

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会 (第2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2回）

日時：平成23年8月19日（金）

会場：農林水産省 第3特別会議室

時間：14：00～15：51

議 事 次 第

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

午後 2 時 0 0 分 開会

○熊倉会長 では、時間になりましたので、第 2 回の検討会を始めたいと思います。本日は、大変お忙しい中、お集まりいただきましてありがとうございます。ただいまから、日本食文化の世界無形遺産登録に向けました第 2 回の検討回を始めたいと思います。

本会の進行は私が務めさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

今日の会議は 16 時に終了する予定でございます。本日の会は、公開になっておりますので、マスコミの方や傍聴される一般の方々がお集まりいただいております。また、配布資料、議事要項・概要、議事録は後日、ホームページで公開されますので、ご了承ください。

さて、開会に当たりまして、田名部農林水産大臣政務官よりご挨拶をお願いしたいと思います。どうぞ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、こんにちは。大変お忙しい中、第 2 回の検討会にご出席をいただいた委員の皆様、心より感謝を申し上げます。また、今日は一緒にご協力をいただいております各省からもご出席をいただきました。ありがとうございます。

第 1 回目の検討会の後、各地方自治体、また、食品関連の団体の方々から反響がございまして、マスコミにも大きく取り上げていただいたこともありまして、実は私も和の食器を作っている関係の方々からも、本当にこれは喜ばしいと、大いに期待しているので、是非、頑張っ欲しいと、そういう声をかけられました。また、今日は外務省からも来ていただいておりますが、わざわざ副大臣からも直接、お電話をいただいて、全面的にバックアップをするので頑張ってくれということでございましたので、しっかりと 10 月の取りまとめに向けて、頑張っ参りたいというふうに思います。

今日の検討会の中身については、後で詳細に説明があると思いますが、まずは、これからは国民世論をしっかり巻き込んで、国全体でこのことを盛り上げていかなければならないと思っておりますので、そういったことに関してもしっかりとどういう方法があるのか、知恵を出しながら取り組んで参りたいと、そのように思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

この会議を私は本当に楽しみにしていたんですけれども、公務と重なってしまいましたので、ご挨拶の後、これで失礼させていただくことをどうかお許しをいただきまして、忌憚のないご意見を頂戴しながら、有意義な会議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。

今、お話にありましたように、田名部政務官な大事なお仕事がもう一つ控えているよう
でございますのでご退席されますけれども、今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

○田名部農林水産大臣政務官 どうぞよろしくお願いいたします。

○熊倉会長 それでは、今回、初めてご出席いただいております委員の皆様をご紹介させて
いただきます。

まず、鵜飼良平委員でございます。

○鵜飼委員 ご紹介いただきました鵜飼でございます。麺類組合の理事長を仰せつかって
おります。よろしくどうぞお願いいたします。

○熊倉会長 ありがとうございました。

小泉武夫委員でございます。

○小泉委員 小泉です。よろしくお願いします。5年前に講談社から「食の世界遺産」と
いう本を書きまして、他の国に遅れをとってはならないという本を書きました。それが今
回、動いていただきまして本当にありがとうございます。よろしくお願いします。

○熊倉会長 ありがとうございます。

辻芳樹委員が今日、ご出席の予定であります。ちょっと遅れておられますので、また、
後ほどご紹介したいと思います。

そして、宮田繁幸アドバイザー。

○宮田アドバイザー 宮田でございます。東文研の無形文化遺産部長をしております。私
は食に関しては本当に素人ですので、その部分は勉強させていただきますが、ユネスコの
無形文化遺産条約に関する会議等には関わっておりますので、その立場から何かご意見を
差し上げられればと思っております。よろしくお願いいたします。

○熊倉会長 どうぞよろしくお願いいたします。

今回、残念ながら佐竹委員と茂木委員が欠席されております。今、増田委員がちょっと
到着が遅れておりますけれども、以上で今回の第2回の検討を始めます。

また、オブザーバーという立場でございますけれども、前検討会では外務省、文化庁、
観光庁にご参画いただいているところでございますが、今回、新たに厚生労働省、経済産
業省にもご参画いただいております。厚生労働省、経済産業省、どうぞよろしくお願いい
たします。

○堀江生活衛生課長代理（山内課長補佐） よろしくをお願いいたします。

○大原企画官 経済産業省でございます。よろしくお願いいたします。

○熊倉会長 それでは、議事を進めて参りたいと思います。

前回の検討会では、登録する日本食文化の内容、日本食文化の保護措置等につきましてご議論いただきました。前回、ご議論いただいた内容をもとに事務からの方の協力を得ながら、実際の提案書に即した申請内容を順々取りまとめさせていただいております。現在、まだ、その半ばでございますけれども、一応、提案書案を作りましたので、それを中心に議論を進めて参りたいと思います。

(プレス退室)

○熊倉会長 それでは、次に参ります。

資料の説明を事務方からお願いいたします。また、京都府が検討を開催いたしました。日本料理アカデミーと連名で日本料理の世界無形遺産登録に向けた提案という中間案を取りまとめたということでございまして、後ほど、これも併せて説明を京都府の方からお願いすることにいたします。

では、まず、最初は大澤政策課長の方から資料の説明をよろしくお願いいたします。

○大澤政策課長 大澤でございます。よろしくお願いいたします。

議事次第の紙に配布資料一覧がございますので、ご確認いただきたいと思います。今回、名簿の他、資料1から6までと参考資料1から4まで及び京都府提出資料がございます。資料1と2が今回のメインの資料と思っております、ユネスコの世界無形遺産への提案書案を前回の議論を踏まえまして、仮に作ってみたものが資料2でございまして、これが中心でございます。それをまとめたものが骨子案ということで資料1でございます。

この1と2を中心にご説明をさせていただきますが、以下も一応ご紹介いたしますと、資料3は特に各国で遺産登録ですので、どういう保護措置をとっているかについて、どういう記載をしているかということが大事になろうかと思っておりますので、現在、食関係で無形遺産登録をしている3つの国・地域につきましての比較表を作らせていただきます。これが資料3でございます。

それから、資料4は、これから充実していくこととなりますが、この遺産登録にご賛同いただく団体を申請書にいろんな形で書いていく作業も必要になりますので、今回、委員の方々が所属しておられます団体について、取りあえずの意向打診を内々に事務局でいたしまして、その中でご賛同いただいているものにつきまして、取りあえず書いておりますが、これもまだ今後、充実していくということでございます。

それから、資料5は9月に現地調査を行いたいと思いますので、その案でございます。

それから、資料6は関係団体への今後の働きかけの方針について、提案をまとめたものでございます。

参考資料につきましては、それぞれ、その場でご参照いただければと思います。

では、資料の説明に移りますが、恐縮ですけれども、資料1、骨子案というものと、資料2の提案書を両方、比較しながら説明したいと思いますので、恐縮ですが、資料1と資料2を両方、前に出していただいてご説明を聞いていただければというふうに思います。

まず、資料2の方、黄色いマーカーとか青いマーカーが付いている方でございますが、これが提案書、実際には英文でございますけれども、それを日本語で書いたものでございます。

締結国は省略いたしまして、名称としては、英語では Japanese cuisine ということで提案してはどうかということです。

それから、原語による名称としては、会席料理を中心とした伝統を持つ特色ある独特の日本料理ということで、前回の議論では会席料理を筆頭としながら日本料理を底辺といいますか、すそ野まで広く取り込めるような考え方で整理した方がいいのではないかなというようなご示唆がございましたので、その案にいたしております。

それから、関係する社会、集団、これは日本国民全体ですが、特に会席料理につきましては、関係する調理人、飲食業者、職人とかも入りますし、家庭料理（和食）につきましては、広く国民全体の中で傳承されているということでございます。

以下、まず、資料1を見ていただいて、それから資料2を見ていただくことにします。

対象の範囲ですが、これは国内すべての地域ですけれども、最近では外国でも日本食ブームというのがございまして、その中にはここで後で紹介するようないろんな要素に非常に注目を払っていらっしゃる方も増えていると思いますので、諸外国にも幅広く浸透しているということを書かせていただいています。

以上が資料2の方の1ページでございます。

資料2の方を1ページめくっていただきまして、2ページ目でございます。2ページ目の下の方からが一番核となります日本料理の要素を書いております。資料1の方を見ていただきますと、4つの特徴というのを掲げさせていただいて、これを一般的な日本料理の特徴としつつ、それを洗練され凝縮された形が会席料理であるという構成にしております。

4つの要素といいますのは、最初に、まず、多様な自然に基づく新鮮な食材をなるべく

自然の味そのものを生かして用いているということで、四季折々の季節に応じた多様な食材、それから素材のよさを引き出すようないろいろな工夫ということで、資料2の方、本文の方では特に新鮮な魚を生で食べると、旬の食材の活用、片刃包丁に代表されるような独特の調理技術などが書かれています。

それから、2番目の特徴といたしましては、主食である米飯を中心とし、栄養バランスのとれた食事構成であることということでございまして、一汁三菜、こういうご指摘もございました、というようなバランスのとれた食事の仕方ということを書かせていただいております。

