

# 日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会 (第 1 回)

農林水産省大臣官房政策課

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第 1 回）

日時：平成23年7月5日（火）

会場：農林水産省 第2特別会議室

時間：9：30～11：27

## 議 事 次 第

1. 開 会
2. 田名部農林水産大臣政務官 挨拶  
林文部科学大臣政務官 挨拶
3. 資料説明
4. 意見交換
5. 閉 会

午前9時30分 開会

**○熊倉会長** 皆さん、おはようございます。

定刻になりましたので、ここから第1回の検討会を始めたいと思います。本日はご多忙のところ、誠にお忙しい中、また、急なご案内にもかかわらずご出席いただきまして、誠にありがとうございました。

それでは、日本食文化の世界無形遺産登録に向けた第1回の検討会ということで、ただ今より開催したいと思います。

私、熊倉でございますが、本日、会長ということではありますが、これは斯界の権威、そうそうたるメンバーいらっしゃる中で私がその任に当たるのは適当かどうかよく分かりませんが、ひとまず進行役ということで務めさせていただきたいと思います。

本日の会議は、11時20分までに終了するという予定でございますので、どうぞよろしくお願いいたします。また、本日の会議は公開ということでございます。従いまして、マスコミの方や傍聴の方も集まっております。また、配布資料、議事概要、議事録は後日ホームページで公開されますので、ご了承いただきたいと思います。

さて、開会に当たりまして、田名部農林水産大臣政務官、林文部科学大臣政務官からご挨拶を頂きたいと思いますので、まず、田名部政務官、よろしくお願いいたします。

**○田名部農林水産大臣政務官** 皆様、おはようございます。

ご紹介をいただきました田名部匡代でございます。

まずもって、委員の皆様には大変お忙しい中、急なご案内にもかかわらずこうしてお集まりをいただきましたことを心から感謝申し上げます。

今日は、また関係者の皆様方にもお集まりをいただいていることと思います。関係者の皆様にも感謝を申し上げます。

明るい話題が少ない中ではありますが、今日、こうして日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討を開催できることを私は本当にうれしく思っております。今日のこの日を本当に楽しみにいたしておりました。

世界的には、もう皆さんご存じのことだと思いますけれども、フランスであるとか地中海料理が世界遺産に登録をされているわけですが、私は、日本の食というのは、食材のみならずすばらしい文化があると思っております。四季折々のすばらしい食材、そしてこういう狭い国土の中で地域ごとにすばらしい郷土料理がある。また、食器を見ても塗り物、焼き物の食器、そして「いただきます」「ごちそうさま」「もったいない」という食に関する感謝の気持ち、こういったものをすべてを併せて日本食文化として、私は世界に誇

るべきことではないかと思っているわけでございます。また、世界的にも日本食というのは大変評価が高くて、日本食は大変ヘルシーであると、また安全で安心でおいしいという、そういうことが認識をされております。

しかし、先般の原発事故によって風評被害というものが非常に大きな被害となって生産者の皆さんにダメージを与えているという状況であります。ただ、私は、やはりこの点に関しても、どこの国よりも日本というのは安全・安心にこだわってきたのではないかなと思っているんです。今日からこの会が開催されるわけですがけれども、検討会を機に、是非とも生産者の皆さんも元気を持って、また頑張ってもらいたければいいな、そんなふうに思っています。

登録に向けた取組がやはり食関連の皆さんの活性化につながって、またそれぞれの地域の観光ということにもつながって、さらには、そのことが地域の発展につながっていくような、そんな検討会になっていけば良い、そして最短で2年後には登録がなされれば良いと思っているところでございます。

どうぞオールジャパンでこの日本食文化というものを検討し、世界に認められることで日本食を通じて日本全体を元気にしていきたいと思っておりますので、どうぞ皆様、よろしくお願いします。

本日はありがとうございます。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

次に、林政務官、よろしくお願いします。

**○林文部科学大臣政務官** 皆様、おはようございます。

ご紹介いただきました文部科学大臣政務官を務めさせていただいております林久美子でございます。

本日は、本当にそうそうたる委員の先生方にこうしてお集まりをいただきまして、第1回の検討会を開催いただきましたことに、心から感謝を申し上げたいと思います。

また、この間、非常に短期間ではございましたが、リーダーシップを発揮してここまで引っ張ってくれた田名部政務官にも心から感謝を申し上げたいというふうに思います。

食はまさに命の源であると思います。命の源であるのみならず、非常に日本文化、今、政務官からもお話がありましたけれども、非常に日本食の価値は高く、いま一度、もう一度私たち日本人が日本食というもののすばらしさを、この検討会を通じて考えるきっかけになればいいなということも思っております。様々な課題もあろうかと思えます。様々なご事情もおありかと思えます。そうしたものの中で、しっかりと丁寧に議論を重ねる中で、このすばらしい日本食というものが世界で認められていく、そんな第一歩になればこ

んなにありがたいことはないなというふうに思っております。

先生方には、活発なご議論をいただきますようお願いを申し上げまして、私の一言のご挨拶にさせていただきたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

**○熊倉会長** ありがとうございました。

両政務官のご挨拶の中で、今日の会議の趣旨といいますか、目標とするところが非常に明確にお話しただけかと思います。

それでは、今日の検討会の委員の皆様をご紹介します。

委員は全部で12名、アドバイザーの方お1人加えまして13名の方々がごいます。

まず、鵜飼良平委員。今回は欠席でごいます。

小泉武夫委員。今回は欠席でごいます。

佐竹力総委員。

**○佐竹委員** よろしくお願ひします。

**○熊倉会長** 辻芳樹委員。今回は欠席でごいます。

服部幸應委員。

**○服部委員** よろしくどうぞ。

**○熊倉会長** 藤野雅彦委員。

**○藤野委員** よろしくお願ひします。

**○熊倉会長** 増田徳兵衛委員。

**○増田委員** よろしくお願ひします。

**○熊倉会長** 村田吉弘委員。

**○村田委員** こんにちは。

**○熊倉会長** 茂木友三郎委員。今回は欠席でごいます。

山縣正委員。

**○山縣委員** 全すし連の山縣です。よろしくお願ひします。

**○熊倉会長** 山口範雄委員。

**○山口委員** 山口です。よろしくお願ひいたします。

**○熊倉会長** 宮田繁幸アドバイザー。今回は欠席してごいます。

今回欠席されている小泉、辻、茂木3委員からは、今回の検討に関してご意見を頂いております、後ほど適当なところでご紹介させていただきたいと思います。

また、今回の検討に当たっては、オブザーバーという立場で関係省庁の方々にもご参画いただいておりますので、あわせて紹介させていただきます。

外務省、清水広報文化交流部国際文化協力室長。

○清水国際文化協力室長 よろしく願いいたします。

○熊倉会長 文部科学省、南文化財国際協力室長。

○南文化財国際協力室長 よろしく願いします。

○熊倉会長 観光庁、和田観光資源課長。今回は代理で、古屋観光資源課長補佐がいらっ  
しゃっております。

○古屋観光資源課長補佐 お願いいたします。

○熊倉会長 最後に、主催の農林水産省の方から、針原総括審議官。

○針原総括審議官 針原でございます。よろしくお願いいたします。

○熊倉会長 大澤政策課長が出席しています。

○大澤政策課長 よろしく願いいたします。

○熊倉会長 それでは、議事を進めてまいりたいと思います。

本検討会につきましては、外務省、文化庁、観光庁の協力を得まして、世界無形遺産への登録に向けて、登録すべき日本食文化の内容等を検討いたします。また、来年3月のユネスコの登録申請を目指し、10月までに検討内容を取りまとめていきたいと、こういうスケジュールでおりますので、短期間のことでございますけれども、集中的に力を注いでまいりたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、ここでカメラのご退席をお願いいたします。

(プレス退室)

○熊倉会長 では、早速でございますけれども、今日お配りしました資料に基づきまして、事務方から説明をお願いいたします。

○南文化財国際協力室長 失礼いたします。文化庁から資料1につきましてご説明をさせていただきますと思います。

資料1の1枚目、「無形文化遺産の保護に関する条約の概要」という紙があらうかと思  
います。こちらから順番に説明させていただきたいと思います。

このユネスコの世界遺産条約につきましては1972年、今から40年近く前からあり  
ましたが、無形文化遺産につきましては、条約の採択が比較的最近でございまして、20  
03年10月にユネスコの総会で採択をされました。この条約は、30カ国が批准したら  
発効するというので、発効自体は2006年4月ということでございます。日本は、2  
004年6月、世界で3番目にこの条約に参加をしてございます。現在、締約国数136  
カ国ということになってございます。

無形文化遺産の概要につきまして、例示しておりますが、要は形のない文化遺産という  
ことで、例えば芸能とか社会的慣習、それから祭礼行事、伝統工芸技術などがこの無形文

化遺産に該当します。

この無形文化遺産保護条約におきましては、代表一覧表というのがございます。これ以外に緊急保護一覧表というのがございますが、代表一覧表につきましては、まさに世界各地の無形文化遺産を代表するものをリストとして登録していこうというものです。

この無形文化遺産保護条約ができます前に、ユネスコにおきまして、人類の口承及び無形遺産に関する傑作の宣言という試みがなされておりました。条約ができる前に、全世界で90件、この傑作に宣言されていたものがございまして、我が国も能楽、人形浄瑠璃・文楽、それから歌舞伎と、3件が傑作として宣言されていました。

条約ができまして、この傑作宣言として宣言された90件は、条約の代表一覧表に統合しようということになりましたので、条約ができたと同時に、代表一覧表に90件が登録されたと理解していただければと思います。

その後、2009年、2010年と代表一覧表の登録がなされました。2009年は76件、昨年2010年は47件ということで、合わせて、現在213件が代表一覧表に登録されています。

