

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会  
(第3回)

農林水産省大臣官房政策課

## 日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第3回）

日時：平成23年9月28日（水）

会場：農林水産省 第2特別会議室

時間：15:00-16:55

### 議 事 次 第

1. 開 会
2. 森本農林水産大臣政務官 挨拶
3. 資料説明
4. 意見交換
5. 閉 会

午後3時00分 開会

○熊倉会長 では、時間になりましたので、第3回の検討会を始めたいと思います。本日の進行は熊倉がつとめさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。本日の会議は17時に終了することを予定しております。また、マスコミの方や、傍聴される一般の方々がお集まりでございます。配布資料、議事概要、議事録は後日ホームページで公開されますのでご承知おきください。さて、開会に当たりまして、森本農林水産大臣政務官からご挨拶をお願いいたします。

○森本政務官 皆さん、こんにちは。今日は大変お忙しい中、この検討会にご出席をいただきました関係者の方々、心より厚く御礼を申し上げる次第でございます。各界の有名な方々がお座りになっておりますので、今日、私自身も許す限り、と申しましても30分か40分になろうかと思いますが、ご意見を賜りたいと存じますので、何卒よろしくお願い申し上げます。この検討委員会というのは、私が非常に仲良くしていただいている田名部前政務官の肝いりの検討会だということも聞かせていただいておりますので、そうした後を引き継がせていただきます森本哲生でございますが、非常にありがたいなと思っております。

この食文化というのは、本当に、私自身は行儀があまりいいほうではないのですが、やはりここにまつわる我々の先祖と申しますか、文化と申しますか、品格と申しますか、もてなしの心と申しますか、私はかなりの日本の伝統がここに集約されている、すばらしいものだというふうに思っております。それだけに、今、世の中がそのことを少し軽く扱ってきた、私はそのことに憂いを感じていた日々でございます。こうした中で、世界遺産の登録に向けて努力をしていただく、そのことを大変嬉しく思っている次第でございます。

そして、先般聞かせていただいておりますと、国民の皆さんの意識調査の中で、日本食文化が世界に誇れる、これは大多数の方がここに拍手喝采を送っていただいているわけございまして、本当にこのことを、心より私自身も嬉しく思っている次第でございます。また、9月上旬には、フランス現地調査でお世話になった委員がおいでになるということで、非常に成果が大きかったということ、ここも心より感謝を申し上げる次第でございます。あと2回の検討になりますが、この検討会が登録実現に向けていっそう強固なものになっていく、そのことに私どもも一生懸命頑張って参りますので、今後とも何卒お力添えを賜りますようお願いを申し上げて、簡単ではございますが、ご挨拶に代えさせていただきます。大変お忙しい皆様方が本日お集まりいただいた、そのことに心よりの感謝を申し上げます。有意義な会となりますことを祈念申し上げて、ご挨拶とさせていただきます。今日はどうもありがとうございます。

(プレス退室)

○熊倉会長 森本政務官、ありがとうございました。

それでは早速議事に入ります。本検討会開催までにお手元の資料があろうかと思いますが、国民意向調査の実施、フランス現地調査の実施、関係団体への遺産登録への賛同、保護措置の実施についての登録の働きかけの実施、地域ブロック説明会の開催等々行ってきておりますので、その経過をまずご報告いただきまして、のちにそれを元にご議論いただきたいと思っております。

また、京都府におきましても、検討会が開かれております。これについてもご報告をいただきますとともに、提案書案、団体への働きかけや世論の広い喚起などの今後の進め方等々についてご議論いただきたいと思っております。どうぞよろしくお願い致します。

それではここで、今日の議論のポイントにつきましてお話をさせていただきたいと思っております。資料1をご覧ください。今日の議論につきましては後ほどいろいろお話を述べると思いますが、国民の意向調査におきまして、非常に高いパーセンテージで日本食文化が世界に誇れるものだという認識が示されております。

また、2番目にフランスの現地調査におきましては、その中で非常に貴重な意見がいくつか出ておりますが、中でもこの合意を国民あるいは関係団体の合意というものが非常に大事だということでもありますとか、日本食・日本料理に対する理解、料理への取組が必要である、そのような示唆をいただいております。これにつきましてまたまた後ほど詳しく述べさせていただきます。

3の地域ブロック説明会、これは9月上旬より3か所今後10月上旬までに4か所実施する予定でございます。その中でこの(A) / (B) というメモをしておりますけれども、やはり一部の高級な日本料理に特化するのではなくて、非常に広い京都料理・家庭料理を表彰すべきである、そういうご意見でありますとか、あるいは検討会これはもうあと1回しか予定しておりませんので今加えることはできませんけれども教育関係者等々含めており、しかしこれはですね、栄養学者でありますとか教育関係の方々からヒアリングをすでにしておりましてこれについてはまた後ほどご議論していきたいと思っております。

そのほか、4、5、6ということを今日の議論のポイントとしてあげていきます。

まず、それぞれの事項につきまして、資料の説明をお願いしたいと思います。

最初にフランスの現地調査につきましては調査団に参加されました佐竹委員から、京都府の日本料理の世界無形文化遺産登録についての提案取りまとめについては京都府から、そのほかについては事務局からご説明をお願いしたいと思います。

ではまず、今月中旬にユネスコにおいてワーキンググループ会議が開かれまして、世界無形文化遺産についての議論がございました。その様子について外務省からご報告をお願いしたいと思います。

○外務省 ご報告をさせていただきます外務省国際文化協力室の福嶋と申します。よろしく申し上げます。

9月12日及び13日にパリのユネスコ本部におきまして無形文化遺産保護条約オープンエンドワーキンググループ会合が開催されました。これは昨年11月にこの保護条約の第5回政府間委員会が開かれたんですけれども、そこで代表一覧表への提案書に関し、もっと時間をかけて検討を行うということを目的に開催されたものでございます。

我が国から専門家として河野 俊行九州大学大学院教授、パリ常駐のユネスコ日本政府代表関係者とともに文化庁、農水省及び外務省の関係者が出席いたしました。

この会合は、具体的に代表一覧表への提案の取扱いに関する運用のルールに関して決定を行うという趣旨ではございませんで、前回の政府間委員会の場においてなかなか時間がなく意見がまとまりきれなかった点について、いわばブレインストーミング的な議論を行うという形で進められました。

この結果に関しましては、今後事務局が報告としてまとめまして、今年11月にインドネシアにおいて開催されます第6回政府間委員会に提出される予定でございます。

この会合の主な議論の論点を3点ご報告させていただきたいと思います。

まず1点目でございますけれども、無形文化遺産代表一覧表への審査方法について議論が行われました。現行では無形の文化遺産政府間委員会の委員国というのが24ございますが、その中から6か国が補助機関というものを形成しております。各国から提出された提案書を事前審査しております。そしてこれが政府間委員会に上げられて委員国によって決定を行われるわけでございますけれども、この事前審査を行う主体を今の委員国の中の6か国によって形成される補助機関から専門家によって構成される諮問機関に移行させた方がよいという意見が多く出まして、これはワーキンググループにおきましては多くの国がこの補助機関から諮問機関への移行を支持致しました。

2点目でございますが、主に論じられたのは審査件数、提案件数の制限についてでございます。今回のワーキンググループ会合におきましてユネスコの事務局より事務局の業務のキャパシティ及び政府間委員会における審議一覧の制約により、現在代表一覧表に加えまして緊急保護一覧表、ベストプラクティスそして国際的援助という4つのリストを審議しているわけでございますけれども、この4つのリストを合計で年間60件の提案書を処理するのが精一杯ですと

いう発言がございました。この審査件数を全体で 60 件に制限し、かつ毎年の提案件数を 1 か国 1 件とするということについて、これまで代表一覧表に提案していないかまたは登録件数が少ない多くの国が賛同いたしまして、この制限が大多数の意見として、今後、今度の政府間委員会に報告される可能性が高くなっております。実際にどのような制限が課されることになるかということにつきましては、今後の議論の推移によりますが、現在その事務局及び審査機関のキャパシティの問題から多くの提案が積み残しの状態にございまして、当面は審査数の制約につきましてはかなり厳しい状況にございます。

3 点目でございますけれども、記載基準の改訂がございまして、現在、条約の運用指示書に規定されている代表一覧表の記載基準というのがございまして、これを見直す提案がいくつかの国から出されましたけれども、審査基準の改訂は時期尚早であるという意見が大多数を占めました。

このように日本食文化が現在目指している 2013 年の無形代表一覧表の審査プロセスにおいては新たに専門家による審査が導入される可能性が高く、また、審査される件数についても制約が設けられる可能性があることを念頭に提案を準備していく必要がある点につきまして、簡単ながらご報告させていただきます。今後の対応につきましては、関係者間で十分協力して協議して対応を見出していきたいと存じます。よろしくお願い致します。

