

特集 食文化を守り、伝えていくこと	
●食文化の保護と振興に向けて	
なぜ食文化の振興が必要なのか	4
太下 義之	
特集のねらいー食文化の保護と振興の必要性ー	8
文化庁参事官（食文化担当）	
食文化における登録無形文化財の考え方	12
大石 和男	
●我が国の食文化とは	
和食の特徴と魅力	17
熊倉 功夫	
●各地の取組	
浮かび上がる地域の食文化	21
ー「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業よりー	
大石 和男	
臼杵市の食文化を守り、伝えていくこと	27
ー食文化創造都市としてー	
佐藤 一彦	
ユネスコ食文化創造都市鶴岡の取組	31
清野 健	
滋賀の食事文化研究会活動の歴史	35
ー滋賀の食とくらしの知恵を次世代にー	
桑村 邦彦	
◆	
日本博の中間総括ー東京2020大会を終えてー	39
文化庁文化経済・国際課新文化芸術創造室	
登録有形文化財（建造物）一覧（第102回）	43
文化庁文化財第二課	
連載 日本遺産をめぐる 第7回	52
やばけい遊覧～大地に描いた山水絵巻の道をゆく～	
高崎 章子	
表紙解説 日本の食文化（お節料理）	54
口絵解説 日本の郷土料理 のっぺ（新潟県）	2

食文化における登録無形文化財の考え方

大石 和男

はじめに

文化財としての食文化には、重要無形民俗文化財に指定されている「能登の揚げ式製塩の技術」(平成二十年(二〇〇八)年)や「阿波晩茶の製造技術」(令和三年(二〇二二)年)などが挙げられる。ただし文化財全体に占める食文化の割合は、まだまだ低いのが実情である。そこで令和二年の文化庁参事官(食文化担当)の設置と、令和三年の文化財保護法改正(無形文化財等での登録制度新設)がなされ、食文化部門の強化に向けた体制がひとまず整うこととなった。

ここに現れた変化の一つに、文化財カテゴリの拡充が挙げられる。法改正によって食文化を扱うことのできる文化財類型は、指定/選択/登録、及び、無形文化財/民俗文化財(有形・無形)に及ぶこととなり、これらの組み合わせによって、保護に向けて多彩な対応をとることが可能となった。とはいえ、新たな法体系に対応した運用方針が十分には固まっていなかった面もあり、この点に関して各地の文化財担当者

から質問を受けることも少なくない。なにも無形文化財等での登録制度(以下「登録制度」という)は取組が始まったばかりであり、今こゝで明かな方針を示すことはできないものの、登録案件に関する相場観の醸成を図りながら実績を積み重ねていくためにも、基本的な考え方のいくつかについては早期に公開しておく必要性を感じている。

そこで本稿では、令和三年に登録された「伝統的酒造り」にも触れつつ、現時点での登録無形文化財の考え方を整理しておく。ただし、今後の運用次第で変化していく可能性のある内容も含んでいることを、あらかじめお断りしておく。

一 登録基準、及び保持者・保持団体の認定基準

文化財保護法では無形文化財を、歴史及び芸術面での価値に着目しながら定義している。そのため生活文化でも登録基準として、「芸術上の価値の高いもの」、「生活文化に係る歴史上の

いを浮きだたせるためには、芸術的な観点が不可欠と考えられるからである。

食文化を扱う場合、歴史的な観点からの価値の整理、すなわちある一つの食の形式が成立に至った経緯や、それに伴う技術発展の歴史は重要な観点であり、どのような文化財類型であってもそれらの点を精査し価値を明らかにする必要があることはいうまでもない。だがその際、歴史上の価値のみに着眼して評価するのであれば、食文化における無形文化財と無形民俗文化財の違いは何なのかという本質的な疑義が避けられないことになる。

したがって食文化を無形文化財の中に位置付けようとする際には、芸術性が十分に存在するとは必ずしもいえないまでも、その存在が一定程度認められることを条件とする方針とした。

二 歴史上の意義

法改正の解説文では、歴史上の意義について「日本文化史の流れの上に成立した生活文化で、その後の生活文化の成立、発展に影響を与え、あるいは影響を与えると想定されるもの」と説明している。ではこの抽象的な内容を食文化の特質と照らし合わせながらみ砕いて理解しようとするならば、どのような内容上の柱を見いだすことができるであろうか。