我が国につきましては、左下に一覧表を書いておりますけれども、18件がこの代表一覧表に登録されています。

2ページ目をご覧くださいければと思います。

このユネスコ無形遺産保護条約の代表一覧表へ登録される過程、プロセス、どのように進んでいくかということについて資料を作成しておりますので、この2ページ目に沿って説明させていただきたいと思います。

この代表一覧表への登録の申請書は、毎年3月31日が締め切りとなっています。その締め切りに向けた国内手続でございますが、現在のところ、文化審議会の文化財分科会に無形文化遺産保護条約に関する特別委員会というのが設置されております。ここで、何を申請するかというのを決めまして、文化財分科会に報告をいたしまして、最後は、文化庁と外務省の連絡会というところで最終決定をして、3月31日までにユネスコに申請書を出すということにしております。

ユネスコに申請書を提出した後、ユネスコの事務局におきまして、申請書のチェックを行います。これが3カ月間行われることになっております。この3カ月の間に、ユネスコの事務局におきまして、こういう点が不備がありますというチェックをいたしまして、それが6月30日までに終わります。不備がある場合はその申請した国に対してここは不備がありますよ、修正して下さいということで、ユネスコ事務局からは是正の助言というのがなされることになります。

この不備の助言をされた申請国は、それから3カ月後、9月30日までに、その不備を是正したものをユネスコ事務局に提出しなければならないということになっております。

その修正申請書が出された後、具体的なユネスコでの審査の作業というのが始まります。その作業といたしましては、補助機関というものが置かれています。これは、ユネスコ無形文化財保護条約の政府間委員会のメンバーが24カ国ですが、それぞれ6つの地域から1カ国ずつ、計6カ国がメンバーになっている機関です。現在の補助機関のメンバーは、ここに書いてありますとおり、イタリア、クロアチア、ベネズエラ、韓国、ケニア、ヨルダンの6カ国です。この補助機関による審査の作業は、大体1年ちょっと、1年と3カ月程度でございましょうか、審議をしてまいりまして、翌年の2年目の4月から6月の間に、この補助機関による最終検討会合というのが行われまして、ここで審査報告の案というのが決まるわけでございます。いわゆる補助機関としての勧告案というものを策定することになります。この勧告案は、毎年11月に開催されます政府間委員会の4週間前までにオープンにされるというルールになっております。このオープンのされ方でございますが、審査報告書が政府間委員会のメンバーに配布されるとともに、ユネスコのホームページにオンライン上に掲載されることによって公開されるということになります。

それから、11月の政府間委員会で登録の可否を最終決定するということになりますが、その決定の仕方でございますが、2ページの一番下に書いてございます。1点訂正がございました。申し訳ございません。記載と不記載というふうに2区分と書いてありますが、これはもともとこの条約の運用指示書ではこの2区分でしたが、昨年締約国会議で、もう一つ情報照会という区分をこの1と2の間に入れようということになりました。資料には古い2つの区分だけしか書いてございません。申しわけございません。1と2の間に情報照会、英語で言うとリファア（refer）ということになりますけれども、そういうものが実際は入っているということでございます。

この決定でございますが、記載ということになりますと、もうその時点で代表一覧表に登録ということになります。情報照会ということになりますと、情報が不足しているということになりますので、これは再度申請することが可能でございます。不記載という決定をされてしまいますと、4年間は再申請ができないということになっております。

この最終決定がされる前に、補助機関による勧告がなされまして、そこでも記載とか不記載とかという勧告がなされます。政府間委員会が始まる前に不記載という勧告を補助機関から受けた際には、申請を取り下げることにも可能です。その場合は、翌年また再申請することができます。ただし、そのまま政府間委員会にかけて、不記載という決定がなされた場合は、4年間は申請ができないということになります。



3 ページでございますが、そのユネスコの審査におきまして、代表一覧表の記載基準というのが運用指示書に書かれておりますが、この基準に従ってユネスコの審査がなされるわけでございます。運用指示書の第2段落というのがございまして、その中に5つ記載基準というのがございます。

1 番目といたしまして、条約第2条に締結された無形文化遺産を構成すること。それから、申請案件の記載が無形文化遺産の認知、重要性に対する認識を確保し、対話を誘発し、世界的に文化の多様性を反映しかつ人類の創造性を証明することに貢献するものであること。それから、保護措置が図られていること。また、関係する社会、集団及び場合により、個人の可能な限り幅広い参加、そして自由な事前の説明を受けた上での同意を伴って提案されたものであること。それから、条約第11条及び第12条に従って、締約国の領域内で無形文化遺産の目録を作成するということになっておりますが、その目録の中に含まれていること。この5つの基準が満たされているかどうかというのがユネスコにおきまして審査されます。

4 ページでございますが、現在の条約の代表一覧表への記載のやり方です。一番下に下線を引っ張っていますが、提案候補の具体的選定方法ということで、現在は「重要無形文化財」、「重要無形民俗文化財」及び「選定保存技術」のそれぞれから選定をしております。具体的には、その文化財の特徴に基づきまして、区分ごとに指定の時期の早いものから順に選定をしているということでございますが、より具体的には、5 ページをご覧くださいければと思います。

恐縮でございますが、横長の表でございます。重要無形文化財と重要無形民俗文化財、それから選定保存技術という大きく分けて3つの類型に分けられるわけでございますが、さらにその文化財、それぞれの無形文化財の特徴に応じまして、13の区分を分けております。芸能は1つなんですけれども、工芸技術につきましては染織と陶芸・漆芸・手漉和紙という2つの区分を設けております。

重要無形民俗文化財につきましては、祭礼、年中行事の2つ、また娯楽・競技、生産、生業、人生儀礼、社会生活、これを合わせてもう1つの区分にしております。それから、神楽、田楽、風流、それから渡来芸・舞台芸が1つの区分になっております。それから、もう1つの区分といたしまして語り物、祝福芸、延年・おこない、総合的というものがあり、最後に選定保存技術があります。祭礼という区分は数が多いので、毎年2つずつという提案の仕方をしております。合計しますと13になります。区分としては12で、祭礼という区分のみ2つですから、合計13件ずつ毎年出すということにしております。

第1回目につきましては、少し異例がございまして、アイヌ古式舞踊というのを1つ追

加して、合計１４件ユネスコに提案したところでございますが、すべてユネスコにおいて審査がなされました。このうち、木造彫刻修理につきましては、先ほど説明いたしました補助機関において残念ながら不記載の勧告を受けましたので、政府間委員会の前に取り下げをいたしまして、結局オレンジの線で囲んであります１３件につきまして、最終的に政府間委員会の方で審議がされ、記載、つまり登録という決定をいただいて、代表一覧表に登録がなされました。

第２回目には１３件提出したわけでございますが、この時点で、ユネスコの方で審査に遅れが生じてしまいました。世界各地からたくさんの申請がなされて、ユネスコの方で事務作業が追いつかなくなったという事情がございます。従いまして、残念ながら我が国としましては、１３件のうち２件しかこのユネスコの政府間委員会では審議がなされませんでした。この一番左の組踊と結城紬のみが昨年の１１月の政府間委員会で審議されまして、登録という決定がなされました。それ以外の１１件につきましては、積み残しというような状態になってしまった、未審査案件ということで、積み残し状態になったわけでございます。この１１件につきましては、今年以降、ユネスコが可能な範囲で審査するということが昨年の１１月の政府間委員会で決定されたところでございます。

順位が書いてありますが、左から順に順位を我が国の方で付しております。この順番に沿ってユネスコが可能な限り、できる範囲で審査がされるということになっています。

第１回目で取り下げました木造彫刻修理でございますが、今年の３月、２０１２年サイクルの提案ということで、再チャレンジということで、提出をしております。従いまして、現在、ユネスコに我々が提出している案件といたしましては、この木造彫刻修理を合わせまして１２件というふうになってございます。

以上、ユネスコ無形文化財保護条約の概要と、それから我が国のその代表一覧表の提案の状況につきまして説明をさせていただきました。失礼いたします。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

そうしましたら、続きまして、大澤政策課長、お願いします。

**○大澤政策課長** 農林水産省の政策課長の大澤でございます。よろしくお願いいたします。

資料２以下の部分を１０分程度で、皆様のご議論の時間をとるために説明したいと思っておりますので、かなり端折った説明になると思いますが、ご勘弁いただきたいと思います。

まず、資料２でございます。先ほど、文化庁の南室長からご説明のありました世界無形遺産の中の特に食文化の関係につきましての各国の登録の動向でございます。皆様もご承知のことかと思いますが、昨年の１１月、フランスの美食術、メキシコの伝統料理、それから地中海料理、これはスペイン、イタリア、ギリシャ、モロッコの共同提案でございま

すが、この3件が食関係の無形遺産として登録されております。この他に韓国の宮中料理がウエイティングリストに載っているという状況でございます。

以下、フランス、メキシコ、地中海料理と若干詳しい説明がございます。フランスにつきましては、後でもう少し詳しく、申請書に即しましてご説明するといたしまして、ちょっと2ページ飛んでいただきまして、メキシコ、それから地中海料理について簡単にご説明いたします。

先ほどの南室長の話にもありましたが、どういう内容なのかということ、あとどういう保護措置をとっているのかということが大きく分けてポイントになろうかと思いますが、そのポイントに即しましてまとめております。

メキシコにつきましては、伝統料理の定義というところがございますが、トウモロコシ、豆、唐辛子という、まず伝統的な食事の要素、これをまず特定いたしまして、これを基本にして多様な国土に基づいた多様な農産物を使用する料理ということで、あと文化的意義といたしましては、環境との共生、地域社会とのつながり、自国のアイデンティティー等々、あるいは出生等の祭礼、儀式における核というような主張をしております。