○熊倉会長 ありがとうございます。実はもう少し後でお話をいただく予定でございましたけれども、実は順番から申しますと、フランスの現地調査のあとにユネスコにおける状況を把握することができました。

むしろ今この会議を開いて続けることについて、状況は非常に厳しいということをご認識いただきたいと思われましたので、ちょっと順番があれして申し訳ありません。そういうことで今、この登録は急ぐべきである。またその登録について準備万端で整えていくべきであるという、その辺の状況がご理解いただけたかと思えます。それではまた元に戻りまして、まずフランスの現地調査につきまして佐竹委員の方からご報告をお願い致します。

○佐竹委員 はい。それでは報告させていただきます。資料の 3-1 です。

9 月 4 日から 10 日まで行ってまいりまして、調査メンバーは味の素の山口会長さん、辻調理師専門学校の方芳樹校長さん、それから私が出席いたしました。

細かくは資料 3-4 そこにフランス現地調査を 26 ページにわたり詳細に全部書いてありますので、要約をして説明させていただきます。

私個人にとりまして不慣れな現地調査でしたので、体重を 80 キロまで減らすのが目標でしたけど、おかげさまでわずか 1 週間で確実にクリア出来たぐらいハードスケジュールでした。

今日出席されています味の素の山口さん、農水省の出倉室長、井上企画官、

また、農水省関係の在仏大使館の吉松一等書記官等のみなさん精力的な働きで無事終わりました。ヒアリングの報告箇所は資料の 3-3 ですね、そこに書いてありますが、10 か所訪問し、細かくは言いませんけれども、予定した方に全部お会いできてヒアリングをすることができました。

主に訪問先への質問事項としては資料 3-1 があるんですけども、まずガストロミーについて、フランスはガストロミーで申請できましたので、ガストロミーについてということと、登録に向けた取組、登録後の取組、記載提案書について、保護措置について、日本の骨子案についてという、だいたいこの 6 項目について、それぞれの訪問した皆さんに意見をいただいたということです。

そして、資料の 2 枚目、⑥-②なんですけども、〔4〕ガストロミーについてということで、結果的にフランス人のガストロミー的食事（美食術）で申請されたんですが、ガストロミーの定義がよくわからなかったもので、いろんなフランス人の方に聞いたところ、結果的に定義が難しいということでした。元々ガストロミーという単語は 19 世紀に文筆家が作った言葉で、本来は胃袋の意味でエリート、贅沢なイメージがあり、一般的にはみんなで楽しく会食、人生の重要な時の食事、祝い事の時の食事と、各地での食事を大切にという、食事のマナーによることでなくて儀式的なものを示すということ、フランス人はだいたい平均 2 時間以上かけて食事を楽しむということ、それからエンゲル係数も高いということ、で、最近ではガストロミーをグローバルイゼーションから保護する働きということで、そのようなことを総称してガストロミーといわれています。

それから〔5〕のフランスの登録に至るまでの経過に関してですが、まず 2002 年ですね、フランスパリの郊外のトゥール市にヨーロッパ食の歴史文化機構、I E H C A の設立があり、そこで将来ユネスコの登録を見据えた検討開始が 2002 年から行われました。

それから 2007 年に同じく I E H C A のフランス、シベリエ氏が中心になって、フランスの食の遺産と文化のフランス委員会（M F P C A）が立ち上げられました。

それと同時に 2007 年フランス国立科学研究センター C N R S が発足しました。それから 2007 年に、ユネスコ申請へ、この 2 つの委員会がサルコジ大統領を説得にあたりまして、最初、農業省がリーダー、それから文化省は最初あまり興味を示されなかったが、その後ユネスコへ文化省が実施ということで、結局 2008 年サルコジ大統領がユネスコ登録推進を発表されたということで、はじめて政治・経済会・業界が一緒に動き出したということです。

そして 2007 年に I E H C A が立ち上げたトゥール市の学者を中心としてユネスコ申請に向けて、N P O 法人 M F P C A（食の遺産と文化のフランス委員会）が申請書作成や国内活動の実施を行いました。会長のジャン＝ロベール・ピッ

ト氏（夫人が日本人の戸塚真弓さん）にお会いして、色々聞いてきました。

その結果、2009年に政府がユネスコに申請したんですけども、色々修正がありましたして、結果的に2010年1月15日にユネスコに最終申請書を提出して、2010年10月14日に正式に登録されたというのが経過です。

それから〔6〕申請のポイントですけども、ここは3つございまして、文化として国民にとって大切なことであり、かつ世代を超えて伝達され、常に発達していく可能性があるかどうかということで、常に新しく発展していくかどうか1つの大きいポイントということ。

それから2番目がユネスコの性格上、一部エリートのものではないことで民族学的な考えに基づいているため、広く一般大衆に開かれ保護すべき内容のもの。

3番目はコマーシャルイズムですね、収入資源はだめですね。

この3つが大きなポイントです。フランスで一番最初に、フランス料理として申請しようとした動きがありました。しかしユネスコの申請のポイント上、フランスのガストロミーということで申請を行ったんですけど、もうひとつ意味がわからないということがありまして、結果的に、2010年1月15日最終の申請にはフランス人のガストロミー的食事、抽象的なんですけど、いわゆる美食術ですね、これによって何とか申請できたというのが現状です。

で、ここには書いていませんけど、特記すべき点は、ユネスコに食が初めて申請され、審査について、食自体が初めてでしたので、いろいろ紆余曲折があったということで、とにかくフランス政府ががんばってフランス人のガストロミー的食事として、登録できたということです。

そして申請後、登録後の取組について、いろんな方に聞いたんですけども、どんな国民に大きい動きがあったかということなんですが、そこはまあ、基本的に食ですから、目立った大きい動きはなかったですけども、ただし食に対する普及啓発、あるいは教育は促進されつつあります。何よりも「食」についてユネスコに登録できたということ、そこが一番大きく新しくユネスコの扉を開けたということです。また、大切なフランスの保護措置ですが、これは8番に書かれていますが、どういうことを政府で実施といいますとまず、味覚教室ですね、これは小学生を対象で7歳から11歳までの小学生に8回シリーズで、最初の6回は味覚で残り2回はガストロミーについてという教育を行いつつあることと、それから2番目は食品リストの作成、それから3番目はまた予定ですけども、そこに行ったら食の博物館とか食を楽しむ施設とか、そういう大きいガストロミーセンターの建設予定、それから4番目にヨーロッパの文化遺産の日というのがあり、毎年9月の第3週の週末に食のイベントを開催していますが、こんなことを行っている、行う予定であるということです。



それから次の⑥-④ページですけれども、日本の骨子案についてですが、日本の骨子案は会席料理を中心とした伝統をもつ特色ある独特の日本料理ということで、これを事前に提出させて頂き、いろんな方に聞いたわけです。

主に4項目、①自然に基づく多様な食材とか、②非常に栄養バランスの取れた食事構成であり、健康的、③は発酵食品が取り入れられている、④は行事との連携、この骨子案をそれぞれの方に見ていただいて、それぞれの方の評価を私個人にまとめさせて頂きました。[10]の評価ですね、自然と健康という観点は他の提案にもあるので、もう少し書き方に工夫がいるとのことでした。既に地中海料理とかメキシコ料理というのが登録されていますので、そこには自然とか健康ということは書いてあるらしいので、書き方に工夫がいるということ、それから自然にもとづく食材についてはもう少しサステナビリティ、将来にわたる持続可能の観点を加えたらいいんじゃないかということと、それから③で地域による食材の多様性に言及した方が良いということ、それからユネスコの民族的な考え方に基づくため、伝統行事との関連性を強調することは良いということ、それから⑤は日本料理は世界で唯一無二のユニークさがある料理ということで、食材の切り方、盛り方の技術、食彩、しつらい、食事の作法、食器、道具、発酵技術と、十二分に申請の価値はあるということはもう、全員の方がおっしゃっていました。お世辞ぬきにですね。

今後の日本の登録に向けたポイントは、フランスの申請の中心的な役割をされたフランスのシベリエ氏がおっしゃったわけですけれども、まず申請書式に5つの基準があり、1つは無形文化財の条件を満たしているか、自国の無形文化財として登録されているか、関係共同体のメンバーが申請に同意しているかどうか、それから保護措置について、それから5番目は無形文化遺産に登録することが国際的に文化的多様性を繁栄し、人類の創造性を証明するものであるかどうか、5つの基準をクリアすることが大事とのこと。2番目の政府、国民全部の意欲熱意が大切ということ、3番目が日本人が自分達の食文化を重要であるかどうか捉えているかどうか、それからこれを守っているかどうか、これがわかるような提案が必要ということで、食文化の重要性が国民にとって必要なことということ。5番目がユネスコのロビー活動、これは現状のユネスコの審査チームは現在6人ですが、全て政府間委員会のメンバーから選出されているということで、専門家はいないという構成です。