まず踏まえておかねばならないのは、芸能史や工芸史に比肩し得る十分な研究蓄積をもった学術ジャンルが、食文化では確立していないことである。もちろん食文化史を名乗る研究が皆無というわけではない。ただしそれらは芸能や

意義を有するものの、「生活文化の成立又は変遷の過程を示すもの」の三項目を設定した(当局面は芸術上の価値、及び歴史上の意義を中心とした運用を行う予定)。

重要なのはこの三項目に関して、「いずれかに該当するもの」としている基準の運用についてである。この基準を文字どおりに捉えるならば、登録に際して複数の項目に合致させる必要はなく、いずれか一つの基準を満たせば、文化財として登録可能であることを意味している。とはいえこれまで無形文化財に先行して取り組んできたほかの分野では、芸術上と歴史上の要件をともに備えている案件を扱うことも多かった。

そのため、新設された第六専門調査会食文化委員会において検討を行った結果、登録基準については三項目のいずれか一つを満たせばよいこととし、食文化の第一号案件である「伝統的酒造り」でも、適用登録基準として歴史上の意義のみを記載することとした。

このような方針とした理由は、第一に登録制

工芸技術と比べると規模が小さく、食文化全体の網羅性という観点からみても十分とはいえない。芸術方面への目配りが弱いことも挙げられる。さらにいえば、食文化の学問全体が文化人類学や民俗学、農学、家政学などの多様な領域の複合体として展開してきたため、文化財の登録や指定という目的に対して、直ちに期待に応えられる学問体系にはなっていないことも指摘できる。

そこで、食文化における歴史上の意義とは何かについて、第六専門調査会の食文化委員会にて検討した結果、①技術史、②型・様式の発展史、③食文化全体における代表性・重要性、④社会との史的関係性、の四点がひとまず浮上することとなった。

このうち、一点目の技術史については容易に理解できる内容であろう。食の中には高度な技術発展の歴史を遂げてきたものが多数あり、それらでは技術革新が長年にわたって積み重ねられることで、優れた食を生み出すわざが培われてきた。例えば、衛生面で制約の多かった過去の製造環境において、人々は発酵の現象に着目し、その好適な進行を促す術を発見することで、風味や保存性に優れた食を作り出してきたことはよく知られている。生物学や発酵学などの近代的な科学知識が普及する以前に形成されたこれらの高度な製法(わざ)には、賞賛に値するものが多数含まれており、「伝統的酒造り」もまさにその一つといえる。

二点目に掲げた型・様式の発展史については、芸能や工芸技術にみられる型や様式が、食

度の趣旨に鑑みたことによる。登録制度では、評価が定着していないため直ちに文化財指定を行うことが困難であった対象について、保護の緊要性を踏まえつつ幅広く保護することを目的に掲げている。したがって登録に際しては、指定に匹敵するほどの高い条件を課す必要はないばかりか、登録の趣旨を踏まえた運用方針を定めることが望ましいといえるため、登録基準の適用について前述の方針を採用することにしたのである。

もう一つの理由は、芸術性の所在に関する議論が、十分に成熟していないことによる。食は芸術の一部であるとみなす見解は確かに存在しているものの、このような理解が世間一般に広く定着しているのかと問われたならば、自信をもつてこれを肯定できる人はさほど多くないのが実情であろう。なぜなら、芸術上の価値の議論に踏み込むとする際に、これを論じるためのポイントが食文化では明確に定まっておらず、わざの価値をはかるための客観性をもった指標も見いだされてはいないからである。したがって食文化に芸術性が内在していることへの漠然とした認識が(部分的に)存在しているとはいえず、それらを社会一般の共通認識へと高めていくためには、それなりの努力と時間をかけていく必要があると考えられる。食文化を歴史上の価値だけで登録無形文化財に登録できるようにした理由はここにある。

とはいえこのことは、登録に際して芸術上の価値をまったく考慮しないという意味ではない。なぜなら無形文化財と無形民俗文化財の違い

文化にもみられることを踏まえたものである。例えば茶事の懷石では、提供される料理の皿ごとに向付や八寸といった名称と、盛りつけられる料理内容の決まり事が定められており、全体として一つの型が成立している。同様に「伝統的酒造り」でも、古代の素材で多様な製法が中世に日本独自の製法へと統一されていくとともに、その内容が高度化・洗練化されていった歴史を追うことができる。つまり製法における様式の確立過程を明確化することで、歴史的な意義を見いだすことができると考えられるのである。