それから、保護措置につきましては、国際的なメキシコも参加した形での共同宣言、それからいろいろな民間の方々の方々のいろいろな保護のための努力等々が、あるいは国における調査研究等々が記載されております。

1ページめくっていただきまして、4ページ、地中海料理につきましては、定義といたしまして、これも伝統に基づく慣習というのが強調されております。同時に、食材の構成の仕方といいますか、魚介類、穀類、乳製品、野菜、果物等をバランスよくとり、油や肉を少量、オリーブオイルを中心として摂取というようなことを特徴づけております。

保護措置といたしましては、食育プログラム、レシコンテストの開催等々が、地中海料理に関する作曲コンテストというふうなおもしろいものもありますが、そういうような多彩な国ごとのいろいろな食育関係の措置というものがまとめられております。

ちょっと資料をいくつか飛びまして、後に資料3は立ち返りたいと思いますが、参考資料の1-1というのをご覧いただきたいと思います。

これは、2010年11月に政府間委員会で提出されましたフランスの申請書でございます。その後ろにある資料が英語の資料でございます、英語の資料は先ほどの3パターン、地中海料理、メキシコ料理も含めて用意しておりますので、後でご参照いただきたいと思いますと思いますが、取りあえずちょっと時間がなかったものですから、フランスだけ仮訳をいたしました。実際に申請書を書くというのが、この検討会の検討内容の重要な部分でございますので、かいつまんでご説明をいたしたいと思います。

1 ページめくりまして、2 ページ目を見ていただきたいんですが、当該要素の特質という欄でございます。これは、まずだれが関係する社会かということ、フランス国民全体と、これはフランス人と書いてある枠のところの行にございますけれども、フランス国民全体が関係するんだということで、非常に大きくとっているということでございます。

それから、Cの3、代表的な分野というところの1つ下の枠でございまして、これは個人の人生や集団生活における大切な節目で、祝祭という方法で集団を呼び集める社会的慣習というような形になっております。それから、当該要素の簡潔な要約といって、Dの欄で3 ページの上からですが、フランス人の美食は、出産、結婚、誕生日等々、個人の人生や集団生活における大切な節目を祝うための社会的慣習ということで、こういうものによっていろいろな自然との均衡とか連帯感とか、他者への配慮とかが結ばれるというのが2 番目のポツのところでございます。

それから、その下の3 番目の点のところでは、その結果として生ずる特有の様式は、おいしい食材の探求、修正された調理法のレパートリー、すみません、訳があまりかたくて恐縮ですが、修正された料理法のレパートリーに対する言及、料理の専門知識、美しい配膳、コース料理の順序、食事とワインの組み合わせ、食事に関する会話など、食事にまつわるいろいろな要素が広くとらえられているというふうに思います。

4 ページでございますが、これ何度も出てまいりますけれども、一番上にこの非常に自分たちが食の、フランス人が遺産の一部だとみなしている根拠といたしまして、2009 年のフランス人の食習慣に関する年次調査というのを出示しております。これによりますと、95.2%のフランス人が、美食は自らの文化遺産やアイデンティティーの構成要素の一つであると考え、98.7%がそれを保護すべきだと、こう言っているということでございます。

4 ページの下の方を見ますと、それは常に以下の同じ儀式によって行われるということで、これで大体何を登録したいかというのが分かると思うんですが、要は特別な日のフルコースの料理みたいなものを書いているようでございます。Dのところでは、少なくとも4つの連続したコース料理というようなことがございますし、Eでは、美しい配膳など、それからFの中では、いろいろな食事を楽しんでいることを特別な用語によって表現する、語彙を使う。それから、その2行後には、「客はデザートまでテーブルに着いたままでなければならない。時には食事とともに歌が披露される」などと書いてございます。

少し、いや、だいぶ飛ばしまして、保護措置、7 ページにございます。保護措置についてどういうことがあるかということですが、一番下の2行のところに、このフランスの料理遺産の目録というものを作っていますというようなこと、それから次の8 ページでは、

Cのところでは、年に1回の味覚週間、それからDでは、政府の支援を受けながら、食と遺産と文化のフランス委員会というのがいろいろな活動をしていますと。フランスの地方当局もいろいろな活動をしています。それから、新聞とかメディアがいろいろな美食を探求しています。あらゆることが書いてあるわけでございます。

現行の保護措置と、今後の措置といたしましては、教育、伝承ということ、食育的なものが書いてございますし、政府は目録の収集みたいなものを常にやっているというようなことがございます。

それから、10ページでは意識啓発、情報提供というようなことが非常に幅広く書いてあるということでございます。

それから、11ページの下の方で、推薦過程における社会の参画と同意ということで、これでどんな人たちがこの申請に携わっているかということが書かれています。一々は省略いたしますけれども、ヨーロッパの食の歴史、文化機構というのがいろいろな会員が多い団体であるとか、それから上院では公聴会を開きましたとか、研究機関でも代表者会議などをやりましたというのがありまして、その後、12ページ以下から実際の同意した団体がリストになっているということでございます。基本的には、そういうような非常に食に関する幅広い要素が申請書の要素になっているということでございます。

なお、本日ご欠席ですけれども、アドバイザーの宮田さんからお伺いしたところでは、今のこのフランスの申請の時よりも若干厳しくなっているんじゃないかというようなアドバイスもいただいております。宮田先生は、2回目以降、できる限り出席したいということですので、2回目以降、ご議論をいただければというふうに思います。

資料3をご覧いただきたいと思います。

これは、農水省で取りあえずのものとして、まだ申請書の形までいっておりませんけれども、用意いたしました。食文化のイメージと、今把握している限りでの保護措置をまとめたもので、これを一応たたき台と称しておりますが、議論のスタート台としてご活用いただければというふうに思います。

食文化の内容、フランスなりイタリア、中華料理なり、メキシコなりを参考にいたしまして、取りあえず日本文化の特徴は何だろうと、私どもが権威を持って語れる分野ではございませんけれども、まず考えましたのは、豊かな自然に基づく食文化ということで、日本列島は非常に南北に細長く、多様な地域、四季もございまして、多様な気候を生かした米を中心とする多様な食材、食品を使用した料理ということが一番の特徴ではないかと考えました。それから、自然との関係といたしますか、自然を慈しみ、敬意を払い、恵みに対する感謝の心。そういうことから派生する「ハレ」の文化として食文化をとらえている

ということがあるのではないかとということをまとめております。

参考の欄では、もう少し詳しく書いております。食材は、約1,500種にも及びますし、それを魚、豆腐など独特の食材を使っている。四季、旬の重視、それから自然を多様に使うという意味で、発酵食品、うまみ、医食同源のようなこともございますし、「いただきます」「ごちそうさま」「もったいない」というような言葉に象徴される食事を大事にする心というものも我が国の食文化の重要な要素ではないかと考えております。それを「ハレ」の文化、そういう大事なものですので、そこにありますような茶道等の作法、それから目で食べることに重点を置いた演出、客と料理人との対話等々が特徴として挙げられると思います。これらのものを申請書の様式になるような形でブラッシュアップしていくというのが課題かと思えます。

保護措置といたしましては、まず、国レベルの法律上の措置といたしましては、食育基本法の24条で、食文化の継承のための活動の支援というのがございまして、これをもとに食育、様々な食育関係の活動が政府の支援を受けながら行われているというように承知しておりますので、こういうもののうちどういうものを出していくのかというのが課題になるかと思えます。

それから、学校給食の学習指導要領でも、食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成というものがございます。

さらに、農林水産省としては、国民運動としましてフード・アクション・ニッポンということで、旬の素材等、健康との関連等々の観点から、活動を行っているところでございますし、それから地方の郷土料理百選など、いろいろな目録を作っているところでございます。

また、伝統的な工芸品、これは経済産業省さんの領域でございますけれども、そういう保存措置というのも行われておりますし、行事の中で、これは国ということではございませんけれども、いろいろな祭礼の中での行事食という形も一種の保存措置かというふうに思っております。こういうものをいろいろ考えていこうということでございます。

残りの資料につきましては、資料4では、まだ開始しておりませんが、この食文化について、様々な調査事業を農水省として今年度に行おうとしていることのご紹介ですので、詳しくは省略いたします。

また、参考資料の2-1、2-2ですが、これは農林水産省のホームページで、本日からこの食の世界遺産化プロジェクトということで、国民の皆様からご意見を募集しようということを考えておりますので、そのご紹介でございます。

その後の色刷りの日本食十選は、これは熊倉会長のご資料でございますので、説明は省

略いたします。

その後の資料は、先ほど会長からもご紹介のありました小泉委員、辻委員、茂木委員の本日の欠席された3委員の方々のコメントでございます。小泉委員につきましては、ふぐの卵巣のぬか漬けとか、そういうような非常に特徴的な料理、これを世界遺産化するというような考え方はできないのか、それから豆腐百珍とか、だしの取り方とか、いろいろな独自のもの、こういうものが世界遺産登録について重要な要素ではないかななどの意見が出されております。

それから、辻委員につきましては、料理を定義するためのフレーム作りというのが非常に大事だということ、その他でございます。詳しくは読んでいただければと思います。

茂木委員のご意見につきましては、発酵食品の重要性、それから人と人、心と心をつなぐ食文化という要素が大事ではないか、あるいは国際交流し、進化する食文化というような要素が大事ではないかななどの意見をいただいているところでございます。

少し時間オーバーして恐縮ですが、以上で終わらせていただきます。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

