



世界に広がる和食の魅力と課題



於：黄檗山萬福寺

いしげ なおみち
石毛直道氏

国立民族学博物館名誉教授・元館長
御食国(みけつくに)若狭おばま食文化館 名誉館長

おかだ みり
岡田美里さん

モデル、料理教室「アトリエミリ」主宰

おくむら あやお
奥村彪生氏

伝承料理研究家
奥村彪生料理スタジオ「道楽亭」主宰

くまくら いさお
熊倉功夫氏

一般社団法人 和食文化国民会議 会長
MIHO MUSEUM 館長
国立民族学博物館 名誉教授

(50音順)

ほりい よしたね
堀井良殷(司会)

公益財団法人 関西・大阪21世紀協会 理事長

ささき ひろみ
佐々木洋三

公益財団法人 関西・大阪21世紀協会 専務理事
'17食博覧会・大阪 総合監修

ユネスコ無形文化遺産に登録され、いまや世界的な広がりを見せる「和食」。一方、国内に目を向けると、食習慣の洋風化によって「とんかつ」や「オムライス」などが浸透し、伝統的な和食文化は変容、さらに米離れも進行している。そうした中で、いま和食とは一体何なのか問われている。もう一度、系統的に整理し、和食文化の継承や普及の方向性を見定める必要がある。そこで、和食の研究や普及に取り組まれている第一人者の方々にお集まりいただき、国内外における和食文化の現状や課題について、ご意見を伺った。



司会：堀井良殷



世界に広がる和食

堀井 いまや和食の人気は世界的に高まり、日本に来る外国人旅行者の最大のお目当ては、日本料理といわれています。2013年にはユネスコ無形文化遺産に登録され、国内外への一層の普及が期待されていますが、外国人がこれほど和食に注目するのはどうしてでしょうか。

石毛 日本政府観光局*の調査によれば、外国人観光客が「訪日前に期待すること」の1位は「食事」で62.5%の人がそう答えています。また、ジェトロ**が外国人に行ったアンケートで、外国人に「自国以外の料理で何を食べたいか」と聞いたところ、1位は「日本料理」で83.8%、2位の中国料理(65.0%)、3位のイタリアン(59.5%)を大きく引き離しました。フランスや中国では、できるだけ素材に手を加えた複雑で創造的な料理がよいとされますが、素材の持ち味を重視する日本料理では手を加え過ぎてはいけないとされています。いわば「料理をしないことが料理の理想」というパラドキシカル(逆説的)な料理観が、世界の注目を集めている要因の一つといえるでしょう。

*JNTO 訪日外国客訪問地調査(2010年)

**「日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査」JETRO(日本貿易振興機構)(2010年、2013年3月)

堀井 海外では、欧米やロシアをはじめ各地で日本食レストランがどんどん増えているようですね。

石毛 2015年に外務省が調査し、農林水産省の推計したところによれば、外国の日本食レストランは約8万9,000店あることが分かりました。ちなみに東京都にある飲食店(居酒屋や喫茶店を含む)の総数が約8万3,000店です。2013年は5万5,000店、2006年は2万4,000店でしたから、すごい勢いで増えていますね。1960年代に日本料理店があったのは台湾と韓国、移民の多いロサンゼルス、サンパウロ、ホノルルくらいでした。

堀井 そんなに増えているんですか。岡田さんは海外の日本料理店について、どのような印象を持たれていますか。

岡田 私は祖母がデンマーク人なので、海外といえばデンマークに行くことが多く、向うでも日本食レストランは大人気です。例えばフレデリック皇太子も訪れるコペンハーゲンで一番人気の日本食のお店は「Umami」という名前です。外国人が店名に日本独自の「うまみ」と名付けていることに、日本料理に対する勉強熱心さを感じますね。しかも2013年に千葉の幕張メッセで開催された「ワールド・スシ・カップ」でそのお店のシェフが堂々の金メダルを獲得しているのです。

