

### 第3回食文化WGの概要 (委員からの主なご意見)

#### <食文化に対する国内の認識を高める方策について>

- ・ 自分たちの地域の食を大したものではないと思う傾向が伺える。他の食文化と比べ、自分たちの食文化は劣っていないと気づきが得られる取組が大事。
- ・ 食文化を扱うミュージアムがあると良い。食文化を体系的に伝えることで理解が促進され、研究推進拠点にもなりえる。
- ・ 日本の食文化を俯瞰する視点と、各地の食文化の差異を体感する視点。国が決め打ちしてどこか1か所ではなく、全国各地に設けると良いのではないかな。
- ・ 必ずしも新しい箱モノを作る必要は無い。既存の施設や枠組みにおいて、食文化の特徴がわかるような展示や企画への支援があると良い。
- ・ 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。
- ・ 既存の制度にとらわれず、食文化に特化した顕彰事業を文化庁で実施するのが良い。国が今後食文化に力を入れるメッセージ性を出すという意味でも有効。
- ・ 地域で、食文化を伝承するための勉強会や教育活動に取り組んでいる人達を顕彰すべき。

#### <文化財保護法に基づく食文化の評価について>

- ・ 「評価」という言葉は上から目線の印象を与える。「あまねく集め、分類し、わかりやすく見せる」というような趣旨を持つ別の言葉で表せると良い。
- ・ 一方で、指定は「重要なもの」が対象となり評価的要素を含むものであり、重要無形文化財指定の門戸を閉ざすことが無いよう、慎重な言葉選びが望ましい。
- ・ 登録から実績を積んで、指定に向けたムーブメントを盛り上げていけると良い。

#### <各地における食文化振興について>

- ・ いわゆる B 級グルメについても、多数ある民間の活動を促進することで、保護が図れるのではないかと。ただ、B 級グルメ的な食文化については、自然発生的にその地域で生じたものと、そうでないものとは分けて考えるべきではないかと。
- ・ 自治体の中で複数の部署が関連しており、地域の状況に応じて、推進体制を柔軟に検討することが望ましい。首長部局下で、取り組みたい内容に応じて、部局横断チームを形成することも重要。
- ・ 行政の体制もさることながら、民間の NPO や農業者等の連携が重要。

#### <食文化のブランディングと海外発信について>

- ・ 海外に向けたブランディングを考える際、国内における認識を深めることがあわせて重要。
- ・ 発信すべき食文化には、食に体现された日本人の精神性や多様な食文化の存在等の他にも、世界と比較して日本に特徴的なことを上手く盛り込めると良い。
- ・ 文化財制度に基づく価値付けを進めることは、国が、商業的な動機にとどまらず、食文化を文化政策の対象の一つとして真面目に扱っていることを示す効果があると考えられる。
- ・ 在外公館や交流基金、ジャパン・ハウス等、既存の機関や取組との連携が有効。
- ・ 海外の食文化との結びつきや海外における発展（創造）も、視野に入れるべき。
- ・ コロナ禍で移動が制限される今のうちに、日本食文化を発信して憧れを醸成するとともに、将来的な来訪者に価値を提供する仕組みを準備することが重要。

#### <食文化を総合的に捉えることについて>

- ・ 食文化を総合的に捉えることが、学問分野でも進むよう、学術政策においても検討すべき。
- ・ 食材、食器、調理器具、しつらえ、作法等、広範な文化要素から成り立つものであり、ブランディングに反映させるほか、無形の登録制度ができた

際にも、最初から「食文化は総合的な文化財である」と位置付けた仕組みにすると良い。

<食文化に係る学術的知見の集積について>

- ・ 民俗的な食文化についていえば、全国一斉に統一項目で調査する方法と、より地域密着で調査する方法、両方が必要。
- ・ 最初の段階で、どのように情報を集めて、標準化し、データとして持ち、アクセス可能な状態として保管するか、その主体をどのような機関が担うか等について道筋をつけるべき。
- ・ 食文化の場合、現場の知恵や経験が重要。それらを学べる場の創出とともに、社会に散在する生きた「知」を保護の対象とする新しい理屈の検討も必要。
- ・ 学術的なことを考えると、アーカイブも重要。食はプライベートに係る所作であり、意識的にアーカイブを作る必要がある。

以上