今のお話ですと、こういうフランスの出されました申請書、こういうものをこの検討会で書くんだそうでございます、これは大変な仕事になりそうでございます。

というのは、先ほど、南室長からお話がありましたように、ユネスコのこの指示書には、非常に厳しい5つの条件を全部すべて満たすということが求められていると。この5つの条件をどういうふうに満たすかということがございます。さらに、今、大澤課長の方からご説明ありましたように、このスケジュールの中で、この日本食文化というものをどういうふうに我々の方がまとめていくかということについてのお話がありました。こういう申請書の形態なども踏まえまして、これから皆さんのご意見をちょうだいしたいと思っておりますが、ここに今日ご議論いただく論点をいくつか整理してみました。

1つは、登録する日本食文化の内容ということでございます。これは、辻委員からお話がありますように、文字化するという、つまり概念化するということが非常に大事なことでございますので、そのことを踏まえて、我々がイメージするものは非常に広く多彩でございますが、それを簡潔に文字化するという中で、何を選ぶかということになってくるかと思っておりますので、このご議論をいただきたいと思います。

そして、このユネスコの指示書にございます5つの条件の中には、国による措置が具体的にどうなっているか、民間による措置がどうなっているか、またこれに対して関係する諸団体がどういうふうなものがあって、それぞれに責任を持って、これに関与してくるのかと、こういうあたりのことが問われております。民間での動きはなかなか我々のとらえ

にくいところもございますので、本日、皆様方の中からもいろいろご意見を伺いたいと思います。

また、何と申しまして、これは国民世論の喚起がなければ、つまり国民世論の後押しがございませんと、我々だけで突っ走るわけにいかないことでもあります。この日本食文化というものが我々日本人にとって大事な伝統文化であるかという大きな議論を呼び起こしていきたい。また、その知識を周知、広報していきたいと、こういうようなことがございます。

しかし、差し当たって、これを10月までにまとめていくためには、もう現実に先行しております諸外国の状況、あるいはその進め方についてのサジェスションというものを得るために、緊急に海外調査等も必要になろうかと思えます。この辺のことも含めまして、ざっと5つの論点というのは挙げておきましたが、大きく申しまして、何と申しまして、食文化の内容、そしてその次の保護措置、関係団体の特定と、この2つの問題ではないかというふうに思います。でありますので、前半で日本食文化の内容ということについて、皆さんにまずご議論いただきまして、そして後からこの保護措置は今後、現在どうなっているか、また関係する諸団体はどういうふうにこれから整理して、実際これを申請する団体にまとめていくのかと、このあたりのことは後半のご議論でお願いできたらというふうに思います。

それでは、早速でございますけれども、まず1つ目のこの登録する日本食文化の内容につきまして、これはもうどなたでもご自由にひとつじっくりご議論いただきたいと思います。また、政務官の方からも随時ご議論、ご意見を入れていただきたいと思います。

どなたからでも結構です。ご発言いただけますでしょうか。

まず服部さんに口火を切っていただくのですが、いかがでございますか。

**○服部委員** 私、今回、日本料理というイメージでいろいろ考えたんですけれども、本来、歴史的な背景も含んで、くみ上げていかなきゃいけないだろうというふうに思うんですね。

その中には、日本料理の起源、そして作法も非常に重要になってくるだろうなど。箸の使い勝手だとか、そういうことも食文化には必要な要件ですから入れるべきでしょうし、まず、本膳、袱紗料理、精進料理、普茶料理、懷石料理、「カイセキ」でも「懷石」があれば「会席」もありますし、その他、おすしも必要なんだろうとか、いろいろ考えています。現在、海外でも日本の食は非常に興味を持たれておりますが、現在、2万3千軒か2万8千軒ぐらいですか、日本料理店というものがあるようですけれども、その中の67か68%はお寿司なんです。ただ、日本人が関連しているのは1割もないわけでして、ほとんど日本では食べたことも聞いたこともないような、これが日本料理かとびっくりす



るようなものも現地では随分提供されています。こういったものを正しく世の中に知らしめていく必要があるということで、我々 J R O という組織を作って、活動している最中なんです。

そして、食品の輸出は4, 9 0 0 億まで来たんですね。1 兆円まで2 0 1 7 年までに持っていかうということで動いていたんですが、実は震災、津波とそれに原発の風評被害を含めて、相当彼らはもう扱ってくれないという状況があります。ちょうど良い機会で、こういったものがもし登録されて評価されるということであれば、ある意味で日本料理を通して世界にまた日本というものの存在が知らしめられるというのは非常にありがたいなということをおもっています。

それで、辻委員も出しておられましたけれども、やはりこれを具体化して、文章化して説明するのには、あんまり幅広くしてもきっと通らないものもあるんだろうなと思います。それと、万一、今回第1 回目通していただいて、それは絞り込んだところで通していただく。しかし、第2 回というのがあるのかどうか、それもちよっとお聞きしたいんです。これは文化庁のご専門のお方にお聞きしたいんですけれども、いや、実はもう少し幅広くできるところを残しておいて、後からそれをまた組み入れることが可能なのか。そうでないと、1 0 月までにこれまとめろということは、相当大変な作業になると思うんです。そういった次があるのかどうかも、今まで過去にはなかった話なのかもしれませんけれども、それもお聞かせいただきながら、ちよっとそれを余裕を持って進められればなというふうに思っています。よろしくお願いします。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

もう一度確認したいと思いますが、資料の3 というのが先ほど課長の方からご説明申し上げました。これは、農水省の方で我々、皆さんの著作物などを読み比べながら、日本の食文化についてまとめていただいたものでありますので、いろいろ過不足あるかと思いますが、これを一つのたたき台としてお話を進めていただけるとありがたいと思います。

今の服部委員の質問に対して、文化庁からご回答をお願いします。

**○南文化財国際協力室長** ユネスコに一たん記載されまして、それで、もう一度別の案件として申請するというのも可能でございます。

それから、もう一つは名称変更という方法もございます。例えば、一度、ある特定の名称で登録して、名称を少し変更したいというふうに考えましたら、その名称を変えますということ、政府間委員会の3 カ月前までに提出するというふうになっております。そういう方法もございます。

**○熊倉会長** そうですね。これかなり個別的な、今までのものを見ると個別的ですね。ですから、題目立てなんて非常に特異な芸能が認定されているわけですから、そういう意味じゃそれこそふぐの肝のぬかみそ漬けというのを設定して、別のものを後から加えるということもあり得るわけでしょうけれども。今回の議論の一番大きな点は、非常に広く押さえるか、それとも限定的に考えるかと、このあたりかと思うんですが、いかがでしょうか。どうぞ。

**○村田委員** どちらが通りやすいかということですよ。取りあえずあまり明るい話題がないので、国民としてはそういう明るい話題が欲しい。これで秋に韓国が決まると、日本国民はさらに落ち込みますよね。日本国民は、高い率で我が国の食を文化だと思っていますから、何とか早いうちに一番通りやすいのはどういう形かということだと思います。韓国宮廷料理が文化遺産に認められたとしても、韓国は韓料理が世界に世界の料理として認められたというような言い方をするでしょうから、今それでなくても、ヨーロッパでは韓国料理に日本料理が押されかけています。文化庁に聞きたいんですけども、料理は我が国の中では、文化の枠の中には入っていないんですよ。

**○南文化財国際協力室長** 料理が文化に入っていないということはないと思います。生活文化ということなんです。

**○村田委員** 料理人の中で、文化勲章をもらう人が出ないというのは……

**○熊倉会長** 湯木さんは文化功労者になっている。

**○村田委員** あれは茶人としてもらったんでしょう。

**○熊倉会長** いや、料理人として。

**○南文化財国際協力室長** 料理人の方で、文化功労者を受章されている方はいらっしゃいます。

**○村田委員** ああ、そうですか。

**○南文化財国際協力室長** はい。それから、文化庁長官表彰を受章されている方もいらっしゃいます。

**○村田委員** 料理アカデミーから講演を依頼した時に、料理は文化の枠の中に入っていないから、講演できませんというのが返ってきたんですけども。

**○熊倉会長** いや、これはもう文化であるというふうに我々はもう認めましょう。

ちょっと、私から勝手なことですが、日本食十選という資料をお手元にお配りしております。これは、以前に海外へ日本食文化をどういうふうに広めていくか、普及させていくかという時に、日本食というものを10のポイントから考えてみようということで作ったパンフレットでございます。この絵には出てきませんが2ページ目のところがございます

ように、一汁三菜の和食は何かということから、これを書き始めております。日本料理の前提として、日本人がだれもが、それこそフランス流に言えば、九十何%の人たちが和食をイメージした時に、ご飯があって、汁があって、お菜があって、香の物があると、こういう構造ですね。このスタイルというものがまず日本料理、日本食文化の基本だということから書き始めて、いろいろな要素をここに料理としてもこんなものが代表的であり、あるいは酒があり、茶があり、お菓子があるというふうな形で日本の食文化を紹介したものでございます。

ですから、これはある意味で一番広い枠組みといたしますか、ここまで広げてしまうと、もう通らないという意見もあろうかと思いますが、そのことで申しますと、たたき台の中に非常にいろいろな要素がここに書き加えられておると、こういうことでございますが、いかがでございませうか。

はい、どうぞ、山口委員。

**○山口委員** これまでの話に既に出てはいますけれども、本件を考える時に、大きく2つの要素を念頭に置きながら考える必要があるというふうに思うんです。一つは、今、村田さんが言われたとおり、通らなきゃ何事も起きないわけですから、絶対に検討するからには通さなきゃいけないと。そうすると、その通すためにどういう中身があればいいかという側面が一つであります。それから2つ目の側面は、しかしながら、仮に通ってみても、それがやっぱり国民全体に、日本全体でみんながそうだ、そうだと言ってもら手を挙げて、それにみんな乗っかってくる。そのうねりが世界中に伝わるのが重要です。両方の側面が必要だと思うんですね。

