

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会
(第4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4回）

日時：平成23年11月4日（金）

会場：農林水産省第3特別会議室

時間：15：00～16：29

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

○熊倉会長 それでは定刻になりましたので、日本食文化世界無形遺産登録に向けた第4回検討会を開催いたします。本日はお忙しい中ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。今日の会合におきましては私が進行を努めさせていただきますので、どうぞよろしくをお願いいたします。本日の会議は本日の午後5時をもって終了する予定にしておりますので、どうぞよろしくをお願いいたします。併せて、今日の会議は公開ということでございまして、したがって傍聴される方、あるいはマスコミの方も参加していらっしゃいますし、また、配布資料、議事録は後日ホームページで公開されますので、ご了解いただきたいと思っております。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頂戴したいと思います。

○森本政務官 皆さんこんにちは。委員の皆さんにおかれましては大変お忙しい中ご出席いただきました。心より厚く御礼申し上げます。日本は南北に長くございまして、歴史、風土、食文化というものが非常に多岐にわたっておりますために、今回の取りまとめについては大変皆様方お悩みの中で取りまとめただいたであろうと思っております。そんな中で特にユネスコの登録に最善を尽くしていくということが必要でございますので、第4回になります今日は、取りまとめをいただくと聞いておりますので、ぜひよろしくをお願い申し上げます。

ユネスコに申請する以上、ある面では専門家の知識、知恵をお借りしながらまとめていくという作業になるかと思っておりますので、今日も忌憚のないご意見を賜りながら皆様方のお力添えをいただいでうまくまとめていただきたいと、そんな思いで今日もお邪魔をさせていただきました。

私自身、大変申し訳なく思っておるんですけども、またすぐに出なければなりませんので、この場をご挨拶申し上げます、失礼致しますことお詫びを申し上げます。

また、先般の議事録を拝見しましたが、国民的に盛り上がっていかねばならないとか、料理人の技術のアピールとか、冠婚葬祭などのハレの料理ということを取り上げていただいておりますが、私の田舎でもこうした大事なものが失われつつあるわけでございますが、こうしたものは大事にして町おこしをしている例もあるわけでございます。

世界無形遺産に登録されるとなると、日本国中でがんばっておられる方が元気をいただけるのではないかと、そういう意味でも大事な第4回となると思っておりますので、皆様のお力添えよろしくようお願い申し上げます。冒頭のご挨拶とさせていただきます。

またこれを機に、今後もしろいろな面でご指導いただきますことも併せてお願い申し上げます、ご挨拶に代えさせていただきます。本当にお忙しい中ありがとうございます。心より厚く御礼申し上げます。

○熊倉会長 森本政務官、ありがとうございます。今お話がありましたようにこの後所用があるため退席されます。

今回残念ながら、鶴飼委員、小泉委員、辻委員、茂木委員はご欠席でございます。なおオブザーバーというお立場で、外務省、文化庁、厚生労働省、経済産業省、観光庁、京都府にご参画いただいております。また本日オブザーバーとして全国農業協同組合中央会（全中）にも御参画いただいておりますのでご紹介申し上げます。全中とされましてもこの運動にぜひ推進に加わっていただける、こういうお話でございます。後ほどまた、お考えを頂戴したいと思います。また、農水省から新たに検討会に参画していらっしゃる方がおりますので、自己紹介をお願い致します。

○櫻庭審議官 農林水産省食料産業局審議官の櫻庭でございます。

○池淵食品小売サービス課長 農林水産省食料産業局食品小売サービス課長の池淵でございます。

○熊倉会長 ありがとうございます。それでは議事を進めさせていただきます。

本日の最後には検討会の第4回目、一応これでひとくくりということで、検討結果を取りまとめることとなりますので、その辺をご了解いただきたいと思います。

前回までの検討会で、登録する日本食文化の内容、あるいは日本食文化の保護措置等についてご議論いただきました。これまでご議論いただいた内容を元に事務方の協力を得まして、今回、本検討会の検討報告案を資料1として取りまとめております。今回検討報告案を中心にご議論いただきたいと思います。

