

	前回の議論踏まえた整理 (○) とご議論いただきたい論点 (★)
1. 我が国の食文化の現状と課題	<ul style="list-style-type: none"> ○ 我が国の多様な食文化に対して海外からの関心が高い一方で、国内においては、文化としての認識が弱い。 ○ 地域による多様性は重要だが、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。 ○ 国民の間で、食に対する経験・知識が少なくなっており、生活様式の変化等により、地域独自の食文化・日本の食文化が急速に失われていくおそれ。 ○ 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。
2. 食文化政策の基本的考え方 (1) 総論	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食文化政策の目指すべき姿 (たたき台：前回資料の再掲) <ul style="list-style-type: none"> ・ 食文化が文化政策の重点分野の一つに位置付けられ、我が国の誇る文化として国民に広く認識される。 ・ 食に関する多様な習俗・「わざ」が文化財等として適切に評価され、保存・活用される。 ・ 国内各地で特色ある食文化が継承されるとともに、新たな食文化が創造される。 ・ 海外で我が国の食文化への評価が一層高まり、日本の食・食文化の普及が進むとともに、食を目的とした訪日客が増加する。 ・ 料理だけでなく食材、食器、提供の場なども含めて、食文化として振興される。 ・ 食文化研究の基盤が構築され、学術的知見が集積・活用される。 ○ 極めて多様な食習俗・技術が存在。それぞれの特徴は様々でありその文化的価値や担い手も多様。 <p>★ <u>食文化を捉える時に、どのような切り口があるか (多様な食文化を生み出す背景とは) ?</u></p> <p>★ <u>多様な食文化、それぞれにどのような振興策が望ましいか?</u></p>

(2) 食文化の多様性	<p>★ <u>多様な食文化を生み出す背景 (特徴づける切り口)</u></p> <p>たとえば・・・</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 地域性 地形、気候など自然環境によるもの、交通網など社会環境によるもの、住民の精神性によるもの 等 ➤ 季節性 季節に応じた食習俗、年中行事に由来するもの 等 ➤ 歴史性 <ul style="list-style-type: none"> ・ 伝統的なもの ※生活様式や嗜好の変化に応じ変容してきており、当初のままの形で継承されることはまれ。 ・ 近代以降のもの ※成立形態の違いにより、さらに分類 <ul style="list-style-type: none"> a. 伝統的食文化・技術の延長で新たに創造されたもの b. 海外文化が移入されたもの : (例) フランス料理、イタリア料理の食習俗 c. 折衷的文化の展開から生じたもの : (例) あんぱん、カレーライス、ラーメンの食習俗 d. 科学技術が食文化になったもの : (例) レトルト食の食習俗 <p style="text-align: center;">[平成8年「近代の文化遺産の保存・活用に関する調査研究協力者会議」報告を参考に作成]</p> ➤ 芸術性 プロの創造的なわざ (季節の移ろいの表現など)、外観の美しいものを生み出すわざ 等 ➤ 担い手・継承の場 家庭、地域、学校、プロの料理人 / ハイカルチャー、庶民文化 等々
-------------	---

★ 食文化の例示 (それぞれの特徴・文化的価値)

たとえば・・・

(A) 日本独自・地域独自の伝統的な食習俗・技術 (例：発酵食、郷土料理)

【主な担い手：食産業・国民・地方自治体】

- ・自然・歴史、精神性、内外との関わりなど様々な要素を反映。
- ・先人の暮らしの様子や知恵の学び、アイデンティティの形成や自らの文化への関心のきっかけを提供。
- ・訪れた地域外の者も含め、地域の文化を知ることのできる魅力的な文化資源。

(B) 明治期以降に移入された食文化、和洋折衷文化等 (例：洋食文化、あんぱん、ラーメン)

【国民・食産業・料理人等】

- ・新たな食習慣として世代を超えて定着。世界の多様な要素を取り入れ、独自に発展。

(C) プロにより伝承された伝統的食文化 (例：懐石料理、日本酒醸造) 【料理人・杜氏等】

- ・歴史性に加え高い創造性、茶道など他の伝統文化とも相互に影響。

(D) 外食文化 (例：回転ずし、ラーメン、居酒屋) 【食産業・国民】

- ・大衆に親しまれる文化。一般的な訪日客のイメージする日本の食。

(E) 携行食文化 (例：おにぎり、お弁当、駅弁) 【食産業・国民・家庭】

(F) 家庭料理文化 【家庭】

- ・基礎的な食の知識・技術の継承。特に、だし文化など伝統的な和食文化の継承。
- ・科学技術による生活様式の変遷を反映。

等々

<p>3-1. 文化財保護法による食文化の保存・活用</p> <p>(1) 総論</p> <p>(2) 学術的に評価する基盤の整備</p> <p>(3) 保存・活用の対象</p>	<p>○ 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いない。その間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。</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 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ば、無形文化では世界の先駆けとなれる。</p> <p>★ <u>食文化の文化的価値の評価の裏付けとなる調査・研究をどう進めるべきか？</u></p> <p>★ <u>多様な食文化の中で、どのようなものが文化財保護法に基づく保存・活用の対象か？</u></p> <p>★ <u>評価を進める上で、どのような課題があるか？(体制、基準等)</u></p>
<p>3-2. 文化財保護法以外の食文化の振興策</p> <p>⇒ 次回(第3回)、議論を予定</p>	<p>○ 国内では食が文化であるとの認識が弱い。国民が意識するきっかけ作りをすべき。教育の場が重要。</p> <p>○ 地域による多様性は重要。その価値に地元の人には気づけない。今の時代に合わせて活用されるよう、維持・継承のサポートが必要。</p> <p>○ 文化の保存や継承も重要だが、観光や輸出等、経済的価値が大きいことも忘れてはならない。文化発信とブランディングが今後重要。</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 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。</p> <p>○ 食べ手や家庭での継承も、文化政策として重要。</p> <p>★ <u>多様な食文化の特徴に応じた施策の検討</u></p>