3番目の特徴としてはだしのうまみを中心に、発酵調味料、漬物、日本酒などの多様な発酵食品が取り入れられていることということを書かせていただいております。日本酒につきましては一つの代表的なものだと思います、全国2万種類以上の日本酒が食中酒として、日本料理を食べる楽しみを引き出しているということも書かせていただいております。

4番目の特徴といたしましては、食事が年中行事や人生儀礼などに結びついていることということでございまして、季節の節目節目、1月1日から3月3日、5月5日、いろいろございますけれども、節目節目、それから人生儀礼の重要な核となっているということ、そういうことの中から、きれいに食べるマナー、「もったいない」、「いただきます」というような自然の恵みに対する感謝の心ということにも結び付いているということで書かせていただきました。

それから、日本料理の洗練され凝縮された形が会席料理だということで、会席料理の説明を具体的にいたしております。料理の一定の順番を持った提供、それから盛り付け、食器、調度品、しつらい、もてなしなどのキーワードを書かせていただいております。

資料1の方を1ページめくっていただきまして、以降は保護の取組、過去及び現在、どういう保護が行われているのか、それから、今後、保護はどういうことをやっていくのかという各欄に移らせていただきたいと思います。資料2の方は、4ページにいくつか伝承の在り方とか、社会的機能とか書いてありますが、繰り返しが多いので、こちらについては必要に応じて見ていただければと思います。資料2の方では保護措置というのは6ページに出て参ります。

まず、過去及び現在の取組ということで2つに分かれておりまして、地方公共団体、民間団体等による取組と国による取組ということでございます。6ページの真ん中より下がまず地方公共団体、民間団体による取組ということで、要約版の方では一番上にございま

す。これはまず、郷土料理を地域の食文化として保存しているということで、全国 9 県において認定制度が設けられていると、それから地方自治体では、福井県小浜市とか、鹿児島県屋久島町などでございますけれども、食のまちづくりについての条例を制定していたり、食育文化都市宣言をしているというようなことが既にございます。こういう点につきましては、今後、地方公共団体に働きかけをする際にしても、一つ、これをどれだけ拡充していくかというのがポイントになるのではないかと思います。

それから、研究・開発、それから料理人の育成、これは 7 ページの 4 番でございますけれども、料理人が主体となって次世代の料理人の育成のための技能講習、海外料理人との交流、これは日本料理アカデミーさんでも行われているかと思っておりますけれども、そういうようなこと、それから、これは国による取組にも関連しますけれども、いろいろな食育の動きも書かせていただいております。

国による取組内容、これは申請書では 7 ページの下の方でございますが、国としては、まず、食育基本法に基づく食育の展開というのが基本でございます、前回もご紹介しました食育基本法 24 条に基づくいろいろな食文化の継承のための活動を支援する責任を負っているということを書かせていただいております。それから 16 条に基づきまして食育推進基本計画というのを策定いたしております、これは全都道府県 691 市町村が策定しているということでございます。これで食育月間、食育の日、全国大会などによる運動を行っているところでございます。

それから、新鮮な食材を確保する取組といたしましては、調理師、栄養士が中心となって、いろんな知識教育を行っているというようなこと書かせていただいております。学校給食につきましても、米飯給食を週 3 回以上実施するなど、目標を設定して実施しているところでございます。その他、郷土料理百選、それから昨年から農林水産省で作りました料理人マスタース顕彰制度、経済産業省さんで行われております伝統的工芸品産業振興方策、それから官民一体となった国民運動などを記載しております。

それから、今後、行うべき措置といたしましては、さらに小学校、中学校、地域において教育・普及活動を進めていくこととか、それから研究開発をさらに進めていくこと、栄養士・調理師についてもさらに進めていくこと、国際機関との連携の強化などを書かせていただいております。

それから、国による取組内容でございます。国による取組内容は申請書では 10 ページの下の方以下でございますが、食育推進基本計画を今年作っておりますので、それに基づ

くいろいろな活動を進めていくこと、それから国際的な連携ということで、いろいろな国際的なイベントを広げていくということも、今、農林水産省で検討をしているところでございますので、それを書かせていただいております。

それから、農林水産省におきましては今年9月1日、再来週から食ビジョン推進室というものを設置することにいたしております、関係省庁とも連携し、食文化に関する政策を一体的に展開しようということを考えております。それから、今国会で議員立法で成立いたしましたお茶の振興に関する法律につきましても、茶と関連する食文化の振興というものが位置付けられているところでございます。それから地理的表示制度の導入についても、今年8月2日に食と農林漁業の再生実現会議の中間提言で導入が提言されておりますので、それについて、今、農林水産省で導入を検討しているところでございます。そういうことを書かせていただいております。

それから、登録に賛同する団体、保護措置に責任を持つ組織などを書くことになっております。これは申請書でいきますと11ページでございます。ここにつきましては今回の議論のテーマの一つ大きなテーマになろうかと思っておりますけれども、熊倉会長にまとめていただきました関係団体等への今後の働きかけについてという資料6の資料がございますが、こちらで議論をしていただいた上で具体的に働きかけをして、そこで実際に団体名を特定していきたいというふうに思っております。

以下、12ページにはいろいろな推薦過程の参画団体を書く欄もございますので、こちらの同様でございますし、それから具体的な推薦人の同意みたいなこともあります。こういうところについても同じでございます。

それから、当該要素の目録への記載というのが12ページの一番下にございますけれども、こちらにつきましては申請が具体的になってきた段階で、文化庁さんのほうでも検討いただいているというふうに聞いておりますので、よろしければ文化庁さんのほうでも補足をいただければと思います。いずれにしろ、これは今後の作業ということでございます。

以上でございます。

○熊倉会長 ありがとうございます。

それでは、続きまして資料の中に有識者へのヒアリングがございます。これについて植村課長のほうからご説明願います。

○植村食品産業振興課長 資料といたしましては参考資料3というものでございまして、後ろの方にある横長の表でございます。有識者の意見といたしまして、食文化とか栄養学

等の有識者といたしまして、こちらにありますように、石毛先生、江原先生、原田先生、伏木先生の4名の方にご意見をお伺いしたところでございますので、簡単に今の内容についてご説明いたします。

まず、日本食とは、日本食の特徴という点でございますが、こちらにつきましては石毛先生のところに記載されております3点というのが、皆様のご意見であったかなと思います。1点目がやはり旬、季節感というものが重要であるということでございます。2点目が食材・素材の持ち味を生かすこと、この食材・素材の持ち味を生かすというところで、だし、うまみというものに非常に特徴があるということでございます。3点目が美しさということでございまして、盛り付けとか、そういうもの、しつらい等の美しさということがご意見でございました。

続きまして、食材と調味量の関係でございますけれども、みそ、しょうゆは確かに外国にもあるものであると。ただ、素材を生かす日本食に合うよう独自に発展していると、日本の方が洗練されているというご意見でございます。薄口しょうゆ等いろいろ例はあるというふうに思っております。あと、調理技術につきましても、新鮮さを保つ技術として活け締め等がございます。また、片刃包丁、刺身包丁等によって、素材をそのまま食べるまでに物すごい手間とノウハウというのがかかっているんだと、しかも、そうと見せないところにすごさがあるというご意見がございました。

資料といたしましては次のページに移らせていただきます。生活の中の日本食ということでございます。行事食との関わりといたしましては、伝統料理と行事、祭りは不可分であると。この伝統料理の保存には行事の活性化が必要であるというご意見がございました。あと、仮定と料理につきましては、総じて皆様、変動の中にあるというご認識をお持ちでいらっしゃいます。石毛先生は家庭の食習慣が変化しており、現代は大きな変動の最中にあるというご意見でございます。江原先生は基本の食事構成にかなり変化が見られているというご意見でございます。あと、原田先生は食事というものは共に食べるということによって教育の場であったという、そういう捉え方でございますけれども、そういうような観点から現代の個食というものは非常に異常、危機感を持たれているというご意見でございます。伏木先生は家庭料理に季節感がなくなりつつあるということについて、危機をされているということでございます。

最後でございますけれども、日本食の持つ価値ということでございまして、日本食と健康につきましては、日本食は例えば粗食である、肉をあまり食べないということで、だか

ら、ヘルシーなんじゃないかと、そういうようなある意味、批判みたいなのところもあるわけですが、それはそうではないと。例えば江戸期においても日本人向け本草学の流行、養生論、栄養学等というのは、現代の健康食にも通ずる教えになっているというご意見が江原先生からいただいております。

さらに伏木先生から、西洋料理はどちらかといいますと、カロリーの高い物で満足感を与えるというものなんですけれども、日本食はうまみ等の活用によって、低カロリーで十分な満足感を与えられるということでございます。また、器であるとか、盛り付けであるとか、そういうものに美学があって、そういう見た目、色彩などでも満足感が得られるものであるというご意見がございました。さらに日本食は季節毎に料理が変わると。季節感を料理に取り入れていることこそ文化遺産であり、子どもに教えていくべきというのが伏木先生のご意見でございました。

