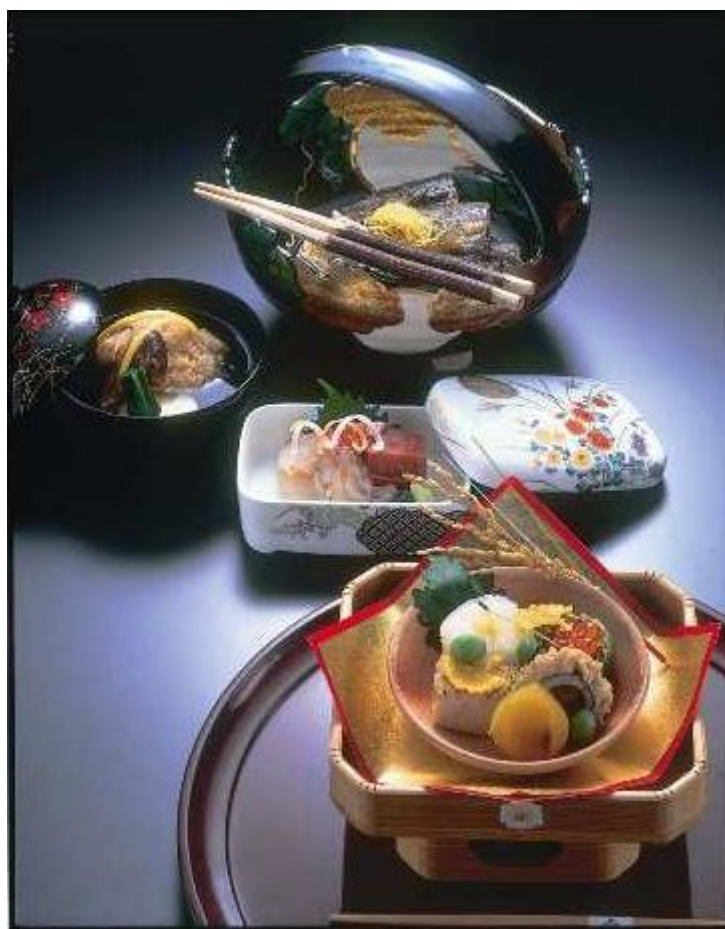


「日本料理 (Japanese culinary art and culture)」の
世界無形文化遺産登録に向けた提案書



平成23年10月

京 都 府

特定非営利活動法人日本料理アカデミー

I. はじめに

「日本料理」は、悠久の歴史と固有の文化、自然などを礎として、多様な季節の食材、器、しつらえ、おもてなしの心などとともに発展してきたものであり、その美術、芸術を細部まで突き詰める精神性と「型」や「間」を重んじる独特の美学を持った日本文化の粹であり、日本の美の象徴である。

その季節感や空間の美と併せて料理を五感で味わい、総合的に客をもてなす日本料理は、料理そのものを超えた総合的な技術と文化(Culinary art and culture)の結集として、世界的にも非常に高い評価を得ており、各国の料理にも大きな影響を与え、広く取り入れられている。

このように「日本料理」は世界的に保全する価値を有する文化となっていることから、その発祥の地である日本から保護する活動を早急に行っていくことが求められる。

このような背景から、「日本料理」のユネスコ世界無形文化遺産登録に向けたわが国政府の取組が、平成 23 年 7 月 5 日より農林水産省主催で「日本食文化の世界文化遺産登録に向けた検討会」(以下、検討会)で開始された。

同年 10 月までに検討会で取りまとめた内容を、文化審議会文化財分科会、さらに文化庁・外務省連絡協議会を経て平成 23 年 3 月にユネスコへ申請を行う予定である。

京都府においても庁内検討会を設置し、特定非営利活動法人日本料理アカデミーと連携を図りながら検討を進めてきたところであり、これまでの検討状況を踏まえて、提案書として提案・要望事項を整理して取りまとめた。