堀井 おっしゃるように本格的な日本料理の研究に熱心な外国人がいる一方で、海外の日本料理店の中には経営者が外国人で、しかも日本で料理修業をしたことのない人が作っている店があり、「日本料理」の看板を掲げていても、日本ではありえない料理や組み合わせ、いわば「なんちゃって和食」や「びっくり和食」も多いとか。

石毛 海外の寿司店ではカウンター越しに日本人らしい板前さんの顔が見えますが、実は韓国人や中国人だったりします。ともあれ海外の日本料理がどんどん変わっていくのは仕方のないことで、現地の人々の味覚に合うようにして商売するのは当然といえるでしょう。

熊倉 日本でもイタリア人がやっているイタリア料理店は少ないでしょうし、イタリアへ行ったことのない日本人がイタリア料理を作っています。それが本場の味であるかどうかは別として、世界的に普及することはそういうことだと思います。

堀井 日本のイタリアンやフレンチなどと同様に、創作和食がどんどん世界で展開されているわけですね。

キーワードは健康

堀井 海外の和食人気は「おいしくて健康によい」というイメージがあるからでしょうね。

石毛 日本食ブームがはじまった1980年にロサンゼルスで約600人にアンケートしたところ、「ジャパニーズフードと聞いて思い浮かべる言葉」には、寿司やすき焼き、てんぷらの他、healthy(健康的)やlight(あっさり、軽い)といった回答が多く、アメリカ料理に対するfatty(脂っこい)やheavy(こってり、重い)という印象と対照的でした。しかも、日本料理は健康によいから無理をして食べるのではなく、「おいしいから食べる」と答える人が多くいました。

熊倉 「健康」は和食を広める重要なキーワードです。現在、京都大学医学部附属病院で、和食が健康によいといわれる医学的なエビデンス(証拠)を研究しています。

石毛 洋食化が進む日本では、肉や脂肪の摂取量が昔に比べて上がっているといわれますが。

熊倉 それが不思議なことに、PFCバランス*はそんなに悪くないのです。欧米に比べて脂肪摂取量は全カロリーの27



岡田美里さん

「外国人が日本食のうまみに気づいています」



奥村彪生 氏

「家庭で作られているものが本来の和食」

モン汁を使ってもいいのです。私は、国際交流でドイツに行き、現地の食材や調味料、道具を使って日本の家庭で食べる「鶏の照り焼き」を作ったら、とてもおいしいと喜ばれました。日本料理といっても、料亭のレシピのように難しく考える必要はありません。

和食の危機

堀井 日本では洋食が一般化して、近年はとくに米離れが進んでいるといわれます。熊倉さんは農林水産省の「和食の保護・継承推進検討会」の座長として、和食文化を守り、次世代につなぎ、広げていく活動をされていますが、日本の現状をどう見ておられますか。

熊倉 農林水産省が国民1万人を対象に行った調査*によると、「1か月に一度も米飯を食べていない人」は全体の約7%、20代男性に限れば約19%もいました。年代によっても日々の食生活は異なりますが、ハンバーガーなどのパン食が多く、和食文化から離れた子どもたちも少なくないと思われま。*平成26年度「和食の保護・継承推進検討会」による「食生活に関するアンケート調査」

岡田 20代男性の5人に1人が、1か月間も米を食べていないとは驚きですね。

奥村 ファーストフードや濃い味付けに馴れた若い人たちは、和食をおいしいと思わないのです。以前、天神祭の船渡御のお客様に和食のお弁当を作ったところ、中高年者には「おいしい」と好評でしたが、若い人たちからは「何を食べたか分からない」という感想が返ってきました。

石毛 中華料理やイタリア料理のように、近年は日本人も油や香辛料を使った複雑な味を好むようになりました。

奥村 だから、そうした味に馴れた若者を和食に惹き付けるための工夫が必要だと思います。和食にインパクトがないのなら、例えばイタリアンの要素を加えてみてもいいでしょう。そうした「新しい和食」を開発できるかどうか今後の課題です。

