

世界に誇る日本の食文化

二〇二三年二月、官民挙げての取り組みが実って、「和食——日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコの無形文化遺産に登録された。

続いて、二〇二五年、政府は食文化をテーマにしたミラノ国際博覧会に日本館を出展。美濃吉も業界を代表して懐石料理店を出店したが、博覧会は、約二三〇〇万人の来場者を記録して成功裡に閉幕した。日本館のテーマは「Harmonious Diversity——共存する多様性」。栄養学的にも優れた和食を人類の「未来食」と位置づけ、飢餓と飽食が並立する現状を踏まえて、食糧危機、気候変動など課題の克服に、先端技術とともに日本の食文化が役立つと紹介されたのであった。

和食の人気は留まるところを知らず、二〇一九年の調査によれば、世界の日本料理店の数は、実に二五万六〇〇〇店となり、世界遺産の登録からわずかに六年間で約二・八倍に急増している。

ところがその一方で、グローバル化によって日本人のライフスタイルは大きく様変わりした。わけでも、食生活の西洋化志向に歯止めがかけられない。この相反するトレンドを前に、歴史と伝統を誇る和食の立ち位置は難しくなるばかりなのだ。

昨今、洋風の飲食店が増えて日本料理店は苦戦

佐竹力總

プロフィール
 1946年京都府生まれ、1970年株式会社美濃吉に入社。現在、同社代表取締役社長、和食のユネスコ無形文化遺産登録に際し、その準備に当たる検討委員に加わるなど、日本食文化の普及と発展に尽力する。2013年監修授章受章。おもな著書に『三百年企業美濃吉と京都商法の教え』（商業界）、『川魚料理三〇〇年——京料理控え——MINOKUCHI』（世界文化社）など。

している。例外は、正月用の「おせち料理」の予約販売が好調なこと。年頭のハレの日、正月くらいは伝統的な日本料理に舌鼓を打ちたいという市民の願いであろう。誠にありがたいが、喜んでばかりはいられない。

そもそも、日本の食文化の成立背景には、人の一生と地域の習俗が深く関わっている。人生の通過儀礼や季節の伝統行事などが相俟って、冠婚葬祭それぞれの場にふさわしい料理が提供されてきたわけである。そこには、昆布や鰹節の出汁、味噌や醤油など発酵食品の活用など、食材を生かす巧みなワザがある。加えて、器やもりつけ、室内外のしつらい、心を込めたおもてなしなどが花を添え、料理をより深みのあるものに仕立てたのだ。つまり、日本では、日本の食文化は生活の知恵の集大成に他ならないのである。

昨年来の感染症のパンデミックは、人類に新たな問題を提起した。ウィズコロナ時代、危機的状況にある和食業界の関係者は、如何にして食文化を守るか、という命題に向き合わなければならぬ。SDGs（持続可能な開発目標）の目標達成に向けて、関係業界はもとより、私も微力を尽くす覚悟だが、学術研究者の皆さまのさらなるお力添えを、伏してお願ひしたいと思います。

月刊 みんぱく

1月号目次

- 1 エッセイ 千字文
世界に誇る日本の食文化
佐竹力總
- 2 特集 めでたい場の食
いつ、何を、誰と食べるか
朝倉 敏夫
- 4 餅と赤飯
関沢 まゆみ
- 5 子孫繁栄を願う食材・田芋
呉屋 淳子
- 6 たくさん作ってたくさん食べる
伊東 未来
- 7 インドのホーリー祭を彩る
茶谷 智之
- 8 家族が集う日の食卓
——サンクスギビング・ディナー
鈴木 七美
- 9 クリスマス狂騒曲
相島 葉月
- 10 ○○してみたい世界のフィールド
博物館でラテンアメリカの
先住民文化の意味を考える
鈴木 紀
- 12 みんぱくInformation
- 14 世界のバスケットリー×バスケットリーの世界
編んで着飾る男たち
岡田 恵美
- 16 みんぱく回遊
椅子
——チカラの座とカラダの座
森 明子
- 18 シネ倶楽部 M
シルクロードに生きた人びとの歴史ものがたり
——「敦煌」
末森 薫
- 20 ことばの迷い道
愛すべき「のんべえ」
上畑 史
- 21 次号予告・編集後記