それから最後の6番目、日本料理というのは皆さんすばらしいとわかっているんですけど、フランス料理に比べてまだまだ認識度がなくて、本物の日本料理の素晴らしさを知ってもらうことが重要ということで、10分程度のVTRが必要ではないかということです。7番目は経済的な面については言及しない方が良いでしょう。最後ユネスコの今後の申請について、外務省の福嶋さんがおっしゃっていたように、登録審査の見直しが議論されている中、このような仕組みが変わる前に一刻も早く申請した方がよいというのが私個人の意見です。以上です。

○熊倉会長 ありがとうございます。大変詳細に論点を整理していただきありがとうございます。そうしましたら同じくご同行いただきました山口委員から説明をお願いします。

○山口委員 私は先ほどの期間のうち、7日から8日の2日間だけということと、それから私なりの受け取り方でまとめていますので、そうした偏りがあるということは念頭に置きつつ聞いていただければと思います。今ご報告がありましたので、私はポイントの部分のみにします。

まず、この登録推進母体の経緯であります。当初は民間主導でスタートしたようで、さっき文化庁の話がありましたが、行政の動きは当初は鈍かった、これは日本とはだいぶ違う状況だと思います。そうした民間の中にさっき名前が2、3挙がっていましたが、強い熱意と情熱を持ったプロモーターの方がいらしたようであります。

それからユネスコの事務局長を務められました松浦さんも別の機会でおっしゃっていましたが、サルコジ大統領が取り組んだということで一気に加速したという経緯があります。

それからこういったことに取り組むことの中で皆さんからご意見があったのをまとめてみますと、要するにフランス料理は世界的に評価が高いのだけれど、実は日常レベルで食の乱れということを非常に危惧する声が上がっておりまして、例えばポテトチップス、ハンバーガーというのが話に出ていました。

今回登録の活動の前から、そういった危惧を払拭するためにも既に小学校の低中学年を対象にして教育プログラムが生まれ、これはまさにフランス版の食育で、彼らも全く日本と同じような危機感を持っていたという風に感じました。同時にフランス料理の基盤原点は各地にある食材を使ったローカルメニュー、これが磨き抜かれてすばらしいフランス料理になっている、まさにルーツの部分が失われつつあると、こういったあたりがこの運動の背景にあったという風にいろんな方がおっしゃっていました。

それからガストロミーのコンセプトであります。今のお話といくつか重なりますが、フランスのガストロミーに限定したものではないと、そういうふう

に限定すると、どうしても宮廷料理のイメージが出てしまうので、そうしないことを考えた、それから各地の食材を使ったローカルメニューこれがフランス料理の原点であるということを念頭に置いておくと。それからいろいろな方が様々な言葉でおっしゃっていましたが、まとめると、要するに暮らし人生の節目にそのような献立とワインでもって家族やら知人とともに一定の様式の下に食卓を囲んで談笑し楽しむ、そういうフードライフスタイル、これがガストロミーだという風に私は受け取りました。

従って他の様式による他の地域の食文化、例えば日本の食文化というものが登録されることは非常に望ましいことで、大いにバックアップしたいという方がほとんどでありました。これもどなたかおっしゃっていましたが、既にガストロミーの概念ということで、フランスで既に登録が行われたのだから、2番手だからより易しいだろうとおっしゃった方もいらっしゃいました。

申請に当たっての留意事項、要するに民間で熱心な方がヒアリングした中にいらっしゃいましたので、そういう方の発言ですが、要するにこの方は技術論よりも、登録案件について、国を挙げての自信と情熱が一番大事だということが1つ。

それからさっきの冒頭のお話にありましたが、審査員ですが、現時点では食の専門家ではないことを念頭に置くと、評価軸があるわけですが、評価軸に対してきっちり内容を明確にする必要があること、これがさっきのお話で少し変わる可能性があるということ、それから審査員の方に日本の食文化異文化をしっかりと伝えるためには定義づけをしっかりとすることと、ビジュアル表現というのは極めて有効だと思います。

それから、経済効果があるとかといった表現は一切省いたと、してはならないということ。それから登録後の具体的ないくつかの活動でおっしゃったのは、先ほどもありました、小学校における味覚教室プログラム、これをさらに登録を機会に内容を充実し、さらにその前は6地域と限定しますがそれを23、ようするに全国レベルに拡大していくとのことで、それから欧州文化遺産の日、先ほどもありましたが、その一環としてガストロミーについても内容として入れ込むのと、それからガストロミーセンターという言葉が出ましたが、文化総合施設のような構想をシベリエさんはお持ちだとかピットさんもお持ちだということでありました。具体的に候補地を探している、そういうところで日本の食文化も加わってくれたらすばらしいことだというお話でありました。以上であります。

○熊倉会長 ありがとうございます。そうしましたら今のフランスの現地調査のご報告をいただきまして、非常に問題点が明確になってきたかと思えます。

さきほどの福嶋さんのご説明にもありましたように今後のユネスコの方向性

というものも、徐々に変わりつつある。こういう厳しい状況の中で今の示唆を活かしながら申請書類を整えていく必要があると思います。

それでは続きまして、国内の動き等につきまして農林水産省の方からご説明いただきたいと思います。

○農林水産省 大臣官房政策課長の大澤でございます。説明ばかりで恐縮でございますが、なるべく簡潔に致したいと思います。

資料の1を横に置きながら、各種資料を順次ご説明するということにさせていただきます。資料1は本日議論のポイントということで、熊倉会長の方からすでにご説明がありました資料でございます。

その①に国民意向調査というものがございます。こちらは資料の2という横長の資料でございます、こちらと合わせてご覧いただきたいと思います。

資料2を1枚めくっていただきます。日本国民の男女20歳以上につきまして9月15日から20日までインターネットでアンケートを致しました。有効回答数は十分な数だと思いますが、3千ほどでございます。

次のページをめくっていただきまして、ポイントの内容でございますけど、日本食文化は世界に誇れるものだと思っている、強く思う、そう思うを含めて99.2%、それから日本人の生活に欠かせないと思っている方々が、強く思う、そう思うを含めて98.2%ということでございます。

次のページでございますが、次世代に伝える・保護することが重要だと思っている方々は98.4%、それから日本食文化の無形文化遺産登録を支持する方々が91.8%ということでございます。

最後の4ページ目でございますが、これは複数回答でございます。日本食文化の特徴を強く感じるものは？ということで第1位の回答が多い順に並べてございますが、ごはん、寿司、天ぷらなどの日本的な料理、それから1位から5位まで全部足して一番多いのが、旬や季節感の重視などでございます。

それから、最後の質問ですが、日本食文化を保護する取組として重要なものは何かということでございますが、これは、家族が共に食事を取り、子ども達に食の楽しさやマナーを教えるなどの教育が1番、その次が、郷土食のレシピの保存や食に関するイベントの開催、その次が、日本料理、日本食文化に関する調査・研究、周知、この順番になっているというわけでございます。

日本食文化の重要性、無形遺産登録への支持について非常に高い数値を得られましたので、これにつきましてはフランスと同様申請書に盛り込んでいきたいと考えております。

続きましてフランス現地についてはすでにご説明ございましたので省略いたします。

③の地域ブロック説明会資料が前後して恐縮ですが、資料5という一枚紙が

ございます。それと資料の1を横に見ていただきたいと思います。

7ブロックにつきまして、9月2日から10日7日まで行うことと致しております。現在九州・近畿・関東について終了致しております。

そこで出た意見は資料1の方にございますけれども、私も近畿ブロック・大阪で行われたものに出させていただきますが、この一番始めの会席料理を中心とすることについて、非常に多くの意見が出ました。むしろ京都料理とか家庭料理の方が重要なんだという方が、むしろ地域で食育をやられている方々から多く出ました。近畿ブロックでしたので今日いらしております日本料理アカデミーの方も出席しておられましたし、京都府の方も出席しておられましたので、例えば会席料理について、単に料亭で出される料理だけではなくて、家庭食にも非常に影響を与えているという話もしていただきましたので、それらの関係の方々も、ああ、そうか、ということで、多少理解が進んだ点はあったかと思いますが、こういうような方々の意見がかなりあったと。

他のブロックでもこのようなご意見があったと報告を受けております。特に大阪ブロックの会議ではこの申請書自体、会席料理だけを取り出すとかいうことではなくて、家庭料理、いわゆる和食まで全部含めて、日本食文化として対立することなく全体として一丸となっていくことが重要なことだということ強調して説明したところでございます。その他、教育関係の方々からですね、これも大阪の例ですけれども、アメリカに娘さんがいらっしゃる方のご意見で、アメリカではファーストフードを給食に出しているような例もあるということです。日本も国内を見ますといろいろ変わってきていると評価する方もいらっしゃるけれども、外国と比べるとまだまだ素晴らしいものじゃないかというように強調されておりました。

それから申請書のわれわれの案にももちろん強調していただきすけれども米（コメ）の文化をもっともっとアピールすべきだという意見もかなり多かったですと承知しております。

