

提案書に関する意見

河野俊行

1. 代表リスト搭載を審査する政府間委員会委員には、和食を口にしたことがない、日本人は一日三食寿司を食べている、等の偏ったイメージを有していることが十分想定可能であり、そのような人が読んだ時にも「和食」を無形遺産として受け止めることが可能か、という観点から審査書を検討する必要があるように思われる。

かかる観点からみると、現提案書は具体的なイメージがつかみにくく、もう少し絞り込み、視点の明確化が必要であるように思われる。

2. 「和食」には、家庭—コミュニティ—インストラクターという縦の構造をもつ「担い手」が、各地域の伝統料理について全国に展開しているという横の構造がある、前者が「伝承」を担い、後者が「多様性」を担保する、食育は前者にかかわる、というように読みうるがそうであろうか。もしそうであったとしても、現在の記述は不明確である。

なお、「多様性」に関していえば、文化庁企画にかかる雑煮百選などに触れることも一案であろう。伝統との関係では、江戸時代の料理書などに言及して、食文化は古くから日本人の関心事であったことを例証することは必要ないか。

3. 自然との関わりに関する書き方がもっと有効にならないであろうか。自然との関わりは重層的であるはずで、たとえば外部環境としての自然、素材と自然、製法と自然、作られる料理と自然、など展開が可能なはずである。現調査書は一面的、表面的であるように思われる。

その前提として、日本の四季がメリハリに富んだものであること、自然が多様であること（冬の北海道と夏の沖縄の気温、山、森林面積、海岸線の長さ、島の数など）のデータの例証は不要か？

素材との関係でいえば、水揚げされる魚の種類数、北の野菜と南の野菜の多様性など。

製法でいえば、寒冷を生かした発酵・醸造、温暖に適した発酵など自然に寄り添う製法、水分をとる、灰汁をとる、など自然の恵みを生かす料理法など、も使えるかもしれない。

料理自体との関係でいえば、現提案書が年中行事と食との関係に言及していることは賛成できる。祝い事に馳走はどこ国でも付き物であるとおもわれることから、もう少し日本の独自性を出す書き方はないであろうか。

視覚的に（彩、四季折々の食器、盛り付けの工夫などを一般家庭でも行う国は多くあるまい）、また味覚的に（夏は冷たく、冬は暖かく等）、季節を反映した料理であることの解説も重要であろう。たとえばドイツ圏では真夏でも真冬でもバターたっぷりのウイーン風カツがメニューに並ぶ。そういう食環境に育った人が審査書を読むことを念頭に置かれない。

4. 無形遺産の認知に関しては、健康増進がキーワードになっているが、文脈がずれたような印象をもつ。ここで求められているのは、無形遺産の認知を一般的にどう高めるかである。

対話の奨励に関する記述は、平凡である。英語化した和食用語は相当数あり、それを使えないか。

5. 同意を与えたコミュニティー一覧に、スローフード、ロハス、という他国に見られる言葉を付した団体は避けたほうがいいのではないか。JAも同様であろう。