ではここで、カメラの御退席をお願いいたします。

（プレス退室）

○熊倉会長 大変分厚い資料となっておりますが、資料1というものを取りまとめとして作っております。これについて議論を進めていきたいと思っておりますので、先ずその前にパブリックコメントに寄せられた意見等について農林水産省からご紹介いただきます。

○出倉室長 私の方から資料2から資料5までご説明をさせていただきたいと思います。資料2をご覧ください。パブリックコメントに寄せられた主な意見について整理させていただきました。

上から見ていただきますと、「稲作を中心として農作業安全や豊作を祈念した祭り・行事と結びついた料理を継承してきた歴史をアピールすることが必要ではないか」、「特定の料理・食材について記述するべきではないのではないか」、また、「会席料理では概念が広すぎるのではないか」、また、「日本食文化の4つの特徴と『会席料理』との関係がよくわからない」、「食育が不可欠」、「個別の

料理・食材について記述してほしい」、「箸文化について記述して欲しい」、「国民運動に発展していければよい」。そのようなご意見をパブリックコメントの中でいただいております。

1枚めくっていただきまして、私たちが全国9ブロックで行った地域説明会において出た意見を整理しております。「地域の食育活動や学校教育の役割が非常に重要である」、「地域の伝統料理や伝統野菜、餅などについての記述を検討してほしい」、もしくは「料理の食材の種類の豊富さをアピールしたらどうか」、というような意見をいただいております。

下の方には前回までに出たものを再掲させていただいております。

続きまして、資料の3のご説明をさせていただきます。

これも本検討会のご指示をいただきまして、関係団体の働きかけ等々をさせていただいております。ここにありますように10月末までにご賛同頂いた団体が359件ございます。先月、前回報告の時には70件ございましたので、順調に増えております。それから、359件のうちいろいろな保護措置を実施していただいているということで、188の団体からご登録いただいております。「祭・行事等での伝統料理の提供や食文化関連書籍の出版」、「日本の伝統的な食文化の知識に関する資格検定の実施等の登録」を頂いております。

資料の4に移らせていただきます。

本年11月にインドネシアでユネスコ政府間委員会があるわけがございますけれども、その前に先月26日に今年の登録について、補助機関の勧告ということが出されておりました。私どもの関係で見ますと料理に関して2つほどノミネートがされておりました。1つは皆様にご案内しておりました韓国の宮中料理でございます。宮中料理につきましては資料を1枚めくっていただきまして、基準1、2、4とありますけれども、この勧告の中では、慣習というものがどのように再生産されているか、また、アイデンティティや現代までの継続性をもたらしているかについて、追加情報が必要とされています。また世界無形遺産の認知、重要性の認識に貢献するかということに情報提供が必要とされています。広範なコミュニティの参加について、情報提供が必要ということで、結果として勧告の中では更なる情報提供、情報照会が必要ということになっておりました。正式には11月のユネスコの政府間委員会で決まるんでしょうけれども、もう少し情報照会が必要ということです。

もう1件、トルコの料理が出ておりました。申請書によりますと「ケシケキ」という麦粥のような料理ということでございますけれども、このケシケキが伝統的な料理ということでございまして、結婚式や儀式において、地域の連帯感を進めるために社会的、文化的な慣習として、このような時にケシケキという料理がふるまわれると。こういうものが申請されておりました。これにつきま

しては世界無形遺産の記載基準と照らし合わせ、登録が妥当との勧告が出ておりました。

それから資料の5に移りまして、これは政府の方で食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画が10月25日に決定しております。この6ページ目を見ていただきと思いますが、真中の方の(3)の中に、本検討会についての記載をさせていただいております。日本の食文化の無形文化遺産への登録に向け、関係府省が連携して検討し、平成23年秋に結論を得るとさせていただいております。