いずれにしろあと4か所ございますので、事務局と致しましては会席料理を中心としながら日本料理全体を日本食文化として登録申請したいということでご理解を賜れるように努力してまいりたいという風に思っております。以上が③でございます。

④は団体への働きかけの説明状況でございます。これについても資料が前後して恐縮ですが、資料4でございます。委員の皆様にも、メール等でお諮らいたしまして、1枚めくったところにあります登録に向けたいろいろな同意や、保護措置についてのご紹介の議題を、検討会一同という名前にさせていただきます、関係団体に月上旬に発出したところでございます。

現在だいたい1,600件くらい発出しておりますけれども、まだ時間がかなり

限られているわけですが、既に 70 件ほど集まってきております。

どんな団体から支持をいただいているかということ、いくつか順不同にご紹介しますと、例えば一ノ関もち文化研究会、日本箸文化協会、全日本郷土芸能協会、子育て・美育・食育ネットワークもぐもぐ倶楽部、日本食品衛生協会、これは厚生労働省さんのご紹介だったかと思えます。株式会社ヤマト醤油味噌、やまがた最上紅花の会、とよた五平餅学会、JA しまね女性組織協議会、食の新潟国際賞財団、群馬県スローフード協会、日本ソムリエ協会、これは増田委員のご紹介だったかと思えます。また、他には全国料理学校協会、築地魚市場銀鱈会、日本家政学会等々でございまして、宮田アドバイザーからのご示唆もございまして、いわゆる業界団体のみならず、学術団体にも推薦依頼をしているところでもございまして、良い印象を受けております。

また、現在、全国知事会会長が京都府知事ですけれども、京都府の方々にも大変ご協力いただきまして、地方知事会等々にもスムーズに働きかけをさせていただいているところでもございまして、また各省の方々にも大変ご協力いただきまして、それぞれの関係団体等につきまして、大変ご協力いただきまして、大変多くの方面に働きかけをさせていただいているところでもございまして、以上でございまして。

○熊倉会長 ありがとうございます。いろいろご質問したいこともこの中にあるかと思えますが、ひとまずご報告を続けていただきたいと思えます。それでは京都府からお願いいたします。

○京都府農政課湯瀬参事 京都府農林水産部の湯瀬と申します。よろしくお願ひいたします。お手元の資料 6 に日本料理の世界無形文化遺産登録についての提案書がございまして、日本料理の世界無形文化遺産登録につきましては、先日もご報告いたしましたとおり京都府と日本料理アカデミーにおいて検討を進めております。

前回の検討会で提案書の中案について説明させていただきましたが、今回は日本料理の登録に必要な保護措置の部分を中心に加筆いたしましたので、その部分について主に説明させていただきます。

まず 2 ページをお開きください。日本料理の登録名称といたしましては、料理にとどまらず、独自の精神性と美学を根幹に据え、料理の技術ですとかあるいは作法等の全体を文化の視点で捉えた名称として、「日本の会席文化」と定義としております。英語名称も外国人に正確に理解されるように料理そのものを超えた総合的な技術と文化の結集といった意味を込めまして Japanese culinary art and culture としております。

日本料理の特徴につきましては、2 ページで、容器のサイズですとか器に対する料理の割合が味わうのに最も適したサイズに定められた「寸法」ですとか、

料理の時期、土地、場所、季節、相手などを「はかり定める」、そういう思想があるということ、こういった点については諸外国とは根本的にベースが異なっているという点を加筆しております。

それから4ページでございますが、1番下の方に、「多種多様な包丁と包丁さばき」という項目を加えております。5ページの下でございますが、日本酒の記載を、歴史的観点から加筆しており、6ページの「しつらえ」のところになつてきたということを加筆しております。さらに2の「対象範囲の定義、保持者、実践者」のところでは、今回、アンケートのご報告もございましたけれど、単なる人気投票にならないように留意していただきたいということを加筆しております。

7ページのローマ数字のⅢの部分、こちらが今回加筆いたしました保護措置でございます。

1の「登録内容」の(1)でございます。全国各地にはさまざまな郷土料理があり、裾野の広い日本食文化を担っているということでございますから、そういったものを尊重し守り育てることは非常に重要でございますけれども、提案の際にはユネスコの審査の専門機関の設置、あるいは審査の厳格化が予定されていることもございますので、文献ですとか器物などが1,200年間にわたって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というものを日本料理と定義することが適当と考えております。

さきほどご紹介がありました大阪の説明会におきましても、参加者の方からは、登録を目指す日本料理について会席料理に限定するべきではないと、家庭料理ですとか郷土料理、あるいは和食やごはん食、それから学校給食にまで広げるべきであるというようなご意見が多数出ておりました。それに関しまして、本日ご出席いただいております日本料理アカデミーの栗栖様からは、歴史的には会席料理というのは料亭で提供されるものには限定されないと、むしろ日本人が集まった時に作っていたおもてなしの料理と、あるいは家庭料理や郷土料理の良い点を洗練させたものなのだというようなことをご説明いただいたところでございます。それから私からも、家庭で大切なお客様をもてなすような場合でも会席料理を基本にお母さんが料理を作られたりということもありますし、あるいは地方の会席料理にはそれぞれの特色なり郷土料理というものが非常にたくみに取り入れられておりますので、こういった点からも、必ずしも会席料理というものは家庭料理ですとか郷土料理を排除するものではなく、そういったものを含んだものをご説明したところでございます。

いずれにしましても、先ほど外務省の福嶋様からもご説明がございましたけれども、ユネスコの登録というのが厳格化するという動きもございますので、

今後外国人に正確に理解される要素の特定、明確な定義づけ、先ほど山口委員からもご説明がございました、そういった明確な定義づけができるもので、ユネスコとも十分ご協議いただきながら、早期登録のために戦略的に進めていただく必要があると考えております。私どもの提案につきましても、趣旨をぜひ最終の提案書には盛り込んでいただきたいと考えております。

それから(2)の「保護継承モデル」でございます。こちらにつきましては、今回具体的な取組として①から⑥、7ページから8ページにかけてでございますが、こちらを加筆しております。①は日本料理を文化として保護する法制度を整備することによりまして、他の文化財と同様に、その実践・継承者ですとか習慣、技術等の継承、それらを保護の対象とすることを求めています。

②では、日本料理を食育推進基本計画に基づく教育普及啓発に明確に位置づけて、幅広い国民が日本料理の繊細な特色を体験する、体得するような機会を設けることが必要としております。

③は料理人の技量の適正評価、それから国内外において、その技量の質が担保される仕組みを構築することが必要ということでございまして、日本料理アカデミーの日本料理コンペティションですとか、手前味噌ですが京都府の伝統工芸を対象とした「京もの認定工芸士」、こういった仕組みも参考にさせていただいてはどうかと考えております。

④は、日本料理の研究、高水準な日本料理を提供する実践者の確保と継承者の育成を担う、それから国際的に評価される高等教育機関を設置することが必要ということで日本版のCIA (The Culinary Institute of America)、アメリカにあります外食産業界のハーバード大学と呼ばれるものでございますが、フランスのル・コルドン・ブルーのような機関が必要としております。

⑤は、海外において日本料理の価値や理解を高める活動を積極的に展開することが必要としておりますし、⑥は①から⑤にありますような活動を地方公共団体や民間団体が行うことに対して、積極的に支援をしていただきたいということを書いております。

(3)の「日本料理文化の伝承・保護活動団体について」では、日本料理アカデミーの活動を全体に詳しくご紹介しております。

最後の10ページのまとめのところにこれまでご説明してまいりました内容3点をまとめておりますのでご覧ください。

私どもと致しましては、日本料理の世界無形文化遺産の早期登録を願うとともに、日本料理の原点、骨格をなしてきた京都において保護継承のための活動に積極的に取り組みたいと考えております。

このため、9月15日には知事が関係省庁にも赴きまして早期登録、それとただいまご説明しました保護措置について、政策提案を行ったところでござい



す。

また、日本料理に係る高等教育機関の京都での設置に向けまして検討を開始いたしました。

それから10月にはパリにおきまして、京料理を代表する料理人の方によります文化人などを対象にした京料理を紹介するレセプション等を開催することとしております。

今後とも国や関係機関、団体等と連携を深めながら日本料理の継承やその素晴らしさの内外への発信に取り組みたいと考えておりますので、よろしく願いいたします。

ご説明は以上でございます。ありがとうございます。

○熊倉会長 ありがとうございます。大変具体的かつ付加価値的なご提案をいただきました。皆さんまた、ご意見おありかと思えます。

以上、報告をお聞きいただきまして、今日の議論のポイントとして、最初に私は6つのポイントを挙げておりますので、繰り返しません。

国民調査を行った結果が非常に高い支持であり、フランスの現地調査におきまして非常に重要な示唆が与えられている、そしてブロックの説明会においてはわれわれがまだ説明不足があり、いろいろとご指摘されていることについてご説明いただきました。では、パブリックメントの実施状況について農水省の方からご説明をお願いします。