これらのご意見は、先ほどの提案書案にこれらのご意見も含めながら、その案を反映させているところでございます。

簡単でございますが、以上でございます。

○熊倉会長 ありがとうございます。

言うまでもございせんけれども、現在、こういうふうに食文化という言葉が大変一般的に使われるようになりましたけれども、30年前には食文化という言葉はまだほとんど使われていなかった。その時代に食事文化あるいは食文化という言葉をも最初に提案されたのが石毛先生でございます。そういう意味で、今回もいろいろご意見を伺いながら、この取組の参考にさせていただこうというふうに思っております。

それでは、続きまして無形遺産登録に向けまして、そもそも最初に声を上げられました一つが京都府でございます。京都府と日本料理アカデミーの皆さんが、それにつきまして提案を中間案としてまとめていただいております。これについてご説明をいただきたいと思いますが、どうぞ。

○湯瀬参事 京都府農林水産部の湯瀬と申します。よろしくお願いいたします。

日本料理の世界無形文化遺産登録に向けた提案（中間案）というのが、一番下の方に配布をいただいておりますので、ご覧をいただきたいと思います。

日本料理の世界無形文化遺産の登録につきましては、今、熊倉会長のほうからご紹介がありましたように、京都府に日本料理アカデミーの方からご要望いただきまして、その後、連携をして検討を進めております。このたび、中間案を取りまとめたので、概要

をご説明させていただきます。

最初に、中ほどの提案・要望事項の方をご覧ください。

私どもといたしましては、日本料理の特色と文化的要素をすべて持つ儀礼のもてなし料理を会席料理と定義いたしまして、日本国民に広く支持され、外国人の方にも正確に理解されるよう整理をした上で、世界無形文化遺産への登録を行うことが必要と考えております。その際は、文献・器物が 1200 年にわたり保存され、その技術・文化を形成する要素の典型が承継されている京料理を中心に、大阪（上方）あるいは東京（江戸）などの料亭等のネットワークの常識、すなわち用語の意味ですとか、あるいは献立の定型などにも配慮をいたしまして、整備をするということが望ましいと考えております。また、民間レベルあるいは地域の承継活動、先ほど来、ご紹介がございましたが、こういったものも踏まえまして、ユネスコが求める保護措置を全国規模で検討する必要があるというふうに考えております。

日本料理の定義といたしましては、日本の会席文化というふうにいたしまして、いわゆる晴れの場において供される会席料理を調理からもてなしの空間まで美しく整えられた料理全体として、健康面の価値も含めて日本料理 (Japanese culinary art and culture) としております。

2 ページをおひらき下さい。日本料理の特徴としては先ほどもご説明がありましたが、季節感を尊重すること、地域の素材を大切にすることなどに加えて、自然への畏敬の念やもてなしの心、あるいは五感で味わうといった精神性を挙げることができます。その歴史を踏まえますと、有職料理、精進料理、懷石料理、それからおばんざい、この 4 つの流れに分類することができますが、これらは食文化に対する感性、日本人の感性は共有しておりますが、おばんざいは日常食ということもありますので、今回の提案においては儀礼のもてなし料理である会席料理を基本として据えることとし、華道あるいは香道、日本舞踊や伝統音楽なども重要な構成要素というふうに位置付けてはいかがかと考えております。

3 ページをお願いいたします。日本料理を技術面から整理いたしますと、五味五色五法の定式を持ち、割烹の語源であります割主烹従、あるいは素材のうまみを最高に生かす単味の味覚の他、器の質感や絵柄なども吟味し、季節や風情を盛り込む盛り付けや日本独特の 5 種類の調味料を基本とするなどの特色が見られます。また、4 ページにありますように、野菜や海草をあしらいとして添えて料理を引き立てるとともに、料理全体と調和した日本酒ですとか、あるいは菓子、果物、日本茶などが提供されます他、料理を五感で味わ

い、料理を提供する側とされる側が共感できる心の交流がある、そういう総合的なもてなしがなされます。

懐石料理の技術と文化は、1200 年にわたり継承されている京都を中心に、全国で地域の特色を加味した日本料理が相互に関連して発展しておりまして、5 ページにありますとおり、その保持者・実践者は素材の生産に関わる農林水産業の従事者ですとか、あるいはしつらいに关わる工芸産業の従事者にまで及びまして、他産業の継承にも重要な役割を担っているというふうに考えられます。

世界無形文化遺産の登録には、郷土料理まで波及した最小公倍数というものではなく、日本料理の最大公約数とする必要がございます、冒頭で申し上げたとおり、儀礼のもてなし料理である会席料理に絞り込むとともに、世界無形文化遺産の意図する保護モデルに近い活動を行う団体を積極的に取り上げるべきと考えており、京都にゆかりのある団体、主な団体を挙げさせていただいております。

日本料理は悠久の歴史と固有の文化、自然などを礎に、多様な季節の食材、器、しつらい、おもてなしの心などとともに発展し、その美術、芸術を細部まで突き詰める精神性と型や間を重んじる独特の美学を持った日本文化の粋でございます。日本の美の象徴として海外でも評価が高まるとともに、各国の料理にも大きな影響を与えており、世界的に保全する価値を有する文化というふうになっております。私どもといたしましても、登録の早期実現のため、本日の先生方のご議論も参考にさせていただきながらさらに検討を深め、9 月には最終案を取りまとめまして、再度、ご提案させていただきたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。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。大分、具体的な言葉等々を用いまして、京都の食文化をベースに提案をしていただきました。

それでは、今日の議論に入って参りたいと思います。今回は大きく分けまして2つございます。一つは先ほど来、ご説明いただいております提案書案につきまして、前半は日本の食文化とは何かということが中心でございます。後半は関係団体等の同意、賛同という国民的規模でこれをどういうふうに運動として盛り上げていくかということが次の問題になろうかと思ひます。

それで、まず、最初に提案書の前半部分でございますけれども、後半も全部含めて結構でございますが、提案書案につきましてご意見をちょうだいしたいと思います。それでは、どうぞ、どなたからでもひとつご発言をお願いいたします。いかがでしょうか。今回、初

めてご参加いただいた小泉委員、いかがでございますか。

○小泉委員 登録に向けた提案書の中で非常に細かく書いてあって、私も事前に宿題として渡されて非常に同調したんですが、一つはやっぱりおいしいとか、そういうものの中に日本料理の基本的なものとして他の国にないものというものから考えると、心がいやされるという言葉はどこかの中に入れておくということが必要なのかなという感じがいたしますね。4ページ辺りのいろんなところがいろいろ書いてありますけれども、3ページ、4ページぐらいにそういうものを入れるということがいいのかという感じがいたします。

それから、ずっと見ていて気がついたことは参考資料2のところ、2枚の紙があるんですけども、ここに日本食分化を特徴付ける要素というのが書いてあるんですけども、そこで、ちょっと誤解しているんじゃないかなという感じをすることが出てきて、1ページの真ん中からちょっと下に、「いただきます」「ごちそうさま」といった神や主人に対する敬意、これは日本の場合は違うんですよ。

といいますのは、「いただきます」というのは例えばキリストのカソリックとかプロテスタントの場合は十字架を切って、神様に感謝します。それからモハメッドの場合もやっぱり神に感謝して、あなたのためにいただかせていただきます。日本の場合は食べ物を食べるものというものは、水と塩以外は全部、生き物であると。ですから、生き物がせっかく生きているのを全部切ってきて、それを食べてしまうわけですから、あなたの命をいただかせていただくんだというような解釈が仏教の中であるということが永六輔たちの本にも書いてありますけれども、そこが一番僕は食べ物に対する畏敬の念というものが実は神様とか、そういうものだけではなくて、日本の場合は食べ物に対する畏敬の念なんだということを、その辺を入れるということは大切なのかな、他とはちょっと違うところかなという感じがいたします。

それから、説明されたところで気がついたんですが、推薦する団体のところで一つだけ日本味噌工業会というおみそのところがだれも推薦者がいなかったもので抜けておるんですが、やっぱり日本料理の中でみそというのは非常に大切なことじゃないかなと思いますので、そこをちょっとフォローしていただければいいかなと思います。もしあれだったら私のほうからもそちらに許可を、いくらでも知っておりますので、その3つをちょっと。

○熊倉会長 ありがとうございます。是非、最後の点は次の議論の中心になりますので、また、そこでもよろしく願いいたします。今の参考資料2は入れる必要のなかった資料でございまして、これは捨てられた資料で、最初にこれが出たのですが、これをたたき台

にして今回の議論が、ですから、今回は大体、今のお話ですと自然の恵みに対する感謝の心というふうに訂正されておりますので、どうぞご了承下さい。

鵜飼委員、いかがでございますか。

○鵜飼委員 日本食文化の世界無形文化遺産登録ということ対して、各方面から素晴らしいご意見が出て、なお一層、皆さんのお力をかりながら、素晴らしい結果を期待しております。私どもはそば屋、日本そばを中心とした団体でございまして、私自身もそば屋を営しております。我々の業界は毎年各地で全国大会を開催しており、今年は7月に北海道旭川で地元からの要請もあり「上川そば&ラーメン祭り」と同時開催しました。現在、甲子園において全国高等学校野球選手権大会が決勝を向かえようとしています、全国の高等学校で手打そばを授業に取り入れたり、部活動に取り入れている学校が何校もあります、その同時開催のお祭りで、第1回全国高校そば打ち選手権大会を開催しました。