三点目は、食文化全体における代表性・重要性である。発酵研究者の坂口謹一郎は「古い文明は必ずうるわしい酒をもつ」（『日本の酒』岩波書店、二〇〇七年）と述べており、酒が食文化史ばかりか、文明を語る上でも欠かせない要素であることを述べている。我が国の食文化の全体像を意識した上で重要な要素を浮き彫りにし、それぞれの特質を位置付けていく研究は、まだまだ発展途上ではあるものの、個別の事例の中でその重要性を明らかにできたものについては、歴史上の意義をもつものとして評価できると考えている。

四点目は社会との史的関係性である。食文化は皿に載せられた食物に限った話ではなく、食材の生産・入手に始まり、流通や加工の過程に加えて、どのような場面で食べるのかといった行事や慣習とも結びつくことによって成立する。むしろそれらが歴史的に形成されてきたものであることはいうまでもない。例えば、京料

理が^{だし}出汁を引くわざを発展させてきた背景には、近世の海運業の発展による北前船の存在が大きく関係しており、これによって北国の昆布が若狭（数賀）を経由して京都にもたらされてきた。酒造りに関して言えば、特定商品の独占製造・販売を行う「座」の一つとして、中世に「こうじ座」が成立していたことも興味深い事実となっている。このように社会史との関連の中で食文化の歴史的意義を論じる視点も重要である。

三 芸術上の価値

日本画家の千住博は、「芸術とは、伝達不可能と思えるようなイメージーションをもコミュニケーションしようとする行為のこと」と定義した上で「料理は皆、芸術的行為」だと述べる（『芸術とは何か―千住博が答える147の質問』祥伝社、二〇一四年）。これとは別に料理研究家の土井善晴は、「料理の評価とは、おいしいかおいしくないか……という平面的なものではなく、その料理の性質……を瞬間的、かつ正確につかむ（読み取る）こと」であり、そのような能力を育むことが「本物と偽物を見分ける力、想像力を養う根幹」に繋がっていくと記している（『汁一菜でよいという提案』グラフィック社、二〇一六年）。いずれも経験の蓄積による見識の深さを感じさせてくれる主張となっており、これらは同時に、食と芸術性の結びつきの捉え方が一つには収斂^{れん}しておらず、多種多様なものとなっている現状をも伝えてくれる。したがって統一的な理解が醸成されていくまでは、食の芸術性につ

いていくぶん慎重に対応していく必要があるといえる。

さて、芸術上の価値に関する法改正時の説明文は「それぞれの様式又は技術によって表現され、享受される、芸術活動又は芸術性を伴う活動として成立している生活文化」としている。食文化の場合、食の調理や加工を、芸術を主目的とした活動であるとみなすことは困難である。そこで、もっぱら芸術性の発露をみとめることのできる活動、すなわち「芸術性を伴う活動」として位置付けることとした。

次に問題となるのが、食の芸術性をどこで捉えるのかについてである。このような話題になったとき、真っ先に〈味〉を思い浮かべる人も少なくないことであろう。もちろん、〈味〉や〈香り〉、見栄えの良さが食にとって否定的な要素であるはずもなく、文化財の候補案件にこの条件と合致するものがたくさん存在することも確かである。とはいえ、さすがに食の文化財を『ミシュランガイド』と同等視するわけにはいかない。

他方で食の世界では、単に美味しさだけでなく、審美的な美しさを見いだし、その美を追求しようとする動きもすっかりと根付いていく。例えば手揉み製茶では、時間をかけて一枚一枚の茶の葉を揉むことで、針のように尖った茶葉に仕立てており、製品の外観に独特の凛とした美しさをまとうことが目指されている。日本酒の酒蔵では、複数の異なる風味の酒を製造することが常態であり、それぞれに「春らしい酒」や「水晶のような酒」といったコンセプト