一番最後に京都府の提案も、前回検討会でご説明いただきましたけれども、若干見直しをいただいております。最終版という形でご参考までに配布させていただきます。

以上です。

○熊倉会長 ありがとうございます。続きまして文化庁から、日本の新規案件についての勧告についてご紹介いただきたいと思います。

○文化庁 資料6をご覧くださいと思います。先ほど韓国とトルコの料理についてのご説明の中にもありましたけれども、10月の日本時間で26日、パリ時間で25日でしたけれども、ユネスコのホームページにおきまして、世界無形遺産保護条約の補助機関による勧告についてホームページで公開がなされておりましたので、資料6という形で文化庁から報道発表をさせていただきます。

1枚目に書いてありますとおり、我が国の案件といたしまして、6件審査がなされまして、2件が記載の勧告を受けました。壬生の花田植、それから佐陀神能、この2件が記載の勧告を受けました。残りの4件、本美濃紙、秩父祭の屋台行事と神楽、高山祭の屋台行事、男鹿のナマハゲ、これにつきましては情報照会の勧告を受けたということでございます。

3枚目をご覧くださいますと、わが国以外を含めまして全体としての勧告の結果をまとめさせていただきます。49件中、「記載」17件、うち我が国は2件、「情報照会」26件、我が国からの4件を含みます。それから「不記載」5件、「補助機関内で意見の一致が得られなかった」というのが1件でございます。

内訳につきましては下のとおりでございます。

ご参考までですけれども、代表一覧表以外に緊急保護一覧表とベストプラクティス、それから、2万5千ドル以上の国際援助の諮問機関というところで審査がなされておまして、その勧告として掲載させていただいておりますが、全体を申し上げて非常に厳しい結果になっております。

「緊急保護」について、23件中5件しか記載がされておられませんし、ベス

トプラクティスも12件中5件、国際援助の方では4件中全件において承認がないと、全体的に非常に厳しい結果になったということでございます。

さらにページをめくっていただきまして、「情報照会」の勧告された4件につきまして、概要を書かせていただいた資料でございます。

4件とも、勧告の内容は同じでございます。既に代表一覧表に記載されている日本の無形文化遺産に既に登録されているものと似ているので、それが違うものであるということを示す情報を更に提供する必要があるということでございます。

それから横長の表で「無形文化遺産保護条約「代表一覧表」への我が国の審査状況」こちらをご覧くださいければと思います。

下から2行目、これが今回審査された6件についてのものです。我が国からすでに提出しております一番下の第7位から第10位とされておりますが、こちらが来年以降の審査ということになるということでございます。

来年ここから何件審査されるかは現段階ではわかりませんが、このような現状になってございます。以上でございます。

○熊倉会長 ありがとうございます。大分状況がわかって、判明したというところがございます。ちょっとショッキングなのが、間違いなく登録されるであろうと思われておりました韓国の宮中料理が今のところペンディングになっている、何故そうなったのかということがこれから我々申請していく上で参考にしなければいけないことかと思われま。

そのようなことも踏まえて今日の検討報告をまとめたいと思っておりますが、資料の1にお戻りください。資料の1の日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討報告会検討報告案というものを今提示しております。その後、実際申請書に書かれるべきものとして、英文のもの、その翻訳の和文のものが綴じられておりますので、これをもう一度検討してこれでいこうと皆さんで落ち着いたところで推進していく、こういうことになろうかと思っております。

それで、今その案のところを見ていただいて、まず、経緯というところがござい。

7月5日に第1回の検討会を始めて以来、今日に至るまで日本の食文化というものが日本人の年中行事、人生行事というものと密接に結びついて、かつ多様な、しかも豊富な旬の食材や食品を使った栄養バランスの良い優れた食事構成、食事文化であるということが、高く評価されておるということを背景にいたしまして、この申請の目論見が進んできたわけでございます。一方、世界では料理を、食文化を世界無形遺産として登録する動きがいくつかあった。それについて、我々が近くの事例として注目していたのが韓国であります。それについては今検討中と言いますか、ペンディングになっている、そういうこと