Ⅱ. 日本料理の定義と特徴

1 日本料理の定義

日本料理のユネスコ世界無形文化遺産への登録に際しては、油の少ない調理法や出汁、旬の食材など健康面の価値も含めた料理に止まらず、独自の精神性と美学を根幹に据え、調理から盛り付け、配膳やもてなしの空間まで美しく整えられた料理技術及び作法等の全体を文化として捉えた名称とすべきである。

したがって、日本料理の特色と文化的要素(粋: すい)を全て持つ名称として、個人の人生や集団生活における大切な節目において供せられる「儀礼のもてなし料理」の総称「会席(かいせき)料理」が相応しいと考えられる。

したがって、ユネスコ世界無形文化遺産への日本料理の登録名称を「日本の会席文化」と定義し、英語名称については、外国人に正確に理解されるよう「Japanese culinary art and culture」と定義する。

2 日本料理の特徴

(1) 総論

他の国々の料理と比べ、日本料理の特徴としては、「出汁のうま味を基本にすること」、「季節感を尊重すること」、「地域の素材を大切にすること」、「素材の味を引き出すこと」、「健康に良いこと」などを挙げることができる。

(2) 優れた技術と独特の思想

基本である「五味五色五法(ごみごしきごほう)」の定式をはじめ、素材の味を最大限に活かし、繊細な味覚に応えた調理、盛り付けに特徴を持つ。また、容器のサイズや器に対する料理の割合が、科学的に見ても味わうのに最も適したサイズに定められた「寸法」をはじめ、「料理」の字義のとおり土地・場所・季節・相手を「はかり定める」思想があり、根本的に料理に対するベースが諸外国とは異なる。

(3) 高い精神性と文化性

日本料理の根底には、8世紀末に始まる平安時代の貴族の社交儀礼の中で発達した宴会(大饗)料理に端を発し、1200年にわたって京料理を中心に発展してきた食文化の歴史の中で育まれた日本人の精神性が脈々と流れている。

それは、自然を敬い、ありのままを受け入れ、五感で味わおうとする姿勢や、作り手が受け手のために最高の努力と奉仕をするもてなしの心、「もったいない(mottainai)」という言葉に表れており、さらに、「取り合わせの美」や「余白の美」といった美に対する独特の感性や、異なる文化を取り入れながら日本的なものに昇華したり、各地の郷土料理を取り入れたりする包容力にも示されている。

このように、日本人の高度な精神性と文化性を食で表現したものこそが、「日本の会席文化」ということができる。

(4) 口承に基づく伝統及び表現並びに社会的慣習

日本料理の中でも特に「日本の会席文化」は、四季折々の食材を、その日の天候や会食の目的、客の好みをくみ取った上で調理するとともに、同じもてなしの心で室内の生け花や掛け軸などの装飾をしつらえ、花々や古典に着想を得た文様を施したテーブルや椀、皿、箸などの食器を選び供することで、美食を食する満足よりも、この日この時この場所で、主と客がともに最上の時間を過ごすことに絶対的な価値を見出す、「日本の社会的慣習」である。

それは、子供の誕生、成人、結婚、還暦といった個人や家族の祝祭をはじめ、正月や節句などの伝統的な年中行事のほか、雪、月、花を最も美しい時節に愛でる鑑賞の時など、個人的若しくは社会的儀礼や祭礼、習慣の中の大きな要素と位置付けられている。

また、「日本の会席文化」は、長年の経験で培われ口承された栄養学的配慮がなされるとともに、食材そのものの名称や形状、成育過程から想起された、例えば、祝いの席での「めでたい(鯛)」、「よろこぶ(昆布)」、「かずのこ(数の子、婚礼の際に多産を願う)」などの「いいならわし」をし、それを共有することで、個人の感情や思考に訴え、場の雰囲気とその目的に沿った一層の盛り上げに導くという、「口承による表現」が特徴となっている。

(5) 伝統文化との関わり

日本料理の歴史を踏まえると、以下の4つの流れに分類することができる。

会席料理は、その目的やケースに応じて「有職料理」「精進料理」「懐石料理」の形式を基本としながらも、さらにこれに料理人の創造性と美意識やもてなしを含めて提供される。また、料理だけでなく華道や香道、日本舞踊や伝統音楽なども会席料理の重要な構成要素として提供される。