その2つの観点から、食文化、日本の食文化というのを考えてみると、食文化というのは一般的にそうだと思いますが、家庭料理のような非常に底辺の広がりがあった家庭料理から、それから根っこはそこにあると思いますけれども、それを磨きに磨いて、一番頂点のところに、その頂点になっている方が今日は何人かいらっしゃるけれども、磨き抜かれたもう文化の粋のような、そういうものが頂点にあるわけです。そういうふうにとらえると、恐らくその通しやすいという意味では、その頂点の部分のテーマを訴えるというのは、非常に多分鮮明な切り口になるだろうと思うんですが、問題は、仮にそれで通ったとして、それがさっきの2点目につながらなきゃいけないわけで、2点目につながるためには、当然その家庭料理なり日本の全体の人たちが食文化の中で大分薄れてきたりしているけれども、しかし長年継承されている、そういう要素がやっぱり磨き抜かれた形でその1点目に入っていると、こういう要素を完全にそこに入れ込んでおくということが大事だろうと思うんですね。

そういう目で、例えば今日、さっきご説明いただいた、遠慮がちにたたき台とおっしゃっていましたが、これを見せていただくと、ここに散りばめられている言葉、つまり四季折々とか多様な食材とか自然への畏敬とか、独特の食材、発酵食品、だし、うまみ、感謝の心、ご飯の前後に言う「いただきます」、こういうことって全部我々の家庭生活の中に間違いなく入っているわけですね。食材もそんなに偏ったものじゃなくて、どこのうちだって発酵食品、しょうゆ、みそから始まって納豆まで使うし、季節の野菜はどこのうちだってみんな使い分けているわけでありまして、そうすると、そういうキーワードになるものが完全に磨き抜かれた形でその頂点の部分にちゃんと組み込まれていると。それを広く支えているのは、日本人全体の食生活だと。

そこから先は、どうかは問題でありますけれども、いわばその部分が崩れてきているから、食育があるわけですし、つまりそういう保護措置というものを国を挙げて今ようやく力を入れ始めたところでありまして、というような話につないでいくという、その埋め込み方が非常に大事なんではないかと。その結果として、恐らく今世界じゅうが求めているのは、健康だろうと思うんですけれども、この健康に照らした時に、今のような整理をすると、間違いなく日本の食文化、食生活というのは、事実としてもう世界一長命につながっているわけでありまして、健康訴求になるわけで、つまり非常に日本の固有の文化をベースに生まれたもので、しかしそれは今世界中の人が求めている最大の価値の一つ、健康に間違いなく貢献すると、そういう組み立てができるといいなというふうに思います。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

いかがでございましょうか。

どうぞ、藤野委員。

**○藤野委員** 藤野と申します。

実は、私は全国の料亭さん、これが日本料理文化振興協会でありまして、また生衛法に基づく全国料理業生活衛生同業組合連合会と、こういうのがございまして、両方の理事長をやっているわけなんです、我々のいわゆる日本料理に携わる者が感じていることとしては、世界で非常に日本料理が今もてはやされております。ヘルシー・アンド・ファッショナブル、非常に健康的でしかも最先端を行っているんだみたいな、こういったことがやはり世界中で受けている理由ではないかと思えます。

一方、はたと国内的に見ますと、いわゆる料亭さん、どんどんつぶれていまして、なかなか一般大衆の皆さんに受け入れられていないというネックがあるわけです。ところが、昨今、少子高齢化の中で、高齢者の人口がどんどん増えていまして、こういった方たちは

ある意味では料亭を見直しておられますし、それから特に女性の方々が、今まで男性客が中心だったのがどんどん女性客ばかりで料亭に来られると、こういうような現象も起こっています。その辺のところは我々自体がもっときちんと変化に対応できれば、料亭復活もまんざらではないかと、こう思ったりしているんですね。

それで、この遺産の登録という点については、非常にフォーム化されて、だれでもがなるほどと思うのは、例えば古来から続いているものであれば包丁式であります。それから、「懐・石」の方の懐石料理、しかし今現在一番結婚式場でも我々の料亭でも「会う」方の会席料理というのが一般的なんですね。この会う方の会席料理というものは、現在世界中にあります。例えばニューヨーク、ボストンで日本料理店をやるには、もう築地の河岸から直接その品物が取れるルートを作ってから開店しないと、なかなかセレブの人たちに満足いく日本料理が出せないと、こんなようなことも言われていますから、会う方の会席料理というのが人口的には一番多い。従って、この包丁式であり、「懐・石」の懐石であり、「会う」方の会席料理、こんなところが取り上げられたら私どもとしては大変うれしいと思います。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

はい、どうぞ。

**○村田委員** アカデミーで海外でコンGRESに行く時に、日本料理というのを論理的に説明する時に言うのですが、結局、母乳の中に入っているもののの中に油脂分とうまみ成分と甘みがあるわけで、この3つは脳の中の快感中枢を刺激して、食べてもまた食べたくなるものです。世界各国の中で、大方の国は油脂分を中心に料理を構成しているんですけども、うまみ成分を中心に料理を構成している国というのは我が国だけです。それは長年の仏教国であり、獣類の肉を食べなかったということとともに、油は高く、燃やすものとして使用していました。鎖国が長いこと続いていたこともあります。日本料理を全般として共通項というのは、うま味を中心に料理を構成しているということだと思うんです。

油脂分は、1ccで9kcalありますけれども、うま味成分はカロリーがゼロですから、日本料理、懐石だけで申しますと、平均で65品目、1,000kcalという、フランス料理では、23品目で2,500kcalという世界が生まれる。これは、世界に誇るべき食文化であると思います。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

はい、どうぞ。

**○山縣委員** 私は、すし屋で、すしは握りますけれども、マイクを握るのはあまり得意ではないので、すし屋調のお話になるかと思いますが、お許し願いたいと思います。

今、おかげさまと申しますか、私たちのすしが世界に確かに広まっております。これは、健康であるということで、皆さん複数の方がおっしゃっていましたが、確かに健康ということで広まりましたけれども、同時に、食べ物ですから、見て美しい、うまくなければまずだめですね。そして、今一番求められているのは、安心・安全だと思います。現在、特に東南アジアを中心に、すし店が非常に増えています。しかしながら、服部先生もおっしゃっていましたように、日本人が経営しており、安心して食べられるお店というのは全体の1割以下というのが実情です。

従いまして、経験のない方がおすしを握りますから、食中毒等々、非常にトラブルが増えております。一括しておすしが危険である、危ないと言われるのが一番残念であります。

すしの場合は、本来傷みやすい生鮮魚介類ですね、これを酢飯と合わせることによって、実は一番食中毒が少ない食品になっているんですね。これは酢であり、わさびであり、お茶もそうです。笹もそうです。塩、みそ、これすべて調味料でありながら、抗菌グッズと申しますか、防腐剤の役目をしているわけですね。だから、このあたりが正しく世界に広まるように、そして恐らくはこういうことを進めていけば、日本人の誇りとして問題はないのかなと、そういう健康面と、魚介類をおいしく食べていただくと同時に、本来傷みやすい食材がなぜ傷まないのか。実はもともとすしは保存食なんですね。ですから、そういうところも強調していただきたいと思います。

ついでに、おすしというのは、実は単品なんです。すしだけは。おかげさまで今はある程度すし商でやっているといえますか、かなり料亭さんや割烹の方に踏み込んで、トータルとしてお客さんに提供するという形になっております。

そして、もう一つ、ただすし商としても、いいかげんなおすしが広まることを、ただ手をこまねいて見ているわけではありません。現在私たちは、3年がかりになりましたけれども、世界すし知識認証制度というのを立ち上げまして、これは農水省さんあるいは厚生労働省さんに事前に説明して、それを始めております。ことしの1月27日ですけれども、第1回目、シンガポールで講演会と試験を実施いたしました。これは、乱発するということではなくて、全すし連としては、100点満点で全員に受かっていただきたいんです。しかしながら、かなり難しいところもございます。従いまして、100点あるいは合格点を取れない方には、公認を出せないんですね。食の安全というと、本当は100点満点でなければいけないと思います。千葉県の風戸さんという方が、ちょうど今、オーストラリアに向かっているところです。講演とその後に試験をやって、正しいすし、魚介類の扱い方、これを進めようということで、国際的に活動しております。先週はウクライナでもやってまいりました。あと、ノルウェーの方からも引き合いがありまして、ノルウェーはア

ジとかサバとかあるいはサーモンを輸出しています。およそ食中毒というのは、実は食材に原因があるのではなくて、つくる人間、職人の問題なんですね。でありますから、すし商としてはそういうことのないように、正しい知識を広めたいということも併せてやっています。

ちょっとこれは本題からずれましたけれども。

**○熊倉会長** いや、大事なことでございます。日本の食文化、特に日本料理というものを世界に無形文化財として指定していくために、すしという非常に大きな目玉がございます。そのことをどういうふうに取り込んでいくかということが、今後の一つの課題になろうかと思います。

増田委員、どうぞ。

**○増田委員** 増田でございます。

私は、お酒の方の関連でございます。たまたま、村田さんも辻さんも、京都つながりみたいな中のその食文化のつながりから呼ばれたのかもしれませんが。お酒も、やはり最近海外の中では相当輸出部分の中で海外からの注目を浴びるようになりました。常にワインとの比較みたいな状態の中で言われるんですけれども、ワインというのは、どちらかというと、原料由来が物すごく多いものですから、どちらかというと農産物に近いものなんです。原料のブドウのできがよければ、7割方いいワインができる。しかし、日本酒の場合は、どちらかというと工業製品に近いかもしれません。原料由来が、例えば3割で、技術的なものがほぼ7割ぐらいです。いいお米がとれなくても、実は、いいお米がとれない時の方が技術がみんな頑張るからいい酒ができたりする場合もある。そんなことも合わせて考えますと、昔からのつながりという部分の中では、お酒なくしては食もおいしくないですし、食なくしてお酒だけ飲むというのも寂しいものであるという部分がございます。