○農林水産省 パブリックコメントにつきましては、農林水産省のホームページ上で実施しておりまして、まだ20~30件程度しか来ておりませんが、基本的には日本料理のさまざまな種類について、こういうものこそが日本料理としていいんだと、たとえばうどんがいいんだとか、鯨食がいいとか、そばがいいとかうなぎがいいとか、そういうもののパターンと、それからごく一般的に世界遺産登録が大変いいことだと、書いてあるもの、それから、お箸の文化、食育の重要性、出汁の重要性、発酵食品、魚食、郷土食、給食が強調すべきなどの意見が出ているところでございまして、もう少し時間が必要かと思っております。

○熊倉会長 わかりました。これは非常に重要な意識調査と別個の意味で、重要な資料になろうかと思えますので、よろしく願いします。

それではいくつか論点がございすけれど、まずご質問等があるかと思えますので、フランスの現地調査につきまして、ご質問・ご意見、あるいは先ほど外務省の方からご説明ありました、ユネスコその後の状況を含めまして、ご質問・ご意見ございましたら、まずはそこから。

○茂木委員 はじめて出席したので、1回くらいはしゃべらないと、ということで申し上げますが、さっきフランス調査のお話をうかがいまして、やはり、

国民的な盛り上がりといいますかね、そういうのを強く感じたわけでございます。

オリンピックの開催地を決めるときなんかも、国民的な盛り上がり大きな影響を与えますが、東京が以前やったときは非常に盛り上がりましたよね。それで決まったんですけども、この前は全然だったということがありましてね、これはやはり国民的な盛り上がり大事だと、そのためには広報活動、これはかなり積極的におやりになるという必要があります。

それからいろいろな資料を作るということが必要になりまして、もしいい資料ができれば、私なんかも機会があればいろんなところでPRも出来るのではないかと、そういう風に思っております。

それからさっきプレゼンテーションの話がありましたよね。日本人というのはどうもプレゼンテーションが下手なんですよね。ですからオリンピックだってサッカーだって、いろいろな誘致をする時に、どうも見劣りがする、そういうことなんですよね。そのあたりを勉強なさるといいますかね、むしろ、フランスのPR会社を使うとか、そういうことを含め、予算があるかわかりませんが、何しろプレゼンテーションのテクニックが必要だと思うんですね。そのためには英語になるんですか、これは。

○農林水産省 最終的に英語版とフランス語版。フランス語版も、つくる、と。

○茂木委員 そうなるとやっぱり翻訳が非常に重要になってくると思います。その場合、翻訳する際に意識をすること。直訳はだめなので、意識することが必要であります。

それから誰に翻訳してもらおうかということですね。これは英語がうまい人でだけじゃだめなので、翻訳家で食にかなり詳しい人じゃないと、とんちんかんなことになると思います。そのあたりに十分注意してもらいたいということで、プレゼンテーションを十分におやりいただくということが必要だと思うんですね。

それから今、京都の方から会席料理を中心に出すべきではないかとお話がありました。確かに会席料理というふうにはっきり定義をすれば非常にわかりやすいといいますか、その点では私は大変結構なんじゃないかと思えます。しかし、中央の官庁である農林水産省が音頭をとってやるということになると、会席料理だけじゃやっぱりちょっと難しいものがあり、政府の予算もなかなか出ないのではないかという感じもします。会席料理は会席料理でこれを頂点として、裾野の広い日本の食文化というふうにするほうが、ちょっとわかりにくいんですが、説明も難しいかもしれないけれども、その方が現実的なのかな、と思いました。

それから審査が厳しくなるという話。さっきお話があったんですけどもね。

私は審査が厳しくなることで決して怯えるべきでなくて、厳しくなったほうが、良いものが通るんですよね。ですからそのあたりは自信を持っておやりになったらいいんじゃないかと思います。以上です。

○熊倉会長 ありがとうございます。いかがでしょうか、今の茂木委員のご意見を踏まえまして、どなたか。フランスにいらっしゃった辻委員、いかがでしょうか。

○辻委員 私はサブレ先生のお話を2時間受けた以外は佐竹委員や山口委員とはご同行できなかったのですが、特にフランス訪問についてのコメントはないんですけれども、その2時間半、感銘を受けたというか、非常に影響を受けまして、非常に難しいなというか、会席、高級料理か否かという議論に関してはもう少し詰めるべきであるんでしょうけれども、一番印象を受けたコメントの中で、フランス料理は世界中に普及されている実績があって、ユネスコの委員は、ユネスコの本部があるフランスに、各国から輩出された方々であって、フランス料理というものを味わっているし、フランス料理そのものをよくご存じである。その代わり日本料理自体は知らないという事実。非常に当たり前のようだが、今回申請するには気をつけなければいけないな、ということで。

前回申し上げましたけれども、共通言語の言葉で日本料理を表現することもさることながら、実際和食文化とっておきながら、世界中に本物の日本料理がどれだけ普及されているかという点、これはもうぜんぜん普及されていないんです。ただ日本料理という名の下で広がっているだけで。

日本が申請する前に非常に大きな影響を受けたけれども、だからと言ってフランス人の価値観で同じように日本料理を申請する必要はないと思うんです。

われわれの価値観で申請してよいと思うので、すべて鵜呑みにして言うことを聞く必要はないと思うんですけど、一番大きな違いというのは、フランスというのは技術なり食べ物の味覚の共通価値観を世界中とトランスミットすることができるんですけど、なぜ日本料理は世界に広がらないんだと、もちろん1つ大きな理由として技術者がそれほど育っていない、世界に羽ばたいていないということがありますが、それ以外に食材がトランスミットできないという大きな問題があって、そこがフランス料理と大きな違いなんじゃないかと。

今回申請するに当たって、もちろん無形文化遺産ですので、特に技術面のことに関して、文章の中に盛り込むことができないんですけれども、この日本料理の価値観は、やはりフランス料理にもテロワールという言葉がありますけれども、同時に日本料理にも地域的、日本の地形・特色から来る食材があると。

食材は漁師が魚を釣ってそのまま料理になるわけではなく、そこに技術というものがあり、昆布でも昆布をとるだけでは旨みは生まれなくて、そこに日本の料理人の技術があって、その技術自体の価値をもっともっとアピールしてい

かないと、日本料理そのものの良さっていうのがアピールできないんじゃないかというのが、今回フランスでお話を伺って感じたことです。

ただ、文化庁、農水省でやっておりますので、あまり技術面ではなかなか申請書に盛り込むことができないと思うんですけども、そのあたりに日本の価値観をもう少し上手に組み込めないかな、と。

全て高級ということではない、一般の食生活、全ての日本料理に根ざしているものなのであって、それを強調しない限り日本料理というものを強調できないような気がするんですよね。以上です

○熊倉会長 はい。ありがとうございます。どなたかのお話の中にシンプルである必要がある、と。申請書はシンプルである、逆に言えば説明がシンプルである必要があると。盛り込みたいことがたくさんあるということがですね、なかなかどのあたりで切ったらいいのか、とても難しいところじゃないかと思えますね。

わかりやすくという意味では、日本料理の特徴をいくつか簡潔に説明することと、要所として説明すること、その辺をどんな風に考えていったらいいかなと悩ましいところなんですけれども。

もう1つ、今、茂木委員、辻委員からもお話がありましたけれども、向こうの現地の人は知っているようで知らない。ちゃんとした日本料理を知らないということ。これを何とか知らしめるべく努力が必要になってくるでしょうね。

日本料理アカデミーが日本料理のイベントをパリで実施する、日本料理アカデミーのような民間団体だけではなく、もう少しいろいろなレベルでできるといいと思います。今度のフランスでのイベントの規模はどれくらいですか。

○栗栖委員 日本料理アカデミーと京都府さんと一緒に行う事業ですけども、フランスのガストロミーと呼ばれる美食家の方々に向けて、日本料理の本当の良さ、日本の味を味わっていただくようなそういうイベントをしたいというふうに聞いております。

どういう料理を提供するかまでは、今委員会で検討中でございますので、具体的にどういうメニューを出すかはまだ決まっていないんですけども、やはり辻委員がおっしゃったように、世界的に日本料理といっても寿司であるとか、部分的な料理ですよね、麺類であったりとかすき焼きのようなものであったり、牛丼であったり、パーツの部分は結構理解していただいているんですけども、ハレの日の料理、会席料理というのは要するに日本の儀礼文化の中でのハレの日の料理ということなんです。

婚礼を中心にして、家族内のお祝い事がある時などは家でやるか料理屋へ行ってそういうハレの料理を食べましょと、これは皆さん過去にされていることだと思うんですけど、それが会席料理という形で料理の1つの味として出