非常に反響がありました。日本の食文化の中では皆さんもご承知の通り、江戸時代からそばが、特に江戸前のそばとして東京を中心に全国に広がっているわけでございます。池波正太郎さんの本にもよく出てくるんですが、そばというのは非常に何か日本人に親しみのあるものではないかなということで、私は立場として、それをもっともっと広げていきたい。全国の高校生そば打ち大会は、いわゆる高校野球の甲子園大会のようになればと考えて開催しました。これが報道され、そして来年はどこで開催するのですか等のお問い合わせがあったところでございます。従いまして、日本の食文化の一つの中に大きく私どもも貢献していきたいと考えております。

以上です。

○熊倉会長 ありがとうございます。麺文化はやっぱり日本独特の性格がございまして、是非、何らかの形で加えていきたいと思っております。よろしくどうぞお願いいたします。

辻委員、いかがでございますか。

○辻委員 初めまして、辻芳樹です。第1回目の検討会を欠席させていただきまして、大変申しわけございませんでした。

今回の日本料理を無形文化遺産とするという運動に関しましては、私も非常に賛同いたしまして、非常に有意義なことだと思っております。非常に素晴らしいことで、これだけの日本文化の源となる年中行事なり、比喩、ならわしを、あるいは精神面も含めて料理で表現できるという料理文化というのは世界で類を見ないものだと、日本国民として本当に自負しております。これは同時に観光立国としての位置付けを強化できると同時に、直接

的、短期的なPR効果が得られるかどうかは別の議論として、我々日本人として日本食という文化を保護する意識が今度も高まっていくであろうと、高めて欲しいという願いが強くなります。

今回の提案書の中身を拝見させていただきましたけれども、非常にすばらしく網羅されている内容でございますが、一つ、ここで質問があるんですけれども、申請する時には英語で申請されるのでしょうか。部分的にちょっとフランスの方の申請された内容と比較している中で、ちょっとフランスとは違う意味で、部分的に英語で表現しにくいところがあるので、10数ページしかない申請書になりますので、日本文化の部分を英語でどのように表現するかというのは非常に慎重にしないと、文面的に流されていくというところがあります。いただきますところ、例えば感覚的なもの、わび・さびとか、一つ一つかなり説明していくと長い文章になっていくと思いますので、この辺のところを考慮していただければと思います。

以上です。

○熊倉会長 ありがとうございます。これは前回、第1回の時に辻委員から意見書としてお出しいただいた中にも書き込まれていて、つまり、言葉で説明するということの難しさ、それを十分考慮して文章を整えるということをこれからも考えていきたいというふうに思います。ありがとうございます。

他の方々から、どうぞご意見を。

どうぞ、山口委員。

○山口委員 2点あるんですが、1点目は日本料理の内容（骨子案）の対象範囲のところに、国内すべての地域はもちろんだけれども、事実として諸外国にも随分広がっているというふうになっています。要するに日本料理が今や非常にグローバルに広がっているということでしょうけれども、実際の記載について提案書で見ると、骨子案で書かれているほどしっかりと世界に広がったという部分の記述がなく、散漫になっている感じがいたします。例えば提案書の4ページのところの下の方に、日本の食事は低カロリーで栄養バランスがとれて云々というところは健康増進というような、そういう記述がありますけれども、恐らく西欧料理に比べて例えば脂肪だとか塩分に多くを頼ることなく、だしあるいはうま味ということに頼りながら、それが健康につながっているわけですが、それが西欧の専門家にも大変に評価をされて、単なるブームではなくて、しっかりと日本料理のコンセプトそのものが評価され、結果として広がっているということだと思えるんですが、

そこに焦点を当てた記述を4ページの辺りにしっかり入れていただいた方がいいのではないかと。

その関連でいくと、実は5ページの下3分の1辺りのところに、世界に広がっていくのが何かブーム的な書き方になっていますけれども、そういうイメージではなくて、完全に、今、話したような実際の事実、これがしかも専門家に認められているわけですから、そういうブームではなくて、そういうしっかりしたベースのあるものだと、それで広がったというふうな基調に是非していただけないものかというのが1点目であります。

それから、2点目は、今、ご専門の方がわび・さびについても触れられましたが、全体の中で例えば懐石料理についても音としては会席料理と同じ音ですけれども、多分、日本語では我々は分かるわけですが、翻訳をしていくとなかなか、これが分かりにくくなってくるので、そういう意味で、2種類の「かいせき」料理とか、どこかに典座なんていう言葉もありましたけれども、あるいはわび・さびとか、そういう独特の言葉についての定義集みたいなのをどこかにきちっと付けておくということが、諸外国の方にしっかり伝えられることになるのではないかというふうに思います。

以上であります。

○熊倉会長 ありがとうございます。海外でちょっと話をさせていただいておりましたわびとかさびについて、解説を別に加えないととても伝わらないというのは事実でございますので、定義集というような形、あるいは用語集というような、そういうものを何か考えるようにいたします。今の中で、どうしても特徴を何度も繰り返し説明するようなところがありますので、ちょっと分散、散漫になっている気味があるかと思います。それはまた整備させていただきます。

他にいかがでございましょうか。どうぞ。

○山縣委員 料理というのはまず世の中が安定というんですか、平和な状態でないとなかなか発展しないんですね。例えば分かりやすく言えば、本当におなかがすいている状態で、とにかく目先の空腹感を満足させればいいというような状況ではおいしい料理というか、おもてなしの心も必要ありませんし、育たないんですね。日本料理が世界に広まっているのは、これは健康にいいということで始まって日本料理が広まりました。

ただ、日本でどういう形で料理が伸びてきたかということ、分かりやすく言うと世の中が裕福、もっと分かりやすく言うとお金持ち、例えば日本のお城がありまして、一つの城を中心にして国がいっぱいあったわけですね。その中で例えば殿様がうまいものを食

べたい、健康にいいものは何だと、お金をいっぱい出すから料理人、頑張れといえ、料理人の出番が出て、うまい料理あるいは郷土料理が育ちますね。さっき言いましたようにとてもじゃないけれども、おなかがすいて、すぐにでもおなかをいっぱいにしたいというような状況では、うまい料理というのは育たないんですね。ですから、日本の場合は京都に代表されるように、日本の歴史に料理というのはつながってくるのではないのかなと、そのように思っています。

私はすし屋のほうの役員をしておりますけれども、おすしにしてもそうですね。例えばもっと分かりやすく言うと、新潟の方で大地震がありまして、その時に義援金を持っていきまして、話がちょっと余談になりますが、どこのおすし屋にいても空っぽなんですね。ということは、多分、恐らくはカレーライス屋さんとか牛丼屋さんとかというのは、おなかをいっぱいにするために長蛇の列になった。おすし屋さんにだれも足を運んでくれないんですね。結局、世の中が混乱しているような時には、やはり料理というのは育たないのではないのかな。私はいつもそういうふうに思っております。急にマイクを振られましたので、本題からずれるかもしれませんが、料理の発展というのはやはり世の中の安定と裕福な状況にならないと育たないのではないのかなと、そのように思っています。

○熊倉会長 ありがとうございます。

他のご意見はいかがでございますか。服部委員。

○服部委員 実は昨年 11 月に明治神宮さんから呼ばれまして、新嘗祭を実施するんです。各国大使もお呼びするので、新嘗祭というものの自体の説明をしてくれと、そういうことだったんです。各国大使もおいでになられて、50 カ国ぐらいがお見えになったんですね。実は食育の話を中心に新嘗祭とは何であるかという説明をしましたら、ちょうど勤労感謝の日に日本は戦後、新嘗祭という名称はなくして、勤労感謝という労働者のための日になってしまったんですね。

ところが実際は Thanksgiving Day(感謝祭)なんですね。ですから、これはちょうど秋口にそういった穀物であるとか、実りのものができ上がってきたものをみんなで感謝するという、いわゆる歴史的なものがどこから消えうせてきていると。僕も新嘗祭を改めて説明するのに、勉強させていただきながら説明を皆さんにしたんです。外人の方々からすごい反響がありまして、日本というのはやっぱり物に感謝する非常にすばらしい文化があるんだということを各国の大使、また、ご婦人方までが言って下さったんですね。

今回、これをずっと見せていただくと神の件、いわゆる神とそれに仏、この部分という

のは触れた方がいいのか悪いのか、僕は分からないんですけれども、他の国でも宗教というのは何らかの形で国家的な背景になっていたり、そうでない場合でも何らかの形で触れているんですよね。ですから、今回、いずれかの中に1行でも2行でもいいんですけれども、そういったものに触れていただきたいのと、先ほど山口委員の方からお話がありましたように、新嘗祭とは何であるかという、そういう説明をするような1行を入れていただければなということを感じました。

それと、今、辻委員とお話ししていて、辻委員も学校に関してなかなか調理師とか栄養士というのは出てくるんですけれども、世界でもまれなる学校の数がすごいんですよね。我々は調理師養成施設をあげていますが、250校です。世界にこんなに数多くの学校はないんですよね。全体でいうと1万5,000人が毎年、入学して卒業するわけですよ。ですから、こういった組織があることが日本というのは食事のレベルを維持してみたり、そういう要因というのが非常に発展につながるような卵を我々は用意しているということもありますので、何からの形でもう少し表現ができないのかなということを感じましたので、よろしくお願いします。

