

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。

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。

論 点 (案)

1 日本の食文化の文化的価値

【たたき台】

- ・ 食に関する多様な習俗・「わざ」が存在している。
 - ・ 地域の自然風土による多様性
 - ・ 日本人の精神性・歴史を反映
 - ・ 海外文化の受容も含め多様な発展
- ・ 懐石料理など長い歴史の中で守り伝えられた「わざ」が存在している。
- ・ 訪日客が関心を寄せる日本文化の代表である。

2 目指すべき姿

【たたき台】

- ・ 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、保護・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。

3 振興施策の検討の方向性

- ① 文化財制度による食文化の保存・活用について
- ② その他の食文化振興のための方策について