日本酒の特性はまず、季節性があり、世界にあるアルコール飲料の中でも、日本酒ほど各国の幅広い料理に対応できるものは無いと思います。お料理の魚だったり、お肉だったりの生臭みを取り、ワインではまかないきれない、調味料の一種としても、素材本来の旨みを引き出してくれます。

江戸時代から、本朝食鑑ですとか、その中に伝統的な食文化のことも書いてございますし、もちろん酒の造り方、発酵食品の造り方からすべてのものを網羅して、そういうものがもともと教科書として日本にはあったという部分の中の延長線上で考えますと、この日本食文化というと、問題は先ほどからおっしゃっているように、ちょっとあまりにも広過ぎて、なかなか通すのがすべてというように感じます。ピラミッドの三角形の一番のその頂点だけを通して、下におろしていくのか、下から盛り上げて、先ほどのフラン

ス料理のやつを読むと、本当にもうありとあらゆるものを網羅した中で立ち上げてという、その辺の国民性みたいなものがどうもあるような感じがします。そのテクニックが日本人はどうしても下手くそな民族であるという部分が少しあるので、その辺のテクニックをやはり食文化と一緒にできれば、やはり酒であったり、そういったものも常に入れながら、今回考えられればなというような気持ちでおります。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

どうですか。

**○佐竹委員** 佐竹でございます。

我々、京都府料理生活衛生同業組合の理事長もしているんですけども、京都市では2005年に食育基本法が制定された時に、京都市の伝統産業が、今、72あるんですけども、日本酒と漬け物と京料理と和菓子がやっと伝統産業として認められました。先ほど村田さんがおっしゃったように、京都市でも、実は、日本酒と京料理と和菓子と漬け物が観光も含め地域の活性化に一番役立っていると思うんです。それがやっとなつて最近、伝統産業として認められたというのが現状です。

私も、ちょうど2005年、服部先生と一緒に日本食海外レストラン認証制度というのを農水省で作ろうということで、時の松岡農水大臣が発想されて、ここでやったんですけども、やはり一番難しかったのは、今回も日本食とあるんですけども、日本食の定義が曖昧模糊となったということで、実はまだ日本食という定義がないということでした。日本食というのは非常に幅広く、まず定義が非常に難しかったということで、その時、我々の段階では日本人に日常定着している食べ物すべて日本食にしようということで、ラーメンまで入れようということになっていたと思われます。

今回、日本食文化となっているんですけども、ここも先ほどおっしゃった、どこで絞るかということ、極端なことを言うと、日本料理に絞ると非常に頂点がはっきりします。私は、日本料理こそが日本文化の原点かと思っています。歴史的には、食文化というのはほとんどなくて、やっとなつてこの40年ぐらいですね、大阪万博ぐらいの時から本当に食文化という言葉が私たちに浸透してきたかなと思うわけです。

今まで仏教、輪廻転生の考えもあり、「武士は食わねど高楊枝」ともあり、なかなか食文化について日本人がはっきりしない。逆に、日本人としてのアイデンティティーというのは、日本の文化をきちんと語れること、日本文化の原点は食文化なんですね。実は、もうそれが全く崩壊しているということで、ある意味では日本人というのは、どちらかと言えば、猿まね大国です。世界の様々なものを取り入れて、やはり修正、編集を加え、巧に昇華させ、現在の日本食を形作ってきました。逆に、今まで食事に関する考え方が希薄だ



ということなので、是非その意味におきましても、最近、地産地消とかありますので、やはりある程度絞って、頂点の方からきちんとやると、富士山みたいに裾野が広がってきれいになるかなと思っています。まずやはり日本料理ということに絞り、お寿司もお蕎麦も入ってくると思うんですけれども、一つの流れが出てくるのかなと思うんです。まず、日本食と日本料理という定義の仕方ははっきりすべきだと考えます。

以上です。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

時間がかかなり迫っておりますので、次の話題に参りたいと思いますが、一つ、今、皆様からご意見いただいた中でかなり見えてきた部分があるかと思っています。今、山口委員の方から、底辺と頂点というお話がございました。底辺を別の言葉で言えば和食ということと言えるかと思っています。つまり、家庭料理としての和食、もちろんその背景には日本の食文化があるわけですが、ここでは料理ということに絞れば和食と。その和食を背景にして、その洗練に洗練を加えた結果として、頂点に立つ料理があると。これを藤野委員は会席料理と「会う」席の料理というふうな表現をされたかと思っています。

ここには、確かにこのたたき台の中には入って挙げられている要素がほとんど全部入る話ではないかと思うんですが、ただ、まだまだここで十分ではないと思いますのは、しつらいのことに、やはり日本の食文化は、先ほどお話にありましたように、健康ということと、それから美しいという、もう一つの要素が非常にポイントになるかと思うんですが、その日本の料理の美しさというものは、一つは、世界的にこんな料理はないと思うんですが、非常にすばらしい食器類ですね、これは今重要文化財にあるいは国宝にでも指定されているようなものが食器であり、こういう食器文化、そしてそれを使って部屋をどういうふうにしつらえるか、掛け物をどうするか、生け花をどうするかという日本の伝統文化がそこに全部凝縮されてくる。

こういう美しさをどこまでも追求した生活文化としての日本の会席料理というものがあるだろうと。この辺の頂点を一方で押さえながら、それが実は家庭料理である和食の中に貫かれている。それは、先ほど村田さんのお話にありましたようなうまみの問題であるとか、あるいはその周辺にありますお茶、酒の文化というようなものをそこに付け加えることで、何かだんだんにイメージが固まってきたような気がいたします。

これは、今後、今日の議論を踏まえまして、事務局と私の方でもう少しまとめましたものを次に第2次たたき台として、またご提出したいと思っております。

それでは、次のこの議論に参りたいと思うんですが、「食文化の保護措置としてはどういふものがあるのか」、そういう運動を進めていく、「どのようにその運動を進めていくの

か」ということでございます。適切な保護措置がとられているということが、この今資料にあります以外にお気づきのものがあつたら、是非お教えいただきたいと思いますし、さらに、これを具体的に推進していくためにどういう関係団体に浸透し、あるいはその関係団体を再編成するのか、新組織を作るのか、その辺も含めてこれからどんなふうな進め方をしたらいいかというあたりが非常に大きな課題になる。今日、各委員はそれぞれの背景に団体についての詳しい知識をお持ちかと思しますので、その辺もご披瀝いただけるとありがたいと思いますが、いかがでございましょうか。

また、服部委員から。

**○服部委員** 各組織を選び出すということが、今までもいろいろな会でもあつたんですが、深く日本料理に関連している団体さんには別の協議体を作っていて、そこでご意見をいただくというのがよろしいんじゃないかなというふうに私は思います。

ただ、その中でも特に今日、会う席の会席のお話も出ましたし、おすしも出てきましたし、私なんか、先ほどの話に戻るんですけども、やっぱり今は、世界で評価を得ているようなものも中に組み入れて、少しおまけのような形で、メインは日本料理がどうでき上がってきたかというのをに入れて、それで最終的にはおすしもあるよと。そして、それを取組の中でどう広げていくかは、食育基本法というものがそれをカバーするために今行われているんだと。フランスの場合は、味覚教育というのが相当進んできまして、20年ぐらいしかたっていませんけれども、それをやはりこの中に網羅しているというのは、やはりそれが一つの文化としてでき上がってきたわけですから、このようでなきゃいけない。そして、先ほどのように、ちょっと幅広く皆さんのご意見をいただくためにも、組織がなぜうちを入れなかったというように言われると、結局はいろいろな問題を起こす。そこから崩れていく可能性もありますので、ちょっと幅広くやっていただきたいと思います。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

いかがでございましょうか。

はい、どうぞ。

**○藤野委員** 実は、去年の10月だったと思うんですが、食の甲子園というのが山形で行われました。全国5つのブロックに分けて、それぞれ高校生やら、いわゆる調理師学校に通っている人やらが中心となり、それぞれの地区の郷土料理を持ち寄って競ったわけです。このイベントを全国料理業生活衛生同業組合連合会が後援いたしましたが、大変に盛り上がりまして、なかなかよかったので、このような青少年の食に対する運動、それに関わる団体も是非取り上げていただきたい。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

この中に書いてありますが、食育全国大会とか、この間、服部委員や村田委員にはお世話になったんですけれども、年に1度、食文化というものが、いわば地域に密着した食はどうあるべきかという議論のために大きな全国大会が開催されています。今年は静岡の三島で行われまして、5万1千人の方が見えた。これだけの方が見えるその食の祭典というのは、なかなかない。しかも、それは食育という一つの非常に明快な目標を持った集会ですので、こういうものがあるということもどこかに記載していく必要があると思います。

ほかにいかがでございしましょうか。

どうぞ、山口委員。

**○山口委員** この保護措置、あるいはそういうことの制度化を考える際にも、もし、私がさっきお話ししたような理論構築でもって、この検討を進めていくとしたらば、その頂点を支える、さらに極みを尽くしていくための制度化というのがあるだろうと思います。つまり、頂点を支えるのはプロでしょうから、プロを育成して、そこに最高の技術と先程のそれこそ美しさを含めて、そういった文化の粋のようなものが完全に最高レベルで保たれるようにする。そういうことが生まれるようなプロの養成のための制度化が考えられる。

