

## 第2回食文化WGの概要 (委員からの主なご意見)

### <多様性>

- ・食文化を俯瞰的に捉えるにあたり、「空間と時間」、「自然・人間活動の影響」という切り口が参考になる。
- ・その上で、実際のフィールドでは様々な要素が絡み合って多様性が生まれている。産業との結びつきも一つの要素。
- ・地域で一つ一つ食文化を残していくこと、また料理だけでなく配膳など様々な点から捉えることも、食文化の多様性に繋がる。
- ・多様な食文化が存在しても地域の人々や国民に認識されなければ意味がない。食教育や普及によるシビックプライドの醸成が重要。

### <食文化の振興策（特に文化財保護法関係）>

- ・現状の制度でも、専門調査会に食文化の専門家を入れるなど体制整備の上で、重要無形民俗文化財として扱うことは可能。一方、重要無形文化財は現状では芸能と工芸技術以外を扱う体制にはなっていない。緩やかな保存とボトムアップの取組から始め、より詳細に絞り込んで無形文化財指定を実現した小浜市の進め方は、国の制度検討においても参考となる。
- ・家庭料理とプロの料理人の料理は別物であり、何を対象にするか難しい。食文化の特性を踏まえ、どのような枠組みが可能かを検討する必要があるのではないか。
- ・文化振興と異なり文化財保護は文化庁にしかできない取組。「歴史に根付いた食文化」という見方は、保護行政の意義を感じる。ただし、地道な調査研究が必要。ボトムアップ型で進めるべき。
- ・地域による研究調査を通して地域が誇れるものを探し出すこと、価値が評価される前から、それらの情報・研究結果にアクセスできる環境が大事。
- ・歴史的なものを評価して残すことに加え、今の私たちの食をどうするかという点も重要。

以上