石毛 そうですね。これは、「伝統」をどう考えるかとも関係しますね。伝統とは常に創造していくもので、伝統そのものがどんどん変化することで食は成り立っています。

大人の食育

熊倉 前述の農林水産省の調査では、「和食文化を教わった、受け継いだ」と答えた人は、全体の3割弱しかいません。「和食の保護・継承推進検討会」では、こうした現実を認識し、和食文化を守り、つなげ、広めていく努力をしないと、和食文化の存在感がなくなるという危機感をもっています。

堀井 食育が一層重要になりますね。岡田さんはこうした現状をどのようにお考えでしょうか。

岡田 いまの女性たちはいろんな意味で忙しく、時間に余裕がありません。外でお勤めをされている方はもちろんですが、そうでない方でも、昼間は趣味や習い事、お友達とのお出かけ

～28%と低く、日本人の食生活にはまだまだ健康的な和食の伝統が残っていると思います。

*健康を維持していく上で大切な3大栄養素(タンパク質[Protein]、脂肪[Fat]、炭水化物[Carbohydrate])の割合

堀井 健康長寿国の日本としては、和食で国民の健康が改善されれば、健康保険を使う人も少なくなり、国の財政負担も軽減できますね。

日本の家庭料理を海外に

熊倉 そうした健康的なイメージで海外の日本料理店が増えているにもかかわらず、外国の家庭にまでは日本料理が浸透していません。人類の健康のためにこれをどうやって浸透させていくかが今後の課題です。

石毛 外国で暮らす人は、日本の家庭料理を知る機会がありませんからね。

岡田 我が家へ外国からお客様が来られたとき、「手巻き寿司」をするととても喜ばれます。パリパリの海苔に自分でご飯や好きなネタをのせて巻く食べ方をご存知なく、「日本の家庭ではこうして食べているのよ」というと、「とてもおいしく、楽しい」と好評です。こうした日本の家庭での食べ方が海外に広がれば、和食の浸透はもちろん、海苔や胡麻の普及など経済効果も期待できそうです。

熊倉 確かに寿司は、海外の家庭に和食を浸透させる突破口になるかもしれませんね。

奥村 寿司飯を作るのに、日本の酢がなければピネガーやレ



「大人の食育も必要な時代に
きている」



石毛直道氏

も多い。お母さんは子どもの塾や習い事の送り迎えもあり、夕食づくりにそんなに時間をかけられません。だから出来合いの惣菜でパッと済ませてしまう。お米を研いだり、だしを引いたり、野菜を細かく刻んだり、魚を下ろしたりするのは手間がかかりますから、つい億劫になってしまいうですね。私自身の反省も踏まえて言えば、まずはお母さんが時間を捻出して、だしを引くなど意識して料理を作らないと子どもの和食経験がどんどん減っていくように感じます。

熊倉 若いお母さんにアンケートをとると、意外と和食を作ったりだしを引くことに興味があり、やってみたいという人が多いのです。そこで、やりたいけれどできない理由を聞くと、やはり「和食は面倒で手間がかかりそう」という答えが返ってきます。

佐々木 お忙しい中で、岡田さんは、料理教室を主宰され、近所に菜園を借りてご自身で無農薬野菜を育て、料理をされています。私は釣りをしますが、釣魚料理も楽しみのひとつです。料理方法に合わせて包丁を買い揃えたり、研ぎ方を学んだり、盛りつける器を探して、千日前の道具屋筋を歩いたり、地酒を合わせたりと、調理具からお酒まで和食文化全般に関心が及びます。

岡田 先日、仕事先の瀬戸内海で娘と一緒に釣ったマダイを持ち帰り、お刺身、かぶと煮、鯛めしと鯛づくし料理を家族で楽しみました。こうした趣味の延長から若い人たちに和食への関心を高めてもらうこともできますね。

奥村 だしを引くことは、決して面倒ではありません。料理の先生が料理屋流の凝ったレシピを教えるもんだから、難しいと思ってしまうだけなんです。だし用の紙パックに鰹節と刻んだ昆布を入れて一緒に煮て、自分の舌で「おいしい」と感じた味にすればいい。これがおいしさのバロメーターならぬ「ベロメーター」です。また、私は、夕食で余ったおかずを翌朝に回し、味を少し変えて食べるといった「食い回し」をすることもあります。そうすると楽ですし、手間もかかりません。

