

# ASK レポート

No.0025

2015年2月23日(月)  
担当：MS事業部 北野

〒460-0002 名古屋市中区丸の内 3-22-21  
損保ジャパン日本興亜名古屋ビル 1F  
ASK 税理士法人 TEL 052-971-1122 FAX 052-971-4488

## 和食が世界無形文化遺産に なるまでの道のり

### はじめに

中日懇話会にて、京都・祇園の老舗料亭「菊乃井」主人であり、NPO法人日本料理アカデミーの理事長でもある村田吉弘氏の話をお聴きいただきました。講演のテーマは「和食が世界無形文化遺産になるまでの道のり」です。

### 世界文化遺産に登録する目的

世界遺産に登録されるまでは、長い道のりでありましたが、それを成し遂げる目的は何でしょう。村田氏は、和食に対する近年の動きに危機を感じていたのです。

現在、調理学校の人気ランキングは、1位のパティシエにはじまり、2位イタリア料理と続き、日本料理は、なんと5位とあまり人気がありません。また、この30年で日本の食文化は、大きな変革をむかえコメの消費量は減り続け、このままでは日本料理が日本国内でも崩壊しかねません。

他にも、日本食ブームに乗り、海外に日本料理店が多数できましたが、この中の99.9%が日本人ではなく外国人が料理を作っています。

そこで、日本の食文化の継承と世界へ正しく日本料理を普及するためにも、世界遺産への登録を求めているのです。

### 食育の大切さ

学校給食が一番身近な食育であると村田氏は考えています。ところが、この給食のメニューを見てみると和食が少なくなっており、また、和食のメニューでも牛乳を飲むという異色の組み合わせ等も当たり前となっています。この一番身近な給食のメニューを作成する管理栄養士を通じて食育できればいいのですが、現状では難しい状況です。

他にも個食が増え、家族みんな食卓にそろうことも減ってきているようです。また、食事時間だけでなく食事内容もバラバラの家庭があると聞きます。食事には、何を誰とどのような会話をし食べるかが重要であると考えています。

このような時代で、和食が世界文化遺産に登録されることで食育活動にも良い影響が与えられるようになりました。

### 最後に

和食が世界文化遺産に登録できた理由は、国民の生活に和食が密接しているからです。例えば、お正月1月1日の午前中には、日本全国どの地域でもお雑煮が食べられおり、また、祭りなどの行事にはそれぞれ決まった料理が伝統的にあります。

今まで、当然だと思ってきた食事を改めて素晴らしい伝統だと感じました。このような伝統が、子どもや孫の時代にも継承されることを願いたいと思います。