今、多分この議論にお着きになっている方は、具体的に何人かやられている方もいらっしゃると思います。そのどれとどれがとか、この辺になると非常に難しいですけれども、ですから、完全に公的な観点からそういうプロ養成ということを考えるのは、どういうふうにすればいいだろうかという議論を詰めていって、そのベストな措置方法を作り上げると、これが1つじゃないかと思うんです。その一方で、当然のことながら、その底辺、先ほど和食という言葉に置きかえていただきましたけれども、まさにややこれは外に向かって言いにくいけれども、我々日本人の中でやや和食が崩れつつある。箸の置き方とご飯茶わん、おわんの置き方からちょっと崩れつつあるわけで、片方でやっぱり西洋人で箸と箸置きを置くのがおもしろいとして、ナイフ、フォークの横にあれば置いている人もいます。そういうことの原点である我々の和食の底辺部分、これをしっかりもう一回立て直して、みんなに国民全体に浸透させていく。そのためのいろいろな措置というか、制度というか、組み立てを考えていく。食育なんかで行われている具体策のかなりの部分は、そういう要素はあるだろうと思いますので、これは、行政レベルでバックアップしている施策なわけですから、これを大きく育てていくという手もあるだろうというふうに思います。

これは、全く一例で恐縮ですが、私どもの個別の事例でありますけれども、まさにそういうことを我々は憂えておりまして、一企業のやれることは知れているわけですが、しかし、小学校に味覚教室というようなことでもって、要するに昆布やカツオのたぐいの、あ

るいはそれを合わせると、合わせだして昔からあるわけですがけれども、こんなに違うんだというのを自分で味わって小学生が「うわあ、違う」ということにびっくりするわけです。そういうレベルの、これは一つの試みですが、そういう措置、国民一般に広げていけるような、そういう制度化というのをこの中で検討できたらすばらしいと思います。

**○熊倉会長** ありがとうございました。

ご自身は遠慮しておっしゃっていただけませんが、味の素食の文化センターというのは、味の素本体とは別個の法人として、財団法人として、もう既に食文化研究で20数年の歴史を歩んで、たくさんの業績を上げていられる。そういう食文化研究所というようなものも、個々の企業にほかにもございますし、そういった成果が十分取り入れられるということも必要かと思います。

さきほど山縣委員から、おすしの認証制度があるというお話がありました。これは制度化の問題です。ですから、そういう料理人の組織ということになりますと、すし職人とちょっと他の料理人の世界とまた少し違った組織になるかと思うんです。その辺を一体として組織化していく方便というものは何かございませんでしょうか。

**○山縣委員** 自分は、すし商の立場で発言しましたので、ただ、料理という点から見ると、すべて大事なことではないのかと思うんですね。ただ、自分たちの業界で立ち上げたのは、おすしに対しての基本的な知識なんですよ。でも、日本食となると、日本伝統の食で、これ十選と書いてありますし、もちろん天ぷらにしてもそばにしても、もう日本食でありますから、そういう意味ではトータルということであると、またどなたかおっしゃっていましたがけれども、確かに、じゃ日本食の定義はどうするのかなというと、案外簡単そうで難しいんですね。

**○熊倉会長** 今、先ほどの話の中にも、おすし屋さんでも実は日本料理も出すんだということがありますね。ですから、日本料理、すしだけの単品ではなくて、やっぱり一つの日本料理、すし会席というのもございますし、そういう意味でいえば、トータルな文化になりつつある。村田さんもどこかの対談でおっしゃっていたけれども、うちの店にもすしカウンターを作ろうというようなことが、つまり両方が今やある意味では手をつないで日本食文化として世界に打って出るような状況はできつつあるという気がするんですね。

**○村田委員** そうですね。京料理自体が御所の有職料理と茶懷石と精進料理が相まって京料理になったわけで、京料理を文化遺産にしてもらっても、遺産と違いますから、まだ動いていますので、京料理はほっといてもらったらいいんですけれども。

ですから、茶懷石みたいに非常に間口の狭いところからですと、いろいろな文献がいっぱい残っています。450年、利休さんからずっと文献が残っていますし、献立もみんな

残っています。いろいろな面で、例えば、しつらえということに関しても、それなりの文献があります。資料があるということが非常に重要なことではないかなと思います。現段階では、何でも良いから盛ってしまえば良いと思います。あとは裾野を広げていくのは、いろいろな広げ方があるでしょうし、皆さん、その底辺を裾野を広げて、国民に納得してもらうような方法論というのはあるでしょうけれども、まずは、その突破口を見つけることが先かなというふうには思っています。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

これはちょっと村田委員の誤解もあるんじゃないかと思うんです。つまり一度文化遺産に指定されてしまうと、もう変えようがない、つまり博物館入りしてしまうんじゃないかという、こういう懸念ですね。これはフランスの場合だと、何か他国からの影響を柔軟に受け入れ、そこから生まれる新しい味も含まれると、こうありますが、南さん、どうなんですか。その辺の文化遺産の概念の規定としては、これは一度規定されたら非常に動かしがたいものになるのか、あるいはそういう創造性を含んだ文化遺産として考えられるのか、どのように考えれば良いでしょうか。

**○南文化財国際協力室長** 逆に言うと、ユネスコで文化遺産として認められるためには、一定の慣習ですとか、それから知識とか、あと大切なのが社会、集団が文化遺産として認識しているかどうか、それが世代から世代へと伝承されているかどうかという点がポイントになります。

ですから、そういった意味で、一たん登録されてしまうと変えられないというよりは、そういう文化遺産として認められているものがユネスコの代表一覧表に登録されるということです。

**○熊倉会長** いわば種を登録したということで、そこから発芽して伸びている部分はまた自由であると、こう考えていいんじゃないでしょうか。

他にいかがでございましょうか。

この団体というところが、今、フランスの申請書を見るとずらっといろいろな団体が並べられておりますが、そういう意味で、藤野委員の代表していただける、これは何といいましたか。

**○藤野委員** 日本料理文化振興協会というのは料亭の団体ですね。

言うならば、おもてなしというのは、その国の料理、その国の酒、その国の伝統芸能、この3つが古今東西、みんな盛られているわけですね。その中で、我々料亭は、芸者衆が芸能を見せると、こういうことがつけ加わっておるものですから、そういった意味でおもてなしという観点からすると、全体の日本の食文化と、こういうのを考えているわけです。

それが日本料理文化振興協会なんです。

**○熊倉会長** そういう意味でいいますと、村田さんの方の日本料理アカデミーも一つの団体としては、日本料理を標榜しているわけですね。

**○村田委員** そうですね。ちょっと切り口は違うんですけども、団体としましては、世界に向かって日本料理を広げていくと。そして、後継者を育成していくという団体ですね。

**○熊倉会長** これも一応全国組織ですね。京都中心なんでしょうか。

**○村田委員** 全国組織です。

**○熊倉会長** さっき、服部委員のおっしゃった J R O ですね、これなんかはどういうふうな組織ですか。

**○服部委員** これは、農水省さんの外郭団体に当たるんですけども、海外に対して、日本の食自体を適正に広めていこうというものです。この3年間で20カ国に支部を設けることができましたので、非常に力強く思っています。今回、風評被害で各国が食材の停止を求めてきたんですけども、この会があるおかげで、これから接触するのに非常に理解していただける可能性が高いものですから、我々はそこに力を入れて注いでいこうと考えています。

この団体もいいと思いますし、食文化を評価している団体もあるんですね。財団では、日本食生活文化財団というのがありますし、こんなのも入れていただきたい。できれば我々、調理師学校の団体、私が会長をしているんですけども、社団法人の全国調理師養成施設協会には、今、220校ぐらいが加盟しております。これも適切な日本料理、また海外も含めてですが、教えているわけですから、食のある意味じゃヒヨコを育てている部分で、できたらこういうものも入れていただければ、我々もサポート相当できるんじゃないかなと思います。

あとは、調理師のいろいろな各団体がまだまだございますので、見きわめながら、広めていっていただければ大変ありがたい。やはり、ある程度のコンセプトがこの委員会で決まれば、それに併せてやはり余計な話を挟まないで真っすぐに行けるような、そういう段取りが早くできれば良いです。お力添えしていただけるような団体がかなりございますので、そこを並べたいなと思っています。

よろしくお願いします。

**○熊倉会長** どうぞ。

**○佐竹委員** 現在の私の見解としては、日本人の食文化というものが崩壊していますので、もう一度主催者を初め、日本の食文化が見直されるきっかけになれば非常に良いと思います。その結果、登録されれば一番いいと考えます。まず、日本の崩壊した食文化、これを

幼稚園の子からずっと中高生、大学生まで全部自国の食べ物に対して誇りを持つといいですか、日本の食文化に関する啓蒙活動をしなが、申請に繋がれば理想的だと考えています。

あらゆるところを含んでいく必要があります、その中で、今の食料自給率は40%であるとか、いろいろなことがありますけれども、ほとんど今の若い子がそれは知っているかどうか分かりませんので、だからやはりこの機会に広く日本の食文化を、こんなすばらしい食文化を再構築する機会といいますか、そういうようなことになればいいと思っています。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

やっぱりそれが基本だと思いますね。まず、日本人の国民の中で、日本食文化を大事にする。これを守るんだという意識が生まれるということが大前提で、これはもうフランスの申請の中にも明確に書かれているわけですから、是非そういう形で我々も、まず社会的なそういう広がり求めていきたいと思っています。では、具体的にこれをどう進めるか。この限られた期限の中でどう進めるかということになりますと、お酒の団体もおありでしょうし、いろいろな団体があります。それをひとつ、我々つかみ切れていない部分がかなりございますので、どういう団体が大体どういう組織をつかんでいるかと、持っているかというあたりを、皆様方の方から少し資料をご提供いただきまして、事務局の方で整理し、そういう関係団体にどう呼びかけていくかということと同時に、それを横断的にどう組織して、新しい組織が必要であればだれが主体になるかということで、この申請を書く主体を新たに作る必要があるか、あるいは既成の団体でいけるかというあたりの見きわめをしたいと、そんなふうにも思っております。