堀井 自分で作ることが楽しいとわかっていても、お店に行けばいろんなおいしい惣菜があるので、毎日忙しい人はつつい手が出てしまいます。

石毛 食品産業の発展によって企業が家庭の台所の代わりをするようになり、出来合いのものを買って帰って家で食べる「中食」が一般化しています。そうすると、かつて家庭で培われてきた食材や調理法、食事の作法、歳時に応じた料理などの知識や教養が継承されなくなります。「おふくろの味」は

子どもの頃に家庭で体験した味でしたが、いまやそうではなくなりました。だから、やむを得ず社会の場での「食育」に頼らざるを得ないわけです。「食育基本法」*がある国というの



は、世界でもおそらく日本だけでしょう。

*食育に関する基本理念や施策について定めた法律。2005年6月施行。

奥村 だからこそ、家庭の食を担う企業は、顧客の命を預かっているんだという大きな責任感をもって商品を作らなければなりません。私の場合は食品添加物を一切使わず、鰹節や煮干しと昆布でだしを引き、うまみ調味料も使いません。しかし、それではあまり日持ちがしないので、惣菜を作る企業にそうした作り方を提案するといふ顔をされませぬ。

石毛 これからは子どもだけではなく大人にも食育が必要になってきますね。

奥村 料理実習会などをお母さんと子どもで一緒に行くと、料理を通して親子の会話が盛り上がります。お父さんも交えて行くと、皆さん嬉々としてとても好評です。お父さんは日曜日に子どもたちと楽しくクッキングをするようになったりします。こういう家庭料理の教室を、地域の年輩の女性に指導してもらえば、世代を超えた和食の継承になりますので、とてもいいと思います。

石毛 和食に限らず、子どもの頃から「食べる」ということに興味を持たせることが大事です。私が名誉館長を務める福井県小浜市の「御食国(みけつくに)若狭おばま食文化館」では、大きなクッキングスタジオで就学前の子どもたちに箸の使い方を教えたり、包丁を使わせて料理体験をさせています。そうして子どもが作った料理を保護者と一緒に食べるのですが、こうした体験が家庭でも活かされ、食を通じて親子のコミュニケーションを促します。とはいえ通学や出勤の時差があって、家族が揃って食卓を囲むことも非常に少なくなりました。

佐々木 孤食が当たり前になり、家族で食卓を囲む団らんも希薄化しています。だから和食の作法もいい加減になり、ちゃんとした箸使いができない子どもたちも増えているのではないのでしょうか。

熊倉 問題は食に対して関心がない人達です。子どもが学校給食で何を食べているのかを知らせても、なんの関心もない親御さんは必ず一定数おられます。食育にあたっては、こう



熊倉功夫氏

「ユネスコに登録されたのは 家庭の和食文化です」

した人たちがどうするかが課題となります。また、食に対する関心がない人がいる一方、昨今はグルメブームが過熱しています。日本人がこれほど食べ物に関心を持った時代は、かつてなかったでしょう。家では料理をしないけれど、お友達と外食を楽しむ人はかなり多いと思います。

岡田 近ごろはお料理をスマートフォンで撮ってSNSにアップする人も多いですね。煮物や焼き物などの和食は見た目地味ですから、どうしてもカラフルなフレンチやイタリアンに走りがちです。人に見てもらうために、見栄えを意識しすぎることも和食を遠ざけている一因だと感じます。

関西・大阪の和食

佐々木 石毛先生のお話にありました「御食国」というのは、古代から朝廷に魚介類を納めることを許された国のことで、万葉集には若狭国、志摩国、淡路国と詠われています。これは宮廷が関西にあったため、平城京跡からは「若狭国の鯛すしを献上」と記した木簡が出土しています。古代の大阪湾一帯は魚種の豊富な好漁場で、京野菜やなにわ野菜など、多彩な食材に恵まれ、豊かな食文化が育まれました。さらに、北前船によって北海道の昆布と高知の鰹節が出会い、絶妙なうまみの「だし文化」が発達しました。日本の中で、関西・大阪の和食をどのようにブランディングしていけばいいのでしょうか。

