第3回食文化 WG の概要(文化財関係部分抜粋)

日 時:令和2年12月3日 10時00分~12時00分

委員:太下委員、河島委員、佐藤委員、竹内委員、中澤委員、松田委員、宮田委員

※村田委員はご欠席

概 要:委員からの主な意見は以下のとおり。

- ※冒頭、事務局より、12月2日第4回企画調査会の資料(審議のまとめ(たたき台))や 審議経過等を説明
- ○現在、文化財分科会企画調査会において、文化財保護法の改正を念頭に置いて生活文化の登録についても議論がなされているが、食文化については<u>(料理にとどまらず)食材づくり、食器、しつらえ、習俗、技術等、広範な要素を総合的に取り込める(登録できる)制</u>度にすべき。
- ○「審議のまとめ(たたき台)」中、「例えば食文化のような全国的な広がりのあるものと郷土食のように地域的な特性を有するものが混在する」と記載されているが、郷土食が食文化でないようにも読める。食文化の中に、全国的な広がりのあるものと、地域的な特色のあるものとがあるというような記載に修正すべきではないか。
- (食文化を文化財として位置付けるに当たり、「学術的な評価」を行うという資料の記載に関連して)「評価」という言葉が気になる。研究者の間では嫌われる言葉。評価という言葉ではなく、例えば「適切に位置づけ」等だろうか。<u>ある食文化を他の食文化と比べてこちらの方の価値が高いというのではなく、いずれも価値が高いが、今はこれを位置づけて登録するよと。そうしたら、まだ位置付けられていないところも、自分のところもこれからだと思って、継承に向けて努力するようになるのではないか。そのような制度、打ち出し方ができると良い。</u>
- ○一方、登録制度であれば学術的評価を経ずにボトムアップで進めることができるが、指定制度では法律上「重要なもの」を指定することになっている。「評価」という言葉を消すと、食文化を重要無形文化財や重要無形民俗文化財とする扉を閉めることになり、懸念する関係者がいるかもしれない。登録制度の方が食文化には向いていると思うが、「評価」を完全に削除するかは考慮が必要ではないか。代替する言葉としては、例えば「価値判断」とか。
- ○<u>重要無形文化財指定についても最初から門戸を閉ざすことはせずに、まずは登録からはじ</u>めて、ムーブメントとして盛り上げて行けると良いのではないか。
- ○<u>食文化を文化財として捉える際、料理のプロの世界のものと、民俗文化の一環としてとら</u> <u>えられるものとの両方</u>がある。