今のご議論の中で、いろいろお話がございました。まず、そういう意味では日本の食文化の重要な要素というものがいくつかに整理される必要があると思うんです。今出てきたことで申しますれば、健康ということと、美的な世界、美しいということ、美と健康だと、健康でしかも美的な日本料理と、こういう要素、また、そしてそれを支えているものとして、豊富な食材、そしてお米の文化、生魚の処理やそのおいしさを引き出す文化、そして発酵調味料の豊かな世界、そういうふうなものを背景に、うまみ、だし文化というものが日本食文化の一つの大きな特徴だと。先ほど、海外で説明する時にはそれが非常に大事なポイントだという、村田委員のお話もございました。

そして、その日本の食文化が安全で安心だということを、この際きちんと理論的に具体的に説明するようなそれをもって、日本の食文化の一つの性格としていかなければいかんと、こういうお話もございました。

そういうふうな日本食文化の中身のお話を、また後ほど関係のところと事務方と相談い

たしまして、整理してまいります。

そして、この保護政策、保護措置及び運動につきまして、今いろいろなご意見がございました。これも今、先ほど申しましたように整理いたしまして、後日この中から恐らく皆様方が、一つの核になっていただくことになると思うんでありますけれども、そういう横断的な委員会組織をさらに強化して、この申請書を書くための組織作りというようなことも考えていく必要があろうかと思えます。

それにつきまして、誠に私の勝手でございますが、前にこの日本食文化ということをや以前、6年ほど前でしょうか、山口委員や服部委員に入っていたことではあります、日本の食文化推進研究懇談会というものを知財本部で作った時に、まず、日本食文化を海外に展開していくにはどうするかという時、まず日本食文化は何かという概念が、実はみんな言うけれども、はっきりしないじゃないかというので、私どもでテキスト日本食文化というのを、2年ほどかけて研究会をやりましてまとめたものがございます。これには日本食文化を実際作っていくためには、どんな活け締めなら活け締めというのはどんなことをやるのかとかいうようなことを、基本的なその日本食の技術、料理、そして、もてなし、しつらえやマナーというようなことを60分ほどのビデオにまとめたものを作りました。まだ、これは原稿段階でございますので、できればこれを少し、というか大幅にブラッシュアップして、この今回の議論における材料として使っていただけたら良いなということも考えております。

それに併せまして、この海外調査ということも含めて、これからかなりタイトなスケジュールでございますけれども、議論を深めてまいりたいというふうに思います。

大分議論がいろいろ出てきたところでございますが、そこで、時間的なこともございますけれども、是非、田名部政務官あるいは林政務官の方から、今までの議論をお聞きいただきまして上で、ご意見をまた開陳願えたらと思います。

**○田名部農林水産大臣政務官** 本日はありがとうございました。

毎日、いろいろなレクチャーを受けるんですけれども、こんなに楽しい会議というか、いろいろ勉強させていただけた時間というのは、あまりなかったかなと本当に感謝の気持ちでいっぱいあります。

先ほど、佐竹委員がおっしゃっていたことではありますけれども、日本人そのものが日本の食のすばらしさというものを改めて考えるきっかけになればいいなというのは、私も本当にそんなふうに感じています。

また、皆さんおっしゃっておられましたけれども、本物というものを改めて見つめて、それを世界に発信していくという、こういうことも本当に必要だと思います。これから第



2回目、3回目と10月までに取りまとめをしていただくわけなんですけれども、どういう構成をするのかということは山口委員がおっしゃったことが基本になってくるんじゃないかなと思って聞いておりました。とにかくどうやって通すのか、フランスの内容を見ますと、こういう内容でよければ何となくいろいろできそうな気もするんですが、さっきもうちょっと厳しくなっているようだということでありましたので、通すためにどういう内容にするかということと、日本人全体が理解できること、それを考えると、どんな料理にも日本の持つ長年の歴史や伝統、文化という基本のものがすべてに含まれているんだろうと、それをやはり専門家であるそれぞれの委員の皆さんからもっともっと今後も提案をしていただきたいなと思います。

さっき教えていただいた村田委員のうまみの話、ああこういうことも世界にない日本の特徴であると、また料理人の皆さんの持つ技術というもののの中にも、世界にはないすばらしい技術もあるのではないかな。食べ合わせ、山縣委員おっしゃったいろいろなわさびやお酢というものが食当たりを防ぐという、いろいろな食べ合わせの問題、こういう一つ一つのことをもう少し具体的に出していただくことで、また日本にしかないすばらしさというものが見えてくるのではないかなと、そんな思いをいたしました。基本的には、健康で美しいという、ここにたどり着くという、そういう一つのイメージを抱きながら、今後具体化をしていただければと思いますので、どうぞ短い期間で大変ご苦勞をおかけしますけれども、日本の元気のためにどうか皆さんよろしく願いいたします。

今日は本当にありがとうございました。

**○熊倉会長** ありがとうございました。

どうぞ。

**○林文部科学大臣政務官** 本当に長時間にわたって、委員の先生方、どうもありがとうございました。

改めて、私自身もこの日本食、日本料理のすばらしさ、奥深さ、そしてその持つ立体的なすばらしさというものを認識させていただいたような気がしています。

と同時に、我々世代がしっかりとそうしたすばらしさを次の世代に引き継いでいけるだけ、しっかりと今理解をしているのかどうかということを、逆に反省もさせられながら、お話を伺わせていただいております。

文科省、文化庁の立場から言うと、やはりこのどういうフレームにしていくのかと、これはずっと終始ご議論いただいておりますが、非常にやっぱりここが重要なんだと思います。なおかつ、このフレームを切っていくということと、国民のその運動論的に盛り上がるということの両立させていくというのは、やっぱりかなり困難なことも伴うであろうし、先

ほどからお話ありがとうございましたように、いろいろな団体も関係してまいりますので、そうしたところを丁寧にやはり議論をしながら、なおかつスピーディーに作っていくということで、多分ここ数カ月、委員の先生にはかなりいろいろな意味でご負担をおかけすることになるのかなと思いますが、やっぱりこれを機会に、その日本食のすばらしさを世界に発信していく大きなお仕事を担っていただいているんだということで、どうかご尽力を引き続き賜ればというふうに思います。

本日はどうもありがとうございました。

**○熊倉会長** ありがとうございました。

今日は、各省庁からもオブザーバーとして参加していただいておりますが、オブザーバーとして参加された省庁の方のご発言がございましたら、どうぞ。

**○清水国際文化協力室長** 外務省でございます。

大変興味深いご意見を拝聴しました。我々は、通常から海外に日本の食文化を発信しようということで、いろいろな努力をしております。在外公館には、公邸料理人がおりまして、公邸料理人のいい人を見つけられたら、その大使はもう本当に果報者で、何十倍も仕事ができる。最近では、お酒の方も、試飲会をいろいろなところでやっております。

そういう意味で、この無形遺産登録ができることを願っておりますが、フランスの方は、実はサルコジ大統領が非常に力を入れてやられたという経緯があります。ちょっとこれを見本にするのは危険かなという気がしますので、できるだけしっかりとした議論をしていただいて、この日本の食文化が登録されますように、私どもとしても最大限努力をしてまいりたいと思います。

**○熊倉会長** ありがとうございます。

どうぞ。

**○古屋観光資源課課長補佐** 観光庁でございます。

本日は、貴重なご意見を拝聴できまして、大変勉強になりました。観光という分野で震災以後、日本を元気にするために各種施策を打っております。農水省さんや文化庁さんをはじめ、各省庁と連携をしながら、日本は元気であるということで、海外への発信もしておるところでございます。

今回のこの日本食文化の世界無形遺産登録ということで、これがもし実現ということに至れば、海外に向けてさらに日本の元気を発信することができ、海外からお客様を迎えるということにも大変役立たずかなというふうに思っております。

どうかこの日本食文化の無形遺産登録が成功できますよう、観光庁といたしましても側面支援をできればと考えております。今後とも引き続きよろしくお願い申し上げます。

○熊倉会長 ありがとうございました。

実務的に大変これからごやっかいをかけることになると思いますが、南文化財国際協力室長、どうぞ。

○南文化財国際協力室長 文化庁でございます。

本日は、大変貴重なご意見を拝聴させていただきまして、本当にありがとうございます。

我々は、これまでユネスコへの登録申請の作業をした経験がございますし、その間蓄積された知見もございます。我々が持っておりますこれらの知識や知見を役立たせていただきたいと思いますので、今後ともどうぞよろしく願いいたします。ありがとうございます。

○熊倉会長 是非、是非よろしく願いいたします。

今、お話がありましたが、フランスの場合はサルコジ大統領が大変積極的である。日本は田名部政務官と林政務官の非常に強力なコンビで、ひとつこれをサルコジ大統領並みの政治力を発揮していただいて進めていただきたいというふうに思っております。

大変長時間にわたりましてご議論いただきまして、ありがとうございました。また、貴重なご意見、ありがとうございました。これで、今回第1回は終わりにいたしますが、次回に予定しておりますのが、8月19日の午後2時、14時から開催したいと思いますので、どうぞひとつ予定表の中にお書き加えいただきたいと思います。

次回の目標としましては、今回の議論を踏まえまして、そこまで行きますかどうか分かりませんが、このフランスの例のような非常に整った形のたたき台を作りまして、また議論を深めてまいりたいと思います。

詳細につきましては、また後日ご案内申し上げますので、どうぞひとつよろしくお願いいたします。

それでは、本日はこれで閉会といたします。

どうもありがとうございました。

(了)

午前11時27分 閉会