

存在感が薄れつつある和食文化。

和食文化のすばらしさを伝えていくために、
何をしていけばよいのでしょうか。

現在、日本は長寿大国となり、和食文化は世界的にも注目されています。

しかし、社会環境が変化する中で、当の日本人の中から和食の存在感が薄れつつあります。

アンケートによると、現在、和食文化を守り伝えていく上で心配されている、さまざまな要素の中で、最も回答が多かったのは、「地域の食材を活かした郷土料理が消失していく」、「安全性が不安な輸入野菜が増えた」など、食材に関する項目でした。次いで、「正しく箸を持ってない子どもが増えた」、「食事の挨拶をしない若者が増えた」、「和食」のマナーの大切さが若い世代に伝わっていないなどの、作法・食べ方に関する項目も、回答数が多くなりました。

ユネスコ無形文化遺産に登録された、誇るべき和食文化。

しかし、無形文化とは目に見えない形では残りません。気付かないうちになくなって

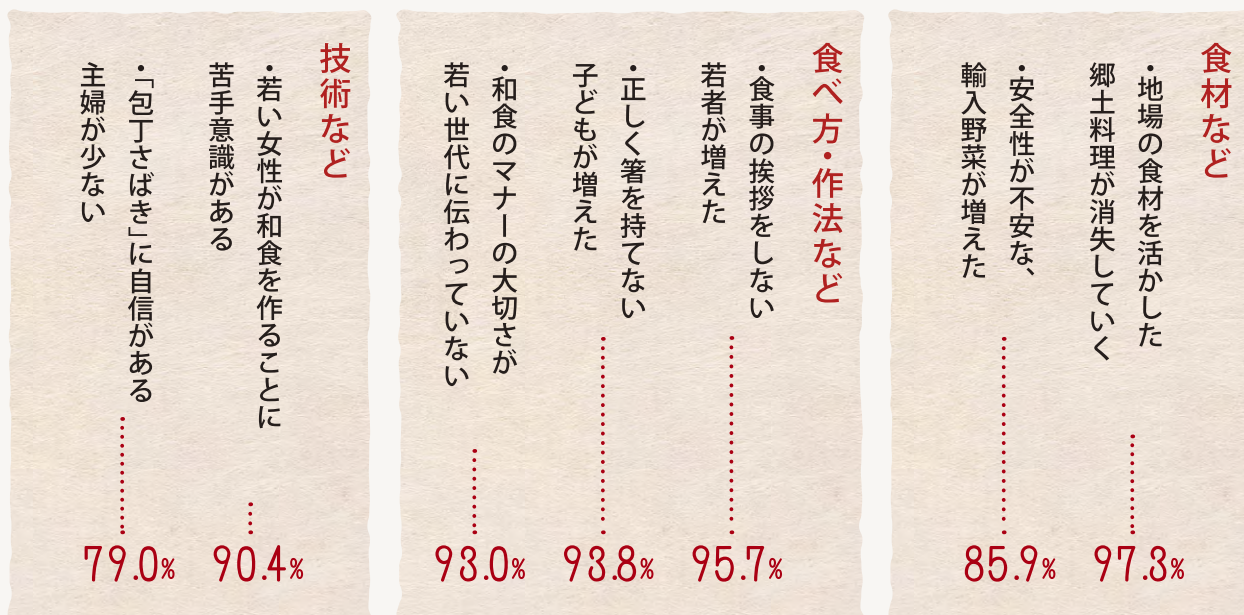
しまっていることのないように、私たちが日々の食生活の中で丁寧な和食文化をつなぎ、未来へと受け渡していくことが大切ではないでしょうか。

味覚の危機

美食の国フランス。美食の基本は作ること。しかし、社会の変化の中で、多くの家庭で調理に時間をかけなくなり、子どもたちはファストフード中心の食生活になっていました。これでは味覚が鍛えられないわけがない。2010年に「フランスの美食術」が無形文化遺産に登録されましたが、その背景には美食というフランスの宝が失われてしまうという危機感もあつたようです。

現在の和食文化について心配されていること

「かなり心配している」・「心配している」を合わせた数値



※ 和食会議アンケート調査より【n=114】

時代や環境に応じ変化・発展・進化してきた “私たちの和食文化”。

和食で人気の高い寿司やてんぷらも
ルーツをたどれば海外に。

島国・日本の風土が持つ、地理的・気候的な環境を活かしながら、独自の食習慣を育んできた和食文化。

一方で、和食文化は長い歴史の中で人やモノが海外と往来することにより、歴史的に海外の影響を受け、変化・発展・進化を遂げてきました。

現代の多くの人が和食文化としてとらえている料理の中にも、もともとは海外がルーツの調理法や食材をアレンジしたものが少なくありません。

たとえば、和食の代表格である寿司やてんぷら。寿司は稲作の伝来と共に大陸から伝わった、なれずしが始まりとされています。また、てんぷらは、17世紀に西洋から伝わったフリッターを日本風にアレンジ

し、定着したものとされています。

つまり、和食文化は、日本の気候風土に根差した伝統を土台とし、その上で時代や環境に応じ変化する消費者の嗜好や技術などを踏まえ、絶えず進化し続けている生きた文化と言えます。

和食文化を未来につないでいくために大切なこと。それは、こうした和食文化の生い立ちを国民各層が認識し、時代や環境の要請に応じた一定の変化は、文化継承のための必要な柔軟性と心得た上で、和食文化全般に通ずる「自然の尊重」という日本人の基本的な精神をしっかりと守り、育んでいくことにほかなりません。



発展・進化する和食文化

和食文化には、寿司やてんぷらのように、海外の食文化をアレンジしつつ取り入れてきた歴史があります。現在の私たちの食生活でなじみ深い和風料理も、次の世代へ引き継がれていくなかで、良い部分を残しながら、さらに工夫され、和食文化として定着するものが出て来るかもしれません。