○熊倉会長 ありがとうございます。

他に、村田委員、どうぞ。

○村田委員 保護措置についてですけれども、今、日本料理の料理人が激減してしまっていて、辻先生、服部先生のところに行かれるような生徒の中で、1番はパティシエなんですよ。2番はイタリアンなんですよ。3番がフレンチなんですよ。4番と5番が同じぐらいで中華か日本料理。100人いたら10人ぐらいが日本料理を専攻するというような状況で、日本じゅうの料理屋あるいは日本料理店で日本料理を勉強しようと思う人がどんどん減っていると。何とか日本料理を学ぼうと、修行して一人前になろうという人の人数を増やしてもらわないと保護措置どころと違うようになるなと。

料理人の調理師免許は国家試験と違いますので、それで必置義務がないわけですから、だれか、現場に一人ぐらい調理師免許を持っていないといけないというようなふうにはなっていませんから、調理師免許がない人でも営業できるわけです。それで、国家試験ではないですから、もうちょっとちゃんとした法整備ができないものかなというふうには思っております。

今、京都市に弥栄中学を使ってもいいとええという許可をもらっていますので弥栄中学に、立命館大学の学部扱いをするという話を聞いておりますので、総長にちょっと交渉に

行きまして、そこに調理師学校2年制を出てからの専門短大を作りたいなというふうに思っておりますけれども、アカデミーはお金がないので、そこまではいきませんから、京都府に何とかして下さいと言うているんですけれども、何かそこら辺の保護措置のところ辺で今後、どのようにしていくかというのは非常に問題が大きいと思います。

○熊倉会長 それは料理人が、日本料理をやろうという若い人が減っているというのはどういう理由なんですか。

○村田委員 何ででしょうね、私みたいなのがいるからでしょうかね。

○熊倉会長 やっぱ修行年限が長いとか、あるいは技術的に難しいとか。

○村田委員 日本料理の中には、厚生労働省が許可認可を与えている入れ方という派遣業みたいなのがありまして、それが若い子を搾取しますので、その搾取の構造が先輩方から下の子に伝わると、労働時間は長い、給料は安い、おやじさんと呼ばれる親方から搾取されるということがやはり悪評として聞こえているんでしょうね。

○熊倉会長 藤野委員、いかがでございますか。

○藤野委員 村田委員から大分マイナス面が強調されましたけれども、現在は大分、そういう封建的な要素が少しずつ少なくなっています。昔は言うなれば盗んで覚えろみたいなことが常識だったんですけれども、現在では積極的に若い人をどんどん教育しようじゃないかという現場も随分出てきています。ですから、口入れ家業にしても大変にきちんと成文化されて、こういうふうなことで、あなたはこういうふうな10年後、20年後に育つんですよというところまで示して、若い人をエンカレッジしていくような制度もできていますから、その辺は問題ないとは思っております、これからは。

このたたき台の中で、人的要素についてもうちょっと必要なんじゃないかなという点を考えます。3ページのiiの当該要素の保持者または実践者、言うなれば会席料理では主人がその日の趣向、これが一番メインになって、ありとあらゆるものがそれに集中的に努力がされるわけですね。会席料理だとどういうことになるかといいますと、フランス料理でもマダムの役割ってあると思うんですが、日本ではやっぱりおかみなんですね。

ですから、いわゆる料亭だけではなくても、村田委員のところみたいにオーナーシェフですと、大分、女将さんの役割は少なくなっていると思うんですが、今、フランスでもオーナーシェフのところはマダムがいてギャルソン、昔はパトロンとシェフとギャルソンでできていたものが、マダムの役割というのは大変、最近は強調されていますし、フランスの美食術でマダムの役割が述べられているかどうか分からないんですけれども、日本の会

席料理の中では、やはり女将の役割というのはいわゆる会席の集まりの趣旨、これに応じて掛け軸から花からそれから料理から、すべてをやっぱり指揮者のごとくオーガナイズするわけですね。

それから、いわゆるお客様の趣向なんていうものは、大変な電話帳みたいなものできていまして、事、細かく何月何日のどの会合にはどうしたというところまで、ですから、その辺のところは日本のおもてなしの基本としてあるわけですね。ですから、人的要素として、そういうことも少し必要なのではないかと。

それから、先ほど服部委員は遠慮されておっしゃっていますが、実は調理師養成学校のカリキュラムの変更の委員というのをさせていただいたところ、厚生省の下、大変に普通学校のカリキュラムに相当するぐらい、調理師学校としてのカリキュラムは素晴らしいものがたくさんあるんですね。ですから、微に入り細に入り、事、細かく、こんなところまでというぐらいきちんと既定されていますし、調理師養成学校というものをもうちょっと後継者の育成という面では、取り上げてよろしいのではないかと、こういうように思います。

○熊倉会長 ありがとうございます。

さっき村田委員と藤野委員のお話にありました後継者をどう育てるかというところをどう書くかというのは、結構、難しいところでございます、否定的に言えば、そうなるところもあるし、肯定的に言えば、この中に4ページのところですが、特に徒弟制度の中で実務を通して、場合によっては奥義を口伝という形式で弟子に伝承するという大変古風な書き方をしております、藤野委員のお話でいうと、今はそれほどそうじゃないよということになるんですが、むしろ、そういう面を積極的に打ち出していくのか、あるいはむしろ近代的にそこら辺は、学校教育的に今は変わってきているんだというふうなことで打ち出していくのかという辺りは、ちょっと判断が難しいところじゃないかと思うんですね。

○村田委員 今、海外に向かって出ています日本料理の本が辻先生のお父さんが作られた分厚い本が、あれが日本料理のバイブルみたいになって、ずっとどこの国に行っても書店へ行ったら必ずあるんです。その他のちゃんとした日本料理の本がその国、その国であるかと言われれば全くないんですね。それから、専門書的な本というのがなくて、その国の日本料理の研究家みたいな、もともと日本からその国に行かれた方なんかが日本料理のハウツーの本なんかを出されているわけですが、チェックしますと非常にずさんで間違っていることも多い。それから、みんな、フレンチのシェフ連中もみんなまだ辻先

生のお父さんの本をみんな買って読んでいるというのが現実ですね。それから、取りあえず、海外に向けての資料が非常に少ないというのが。

○熊倉会長 ありがとうございます。

増田委員の方から、日本酒についてのご意見もちょうだいして書き込んだわけですが、書き込む場所がこれでよかったのかなという気がちょっといたしますが、今のところはむしろ3ページの3のだし汁のうまみというところに関連して、発酵食品ということでここに入っているわけですが、日本酒が大変大事だというふうに書いてありますが、ここでよろしいのか、あるいは全体の会席の流れとして、こういういろんな料理が順序をもって提供されると、それだけではなくて日本独特の日本酒がそこで供されて、食事をさらに高めることになるというふうな少し後のところへ書くと、場合によってはそこへ、合わせて食後のデザートとしての和菓子の項目が今、落ちておりますので、和菓子も入れて、そっちへ書いたほうがいいのかというふうにも思うんですが、いかがでございましょうか。

○増田委員 この中に3ページでしたっけ、米を原料とした日本酒（全国2万種以上）が、食中酒として日本料理を食べる楽しみを引き出しているという形を書いていたいておりますのですけれども、実は日本酒というのはもちろん食中として食べる部分と、いわゆる調味量の一種として使える部分と、それと食べる時の楽しさの中には季節というものが必ず出て参りますし、なおかつ、爛をして、世界の中でワインにも一部ありますけれども、爛をして一種類のお酒をいろんなバージョンで楽しめるというところで、料理と一緒に楽しめるものという飲み物というのは、世界中を捜しましてもなかなかないものですから、そういったところまで触れていただけると、もう少しバリエーションが広がるんじゃないかなという気はいたします。

それと、全然別の部分になりますけれども、先ほどからおっしゃった伝承の部分の中でもそうなんですが、日本料理の家訓的なものですとか、事業承継というんですか、その経験ですとか現況みたいなものを4ページのところに書いてもいただいておりますのですけれども、事業継承の部分の伝統、次のところに伝えていくことの役の難しさというのは、何かいっぱいすごく私も感じておりまして、その辺をもう少し書いていただくというのと、あとはお酒に関しましては、今、言いました食中で楽しめるというところの温度の楽しみ方という部分と、あとは和食には日本酒が必ず付き物として出て参りますし、すしであっても、おそばであっても、必ずそういったものと一緒に飲んで楽しめるというところ、そ

してまた、器が変わる毎によって、また、味もそれぞれ違ってくるというところまで、本当に文化の一つという部分で捉えていただけると、ありがたいなというふうに思っております。

○熊倉会長 ありがとうございます。是非、それは入れさせていただきたいと思います。それと、文化の伝承というところで杜氏、そういう独特の技術の伝承者がいるという、その辺も書き加えていきたいと思っております。