奥村 だし文化の発祥は関西で、主として使われたのが昆布です。昆布のうまみ成分であるグルタミン酸は軟水によく溶け出します。しかし東京を中心とする関東の水は関西に比べて硬度が高く、グルタミン酸が溶けにくい。だから昆布は使われませんでした。硬度の高い関東の水は鰹節や煮干しのうまみ成分であるイノシン酸がよく溶け出します。そうした水の違いが、関西と関東のだしの味の違いを生みました。また、東京では戦前まで昆布の流通が盛んでなかったことも一因です。昆布だしは関西和食文化の一つの特徴と言えるでしょう。

岡田 東京から見ると、京都や大阪は「食」の憧れの地です。私たちの世代で京都や大阪で食事をした話をすると、とても盛り上がります。それだけ魅了されるものがありますし、関西は日本の和食文化の中心地ですよね。

石毛 現在の京料理は大阪の割烹料理をとり入れたもの

ですが、「京都」という名前のブランド力はとても大きく、もとは船場料理でも「京料理」と名乗っています。

奥村 割烹料理の「割」とは、江戸時代における刺身文化を指します。「烹」は「煮る」を意味する言葉で、煮焚文化は京都が代表的です。その両方を持っていたのが大阪の「割烹文化」で、大阪では瀬戸内の魚や大阪・京都の野菜といった多彩な食材を使い、お金をかけて割烹料理を贅沢に楽しむ文化が発達しました。明治から昭和にかけては、大阪・船場で料理修業をして京都で店を開く人も多くいました。

佐々木 奥の板場で調理してから、座敷に持ってくるのではなく、「いいカレイが入りましたよ。刺身ですか、煮付けにしますか」とカウンター越しに客の要望を聞き、見事な手捌きを披露して振る舞う割烹料理が大阪の和食文化なのですね。また、かつての船場の奥様方は割烹料理店に負けじと腕を磨いた。昆布屋さんに伺うと、「今日は昆布巻きにするから利尻昆布ちょうだい」とか、「湯豆腐にするから真昆布ね」と昆布の産地にもこだわりを持っていたと聞きました。

石毛 大阪といえば、たこ焼きや串カツといった庶民的なものばかりが強調されがちですが、本来、大阪には高級な料亭文化がありました。しかし、明治以降、それを支えていた料理人が京都や東京へ流出してしまいました。そうした割烹文化をブランディングすることも大事です。

奥村 大阪の料亭では食器も見事なものを使います。かつての大阪には、そうした器を愛で、お茶やお花、お香、書画に通じた旦那衆が料亭文化を支えていました。

堀井 皆さんにお集まりいただいたここ黄檗山萬福寺（おうばくさんまんぶくじ）は、普茶料理で有名なところですね。

奥村 普茶料理は、江戸時代初期に隠元隆琦（いんげんりゅうぎ）という中国から来た禅僧が伝えた精進料理で、「普（あまね）く大衆に茶をふるまう」という意味を示しています。日本では室町時代以後、家庭でも料亭でも「一人一膳方式」が伝統で、姿勢を正して、黙って食事をするのが作法とされていましたが、普茶は大皿に盛られた料理をみんなが自分の箸で取り合い、おしゃべりを楽しみながら食べます。

佐々木 普茶料理、精進料理をはじめ関西発祥のだし文化や割烹料理をもう一度見つめ直し、しっかり発信していくことが大事ですね。来年の「'17食博覧会・大阪」*はその絶好のタイミングです。

*1985年以来、4年毎に開催される日本最大級の食のイベント。次回開催は2017年4月28日～5月7日。食博覧会実行委員会、一般社団法人大阪外食産業協会、公益財団法人関西・大阪21世紀協会が主催する。

和食とは何か

堀井 ところで、何をもちて和食というのか、一口に和食といっても懐石料理、精進料理、割烹料理、おばんざい*など様々な系統がありますよね。また、カレーライスやとんかつ、ラーメン、冷凍食品などをどう考えればよいのでしょうか。今後、和食について議論するにあたって、あらためて和食に対