てくると、そういう形だと思えます。簡潔に言いますと日本国民の人生儀礼的伝統のハレの料理という言い方になるんですけども、そういう回りくどい言い方でしか、日本の国内でも表現しにくいことだと思うんですね。

そういったことをもう少しわかりやすく翻訳していただいて、その中にはもちろん郷土料理も含まれておりますし、家庭の中で好まれている家庭料理の中のいいものを会席料理の一品として取り入れるということもこれも1つのハレの料理と捉えられておりますので、われわれが普段言っている会席料理とは、料亭での商売のためのコース料理のことを言っているのではないということを改めて言わせていただきたいと思います。

○熊倉会長 ありがとうございます。古くは料理の献立という言葉がありますが、会席と書いてありますし、食事そのものを会席というふうに呼んでおりますが、それは料理屋でなくて、普段の食事の中でも、記録の中に残そうとするとその部分を会席と書いたという例からも、まさに歴史的に見れば日本人のおもてなし料理、あるいは日常の料理と一般含めてですね。今のお話で、料理アカデミーのパリでの行事にユネスコの方たちを招待する等をしたらどうですか。

○佐竹委員 辻委員がおっしゃったように、ヒアリング調査、ロリウー氏、サブレ氏のお話で非常に絶望的だと思ひまして、それは、国によって違いますので、アカデミーでのヒアリングで展望を開けたんですけど、ロリウーさんは「中世ヨーロッパ 食の生活史」の著者なんですね、それからサブレ氏は22年間料理に携わられて、その方がおっしゃっていたのは、フランス料理は世界に広まっていると、日本料理はほとんど知られていないと、そのあたりが難しいですよ、とよっぽどきちんとしないとだめですよ。一番インパクトがありまして、それが現実で、ユネスコはパリにありまして、委員全体がフランスのことを知っている、非常に優位であったということでした。日本はまったく逆でして、パリにも千件くらい日本料理屋があるということですが、95%が現地の方で、日本人が開いているのはごくわずかなんですね。日本料理とは違って寿司と焼き鳥の「なんちゃって」レストランというのがほとんどなんですね。それしかフランス人は知らない、よほどきちんと簡潔に説明しないとだめだというのが非常に印象に残りました。今、熊倉会長がおっしゃっていたように、今後のパリでのイベントの時にどんだんいろいろな方を招待することが必要だと思いますね。日本料理をほとんど知らないということです。

○熊倉会長 ありがとうございます。

○服部委員 実はですね。韓国からつい最近来られた方が言われるには、今年の11月に通るであろうと。韓国が無形文化遺産として登録できるのは大変嬉しいと。

そのおかげで、韓国の料理学校で、日本料理を希望する生徒が減ってきたということなんですね。これは困ったことだなと。今、私どもの学園にも韓国から140名~150名の学生が来ているんですけども、どうも興味が韓国へ、韓国の宮廷料理とキムチを基本にしているらしいんですけど、そちらに若い学生がなびくのではないかというようなことも、ずばりおっしゃったものですから、そのことも意識してこの会議に参加しようかなと思って出てきたんですけども。

実は私はフランス調査にお声が掛かったときに行けなくてですね、ペルーで国際会議が開かれておりまして、9か国の方々がお集まりになりまして、アメリカ、フランス、イタリア、スペイン、英国、ベルギー、ブラジル、ペルー、日本ということで9か国集まったと。

150件ほどのマスコミが集まりました。南米のペルーのマスコミは50名ほど。ヨーロッパ・アメリカからは100名ほどの方々が集まったんです。日本からは1人も来ませんでした。まずこういう学会があることに関しても興味を示してなくて、日本はどうしてこんな国になっているんだろうなど。

自分達の国の食文化を世界にアピールというか発表する、知らしめるということ誇りに思っておられる方々が集まっておられたんですけど、実に僕は残念で、帰ってきてからそこらじゅうの雑誌関係に写真を送りまして、これを掲載してほしいと送りしたら、載せてくれるということにはなったんですけども、それにしても、日本は食に関して情熱を持ってぶつかるような気運をつくりあげなきゃいけないな、と。先ほどから皆さんもおっしゃっておられたけれども、そういうことを感じました。

そして、たまたま9か国の会議に出席された方々が来年の9月に日本に来られるんです。もしその時にユネスコの世界無形文化遺産登録にまだ通っていないようだったら応援するよと。ですからスペインですとフェラン・アドリアであったり、ミシェル・ブラスはフランスのシェフだったり、アメリカは大統領のシェフのダン・バーバーという方だったり、本当に著名な方々が日本の食について自分たちが1番影響を受けたと、この影響を受けたことをただ単に知らん顔する気はないと、ぜひ協力したいとおっしゃって下さったので、心強い味方を得たと思っっているのですが、問題はそんなことをしていたら遅くなってしまうのですよね。

ですから今日のお話を伺ったら、少なくともあと2、3か月のうちに登録しないとイケないのであれば、彼ら応援声明を出してもらえるような手立てを打たなきゃいけないかなと思っながらお聞きしていたんですけども、そういうことで応援団をたくさん作っていく必要があるなということを感じております。

そんなことで実際に私は会席料理というものを基本にしなければいけないか

もしれないけれど、今世界に知られているのが寿司とか、焼肉なんですよ。ですからその部分をどちらかでわかりやすく、入りやすいように入れておく必要があるんだろうなと感じておりますので、そのあたりのご配慮をしていただかないと、いくら会席といっても、一部の人のみなんですよね、わかっておられるのは。

外国の方がわかる日本料理というものの自体が、寿司を中心としたものが一般的であるので、我々は心してかかるべきじゃないかと思っています。

○熊倉会長 ありがとうございます。推薦書を集める、ということもどこかにありましたね。

○農林水産省 推薦書につきまして、資料4という形でつけている中に、何枚かめくっていただきますと別紙様式の1、2がございまして、検討会に向け、それぞれの団体がこの様式でもいいですし、それ以外の様式でもいいですので、会席料理を中心とした伝統を持つ特色ある日本料理というものを世界遺産にすることについて賛同します、というようなことを団体名等々をつけて出させていただくということを今進めているところでございます。既に70通ほど集まっております。

それから、これはさらに続けたいと思っておりますし、委員の方々、今服部先生のご意見もありましたが、各委員の方々、この形でも別の形でも声明という形でもいいですので、ご対応いただけると非常にありがたいと思います。もう1点よろしいでしょうか。先ほど翻訳について、大変だというお話がありましたが、委員にフランスに行っていただくに際して、試みの訳ということで日本料理の定義につきまして、申請書をもとに、作ってみました。それが資料7-1でございます。

指定は250語以内だったのですけれども、直訳しますと790語くらいになりまして、やはり皆さんの思いが入っていますので、いろいろなことを丁寧に説明すると、規定量の3倍以上になってしまうということで、かなり減らしました。

逆に言いますと、ユネスコでは、ここについて蘊蓄を固めるといったら語弊があるかもしれませんが、詳細に説明を求めていると。むしろここについては端的に簡単に特徴を示すということが求められているということがわかった次第でございます。

英語の7-1を、もう1回日本語に戻したのが7-2でございます。

本日ご議論いただくということで、こんな簡単になってしまうのかと見ていただいた上で、では規定の分量の中で何を際立たせればいいのかというのをご議論いただいたり、ご示唆いただければと思います。

年中行事と結びついているという④のところについては別の欄に書くことに

して語数を節約し、ようやく射程圏内に入っているという状況でして、4つの特徴のうちの上の3つについてもかなり省略しております。ご参考までに。

○熊倉会長 ありがとうございます。ただ、これは年中行事、人生儀礼等に結びついているというところを別個に持っていくのがいいかどうか、もう少し考える必要がありますね。つまり最初の5つの必要要件というのがありますので、これは最初に書いたほうがいいのかもかもしれませんね。

途中で私も英訳の途中で相談にあずかったのですが、あれを入れればこれが落ちるといことで、実際最終訳も250を少しオーバーしておりますが、もうそこで我慢しようと、とにかく今まとめるよりも将来最終的に250に納めようとしているところでございます。

ほかにご意見いかがでしょうか。どうぞ。

○宮田アドバイザー 今までのユネスコの審査状況、それから外務省の方から今後の方向性の話をいただきました。ひとつ、今後の方向性として、審査が厳しくなると皆さん捉えているかもしれないんですが、それは件数的に厳しくなるということであって、審査内容が厳しくなるのではない。書類の見方が厳しくなるかどうかはまったく別問題だと思います。

諮問機関への移行ということが議論になっていて、そのような方向に進むのかということがありますけども、諮問機関と申しまして、メンバーに入る専門家の中に果たして食の専門家が入るかどうか、全体のバランスからいうと疑問でして、ほとんどが民族学者だと思います。あるいは民族音楽の人が中心の組織になってくるのかなと思いますので、内容を厳しく見られる、だから洗練されたものに限定したほうがよいという議論には必ずしもならないのではないかと感じております。

