人は帰属感を強め日本人としてのアイデンティティを再認識」することとされる〔6〕。その保護については、食育推進基本計画により活動していくとされている。

このように「和食」という言葉はかなり広義に解釈できるが、明確な定義はなされていない。一般的に和食という言葉には、まったく異なる二つの用法があると考えられる。一つは、日本に固有の食べものや酒と合う食べものをさし、洋食と対比され、さらには漢との区別も可能にする。しかし、それは日本の伝統料理とも微妙な違いをもっている。あと一つは、和食という言葉が「食べ方」や「食にまつわる表出全体」を示すことをも可能にするということである。だが、それと置き換え可能な「日本食」・「日本型食生活」など他の表現があるため、この後者の用法自体は前者の用法ほど安定はしていない。とくに「日本型食生活」は1980年以降、「栄養バランスにすぐれた健康的な食生活」をさす中心的概念とされてきた。これらの表現は「和食」に対してどのような位置づけに

なるのかを明確にする必要がある。

5. おわりに

最後に、まとめとして本稿で得られた含意について述べたい。

国民レベルで「守るべき伝統的食文化」があることが認識されているという意味では、日本とフランスには共通点があった。同時に、両国にある大きな違いは、フランスでは「フランス人の美食術」において食事を中心に据えたときの全構成要素が明確であることである。さらに、「フランス料理」、「ガストロノミー」、「テロワール」、「味覚教育」、などの〈食〉に関するそれぞれの概念が明確なものであり、それらのほとんどが体系化されている。つまり、「フランス人の美食術」がそれらの上位概念とされた場合には、「フランス人」としての同一性のもとにそれらが有機的に統合することが可能であるという点が重要であることを示している。

参考文献

- [1] 外務省「無形文化遺産保護条約」
http://mofa.go.jp/mofaj/gaiko/treaty/treaty15_9_5.html (2014年5月)
- [2] 農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」
http://maff.go.jp/j/study/syoku_vision/kentoukai.html (2014年5月)
- [3] 無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書(フランス)
http://maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/meeting/1/pdf/fr_jp.pdf (2014年5月)
- [4] 朝日新聞(2014年1月11日)。
- [5] 韓国では、無形文化遺産に登録に「宮廷料理」を推薦したが一部の人たちだけのものと判断され登録されなかったが、「キムチづくりの文化」で「和食」に続いて登録が決まった。
- [6] 無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書(日本)
http://maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/nf_wayakun.pdf (2014年5月)