一方、「おばんざい」は、これらの料理と日本人の食文化に対する感性を共有するものの、日常食であることから、今回の提案においては儀礼のもてなし料理である会席料理を基本として捉えることとする。

有職料理：平安時代の貴族の社交儀礼の中で発達した宴会(大饗)料理。

膳の数・形式で分限思想を視覚的に表現する本膳料理に発展。銘々膳及び飯・汁・菜・香の物の4点(一汁三菜)からなる日本料理の様式と基本型を備え、包丁の扱い・献立・料理の盛り方、並べ方、食べ方に至るまで包括するルールが整理されている。

精進料理：宗教的なタブーに規制された粗食から、限られた材料で贅を尽くす発展を遂げた野菜海草料理。煮物や出し汁、細やかな舌の感覚や視覚的なあつらえに工夫を凝らし、日本料理に独特な繊細さ・創造性をもたらしている。

懐石料理：「わび茶」の思想・スタイルの影響を受けて発展した茶会の料理。

料理が時系列をもって配膳され、「余分なもの・煩わしいもの」を除き、料理に強いメッセージを託す特徴を持つ。日本料理に美意識・季節感・もてなしの心を究める姿勢を持たせている。

おばんざい：庶民の家庭料理（関東では「お惣菜」）。質素な中で素材を活かし、季節や神事に地域に因んだ様々なバリエーションを持つ。有職・精進・懐石と日本人の食文化に対する感性を共有しつつも、それらの要素を簡素化し、舶来の料理法・調味料も柔軟に吸収して日常生活に定着している。

(6) 技術的側面

日本料理の特徴を技術的側面から整理する。

定式と基本要素

まず基本として、「五味五色五法(ごみごしきごほう)」の定式を持つ。

五味：全体バランスを考慮した甘味、辛味、塩味、苦味、酸味の五つの味付

五色：赤、青、黄、白、黒の五つの色彩を取り入れる

五法：「焼く」「煮る」「蒸す」「揚げる」「生(き)を活かす」料理方法を指す。

さらに以下の要素を、日本料理の主な特色として挙げるができる。

① 椀刺(椀差 わんざし)

吸い物と刺身。コースのメインディッシュとして季節感やメッセージを込める。

② 割烹(かっしゅほうじゅう)

「割る/切る」が主、「煮る/焼く」は従であるという日本料理の基本理念で、ここから日本料理を「割烹(かっぼう)」とも呼称する。

③ 単味の味覚

素材自体を単味で味わい、その旨みを最高に活かすこと。

④ 返り味

口をつけた瞬間に味が分からなくとも、一旦胃袋に収まってからゆっくりと脳に刺激が伝わり、再び口に戻ってきて「うまい」と感じる味のこと。

⑤ 引き出しの料理

食材や調味料を重ねていくのではなく、食材の中からうまみ成分を湯の中に引き出す(引き出す)こと。

⑥ 季節感(走り・旬・名残)

旬の食材は美味しく、素材そのものの味を楽しむ好機と考えられている。季節を先取りする「走り」、翌年まで食べられなくなる直前の「名残」など、旬よりは味が落ちるが素材の扱いを変え、同じ食材でも、走り、旬、名残と三度の季節感を楽しむことがある。

⑦ 盛り付け

調理した食材の大きさや器の大きさは、料理を提供される側がいかに心地

よく食することができるかを基準に定められている場合が多く、それらを彩りよく並べるだけでなく、器の質感や絵柄なども吟味し、見た目にも美しく季節や風情を盛り込むルールがある。「取り合わせの美」や「余白の美」といった言葉に表されるように、余白も含めて、背後の自然や物語を想像させることも多い。