する共通認識を整理する必要があると思います。

*一般家庭で作られる惣菜。お番菜、お晩菜。

熊倉 ユネスコ無形文化遺産に登録された正式名称は、「和食：日本人の伝統的食文化」です。つまり、具体的にどんな料理が和食かということには一切言及していません。ところがユネスコに登録されて以来、「ラーメンやお好み焼きは和食か」という類いの質問ばかり増え、この際きちんと和食を定義しておく必要があると考えました。まだ案の段階ですが、今日は皆さんに紹介し、ご意見を伺いたいと思います。

和食の定義

和食とは、米飯を主食とし、ご飯に合った多様な汁・菜・漬けものによって構成される献立を基本に、正しく箸や椀などを使う日本の食習慣である。味わいは、だしからとられるうま味をベースとし、醤油、味噌、酢、などの伝統的な調味料を用いてつくられる。その意味で、粉食のうどんや蕎麦も和食である。また伝統的なスシや郷土の食はもちろん、日本で生まれ育てられて日本人の生活に定着しているものは和食の範囲に加えてよい。和食はおおむね低脂肪であることで日本人の健康に貢献している。和食は新鮮で多彩な食材を使い、四季折々の自然の恵みに対する感謝の念とこれを大切に作る精神に支えられ、地域や家族をつなぐ日本人の生活文化である。

石毛 何をもって和食とするかを逐一挙げていけばキリがありませんから、この定義のように、ある程度は緩やかな表現でよいと思います。

熊倉 この定義では、「多様な汁・菜」と、あえて曖昧しています。ナイフとフォークを使わず、箸で食べるものなら「和食」と定義しようというもので、ご飯と汁に合えばハンバーグステーキでもいい。「日本で生まれ育てられて日本人の生活に定着しているもの」が何であるかについても、具体的に示していません。だからラーメンが定着していると思う人にとって、ラーメンは和食といえるでしょう。

石毛 ラーメンは中国由来ですが、チャーシューやメンマ、鳴戸巻、刻みネギなどをのせたものは中国にありません。中国ではそれを「日式ラーメン」と呼び、日本料理としています。ニューヨークの日本食レストランでもラーメンを提供しています。また、外国の日本食レストランには、大抵とんかつがあります。カツレツは明治時代に西洋から入ってきたもので、元々はスライスした牛肉にパン粉を付けて焼き付けたものです。それを日本では油で揚げ、箸でつまめるように切り、刻みキャベツを添え、あのとんかつソースまで誕生して、ご飯のおかずになりました。

熊倉 日本人の生活に定着した「とんかつ」は、和食といえ

るでしょう。食スタイルは時代とともに変わりますし、今後も外国料理との折衷は進むでしょう。

奥村 「和食」というと、皆さんは料亭で出される料理という思い込みがあるようですが、家庭で作られているものが本来の和食です。それをもっと知ってほしいと思います。

熊倉 おっしゃる通りです。ユネスコに登録されたのは日本の家庭で育まれてきた和食文化であって、料亭で出される料理だけを指すものではありません。

奥村 だから、代々家庭で受け継がれてきた、いわば「ばあば（おばあさん）の料理」を見直し、それをモデルに新しい和食を作っていく必要を感じます。例えば酢みそに少しマヨネーズをしのばせると、子どもや若者に好評です。それを邪道だといって昔ながらの味にこだわっているのは、現代人の口に合わず敬遠されてしまい、和食の発展を阻害しかねないでしょう。石毛さんがおっしゃったように、限定的に考えるのではなく、緩やかな定義でよいと思います。

和食の知識や技術を認証

堀井 農林水産省は海外の日本食レストランの料理人に対する認定制度も進めていますね。

熊倉 これは日本食レストランの外国人シェフの知識や調理技能を認定するもので、実務経験などに応じて金・銀・銅のランクを設けています*。

*「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン(2016年4月1日制定)」

石毛 かつて海外から「寿司ポリス」だといわれ、批判を受けたことがありました。

熊倉 それは松岡利勝農林水産大臣が外国の日本食レストランに行ったとき、寿司を食べた後にキムチ鍋が出てきたため、日本食レストランとしてはどうしたものかと問題提起したのが認証制度を考えるきっかけとなり、それを海外メディアが聞きつけて問題視しました。この度のガイドラインは、純粋に料理人の知識や技能を表彰するものです。