今までのユネスコですと、保護条約の代表リスト以前に、人類の無形遺産の傑作の宣言、マスターピースというプログラムがありました。そこでは類まれなる価値というような、人類全体にとって価値の高いものを宣言しようという姿勢があったんですが、無形文化遺産保護条約では遺産そのものの価値を相互に比較するという視点が否定されております。ですから日本料理の審査の際に、日本料理に価値があるかどうかということを審査するという方向性ではない。

ですので、むしろ広がりを持ったほうが、つまり非常に価値のあるものだけに限定して書くよりは広がりを持って書いたほうが。これは私事ですが、傑作宣言の際に能楽・人形浄瑠璃文学・歌舞伎という3つを出そうと提案したのが文化庁時代の私でございまして、その後ユネスコから、日本はハイカルチャーのみを重んじて、周辺の民間の文化というものを軽んじるのかということをおっしゃいました。

あまりハイカルチャーだけを強調してしまうと、またそのような誤解を受け



る可能性があるのではないか。ですから会席料理が日本の文化の粋であることは間違いないということで、それは当然含むわけなんですけども、戦略的にも、そこからの広がりも必要だということが言えるのではないかと思います。

○熊倉会長 ありがとうございます。最初のところの書き方としては、会席料理を取り上げて、その基本となる家庭料理、和食というものが日本国民全体で維持されて継承されている、こういう書き方になっているわけなんですけども、そこらへんもうちょっと強めたほうが良いというご意見。ただ、1つ伺いたいのですが世界無形文化遺産登録に「題目立」というのが入っていますね。日本人が誰も知らないような本当に小さな村の、数十件の人たちによって継承されているような特異な文化ですと。それはどこにもない特異性があるという意味で遺産登録されていると思うんですけれども、そういう日本料理の特異性というものをもっと強調したほうが通じやすいということでしょうか。

○宮田アドバイザー 多分実際の審査の場では、年間全部のリストの60件くらいの制限をかける。逆に1件1件の通りやすさは増えると思うんですね。ですから60件の審査のところでは30件が落ちることはまず考えられないです。ですから相互に日本料理の特殊性がこちらよりも劣るから落とそうというような審査は実際には行われたいのではないかと私は思っております。

○熊倉会長 わかりました。ほかにご意見ありますでしょうか。

○山口委員 資料7-1ですが、最初に日本料理と言った途端に非常に限定的になるわけですが、そういう意味では、さっき宮田さんが言われたようなハレという言葉が使われると、これは食だけじゃなくて暮らしの香りも全部入ってきて、それでさっき京都府の方が説明されたように、食なんだけれど、食材から出汁から始まって、配膳から精神性まで美学まで入っているということが中身だというのは、皆さんの認識として共通していると思うんですね。それをなんとかタイトルに言いたいと。日本料理と言った途端に、今のような周辺の非常に馥郁たるものが欠落してしまう。

そういう意味で、ハレの料理、ハレの文化というのは非常にいいと思うんですが、そのハレの料理が上層で磨きぬかれて凝縮されたものが会席でしょうし、それから庶民レベルでは祭りの食事とかありますね、そういうことになっていると思うんですけど、問題は概念的にはハレでいいように思うんですけど、ここにいるメンバーは皆わかっているのですが、今、日本全体の中でハレという言葉が少し死語になりつつあるので、この概念に近いような文化性を含んだような言葉がここに置かれるといいなと思います。私はまだ答えがみつからないんですけれども、そういう答えをここで置けるといいなと思うんですけどね。

○茂木委員 さきほど服部委員から、日本料理はまだそんな普及してないんだというお話がありましたけど、実はそういう見方もできると思うんですね。

日本の食文化、日本料理というのは世界で非常に行き渡っていると言われてはいますが、実態を見ると半分イエス、半分ノーなんですよね。確かに昔と比べたら遥かに日本の食文化は世界に普及してきていると思うんですけど、しかし、例えばアメリカで日本食が普及しているから、アメリカの家庭で日本料理を食べているかと言ったらそれはゼロに近いんでしょうね。あくまでもレストランの段階なんですよね。そのあたりの現状は認識した上で考えなくてはいけないだろうと思います。しかもそれがかなり変わってきているんです。例えばニューヨークなんかで見ると、ニューヨークには今から20年、30年前はけっこう日本料理屋があったんです。会席料理を出すような日本料理屋もありました。10件くらいはあったんじゃないでしょうか。今はほとんどないです。1、2件ですよ。後は全て先ほど服部委員が言われたように、お寿司とかお蕎麦とか、そういうものですし、フュージョンが多いんです。私は、食文化というのは、交流し、また融合しながら、だんだんおいしいものを作っていくものだと言えらると思うので、フュージョンは決して悪いことはないと思います。

しかし、ニューヨーク辺りでは純粋の日本料理ではない、というふうになってきていると言えらる。サンフランシスコもです。ロサンゼルスなんかもそうですよね。ヨーロッパでもだんだんそういう傾向になるんじゃないかという気がします。日本料理が普及しているよ、ということは、昔と比べたら確かに広い意味での日本料理はかなり普及してきているんですけども、実際は普及していると言えらるんじゃないかという見方もできます。

それからさっき韓国の話が出たんですけど、韓国が、韓国の宮廷料理を登録しようということですか。

○服部委員 そのように伺っています。宮廷料理を中心に出して、申請が通りそうだ、と。

○農林水産省 韓国では大統領が力を入れて推進しているので、まず通るだろうという前提で話しています。

○茂木委員 私の印象ですと、韓国は伝統的な韓国料理というんですか、伝統的な料理屋さんの数が激減していますよね。

その点、日本の食文化の1つの要素であるおもてなしというものに関して日本の料理屋さんが頑張っている。日本は料理屋さんは一時よりはだいぶ減っているかもしれませんが、まだかなり存在していますよね。ところが韓国に行くとはほとんどないんです。ですからそういう点では、どういう形で申請するのかということはあるんですが、日本の強みっていうんですかね。料理屋さんががんばっているという。そこに会席料理が頂点になって裾野が広がっていると。その頂点がなくなっちゃうとですね、これはやっぱり問題だろうと。韓

国はそういう感じがするんですよね。確かに韓国の宮廷料理は最近流行っていますよね。それをやろうというなら話は別だが、韓国は伝統的な料理屋がぐんと減っている感じがありますよね。

○服部委員 韓国は宮廷料理を復活させて、今、だいぶ根付いていると思いますので、むしろそういう意味では限定的に申請を出しているんですね。

○宮田アドバイザー 韓国は文化財保護法で、宮廷料理を韓国の無形文化財として既に国が指定しているので、その範囲でおそらく出してくると思うんです。

○熊倉会長 そのあたりはまた明快で、また後の議論になると思うんですけど、日本の場合はまだ無形文化財に指定されておられませんので、そのあたりの保護措置がこれから大きな問題になるのではないかと思います。

○佐竹委員 フランスの事前調査に行きまして、フランスに限っての話なんですけれど、テクニク論ですけど、フランスもフランス料理で申請したんですね、ところがいろんな意見が出て、フランス料理というのはエリートのための食べ物ということで、議論がありまして、結局フランスのガストロミーに変わって、なおかつフランス人のガストロミー的食事と3回変わっているわけです。

ユネスコ自体、「食」が初めてということで基準が非常に難しいということもあるんですけど、さきほど宮田アドバイザーもおっしゃっていたように、ユネスコの性格上、一部のエリートでなく民族的な考えに基づくと、ここが非常に大きい要素だろうということで、特別な料理を申請するのと違ってあくまで民族的な考えに基づくと、1つの大きなポイントかなということを感じました。フランスで日本の申請書の案を提示してわかったのは、ほとんどのフランス人の興味は日本の発酵技術ですね、発酵食品、発酵技術が非常に良いということと、それから民族的に食事がどうかということでした。

辻委員と一緒に訪問した国立科学研究センターのサブレ氏は22年間日本に滞在されていましたが、その方が最後おっしゃっていたのは、登録されるべきものが必ずしも登録されるものではないと理解しておくべきだ。これが印象に残りました。ユネスコというのは非常に複雑な人の組織であるという現実も認識する必要があると感じました。

○熊倉会長 ありがとうございます。では今のご議論の中でかなり分かれているといたしますか、どうすべきか分かれています。

日本料理の非常に特異な部分を強調して、つまり韓国型ですね、韓国料理全般でなくて韓国料理のここだっていう形で申請するほうがある意味では明快だという論と、そうでなく日本人全体がそれを享受し継承していく、京都が提案しているアート&カルチャーという言葉がついているわけですけども、カルチャーとしての日本食というところまで広げて考え、そうするとどちらかといえばフランス型の申請かなと思うんですが。