⑧ 三真

切り方、盛り方、色組み合わせの応用技術のこと。

⑨ 基本の調味料

「さしすせそ」の語呂合わせがある 5 種類(砂糖・塩・酢・醤油・味噌)の調味料を基本とする。醤油は中国・韓国と製法、味ともに異なる日本独自の調味料である。

⑩ 口中調味

飯と他の料理を口の中で混ぜながら味の深みや濃さを調整することで、香りや食感を豊かにすること。

多種多様な包丁と包丁さばき

日本料理では、魚を生ものとして食するため、素材を活かすためにも手早く・手際よく・美しく切る技術(包丁さばき)と道具が発展した。特に日本料理に用いる包丁(和包丁)は、食材や切り方によって10種類以上に分かれ、同じ食材に対するものでも、地方によって包丁の形状が異なることもある。

(7) 提供様式

ア) 献立

酒と料理を楽しむ一般的な会席料理と、法事などの際の精進料理、茶を楽しむことを主とする懐石料理とでそれぞれ提供様式が異なる。

一般的な会席料理	一般的な精進料理	懐石料理
前菜	【本膳】	飯(麺・寿司)
吸い物	平椀(煮物)	汁
造り	小蓋(豆腐)	向付(むこうづけ)
煮物	香の物	煮物
焼物	坪(酢の物)	焼物
揚物	木皿(刺身)	強肴(しいざかな)
蒸し物	飯(麺・寿司)	箸洗(はしあらい)
酢の物	汁	八寸(はっすん)
飯(麺・寿司)	【二の膳】	香の物
香の物	揚物	菓子
水菓子(果物)	蒸し物	

イ) 食材

季節(四季や二十四節気)ごとの旬の食材が、料理を提供される側の年齢や嗜好、提供される場所や天候、メッセージや趣向、献立におけるバランス等に配慮されながら準備され、本来の味を活かした調理法が工夫される。地域の歴史や文化に根ざした食材が尊重され、独特の調理法が発展している例も多い。

ウ) あしらい

風味と風情を引き立てるため刺身や汁などに添える野菜や海藻のこと。一般的にはけん、つま、かいしき(搔敷/皆敷)を総称して「あしらい」とよぶ。料理に添えて料理を引き立たせる役目を果たし、香りと辛みのほかに色、姿を加えて料理を飾り、季節感を呼び起こし、食欲を増進する役割もある。

エ) 食器

漆器、陶器、磁器など、多くの種類を併用する。器には多彩な絵付けが施され、余白も含めた盛り付けが工夫される。箸の種類や役割も多様で趣向や用途に応じた使い分けがされ、箸の美しい持ち方、使い方が重要なマナーとされる。

オ) 日本酒、日本茶、菓子

稲作を中心とした日本において、「先祖の神様の食事」である日本酒は、古くより人々の生活に密着し、今も儀礼に欠かせない要素であり、茶道は日本料理に高い精神性・芸術性をもたらしている。このため、日本料理の献立、メッセージや趣向と合わせたもてなしの重要な要素として、全体と調和した日本酒・日本茶・菓子(果物を含む)が提供される。

なお、日本料理においては、酒を飲む時(献の時)の菜(おかず)と食事のための菜は室町時代まで区別されており、この献と食を一緒にしたのが茶道で、今の会席料理の形態は江戸時代からになる。

カ) しつらえ(もてなしの空間)と女将

日本の伝統建築に掲げる掛け軸や生花など、季節感や空間の美と合わせて料理を五感で味わい、料理を提供する側とされる側が、託された思いやメッセージを共感できる「もてなしの空間」として総合的にもてなす。日本料理では、そのような空間での心配りが重視され、口承による伝統を受け継ぎ、自然や万物に関する知識を踏まえたプロデューサーとして「女将(おかみ)」が存在し、演出を手がける。

また、華道や茶道、香道、それに料理の場で披露される日本舞踊や伝統音楽なども「もてなしの空間」を演出する会席料理の一部であり、こうした日本特有の伝統芸能も日本料理とともに支持保護され、発展してきた。

2 対象範囲の定義、保持者や実践者

「儀礼のもてなし料理(会席)」の技術と文化は、時代の権力者層である貴族・僧侶・武家によって保護されてきた。このため、日本料理の基本的要素が形成され、1200年にわたって継承されている京都を中心に、大阪、東京及び各都市(旧城下町等)において、地域の特色を加味した日本料理が相互に関連して発展してきた。