です。

その後8月に第2回をやりました。その後、日本食文化に関する国民意向調査というものをいたしました。この規模はフランスのアンケート調査の3倍近い数字をもってその調査を行ったわけでございます。あるいは海外の先行事例としてのフランスの現地調査、全国各地での説明会の開催等々を実施して今日に至っております。

国民意向調査におきましては、非常に高い数字で日本食文化が世界に誇れるものだというので、99.2%の方の賛同を得ることができたと、国民的支持を受けているということをご立証できたかと思っております。

また、この過程で、日本料理アカデミーや京都府等々から建設的なご意見をいただいております。その結果をまとめたのがこの資料でございます。

この中でいくつか整理いたしますと、日本食文化の特徴としまして、4つの特徴を掲げました。1つ目は年中行事、人生儀礼等の結びつき、2つ目は日本の国土に根ざした多様な食材を新鮮なまま使用する、3つ目は米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事、4つ目は出汁のうま味や様々な発酵食品の活用、といった大きく4つの要素から特徴づけられるということをご我々は考えていると。

ここでですね、1つ、我々として問題としなければいけないのが、現在のところ、この申請書のページで申しますと最初のところ、会席を中心とした独特な伝統的日本食文化ということをご正式名称として、進めました。これについてやはりいろいろな情報等を収集して考えてみますと、なかなか会席ということごでいいのだろうか、こういう点が出てまいります。これは、韓国のご宮中料理がなぜ今ペンディングになっているかということをご考えて見ますと、宮中料理が対象が限られている、しかもハイカルチャーである、そういうものが世界の無形遺産に該当するの、か、こういうふうな疑問がごおそらくユネスコ側にあるのではない、か。こんな風に憶測されるわけでございます。

むしろ対象者が限られていない、国民全体から支持されている、そしてそれが現在も国民的規模で継承されている。しかしそれについてこれからも我々が保護しますます次の世代につないでいかなければいけないという使命感を持っている。こういうあたりをもっと強調したほうがいいのではない、か、こういうことが考えられるわけでございます。

1つの考え方として会席料理を中心とした、独特な伝統的日本の食文化というむしろ会席料理というところに焦点が当たっておりますので、もう一度日本の伝統的食文化というところへ戻しまして、そしてその中に最もフォーマルな形で会席料理があるという風な食文化を掲げ、正式なあり方としての会席料理という風な、重点の置き方をちょっと変えてみてはどうか、こういうご提案

をさせていただきたいと思っております。

そう考えますと、例えばですね、伝統的日本の食文化、実は英語の方はそうなっております。英語の方は日本の食文化、伝統的などというところを付け加えることで良いのではないかと思います。そうしますと非常に一般論になってしまいますので、この点をご議論いただきたいと思うのですが、「和食」という言葉をここで掲げて使ってみてはどうかということを考えました。和食なんて誰も知らないよ、と言われると思います。しかしケシケキ（トルコ）だって誰も知らないんじゃないかという気がするんですね。ですから、和食って何か、「WASHOKU セミコロン日本食文化」、「WASHOKU イコール日本食文化」こういう形でそこを書き直すということもよろしいのではないかと、言い換えますと、現在の英語表示の頭にトラディショナル、もうひとつ頭に和食、即ちこういう形でつけてはどうか、そういう風なことを1つご提案したいなという風に今考えております。

そういうことで申しますと、次のCのところでも今の言語による名称があります。別称があります。次のCでございまして、関係する社会、集団、可能であれば個人の特典、ここも日本国民とありますが、つまり和食を日常食べている全ての日本国民、こういう風な書き方もできるのではないかと。そして、その後の、「また日本人の食文化を代表する会席文化においては」ございまして、会席文化、会席料理とありますところを、和食のフォーマルなスタイルとしての会席料理において、こういう風にして関係する料理人、飲食事業者、食器や調度品を作製する職人によって構成される集団が関係している。こんな風に後段のところでも和食のフォーマルなスタイルとしてこの会席料理というものを位置づけてはどうかと考えております。この修正がいかげんなものかご議論いただきたいと思っております。