岡田 日本紅茶協会は「おいしい紅茶の店」を審査・認定しています。認定を受けると協会のパンフレットに名前が掲載されたりしますので、お店にとっては励みになりますね。

奥村 和食インストラクターを養成する学校もできていますから、「だしマイスター」や「和食伝道師」の制度ができればいいと思います。「だしソムリエ」という民間資格もあります。

岡田 おだしの味がわかる女性って素敵だと思います。家で「このおだしは、この前のよりおいしいわね」という会話をすることで、子どもはおだしには味の違いがあるんだということを知るきっかけになるでしょう。

熊倉 農林水産省は11月24日*を「だしで味わう和食の日」とし、2015年は全国2,000の小中学校に天然だしを提供しました。今後はもっと増やしていこうと考えています。

*いいにほんしょくの語呂合わせ

「関西・大阪の和食を
ブランディングし、世界へ発信する時」



佐々木洋三

岡田 いまはSNSで世界の人たちとも情報を共有できる時代です。こうしたツールを活用し、「和食」や「だし」をタグ付け（共有化）することが健康にいいとか、カッコいいというトレンドを作り出せれば、若い人やお母さん世代にも浸透し、世界的な広がりも期待できそうですね。

“国際和食フォーラム”の開催を

堀井 海外に和食が広がる一方で、日本国内では若者の和食離れや和食の乱れといった現状と課題が見えてきました。関西とりわけ大阪や京都の食文化の発信、そして和食の定義や海外における日本料理の認定制度など、さまざまな検討が必要な時だと思います。こうした課題を系統的に整理し、話し合う「国際和食フォーラム」を開催するというのはいかがでしょうか。折しも来年は「'17食博覧会・大阪」がありますから、それを発信する絶好の機会でもあります。

熊倉 それはいいアイデアですね。今回の食博では、和食文化国民会議がテーマ館の監修を行いますし、こうした機会に和食について世界の人たちと一緒に考えることはとても意義深いことだと思います。

奥村 大阪の料理界がまとまる機会にもなるでしょう。

熊倉 農林水産省は、海外で日本食文化の普及に功績をあげた料理人や、流通業者、食文化の研究者などを表彰する「日本食海外普及功労者表彰事業」を進めています。今年で9年目になりますが、毎年5人を選び、日本に招待して表彰式を行っています。そうした人の話を聞くことができれば、とても参考になります。

堀井 「国際和食フォーラム」“International Washoku Forum(IWF)”を開催し、伝統的な和食とは何か、とか、創造的な新しい和食のあり方や正しい食生活などについて国際的な話し合いができればいいですね。当協会も積極的に推進したいと思います。本日はありがとうございました。

(2016年10月12日／京都・萬福寺にて)

「和食について系統的に整理して
考える時にある」 (堀井)



黄檗山萬福寺

京都府宇治市五ヶ庄三番割34

1661年に中国僧・隠元隆琦によって開創。隠元禪師は中国明朝時代の臨済宗を代表する僧で、中国福建省にある黄檗山萬福寺の住職。1654年に来日して当寺を開くにあたり、中国の自坊と同じ寺名を付けた。明治期に、宗派を黄檗宗に改名。煎茶や普茶料理をはじめ、いんげん豆や西瓜、蓮根、筍なども隠元禪師によって伝えられたといわれている。同寺では、中国風精進料理の「普茶料理」を食べることができる（要予約：☎0774-32-3900）。



本堂の「大雄寶殿(だいおうほうでん)」。本尊の釈迦如来坐像の他、十八羅漢像を安置。

萬福寺の普茶料理(一例) (写真提供：萬福寺)



齋堂(さいどう:僧侶の食堂)前にかげられた開槌(かいばん:時を知らせる法具)。口から吐き出している玉は「煩惱」を表す。