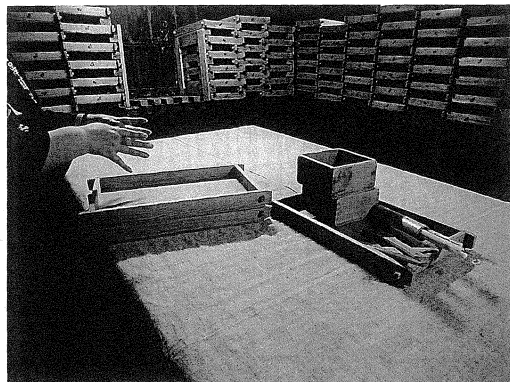
を設け、それらに見合う味や香り等の設計を施した上で、原料となる米を丁寧に醸し出すことがなされている。

これから分かることは、美的感覚の反映や、意味・趣向に代表される精神性の表現が、食の加工・調理を通じてしばしば試みられているという事実である。このとき々の担い手は、伝統的に継承されてきた様式や型を踏襲した上で、独創性を加味している点は重要である。そして複雑性をもった食だからこそ、それを味わう側も、五感及び解釈の能力を駆使しながら食のすばらしさを享受し、堪能することができるのである。このような一連の過程は、ほかの芸術一般でみられる現象と響き合う面をもつといって過言ではないだろう。

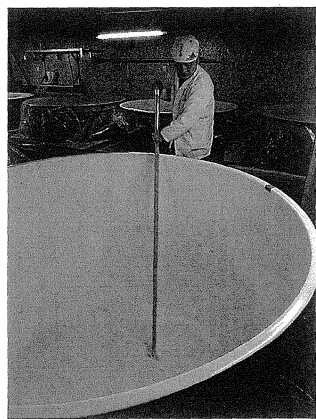
ただし、食文化で芸術性を客観的に評価するための体制を整えるには、それなりの時間を要する。そのため、芸術的性格をみとめることのできる食については、（一足飛びに指定を目指すのではなく）当面は登録無形文化財の候補として対応していく予定としている。

四 「伝統的酒造り」のわざのポイント

食の業界では明治以降、産業化の進展が著しく進み、製造過程の多くに機械が導入されてきた。酒造業界もその例に漏れず、大規模な機械化が進んできたことは周知のとおりである。ただし酒造りにおける機械化は、それまでの手作業での内容を省力化、大規模化、及び自動化を施しながら再現したものであり、その原型が伝統的な手仕事にあることはいうまでもない。そ



酒造りで用いる道具



酒のもろみ管理作業

のため登録にあたっては、継承されてきた手仕事のわざが対象であることを強調するために、名称を「伝統的酒造り」とした。

登録する内容は、酒生産の根幹の過程において、五感を用いた判断と手作業を駆使すること、目的とする酒質（吟醸酒等）を作り出す伝統的なわざとした。酒造りでは、アルコール濃度を可能な限り高めると同時に、飲料として好適な味や香り等を実現するために、高度なバランスのもとで並行複発酵を進めていく必要がある。そのためには肉体を用いたわざの習熟に加えて、醸造過程での状況の見極めも重要となる。以上の観点に基づき、わざのポイントにつ

いては、原料の前処理、こうじ造り、もろみ管理の三つの過程に分けて整理した（これらの詳細については専門的な内容を多く含むため省略）。ちなみに今回登録された酒造りのわざは、日本酒、焼酎、泡盛、みりんについて共通のものとなっている。

わざの成立時期に関する考え方も述べておこう。食は変化の激しい世界であり、食品衛生基準等への対応も必要のため、古典的な様式や技法をそっくりそのまま現代へと継承することには難しさが存在する。したがって、登録するわざの原型が歴史性をもつものであれば、保存すべきわざの最終形が定まった時期は明治以降であったも構わないこととした。ちなみに「伝統的酒造り」では、わざの原型が室町時代に定着し、その後の製法の洗練・機械の開発導入を経て、昭和中期にわざの全体像が完成したとみられている。なお酒造りの歴史については、酒造史に関する多くの研究蓄積があるため、ここで

は割愛する。

芸術性についても触れておこう。酒の造り手は、巧緻なわざを用いることで多彩な味や香りを生み出すことができるのみならず、それらを基盤とした上で精神性を表現することも可能となっている。このような例として、前述した季節性や清らかさといった内容を挙げることができよう。つまり食の加工や調理を通じて精神性の表現のみられることが、「伝統的酒造り」を登録無形文化財に登録した背景となっているのである。