そしてさらに申しますと、最初の検討会の（案）に戻りまして、2検討結果というところの（1）の日本食文化の特徴というところでもございまして、そのところに、「このような日本食文化のフォーマルな形として会席料理があると言える。」と。そしてその後、「伝統工芸、伝統産業というものが日本食文化に非常に大事な役割を果たしている。」器、漆工、あるいは陶芸、あるいは木工、こういった伝統的な美術工芸の技術というものが食文化に非常に関わりが深いわけですので、これについてはですね、すでに文化庁の方で様々な保護措置というものがとられているわけで、これは説明し易いところでもございまして、本来のユネスコの5つの条件、最後の条件でございまして、工芸に関わる場所、英文の方で申しますと4ページであります。最初の5番目のところに、「traditional craftsmanship」というところにチェックを入れたと。チェックを入れたほうがむしろ食文化というものが日本の文化として位置している

ということが、より強く占めているのではないか。こういう考え方でこのところのチェックをまとめました。

それから保護措置のところでございますが、やはり、ユネスコの考え方としてそもそも無形ということを考えてみますと、文字化されない文化でございますので、文字化されない文化が伝承されるということは口承文化である、つまり口伝の文化である、あるいは身体をもって伝えていく文化である、そういう文化でありますので、そういう側面をより強調する意味で、保護措置のところでは日本食文化は元々様々な場でマナーや調理法、技術などが口承により伝承されてきたと。これらの取組を評価する観点。こういうことを付け加えて口承の文化であるということ強調してはいかがなものかと。あとは、今までのご議論をそのまま踏襲しているわけですが、若干の修正を加えて最終的な検討会の報告案をまとめていってはどうかと私なりに考えているところでございます。

あとですね、もちろん、年中行事、人生儀礼の結びつきという口承文化的な部分、無形文化としての部分をより具体的に強調したり、あるいは地域の食、いわゆる郷土食ということでもありますけれども、日本の地方について、海外の方が知識を持っているというのはほとんど考えられないことでありまして、ただ大変不幸なことではございますが、東北で大震災があつて、それによって日本のそういった地域があるということが非常によく知られるようになりました。そういった地域が中央とは違った独特の伝統文化をもっていると、この辺をもっと書き込んで良いのかな、と。それからパブリックコメントにもあつたように食育についてももう少し書き込んだら良いのかな、というようなことが出てきているように思います。その辺の事も含めましてここでご議論いただきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

どなたからでもどうぞ、ご意見をお願いいたします。

○村田委員 今、先生のおっしゃるとおり、そのように変えさせていただいた方がいかなという気はします。その方がたぶん、通りやすいでしょうし、登録しやすい。登録しやすいほうに持っていくというのが検討会の趣旨ですから、どんどん会席のほうに偏っていきますと、あまりにも全国民という視点からは離れていく傾向にあるのかなと。

和食とおっしゃっていましたがけれども、日本料理と和食の区別がよくわからない。一般的に普通に家庭で食べている日本料理のことを和食というのか、どこらへんまでが和食でどこらへんまでが日本料理か。同じ日本の食を表すのに、和食というのと日本料理というのと2つあるんですけれども、幅広く日本料理の中に会席もあつて、家庭料理が和食なのかと、そこらへんをちょっと。

○熊倉会長 これはあの私の個人的な考えでございますが、エリザベス安藤さんが「和食」という大きな英文の本を書いておられます。

これはまさに日本料理全部ですから、洋食に対する和食という感覚です。そうしますとそれこそ、会席料理から、折衷料理まで含めて和食である。それが日本における普段の家庭食である。こういうようなことで、日本の食文化の全体像を和食という言葉でくくって、その中にもてなし料理、フォーマルな料理としての会席料理が日本料理ということになる。日本料理という風に家庭の料理を言うのはちょっと難しいだろうということで、和食の方が概念として広いのかなど、こういう考えです。

