

第1回食文化WGの概要 (委員からの主なご意見)

<食の文化的価値>

- ・海外では日本の食文化への評価が高いが、国内では文化としての認識が弱い。国民が意識するきっかけ作りをすべき。教育の場が重要。
- ・日本料理で「勘と経験」と言われてきた技術を記録し、後世に残していくことが重要。
- ・食文化の周辺の伝統文化、漆器、すだれなどのしつらえも一緒に発信することが重要。

<地域における維持・継承>

- ・地域による多様性は重要。しかし伝統野菜・料理などの価値に、地元の人には気づけない。今の時代に合わせ、活用されるよう、維持・継承をサポートする必要。
- ・食べ手や家庭での継承も文化政策として重要。

<文化財保護法関係>

- ・食文化を重要無形文化財として指定することに賛成だが、現時点では学術的に評価する基盤が整ってない。その間何もしないということではなく、どのような制度設計ができるかを検討すべき。
- ・多様性、希少性等を評価する民俗文化の観点も重要。芸術性等とは異なる観点からも分析する必要。
- ・食文化の文化財指定については、慎重に検討すべきという声もある。きちんとした理論武装・学術的な裏付けが必要。制度設計については注意深く進めるべき。
- ・文化財行政の中で食文化を適切に位置づけ、保存と活用の両輪の方策を示せれば、無形文化では世界の先駆けとなれる。

<文化発信>

- ・文化の保存や継承も重要だが、経済的価値が大きいことも忘れてはならない。観光に結び付いたり、食材等の輸出という経済的貢献がある。文化発信とブランディングが今後は大事になってくる。

<その他>

- ・食文化の基礎が危うい状況。生活文化全体にその傾向。食文化を先駆けとして、生活文化全体に文化庁として取り組むべき。