その間、諸外国との交流により、異なる食文化を巧みに取り入れながら日本的なものに昇華するとともに、全国各地の伝統文化に根ざした郷土料理や家庭料理の優れた点を取り入れることにより、その幅を広げている。

日本料理の技術と文化の保持者・実践者は、以下のとおり。

- ・ 料亭、旅館、日本料理店等の料理人
 - 日本料理の料理人は「板前」ともいわれ、以前は板前十職(下洗・中洗・立洗・立回り・盛付け・焼方・脇鍋・煮方・脇板・板前)と厳しい修行を経て一人前の職人となった。
- ・ 料亭、旅館等の経営者(女将)
 - 日本料理では、料理だけでなく総合的な「もてなしの空間」での心配りが重視され、プロデューサーとして「女将(おかみ)」が存在し、演出を手がける。
- ・ 日本料理を経験し継承する日本国民
 - 日本国民は、昔から酒を「神様の食事」として敬い、米飯を主食とし、食物を通した様々な儀礼や作法(食物儀礼:食礼)があり、食礼は重要な教養のひとつとして見なされてきている。このように、日本料理文化を鋭敏な味覚とともに継承する日本国民は、重要な保持者・実践者である。
 - 一方で、食礼と味覚は家庭や地域などで時間をかけて教育され継承されていく必要がある。今回、ユネスコ文化遺産登録に当たっては、国民を広く対象とした意識調査アンケートが予定されているが、単なる人気投票にならないように留意する必要がある。

その他に、日本料理の技術と文化に深く関わる保持者・実践者は、以下のとおり。

- ・ 漬物等の発酵食品、調味料、酒や茶なども含めた食産業従事者
- ・ 素材の生産に関わる農林水産業従事者
- ・ 食器や空間の調度品等のしつらえに関わる工芸産業従事者
- ・ 華道や茶道、香道、それに会席の場で披露される日本舞踊や伝統音楽の提供者
- ・ 料理文化の普及に関連する出版、媒体従事者

Ⅲ. 日本料理の伝統保護に向けて

1 登録内容と保護・継承モデル

(1) 登録内容

登録のためには、日本国民に幅広く支持され、外国人にも正確に理解される要素の特定と定義が必要である。全国各地には地域の伝統行事などの社会習慣と結びついた様々な郷土料理があり、裾野の広い日本の食文化を担っていることから、それらを尊重し守り育てることは非常に重要であるが、提案の際は、文献・器物が1200年間にわたり適切に保存され、全国各地に波及しその食文化に影響を与えてきた「会席料理」を「日本料理」と定義することが適当である。

また、観光誘致や事業実施を目的とすることは減点要因となることから、日本料理を文化財として定義する際には、「保護すべき」内容と措置を明確に記述すべきである。

(2) 保護・継承モデル

現行の食育基本法では、日本料理を伝統文化・無形文化財として考慮した保護・継承措置が十分ではなく、ユネスコ世界無形文化遺産の意図する保護モデルに近い活動をしている団体を積極的に取り上げ、これらの団体の活動をもとに、文化財保護法にも位置付けた上で、新しい公的な保護・継承モデルを構築すべきであり、具体的には、次のような取組が必要である。

- ① 日本料理を文化財保護法に基づく文化財として位置付けるなど、文化として保護する法制度を整備することにより、他の文化財と同様にその実践・継承者、習慣、技術等を顕彰・保護の対象とすること。
- ② 食育推進基本計画に基づく教育・普及啓発に日本料理の価値と役割を明確に位置付けるとともに、義務教育において日本料理を学び味わう課程を設けるほか、必要な取組を明示し全国的に実行することにより、幅広い国民がその繊細な精神性や美、広く深い味わいに幼年期から接する機会を設けること。(例：特定非営利活動法人日本料理アカデミーによる「京都市カリキュラム食育事業」^{※1}等)
- ③ 若年層も含めた料理人の技量や努力を適正に評価し、国内外においてその技量の質が担保される国家レベルのしくみを構築すること。(例：特定非営利活動法人日本料理アカデミーによる「日本料理コンペティション」^{※2}、京都府による若手職人「京もの認定工芸士」^{※3}等)
- ④ 日本料理の文化的背景も含めた研究(歴史、文化、技術、調理科学等)や高水準の日本料理を安定して提供することのできる実践者の確保と継承者の育成を担い、国際的に評価される高等教育機関(日本版「ル・コルドン・ブルー」^{※4}「CIA(Culinary Institute of America)」^{※5})を設置すること。
- ⑤ 海外において日本料理の文化的背景、様式や味覚・美意識などの価値への理解を深める活動を積極的に展開すること。(例：特定非営利活動法人日