さっき小泉委員はそもそも文化遺産の言い出しっぺであるというお話で、本当にありがたい話でございます。それで、さっきのいやしということをおっしゃっていただいた。これをもう少し具体的に書き込むとしたら、どんなふうなアイデアがあるか、ちょっとまたお示しを。

○小泉委員 日本の食というのは、他の国になかなかできないのは、哲学的な要素を持っているといいますか、例えばわびとかさびとかという、そういうのはやっぱり心のいやしになってくるので、だから、そういうような目に見えない世界の中における価値観といいますか、日本の食の、そういうことをちょっと入れて欲しいなという話。

いま一つ、全くそれとは別に私はこの間、送ってこられて、これを読んでいて一つ気が付いたんですけれども、案外、大切なことじゃないかと思うんですね。といいますのは、日本料理の基本は何かといろいろ聞きますと、水という言葉が出てくるんですね。ところが、この中には、日本の水というのは世界で一番いい水なんです、確かに。私は醸造学をやった時にいろんなところを見ましたけれども、やっぱり物理的にも分析学的にも、日本の水というのは世界で本当に一流の水である。その水というものが中心になって例えば日本酒ができてくるし、お茶の道、茶道ができてきたり、水が悪かったらできてこないわけですね。それから、そばもそうだと思いますし、それから豆腐もそうだし、やっぱり、日本というのは水が物すごくいい国なわけですね。

ですから、日本人は米を食べているというけれども、実は米は70ぐらいで水が30ぐらいで食べているわけです。だから、水食いの民族でもあるわけです。そうすると、日本の飲む水ということを考えて水という世界を見ると、フランス語にもドイツ語にも英語にも訳せない水の熟語というのが日本にしかない。例えば水心といって、水に心があるわけじゃないんですね。水心とか水を向けるとか、それから水を差すとか水明かりとか、料理だってその水をとってこい、水を入れろで、じゃばっと入れるのをびっくり水とか、それから、しょうゆ、みその世界では原料水と言わないですね。種水と言いますよね。だから、

そういう意味で水というものの他のところの世界との非常に大きな違いは、日本は物すごく水がいい国で、水がいいから日本人の心まできれいなんだと。そこから、いよいよ、日本の料理が始まるんだという大げさですけども、水というものをちょっと意識したほうがいいんじゃないかなという感じがしますけれども。

○熊倉会長 おっしゃるとおりで、やっぱり日本の食品加工の中には水でさらすという非常に重要な技術がございますから、これはまた、是非。

○小泉委員 それから、いま一つ、気が付いたことなんですけれども、3ページの真ん中に日本酒の（全国2万種）と書いてありますけれども、この書き方ですと日本酒は全国に2万種類あると感じてしまう。銘柄が2万種じゃないかなと思うんですよね。でないと、何だ、日本酒というのは2万種類あって、すごいなと思って調べてみたら銘柄だったということになると、何か随分冗長的にこれを日本は出してきているんじゃないかと思われるので、やっぱり日本酒（全国2万銘柄）ぐらいに入れた方がいいんだかもしれません。

○熊倉会長 ありがとうございます。2万どころか、もっとあるんじゃないんですかね、そういう意味ではね。数字はちょっと検討させていただきます。

以上、皆様からいろいろご意見をいただいておりますが、何かさらにこの際、ご意見、どうぞ。

○山縣委員 今、たまたま日本酒が話題になって、すし屋の場合だと飲み物抜きということは考えられないんですが、私は時に日本酒は主役じゃないかなと思うんですね。酒のさかなという言葉があるように、刺身をうまく食べるための日本酒じゃないんですね。酒をうまく飲むための刺身という感じがあるので、僕は日本酒はわき役じゃない、立派な主役じゃないかなと、そういうふうに思います。

○熊倉会長 おっしゃるとおり、新鮮な生魚を、魚そのものの生の味を味わうということが日本料理の第一の特徴だと言っている以上、これに合うのは日本酒以外にないわけですから、そういう意味で日本酒というのが必須のものだという、その辺はもう少し書き込みたいと思います。

それと、さっき、服部委員の方から新嘗祭の話がございましたけれども、これも大事なことで、6ページのところに十分ではないんですが、新嘗祭における新米を食する行為というふうに入れておりますが、これは白酒、黒酒という醸造もそこに入って参りますし、いろんな意味で新しい収穫物をどういうふうに体内に入れるかと。

これは多分、もう少し民族的な側面からいえば、新しいそこに生まれてきた魂をちょう

だいて、我々の中にある魂の氣力を失っているところを補うという新しい魂をちょうだいするという、そういう部分があったんだろうと思います。ですから、もう少し祭礼というところを強調して、全国の祭礼の中で神食、共食と申しますか、そういう神とともに食べることによって我々がいやされる、そういう部分について少し書き込みたいと思っております。

他にいかがでございますか。よろしゅうございますか。

そうしましたら、今、いただきましたご意見を踏まえまして、提案書案をさらに修正して参りたいと思っておりますが、大体、おおむね現在の報告書案の方向で参りたいと思いますが、それでよろしゅうございますでしょうか。

それでは、ご了承いただいたと思いますので、これで必要な修正を加えまして、できれば、これをホームページに掲載することで、広く外部の皆様方からも意見をちょうだいして、さらにそれを高度なものにしていきたいと、そんなふうに思っております。

それでは、続きまして2つ目の問題でございますが、この提案書の後半部分になりますが、保護措置というところがございます。保護措置につきましては、まだまだ、検討すべきところが多いのでございますけれども、ひとまず資料6という形で関係団体等への今後の働きかけについてというものをまとめております。これをご覧いただきたいと思います。

これは提案書のページで申しますと、6ページの真ん中にあります3の保護措置というところに関わって参ります。3のaのところ、過去及び現行の保護の取組というところから始まりまして、その後、今後の保護措置、そして保護措置に責任を持つ組織、そして推薦過程における社会の参画、同意と、こういうふうな流れになっております。

まず、関係団体の同意・賛同ということでございますが、農水省を初めとする関係省庁の協力を得まして、本検討委員会、私どものこの委員会として働きかけをしたい、関係団体の同意・賛同をいただくための働きかけをしたいと、こういうことでございます。そのためには提案書の3のb、cに書いてございます。3のb、cというのは9ページでございます。それから、cはまだ具体的に書いておりませんが、11ページ、特に9ページのところに保護措置を実施する団体として、私どもの検討委員会が所属している団体等について、日本料理を次世代に向けて継承していくための食育、人材育成の保護措置を実施することに同意を得たい、なるべく広くそういう同意を得るように図って参りたいと思っております。

それから1ポツでございますが、日本家政学会、日本調理科学会等の学術団体に対し、

行事食等に関するデータ収集・保存、栄養成分、食慣習に関する調査・研究等の保護措置を実施することの同意を得たい、学会に協力を得たい、こういうことでございます。食育学会に対し、食育の推進のための保護措置を実施することを同意を得るように働きかけたい。こういうようなことをこの検討会の名前で具体的に図って参りたいと、こういうことでございます。

それから、推薦に賛同する団体、これにつきましても、こういう関係各省の所轄団体がたくさんございます。そういう関係団体に登録賛同の署名を集めて参りたいということでございます。いずれにしましても、こういうことを通して日本の料理文化に対する関心の国民的広がりというものを確認できるような資料を整えていくということでございます。

それから、2番目に地方自治体の同意・賛同というものを得たいということでございます。これは既に先ほど来、3のaのところでは地方公共団体等でこういうことがありますということをいくつか挙げていただいておりますし、そういうものをさらに都道府県あるいは市町村のレベルで賛同をいただくような働きかけをして参りたいということがございます。それから、特にすべての都道府県で食育推進計画を策定していることでございます。そういうことを踏まえまして、各自治体が食育推進のための取組をどうしているかということも、ここに書き込んでいきたいと。そのために農水省を中心にいたしまして、9月上旬から、地方局単位の地方説明会を開催してはどうかというようなことを提案させていただきたいと思います。

以上でございますが、ご意見はございませんでしょうか。既に皆様の所属しておられる団体等のお名前は随分上がってきていると思うんですが、さらにこれを広げる方向で参りたいと思っております。

それと、今までのフランスの場合ですと、伝統料理の目録というものを作っているわけでありまして、そういう基礎的なデータベースをどう作っていくかということも、これから一つの大きな課題になってくるかと思っております。この中にも書いておきましたけれども、農文協で出しました全国都道府県の県別の食文化のシリーズの大部な本が出ております。そういうものも一つでございます。それから我々もご協力させていただいたんですが、味の素の食の文化センターでは、従来の食に関する文献集成というものを既に1万ページ近い大部な資料を作っておりますので、そういうものも今後、活用されてくるのではないかと考えております。

それでは、今の関係団体の同意・賛同につきましてご意見がございましたら、どうぞ、

ひとつよろしく願いいたします。どうぞ。

○藤野委員 世界無形遺産登録にご賛同をいただいた関係団体、資料4のところに京都料理芽生会とございますが、芽生会というのは全国組織でございますので、全国芽生会連合会を是非、入れていただきたい。

それから、実は日本料理業生活衛生同業組合連合会があるんですが、同じように全国飲食業生活衛生同業組合連合会というのがございまして、この中にも地方の料理屋さんが大分入っておられますので、是非、これも入れていただきたい。

