

村田委員からのご意見

○ 食を文化財として保護することに関して、「日本料理の何を守っていくか」は、難しい。古くから伝承された技を守ることは無意味。なぜならば100年前の大根と今の大根は違う。100年前の大根は苦い。ゆがいてだしをふくめる。今の大根には合わない。素材も違えば食べ手の好みも違う中で、調理技術や味付けなどのレシピは変わって当然である。継承するためには、変わらないうちに記録を残す必要がある。「日本料理大全」では、日本料理の基軸を、誰もがわかるよう科学的に整理し、残す活動をしている。

技術の習得は、自転車に乗る練習をしているようなもの。誰でも時間をかければできるようになる。その自転車に乗ってどこに行くか、何を目指すか、が大切。食べ手に、時空を超えて情景や情感を伝えられることが、家庭料理と異なる、地方も含めたプロの料理技術。

技術やレシピは当然に変わる一方で、継承すべき日本料理の肝を捉えらるとしたら、①清き水と日本人の精神（食材はすべからく神からの頂きもの）を現す引き算の料理（洗い清める、皮を剥く、アクをとるなどの調理技術）、②豊かな水から得られる食材（水の中で育つ稲、水と米と麴から作る酒と発酵調味料（醤油、味噌、酢など）、③少量多品種低カロリー、④うま味を中心に構成した料理（うま味により食べたときに満足感が得られる）である。

仮に料亭での食体験がハレの食だとして、日常のケの食があるからこそ、ハレが存在し得る。日本料理に慣れ親しんでいないと料亭料理を食べたいと思わない。

（特に弱いと思う点、文化庁として価値づけを進めると良い点を質問したところ）地域の多様な食を残すこと。日本の食は、よその国にはない多様性がある。急激に時代が変わっているが、子供、孫が、そういうものがあつたことを知らないようにはしたくない。自分たち（の世代）の責任だと思う。

昔から続けていた料理は文化に違いない。ただ、歴史が長いというだけでなく、いまの人たちが好んで残したいと思うものがよい。

○ 海外への食文化の伝え方について、各国で考え方、感じ方が違うため、国によってアピールの仕方を考え、受け手の理解が得やすい方法で伝えることが大切。たとえば、日本は食感と味が重視されるが、ヨーロッパは食感や味よりも、香りを重視するため、日本料理の成り立ちなど文化的背景をまず説明することが重要である。その上で味わってもらいと、日本料理の魅力が伝わり、日本の食が好ましく感じられるようになるというのが実感。

○ 日本料理は、皿の中だけではなく、接客や調度品も含めた空間芸術である。一方、接客が十分評価されず、仲居のなり手が少ないという課題がある。料亭にとって仲居は、お客様の好み、しつらえや料理の内容等を把握し接客に活かす等欠かせない存在である。料亭文化を仲居の接客やしつらえなども含めた空間芸術として価値づけることができれば、日本料理に対する理解がより一層深まると期待できる。

また、その手段として、料理だけでなくしつらえや接客など他の要素を含め文化財として登録する仕組みができれば、自分たちとしても活用したい。

○ プロの技の継承者の育成については、料理人自身による技能向上を促す検定やコンペティションが有効であろう。自分が試験を受けて受かる、という形式がいい。

（国民の食文化への認識を高めるための方策として官民による料理人の顕彰をどう考えるか質問したところ）自分が文化功労者に選ばれた際、多くの料理人に喜ばれ、食も文化だと認めてもらった、誇りになるとの反響があった。顕彰は、食が文化であることを国民が認識する機会となり、担い手の誇りに繋がる。

料理が上手な人と日本の文化を守ろうとしている人は違う人かもしれない。文化庁なら、料理がおいしいかではなく、どういう文化を守ろうとしているか、何を評価したいかを決め、顕彰に反映させないといけない。おいしさの評価はミシュランに任せておけば良い。顕彰の対象は料理人だけではない。多様性を守ろうとするのであれば、各地の郷土食をずっと研究している人を表彰できたらいい。「ロクなものではない」と言っている人たちが表彰されたら、みんな喜ぶ。

仮に料理人を表彰するなら、地方都市の料亭などで独特の技で独特の料理を作っている人を表彰できたらいい。若い人が育成されるよう、若手を表彰したり後進の指導をしている人を表彰したりすると良い。評価の固定化を防ぐために、審査員の定期的な入替えは必要。