本料理アカデミーによる「日本料理フェローシップ事業^{※6}」や海外への講師派遣、京都府による「京都フェア in Paris」^{※7}等)

- ⑥ 地方公共団体や民間団体が行う同趣旨の活動に対し、積極的に支援すること。

※1 「京都市カリキュラム食育事業」

平成 18 年度開始の日本料理アカデミーと京都市教育委員会との連携事業。京都市教育委員会、学識経験者や PTA 代表で構成される「日本料理に学ぶ食育カリキュラム推進委員会」に参画し、京都市立小学校における食育カリキュラムの指針づくりから参加し、17 校のモデル校で食育授業を実施している。

※2 「日本料理コンペティション」

平成 19 年度から日本料理アカデミーが隔年開催しているプロを対象としたコンペティション。次世代の料理人の育成と、伝統の継承と地域に根差した日本料理の新たな活力を育むことを目指し、6 地域で地方予選を実施している。

※3 若手職人「京もの認定工芸士」

京都府が、伝統と文化のものづくり産業を支える技術を継承し、次代を担う人材を育成するため、伝統的な技術又は技法により製造される「京もの指定工芸品」の製造に従事し、一定の実務経験と技術を有する者に対し称号を授与する制度。平成18年度から22年度までに63名が称号を授与された。

※4 ル・コルドン・ブルー」

1895 年パリに創設。フランス料理の発展とともに歩み、クラシックな料理から、新しい技法を取り入れ進化する現代のフランス料理まで、その時代を担うシェフとともに、フランスの料理芸術を継承し、世界に向かって発信してきた。

※5 CIA (Culinary Institute of America)

ニューヨーク州ハイドパークに所在する。1946 年にコネチカット州ニューヘブーンにクッキングスクールとして設立され、現在は外食産業界のハーバード大学と呼ばれている。充実した施設やカリキュラムばかりでなく、ニューヨークのトップ 10 レストランのうち 7 軒のシェフは CIA 卒業生という実績をもつ。

※6 「日本料理フェローシップ」事業

平成 17 年度より日本料理アカデミーが実施している事業。海外のトップシェフに日本料理の技術や歴史、背景となる文化に触れ、理解を深めてもらうことを目的とする。厨房研修をはじめ、野菜農家や味噌・豆腐の生産現場の視察、茶道研修や禅研修など幅広いカリキュラムを持つ。

※7 「京都フェア in Paris」

京都府が本年 10 月にパリで開催する事業。日本の文化、美の象徴である京料理の体験により京都の奥深い魅力を紹介するもので、富裕層・文化人を対象にした京料理を代表する料理人による京料理紹介レセプション等を実施。

(3) 日本料理文化の伝承・保護活動団体について

このような活動を行う京都ゆかりの団体として、以下を挙げることができる。

① 特定非営利活動法人 日本料理アカデミー <http://culinary-academy.jp/>

日本料理の発展を図るため 2004 年に設立(2007 年に特定非営利活動法人に移行)され、教育及び文化・技術・研究並びにその普及活動に取り組む。京都市教育委員会や京都大学と連携した日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動として、京都市内の 17 のモデル校で食育授業を行うとともに、京都大学「本物のダシを味わうことは教養である」における実演を実施。世界における日本料理の理解促進をめざし、料理界に影響力を持つシェフを京都に招き日本料理とその文化を体感してもらう「日本料理フェロシップ事業」や、世界各地で活躍する若い日本料理人の登竜門といわれる「日本料理コンペティション」等を実施している。