なお無形文化財制度では、わざを有している者（個人もしくは団体）を併せて認定することとしている。そこで「伝統的酒造り」では、酒造りを十分に体得し、かつ相当な期間わざを行使することによってこれに精通している者を主たる構成員とする団体として「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」（以下「保存会」という。）を認定した。

保存会が登録無形文化財の保持団体として十分な能力を有していると判断した根拠は次のとおりである。醸造業界では、日本酒造杜氏組合連合会の認定杜氏、中央職業能力開発協会の技能検定制度に基づく酒造技能士等の認定制度・研修制度を有しており、醸造家の技量を客観的に評価・認定する仕組みが備わっている。保存会では入会審査にこれらを導入することで、一定の高い技量を持ち「伝統的酒造り」のわざを保持していると認められる者に会員資格を与えている（指導的立場の者も会員の一部に含まれる）。

五 無形文化財としてみた食文化の特質とは何か

最後に、食文化を無形文化財として位置付けていく際の課題を、把握できている範囲で整理しておこう。

まずは芸術性についてである。食を無形文化財として位置付けていく際、そこでの評価の対象（すなわち文化財としてのわざの所在）となるのは、食を調理・加工する者の立ち居振る舞いというよりも、その結果としてできあがった食の（味）や（香り）等にはまずは注意を払うことになると考えられる（もちろんいくつかの例外もある）。

そこで問題となるのが、芸術性を論じる際に言及されることの多い、独創性の所在についてである。例えば工芸技術では、個性豊かな唯一無二の焼き物を作り出すことができるのに対して、食文化でこのような状況を創出することはなかなか困難であることを正直に認めねばならない。その理由の一つに担い手の産業構造が挙げられる。

食文化の内容を大雑把に分けると、近親者に提供される家庭料理か、または商品化された食かに大別でき、高度なわざを形成しているのはもっぱら後者である。そして産業として取り組まれている食では、（ほぼ）同質の製品が一定数製造されている実態をまずは前提とせねばならない。

例えば日本酒の場合、高級酒など少量限定生産の場合であっても、一升瓶を一本しか仕込ま

ないような酒造りは製造上の理由によりなされておらず、最低でも五〇～一〇〇本程度が生産ロットとなっている。したがって独創性にあふれた一点ものの酒はまず存在しないため、芸術性を論じる際には、厳密な意味での独創性とは異なった論点を探し出していく必要があるといえる。

もう一つの課題は、食を撰取した人しかその真価を判断できない点である。半永久的に作品を残せる工芸品や動画等で記録を残せる芸能と異なり、食の場合はそれを口を含むことのできた者しかその良さを味わい、評価を下すことができない。このことは、客観的かつ公平な審査の場を設けることの難易度が高いことを意味する。食の評価に向けた新たな仕組みを作ることが課題となるゆえんである。

以上、食文化担当の取り組んできた登録無形文化財「伝統的酒造り」を例としながら、食文化における登録無形文化財の基本的な考え方について説明を試みってきた。ここで記してきた内容を当面の方針として文化財登録等を進める中で、さらに方針を練り上げていきたいと考えている。

（おいし かずお・

文化庁参事官（食文化担当）文化財調査官）

◎次号は、「東京国立博物館二五〇周年・奈良文化財研究所七〇周年」を特集します。

■『月刊文化財』購読について

『月刊文化財』は、東京国立博物館売店でもお求めいただけます。

定期購読の場合は、お近くの書店でお申し込みいただくか、左記へご連絡ください。バックナンバーのお問い合わせも左記にて承ります。

*電 話／0120-2003-694

*FAX／0120-3021640

*URL／

<https://www.daichihoki.co.jp/>

※購読のお申し込みでいただいた住所やお名前などは、企画の参考など本誌にかかわる目的にのみ利用し、他の目的では使用いたしません。

月刊 文化財 五月号（七〇四号）

令和四年五月一日発行

定価七八五円

本体七一四円

監 修 文化庁

発行所 第一法規株式会社

〒東京都港区南青山二丁目一七
番〇二〇一〇三二六九四

本誌掲載記事の無断転載を禁じます。