以上でございます。

○熊倉会長 どうぞ。

○服部委員 今の追加なんですけれども、実は全国料理学校協会というのがありまして、ここに600ぐらい料理教室の先生方が家庭料理を教えているという団体があるんですね。東日本料理学校協会というのはそのブロックの一つなんですけれども、西日本料理学校協会とか、東日本とか、九州とか、北海道とか、いろいろあるものですから、全国料理学校協会も入れていただきたいと。

それで、先ほど学校のことで触れました調理師養成施設というのが二百五、六十、全国にあるんですね。栄養士でやっぱり250ぐらいあります。料理学校で600ぐらいあります。これは世界に例がないんですね、こんなに多い学校群というのは。ですから、そういう組織で我々は関連して動いておりますので、数も少し入れておいていただければありがたい。そこも理解していただくように話を全部持っていくつもりでございますので、よろしくお願いします。

○熊倉会長 服部委員、今の中でいうと、どこにそれは。

○服部委員 一番後ろでよろしいと思いますが、全国料理学校協会。

○熊倉会長 他にいかがですか。

○小泉委員 先ほども言いましたけれども、真ん中辺りに日本酒造組合中央会というのがある、その下に日本醤油協会というのがありますけれども、日本酒としょうゆがそうなら、いま一つ、日本醤油協会の後ろに全国味噌工業会というのがあります。おみそですね。全国味噌工業会、これは何百社も入っている大きな組織ですので、これを入れておいたほうがいいんじゃないかと思います。

○熊倉会長 どうぞ。

○鵜飼委員 もう一つ、欠けているような気がしてならないんですが、うまみの関係でご

ざいまして、鰹節協会、これは日本料理には欠かせない一つの裏技を使う大切なもとではないかなと思います。

○熊倉会長 昆布はないんですか。

○鵜飼委員 昆布も鰹節協会ですべて使っていますので、鰹節屋さんへ行きますと、鰹節と昆布とシイタケとか、そういう日本独特の味のもとになるようなものをみんな扱っておりますので、是非、それも加えて欲しいなと思っております。

○熊倉会長 本文の中でもうまみというふうに書いておりますが、その中に具体的に鰹節、昆布、煮干し等々を挙げようと思っています。

○鵜飼委員 そうですか。分かりました。

○熊倉会長 麺類の方は、そうめんとか、うどんとか、そういうのは具体的には全国的にございますか。

○鵜飼委員 最近、ラーメンが盛んになっているんですが、そば、うどん、そうめん、ひやむぎ、日本独特のいわゆる麺類がありますので、そういう業界もひとつ加えていただければと思っております。

○熊倉会長 ひとつ、それはお出しいただけたらありがたいと思いますので、どうぞ資料を提供していただけますか。お願いします。

○鵜飼委員 分かりました。

○熊倉会長 どうぞ。

○増田委員 それと、日本酒とは少し離れるんですけども、日本ソムリエ協会を是非とも入れて欲しいと思うんですね。今、世界の会長の方は田崎真也さんがやっていますし、日本の会長は大阪のリーガロイヤルの岡昌治さんがやっていらっしゃるし、やはりワインだけではなく、彼らはそういうお酒に関しても、そういうものに関して相当興味を持っているものですから、是非とも入れて欲しいというのが一つございます。

それとあと、もう一つ、日本酒なんですけれども、酒サマライという、実は団体を一つ僕らで持っていて、世界中のお酒ですとか、そういったところに協力をしてきている人に、いわゆるフランスの騎士団のような団体と思っていただけたら結構なんですけれども、協力していただいた皆さんに賞を授けるというようなことを必ず京都で今のところやっております、また、青年部のほうでやっているものですから、そうなんですけれども、そういったところも料理に関しましては協力をさせていただきたいというふうに思っております。

○熊倉会長 ありがとうございます。山口委員、どうぞ。

○山口委員 全体として、だし、うま味がキーワードの一つになっていますけれども、その科学的な固めをするという意味では、うま味インフォメーションセンターというのがありまして、これは恐らく国際的な連携強化、認知向上とか、あるいは日本独特の味や新たな料理に関する一層の研究開発、こういう辺りに機能が発揮されるだろうというふうに思います。提案書の「今後の保護措置の中で設けられている国際的な連携強化、認知向上の取組」の項の中で触れられている民間団体の活動の紹介の中にも「うま味インフォメーションセンター」の名を付け加えるとよいと考えます。

○熊倉会長 ありがとうございます。

そういうことで、ひとつ、どうぞお気付きのその時々資料を提供していただきたいと思います。どうぞ。

○宮田アドバイザー テクニカルなことなんですが、今、挙がっていらっしゃる団体というのは基本的に提供する側、日本料理を作り、提供する側というコンセプトで挙がっていると思うんですけれども、審査の段階でそれを享受する側の何らかの団体というのも中に含めておいたほうがよろしいかと思います。そうしないと、産業保護に偏しているのではないかというふうにとられてしまう可能性があると思いますので。

○熊倉会長 これは、しかし、なかなか難しいところですね。そういう団体として想定できるようなものがあるかどうか、ちょっと知恵を絞るようにしてみます。

いろいろご意見の中で保護措置につきましては、そういう関係団体もさることながら、国の措置といいますか、それも非常に大事ではないか。今日の京都府のご提案の中で非常に厳しいご提案でもあると思うんですが、京都府の中間報告というもののの中の5ページのところに、登録内容の整備・保護モデルというふうにございます。そこで一番大事なこととして、日本料理を文化財として定義するということが今、日本ではちゃんとできていないのではないかが指摘されているように思うんですね。

言い換えますと、例えば人間国宝、重要無形文化財の技術の保持者として、料理人が登録されたことがあるだろうとかいうことになる、まだ、皆無でございます。前に村田委員からもそのことのご指摘があったわけで、国として日本料理を文化として、どういうふうに既成の制度の中で認めて保護していくのかということ、これは国のほうに問われていることではないかと思いますので、是非、今後ともひとつよろしく関係省庁のほうでご検討いただけたらと思っております。

他はいかがでございますか。服部委員、どうぞ。

○服部委員 今、熊倉会長の方からお話がありましたけれども、卓越した技能者表彰という「現代の名工」というのを厚生労働省から出していますね。実際、マスターシェフズの称号というのを今度は農水省から出すようになりました。それとあと、その上に黄綬褒章というのがありまして黄色いリボンなんですけれども、これは技術者である調理人がもらえるという、その上はいわゆる勲章になってしまうんですけれども、各都道府県では、例えば東京の現代の名工というのがあったり、京都の現代の名工というのがあるんですね。ですから、それぞれにはあるとは思いますが、もう少し統一して何かしっかりとしたものをいただければ、皆さん、料理人もいろいろとプラスになるんじゃないかと思うのでよろしくお願いしたいと思います。

○熊倉会長 他にいかがでございますか。

そうしましたら、よろしければ今のご意見を踏まえまして、事務方のお力をかりまして、これから具体的に各団体との交渉を始めて参りたいと思います。それから、地方自治体に対しましても説明会を開いて、しかるべき賛同をいただくための努力をして、10月になるべくそれをできるだけたくさんまとめていきたい。先ほどご示唆いただきました受けとめる側といいますか、実際にそれを享受している側の認識というものをどういうふうに確認していくのか。これはフランスの場合ですと、一種の国民調査みたいなことをその前提にしているわけですね。それに当たるものが果たしてできるものかどうか……どうぞ。

○大澤政策課長 国民調査につきましては、フランスはフランス政府、具体的には農業省が1,000人に対して調査をしまして、ほとんど95%以上が賛同しているというようなデータを出しましたけれども、前回、ご紹介をしたんですが、一応、調査費を農林水産省である程度、持っておりますので、その運用の中で、今、予定しておりますのは、3,000人ぐらいを調査するという事で、フランスは日本の人口の約半分ですのでフランス以上に調査を、どういう結果が出るかはまた別ですけれども、調査をやろうかというふうに思っております。

○熊倉会長 ありがとうございます。それはいつ頃までに、スケジュール的にはどんな。

○大澤政策課長 調査自体は9月中に行うということですので、恐らく第3回は難しいかと思いますが、第4回までには調査結果を出せるように頑張りたいと思います。

○熊倉会長 是非是非、それをお願いしたいと思います。

他にご意見はございませんか。よろしゅうございますか。そうですか。

それでは、まだ、ご意見がいろいろおありかと思えますけれども、各省庁からもオブザーバーの方が見えていらっしゃると思いますので、オブザーバーの皆様方からちょっとご意見をいただけたらと思いますが、外務省の清水室長、どうぞお願いします。

○清水国際文化協力室長 大変貴重なご意見を今日、聞かせていただきましてありがとうございました。この無形遺産についてはいろんな動きがこれからあり得るということでございますので、特に9月に専門家会合が開かれますので、そういった動きもフォローしながら、これからどういう戦略で臨んでいくかということをもた相談させていただきたいと思えます。