② 特定非営利活動法人 四條司家食文化協会

<http://shijotsukasake.jp/index.shtml>

すべての国民に対し、食生活の安全と食文化の向上に関わる事業を行い、提言、実践、知識の普及を図ることで広く国民の食生活の安全と食文化の向上に寄与することを目的とする。「日本食文化検定」を実施している。

③ その他

従業員、国際線客室乗務員などへの「おもてなし」人材の育成と外国人旅行者への説明のため、日本料理の正確な知識、会席のマナー、おもてなしの習得をめざした教育プログラムを持つネットワークもある。

IV まとめ(提案)

今回の検討をまとめて、以下の3点を提案する

1 日本料理を「日本の会席文化」(Japanese culinary art and culture)」として世界文化遺産登録を行う。

日本料理の技術と伝統文化を保護し未来へと継承するため、その特色と文化的要素(粋:すい)を全て持つ儀礼のもてなし料理を「会席料理」と定義し、日本国民に広く支持され、かつ外国人に正確に理解されるよう整理して保護の対象と位置付け、これをユネスコ世界無形文化遺産(代表リスト)に登録することを提案する。

- 登録に際しては、料理に止まらず、独自の精神性と美学を根幹に据え、調理から盛り付け、配膳やもてなしの空間まで美しく整えられた料理及び作法等の全体を文化として捉えた名称とすべきである。
- その特色と文化的要素(粋:すい)を全て持つ儀礼のもてなし料理は、「会席(料理)」と定義することができる。したがって登録名称を「日本の会席(かいせき)文化」として、英語名称は外国人に正確に理解されるよう「Japanese culinary art and culture」とする。

2 日本料理の特徴、その技術と伝統文化を、京都を中心とする料理人ネットワークを踏まえて整理する。

食文化は時代によって変わって然るべきものである。日本では、その中で敢えて「変えてはならないもの・守るべきもの」として、日本料理に関する文献・器物をはじめ、技術・文化が1200年間にわたり保存されている。こうした日本料理の技術と文化を形づくる要素の典型を適切に保護・継承するしくみが構築されている京都を中心に、日本料理店が集まる大阪・東京等の料亭・料理人ネットワーク等の常識も考慮して、日本料理の技術と伝統文化を構成し、登録することが望ましい。

- 他の国々の料理と比べ、日本料理の特徴としては、「出汁のうま味を基本にすること」、「季節感を尊重すること」、「地域の素材を大切にすること」、「素材の味を引き出すこと」、「健康に良いこと」などを挙げることができる。
- 技術面においても、基本である「五味五色五法(ごみごしきごほう)」の定式をはじめ、素材の味を最大限活かし、繊細な味覚に応えた調理、盛り付けに特徴をもつ。また、容器のサイズや器に対する料理の割合が、科学的に見ても味わうのに最も適したサイズに定められた「寸法」をはじめ、日本料理には本来の「料理」の意味のとおり、土地・場所・季節・相手を「はかり定める」思想があり、根本的に料理に対するベースが異なる。
- これらの根底には、8世紀末に始まる平安時代の貴族の社交儀礼の中で発達した宴会(大饗)料理に端を発し、1200年にわたって京料理を中心に発展してきた食文化の歴史の中で育まれた日本人の精神性が脈々と流れている。