その辺の考え方をどのようにまとめていくか、我々今折衷型で来ているかと思えますけど、その辺をもしご意見があれば最後に伺いたいと思えますが、何かありますでしょうか。

○宮田アドバイザー いろいろと考え方があると思うんですけど、日本国内でも、日本食を食べることが国民的にも少なくなっている。そして日本料理を作る料理人も減ってきている。保護措置という捉え方からすると、無形文化遺産として認めてもらうことによって、これを保護していく、世界的に保護していただくと、そういう考え方で日本特有の食文化を申請されたいかがでしょうか、というふうに考えます。

○熊倉会長 わかりました。その辺がやはり我々の目指すところかなと思えます。

世界無形文化遺産に登録する本当の我々の願いというのは、海外においてどうこうというよりも、日本の国内において我々の大事な食の伝統というものを次代にどうやってつなげていくかということが最大の課題で、そのことに対する危機感がわれわれの中に共通していることだと思えます。

そのあたりが今回の遺産登録の1つの筋道でないかと思えますので、さらに日本人全体がこれをどういう風に守っていくかという観点ですね、申請書の中になるべく強く訴えていくような形で組み立てていく、というふうに思えます。

だいぶ時間が経過してまいりました。

それでは今、団体への働きかけの進め方というのがまだ議論として残しておりますけれども、特にご意見ございますでしょうか。今、1600 と、かなりの数のところへ働きかけをしているということで、更に何かご意見あれば承りたいと思えます。

ほかにも何か求めてはどうかというご示唆をいただけることがございましたら、事務局にご連絡いただきたいと思いますのでよろしく申し上げます。

それでは最後でございますが、各省庁からいらっしゃっているオブザーバーの方から、今回の検討についてご意見があればぜひ申し上げます。

○外務省 先ほども申し上げましたように、審査の制限につきまして関係者の方々と協力して対応していきたいと思えますのでよろしく申し上げます。

○観光庁 申請書ガイドラインの中には観光誘致目的の要素は評価が下がるとございますが、日本の文化が世界に発信されるということは、それだけ日本に興味を持ってくれる人が増えるということで、それは観光に貢献するものだと思います。だからというわけではありません。この登録に関しましては観光庁も精一杯応援していきたいと思えますので、よろしく申し上げます。

○熊倉会長 ぜひ、それはお願い致します。

○厚生労働省 本日は大変貴重な意見をお聞かせいただきましてありがとうございます。私どもは食を取り扱う一役を担うという役割があるわけですが、食文化で世界文化遺産登録されるということはぜひ進めていって、これが業界の振興ということにつながっていくと思っております。食の文化を守っていくということのためにもぜひとも登録に向けてがんばっていかないといけないと思いますし、私どもも積極的に協力させていただきたいというふうに思っております。以上でございます。

○経済産業省 本日はありがとうございました。1点、今回の議論で出ておりました関係で、経済産業省におきましても以前、日本酒の輸出促進など日本の食文化の海外への普及等について検討させていただいたものがあるのですが、その中で日本酒とはそもそも何なのかということを確認に定義するということが西洋的な観点からすると必要であって、明確な定義がない限り西洋的な観点からすると広がりというのを期待するのは難しいといった趣旨の御指摘がありましたので参考までに御紹介させていただきます。そういった点も含めて経済産業省として本検討に御協力させていただければと思いますので、よろしく申し上げます。

○熊倉会長 ありがとうございます。遺産に登録するためには国がいかんそれを保護していくかという点が必要ですので、食器ですとか、食にかかる様々の伝統的文化をどういうふうに国として守っていくとかと。そのあたりは経済産業省にも関わりが深いのではないかと思いますので、よろしく申し上げます。

○文化庁 私も9月の12、13とパリで開催されましたワーキンググループに出席させていただいております。冒頭に外務省から説明がありましたように、非常に厳しい状況になるかと思っております。スケジュール的なことを申し上げますと、全体を60件に制限するということが、今年の政府間委員会で決まれば、早速来年のサイクルから適用になるということになります。一方、審査機関が諮問機関に変わるということは、運用指示書の改訂が必要です。運用指示書の改訂は2年に1回開催される締約国会議で決定されます。来年がその締約国会議が開催される年に当たり、6月に開催される予定です。そこで運用指示書の改訂が承認されれば2013年のサイクルから新しい審査が始まることとなります。「日本食文化」を来年3月に申請しますと、審査されるのが2013年ということになるので、新しい審査の最初の年に審査を受けることとなります。そういう可能性もあるということで、スケジュールについて補足させていただきたいと思っております。

○熊倉会長 ありがとうございます。最後は今日、増田委員から何もうかがっていないので、一言どうぞ。

○増田委員 他の委員の方もおっしゃっておいりましたので、会席料理という考え方の部分と定義の部分とを一緒に混ぜながら、という感覚で私もおりますし、発酵文化ということで、酒というものが、当然味噌も醤油もございますけれども、そういう部分もやはり盛り込んでいただければと思います。

それから韓国の話で、先週も韓国に行ってきましたが、普通の方に食文化で、今こういうのが出ていますよと聞いたんですけど、全般的に、一般の方、若い方も韓国では知っていますとアピールがありました。一般の方でも知っている方がやはりおいでになるということはすごいことだな、と。マスコミにもおいでいただいていますので、震災からの復興ではないですけど、今回の提案は、日本全体でがんばろうという、全国民の中でがんばろうという気持ちであります。

○熊倉会長 ありがとうございます。

○藤野委員 今日のフランス調査の報告の中で、フランス料理を定義するのは難しいというようなことがありまして、なるほどな、と。日本料理は何だ、というと大変なことになってしまうんですね。では海外で日本料理はどうして好まれているのか。これはやはりヘルシーでファッショナブル、この2つなんですね。申請書で、ヘルシーの方は触れられているんですけども、かっこいいよ、ファッショナブルだよという意味での視点がどこにも見当たらないなという点がちょっと気になっているんですが、その時代その時代のかっこよさ、これがずっと1,200年求められてきて、今日の日本料理が完成していると。そういうような視点があってもいいのかな、と。そういう気がしています。

○熊倉会長 ありがとうございます。前から神様を大事にしようというようなことがあります。なにぶんにも字数制限がありますので、その枠の中でやりたいと思います。

今日は長時間にわたりましてご議論いただきましてありがとうございます。

何名かの委員からお話がありましたが、まだまだ知られていない日本料理をどのように海外のユネスコの委員の方々に認識を深めてもらうか。そのためにはきちんとした映像資料等を作って、広報活動をきちんとしないといけない。併せて、デモンストレーションといいますか、ワークショップというかで、いろいろな形での日本料理の真髄に触れてもらう機会を、これは民間の団体だけでなく、できれば政府が指導に当たって大規模な日本食フェスティバルでもおやりいただくとか、国を挙げてやっているんだという姿勢を示していただけるようなそういう力が必要ではないかと。山口委員からもサルコジ大統領の話がありましたが、国を挙げてという意気込みを示す必要があるかと、そういうことでございます。

日本らしさと、日本人全体が共通して持っている日本食に対するイメージ、

そのあたりをもう少し明確にしてという点で言いますと、辻委員からも日本らしさ、食材というものをもう少しきちんとアピールする必要があるんじゃないかとお話がありました。これも書き込んでいますが、そのあたりは注意したらよいと思っております。

最後に京都の提案が非常に具体的にこれからなすべきことを拾い出しております、これは我々大変参考になるところではないかと、特に保護継承モデルというところですね、日本料理を文化財保護法に基づく文化財として位置づけていく必要があると。つまり、日本の法的な措置としてはまだ日本料理を無形文化財として指定しないわけですから、何とかこれを機会にですね、我々自身が無形文化として後世に伝えるべきものだと、そういうことを示していく必要があるのではないかと。

また義務教育、教育の面で、食文化というものをもう少しきちんと伝えていくべきだと、このような文部省、文化庁に対するご意見もあります。

また、私は非常に注目したんですが高等教育機関。これを民間の場合もありましようけれども、やはり高等教育という大学ないし大学院ということで日本食文化をきちんと学べるような場を作っていく必要があるのではないかと。これは、日本食文化を世界遺産に登録する以上は我々の責任になってくるのではないかとそう思っております。

これを機会に最終的なまとめに入りたいと思います。ある程度まとまったところで、最後の検討会をいたしまして、最終案をやりたいなど。こんな風思っておりますので、どうぞひとつ、今後ともよろしくお願い申し上げます。

以上で今日の議論を終了したいと思いますが、最後に次回の予定でございますが、まだ日程を詰める必要がありまして、今日、この日に開催しますと申し上げにくいので、11月の初旬、はじめぐらいにいずれか1日か4日くらいのところで決めさせていただけたらと思っております。早くご連絡申し上げますので、ひとつ万障繰り合わせの上ご出席いただけたらありがたいと思いますので、どうぞよろしく願いいたします。

それでは本日の会議をこれで閉会いたします。どうもありがとうございました。

午後4時55分 閉会