○熊倉会長 ありがとうございます。その辺の情報はひとつよろしくお返しいただけますようお願いいたします。

○堀江生活衛生課長代理（山内課長補佐） 厚生労働省でございます。本日は堀江課長が所用で欠席させていただいております。代理の私、生活衛生課の課長補佐の山内と申します。よろしくお願いいたします。

オブザーバーといたしましては、今回から出席をさせていただいておりますけれども、本日は大変貴重なご意見を拝聴いたしました。飲食業界につきましては、リーマンショックがあつてからの景気の低迷もございますし、大震災の発生ですとか、あるいは近いところでは生食肉の食中毒の事件ですとか、あるいは震災が起こった後の節電対策ということで、いろいろな厳しい状況がございます。

私ども厚生労働省といたしましても、いろいろな施策をもちまして、飲食業界につきまして裏支えをして参りましたけれども、今回、このような日本食文化の世界無形遺産登録ということで、飲食営業の活性化ということにつきましては、この上ない力を得られるというものであるというふうに考えてございます。ですので、私どもといたしましても世界無形遺産の登録に向けまして、できる限りのお力添えをさせていただきたいというふうに思っております。また、本日、ご議論をいただいております提案書につきましては、また、今後も関係団体等からのご意見もいろいろと反映をしていただきまして、よりよいものにしていただければというふうに考えてございます。

以上でございます。

○熊倉会長 また、そういう関係団体等で必要に応じまして情報をご提供いただけたらと思います。よろしくお願いいたします。

それでは、続きまして経済産業省のほうからお願いいたします。

○大原地域経済産業政策課企画官 経済産業省でございます。本日から会議に加わらせていただくことになりましたが、どうぞよろしくお願い申し上げます。

本日は貴重なご意見を承りまして大変ありがとうございます。経済産業省におきましては、食器などの伝統工芸品産業の保護と育成に取り組んでいます。この観点から日本の食文化の一翼を担わせていただいていると考えております。また、日本の食文化というのは、日本の産業競争力強化の源泉となる重要な資源だと我々は考えておりまして、この資源をいかに活用して、日本の競争力を上げていくかという観点からの取組も必要だというふうに考えております。今後、こういった観点も含めて、まさに今、クールジャパン戦略の一貫として、今月にも食関連の事業を選定させていただいたところでございます。このような観点から、今後とも日本の食文化の世界遺産への登録に向けて、取り組ませていただければと思います。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す。

○和田観光資源課長代理（古屋課長補佐） 観光庁でございます。本日、和田が所用により欠席で、すみません、私、観光資源課で課長補佐をしております古屋でございます。前回に引き続きまして、貴重なご意見を拝聴できまして、どうもありがとうございました。

観光庁において、今、観光資源ということで様々、こういった無形の遺産、無形の文化というものも含めて、国内、国外にアピールをしようということで、行政を展開しているところでございます。震災後、まだまだ、外国からのお客様が戻っていないという状況ではあります。何とかインバウンド、訪日の外国人のお客様を増やそうということで頑張っております。先ほど辻委員からこういった取組、日本食文化の世界無形遺産登録というのが、観光立国としての位置付けの強化になるだろうというお話がございました。全くおっしゃるとおりだと思い、お話を聞かせていただいたところでございます。

また、国外からのお客様を迎えるということにとどまらず、今、特に夏休みに焦点を当てまして、官民合同で国内旅行振興キャンペーンというものをやっております。秋、冬も引き続いてやっていければと思っておりますが、この中で日本の文化というものを再発見しようというようなものも一つのコンテンツとして掲げてやっておるところでございます。日本の食文化についても国民の運動論として盛り上がっていただければいいと思っておりますし、観光庁といたしましても引き続きご協力をさせていただければと思っております。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。

では、最後に文化庁の南室長、お願いします。

○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たことにお礼を申し上げたいと思います。

文化庁におきましても7月23日、文化審議会の下に文化財分科会の無形文化遺産保護条約に関する特別委員会というものがございしますが、その委員会を開催いたしまして、この検討会についても事務方のほうから説明しまして、委員の皆様からご意見を頂いたところでございます。文化庁といたしましても、今後とも農林水産省を中心といたしまして、関係各省と連携をとらせていただきたいと思いますので、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す。

これからひとついろいろ各省庁の皆様方にご協力いただいて、これを進めていきたいと思っております。どうぞ。

○大澤政策課長 農水省ですけれども、資料5を説明するのを忘れておりまして、資料5につきましてはフランスにつきましては世界無形遺産登録に関する現地調査を行いたいということで、委員の方々にも、連絡をさせていただいております、期間は恐縮ですが、第3回にも間に合わせようということで大変ショートノーティスですが、9月5日から3日から5日間ということで、今、大使館等々と調整しているところでございます。佐竹委員が今日はご欠席ですけれども、ご参加いただけるということで、佐竹委員を中心に考えております。その他、辻委員、山口委員につきましては途中参加の可能性があるというふうにお伺いしております。

フランスの農業省、文化省、地方自治体、食と遺産の文化のフランス委員会などに調査を行って登録までの経緯なり、苦労した点、強調すべき点などを、こういうものをお話をしたいと思います。それから、ジャン＝ロベール・ピット教授というのがございしますが、先ほど識者にヒアリングを行った際の石毛先生からもご推薦をいただいているというふうにお伺いしております。こういうことを調査したいというふうに思います。

それから、もう1点、追加させていただきたいんですが、先ほど熊倉会長の提案に基づきまして、関係団体への働きかけということで貴重なご意見をいただきました。その中で、具体的にどう動かすかということで、また、今後、ご相談させていただきたいと思っておりますけれども、一つの在り方としてはこの検討委員会の方々の名前をおかりしまして、こういう趣旨ですので、ご賛同いただきたいみたいなお手紙といいますか、文書を用意いたしま

して、それを使わせていただきまして、例えば農林水産省が場合によってはいくつかの委員の方に口添えをいただきながら、関係団体との調整をしていくと、あるいは紙を使って他の委員の方々が独自にやっていただいてももちろん構いませんけれども、そういう共通のプラットフォームみたいなものがあつた方がよろしいかと思しますので、もし、よろしければ、そういうことを準備をさせていただいた上で、皆さんにもお諮りをしたいというふうに思います。これはちょっと急ぎだと思しますので、次の委員会の前までにできればそういう形で進めさせていただきたいと思ひます。

○熊倉会長 ありがとうございます。

いろいろご議論いただきましてありがとうございました。

ちょっと私は最後に気になるといいますか、食文化の研究ということがフランスの例をとりましても非常に強調されております。今、服部委員の方からお話がありましたように調理師学校、いわゆる日本の料理文化を教育する機関というのはたくさんあるというふうなお話ですが、その上に立つ大学院というようなものがまだ十分整備されていない。これは辻委員の方でもお考えがいろいろあると思うんですが、何かお考えがあれば。

○辻委員 特には今はございません。

○熊倉会長 そうですか。ある時期、いろいろご計画もされたかというふうに伺っておりますけれども、何かやはり日本でそういう食文化についての大学院レベルでの研究教育というものが将来、必要になってくるんじゃないかと、そんなふうに私も思っておりますので、これを機会に何かそういう動きになるといいなというふうに思っております。

それでは、もう一つ、今回の会議ということではありませんが、会議の後で具体的に進めていきたいと思いますが、日本食文化ということについて、随分、ご議論いただきました。そして、その要素を非常に抽象的な形でありますけれども、掲げることで日本の食文化の大体の枠組みというものが、この会でもほぼ方向性が出てきたように思います。

これは私どもがかねてより考えております日本食文化テキストというものを作りたいということで、2、3年前、「日本食文化研究推進懇談会」という会があつて、そこで課せられた課題でございましたけれども、その仕上げをこの機会にしたいというふうに思いますので、いずれ来年3月ぐらいまでの間には、何かそういう日本食文化として、ここが難しいところで、まさに辻委員のおっしゃったように、外国語翻訳可能な言葉でどういうふうを書くかということを考えながら、そういうテキストの執筆・完成ということをちょっと考えておりますので、それもひとつどこかに頭の隅に置いておいていただけたらと思ひます。

っております。

以上でございますが、何か追加のご意見はございませんでしょうか。どうぞ。

○服部委員 包丁というのも団体の中でいくつかの会があるんですけども、そこはこれに載せてもいいですよ。非常に日本料理には包丁の切れ味が大事なので、包丁というのは非常に意味があると思うので、ここで団体がありますのでご紹介をします。

○熊倉会長 よろしゅうございますでしょうか。

そうしましたら、今日のご欠席ですが、佐竹委員、そして山口委員、辻委員には大変ご多忙のところ、恐縮でございますが、ひとつ、どうぞ成果ある視察をし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。

それでは、最後に次回の予定でございますが、9月28日、午後3時、15時から開催したと考えておりますので、どうぞご予約の中に入れていただきたいと思います。その時、今の各委員のフランス現地調査の報告も併せてちょうだいしたいと思います。そして、今後の議論を踏まえて提案書の中身をほぼその時点で固めまして、関係諸団体の整理もいたしたいと思っておりますので、どうぞ、ひとつよろしくお願いいたします。

それでは、以上をもちまして、本日の第2回の検討会を終わりにいたします。

どうもありがとうございました。

午後3時51分 閉会