- それは、自然を敬い、ありのままを受け入れ、五感で味わおうとする姿勢や、作り手が受け手のために最高の努力と奉仕をするもてなしの心、「もったいない(mottainai)」という言葉に表れており、さらに、「取り合わせの美」や「余白の美」といった美に対する独特の感性や、異なる文化を取り入れながら日本的なものに昇華したり、各地の郷土料理を取り入れたりする包容力にも示されている。
- このように、日本人の高度な文化性を食で表現したものが、「日本の会席文化」ということができる。
- 日本料理の中でも特に「日本の会席文化」は、四季折々の食材を、その日の天候や会食の目的、客の好みをくみ取った上で調理するとともに、同じもてなしの心で室内の生け花や掛け軸などの装飾をしつらえ、花々や古典に着想を得た文様を施したテーブルや椀、皿、箸などの食器を選び供することで、美食を食する満足よりも、この日この時この場所で、主と客がともに最上の時間を過ごすことに絶対的な価値を見出す、「日本の社会的慣習」である。
- それは、子供の誕生、成人、結婚、還暦といった個人や家族の祝祭をはじめ、正月や節句などの伝統的な年中行事のほか、雪、月、花を最も美しい時節に愛でる鑑賞の時など、個人的若しくは社会的儀礼や祭礼、習慣の中の大きな要素と位置付けられている。
- また、「日本の会席文化」は、長年の経験で培われ口承された栄養学的配慮がなされるとともに、食材そのものの名称や形状、成育過程から想起された、例えば、祝いの席での「めでたい(鯛)」、「よろこぶ(昆布)」、「かずのこ(数の子、婚礼の際に多産を願う)」などの「いいならわし」をし、それを共有することで、個人の感情や思考に訴え、場の雰囲気をもその目的に沿った一層の盛り上げに導くという、「口承による表現」が特徴となっている。

3 日本料理の伝統文化保護に向けた施策を実施する。

上記を踏まえて日本料理の世界無形文化遺産登録を考慮すると、現在の国内での公的な食文化保護のスキームでは「伝統文化保護」の視点から十分といえない。民間レベル・地域の習慣・技術・知識の承継活動を踏まえて、ユネスコが求める「世代から世代へと伝承される社会習慣や知識、技術」「文化の多様性と人類の創造性を証明する」等の要素を満たす保護措置として、次のような取組が求められる。

- ① 日本料理を文化財保護法等に文化財として位置付けることにより、他の文化財と同様にその実践者・継承者、習慣、技術等を顕彰・保護の対象とすること。
- ② 食育推進基本計画に基づく教育・普及啓発に日本料理の価値と役割を明確に位置付け、幅広い国民がその繊細な精神性や美、広く深い味わいに接することにより、その価値を正しく認識する機会を設けること。

- ③ 日本料理の保護・継承の重要な担い手となる料理人の技量や努力が適正に評価され、国内外においてその技量の質が担保されるしくみを構築すること。
- ④ 日本料理の文化的背景も含めた研究や高水準の日本料理を提供する実践者の確保と継承者の育成を担い、国際的に評価される高等教育機関を設置すること。
- ⑤ 海外において日本料理の価値への理解を深める活動を積極的に展開すること。

以上

ユネスコ無形文化遺産について

◆ユネスコ無形文化遺産の保護に関する条約による締約国の動き

- ① 自国内の無形文化遺産の目録の作成
- ② 人類の無形文化遺産の代表的な一覧表「代表一覧表」への記載提案
- ③ 緊急に保護する必要がある無形文化遺産の一覧表「危機一覧表」への記載提案

◆我が国の対応

- ① 目 録
国の指定・選定に係る「重要無形文化財」「重要無形民俗文化財」「選定保存技術」一覧を目録としてユネスコに提出する。
- ② 代表一覧表
日本の文化的多様性を示す効果的な選定を行うため、上記3分野のそれぞれから提案候補を選定する。
～指定時期（早い順）、地域バランス、資料協力を考慮～
- ③例 外
平成20年は「アイヌ民族を先住民族とすることを求める国会決議」等を考慮し、日本文化の多様性をより一層示す観点から、上記枠組とは別に「アイヌ古式舞踊」を第1回提案候補とする。

◆「日本料理」にかかる世界無形文化遺産登録への動き

- 特定非営利活動法人日本料理アカデミーからの京都府知事への要望
(平成23年6月6日)
- 京都府から国への政策提案
(平成23年6月9日)
- 日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（農林水産省）
(平成23年7月5日、8月19日、9月27日)
- 「日本料理」の世界無形文化遺産登録に向けた有識者ヒアリング
(京都府)
(平成23年7月12日、9月9日)

以上