○山口委員 先ほど冒頭で、和文のほうで会席料理を中心とした伝統的日本食文化といわれました。このままだと会席がいかにも中心になっていると、ウェイトをひっくり返すというのはまったく賛成でありまして、さっきおっしゃられたように英語はまさにそうなっているわけですね。

確かに、独特の伝統的日本食文化、それが凝縮されたのが会席料理という位置づけでタイトルを作ったわけで、それについては私はまったく賛成であります。

で、今議論に出た「和食」という言葉なんですが、我々はずっと入るんですけども、これを横文字に置き換えることを考えるとやっぱり同じになってしまう気がするんですね。その英語版を入れていただいて、日本食と違った我々が頭の中に描いている和食のイメージ、それを横文字に置き換えられるのであれば、確かにおっしゃられた提案が非常に良いと思うんですけど、英文に書き換えたときにそのニュアンスが出ないようだと、あまり新しい言葉が出てきても、定義の話は後でしたいと思っていますが、審査員の人にわかってもらうためには定義をつけるべきだと思いますけれども、あんまりたくさんあると却って大変になるので、そういう意味ではキーワードは限定したほうが良いように思うんですが。

○熊倉会長 他にいかがでしょうか。

○服部委員 私も今日のお話を伺って、通りやすいほうがいいなとは思いました。まとまりませんが、料理が、フランスの無形文化遺産の中には、マナーであるとか、味覚教育等が掲載されて通ったようですので、食育の部分は外さないとおっしゃっていただいていたから、その部分もきちっと合わせて議論していただければと。

今両委員がおっしゃられた中で、和食というのか、日本料理というのか。これ、我々はわかるような気がするんですよ。外国の人にとっては日本料理だろうが和食であろうが、やっぱり日本料理だろうとね。1つにまとめて世界に共通する言葉というものを決めてしまった方がいいような。細かく分けてしまうと余計わからなくなってしまうんじゃないかと私は思うんです。その辺、皆さんにお知恵をいただいて、と思います。

○宮田アドバイザー 1つ確認なのですが、熊倉先生がおっしゃった和食という言葉の頭に持ってくるという案は、ローマ字表記で WASHOKU と書いてコロン、それから説明的につないで、ということですか。

○熊倉会長 大体そういうことです。伝統的日本食文化とつけると。

○宮田アドバイザー 多分これは語感の問題ですが、日本料理という形でローマ字表記はなかなかしにくいと思うんですね。日本の言語としての和食、例えばトルコのケシケキに対応するような意味で日本の言語としての和食、ということはテクニックとしてはあり得るんじゃないかと私は思います。

もう1つは、先ほどおっしゃられた定義の中の該当する部分のチェックなんですけれども、これはちょっと悩ましいところで今の審査の状況を見ると、あまりチェックの項目を増やしてしまうと、ネガティブ的に、要するにここの部分の説明が感じられないから情報照会という形の項目をあえて増やしてしまう気がするんですね。

それから、これは好意的に拾い上げてくれようということも多く書いているんだと思うんですけれども、今どちらかという制限しよう、制限しようという方向に行っているんで、あまり増やしてしまうのはテクニック的にはあまり得策でないような気がしてしまうんです。

○熊倉会長 そこはかなりテクニックの問題として考えなくてはいかんということですよ。基本的には伝統工芸が入るのは当然だと思いますが、おっしゃるところ、もう少し検討が必要という。

あの、和食という言葉にあまりこだわる気はないのですが、ガストロノミーという風にフランスの食文化というような感じで、言いました。

今伺っていますと、メキシコなんかは伝統的メキシコ料理、というふうになっております。それは必ずしもそういうものがあってもなくてもいいかなと。

ただ、食文化というのはかなり広い概念ですので、その中で会席の言葉を引き出してくる辺り、ちょっと少し説明が要るかなという気がいたします。

○藤野委員 和食というのは西洋料理に対して和食なんですね。家庭料理の中である意味我々が省きたいのはハンバーグであるとか、ラーメンであるとか、ちょっと和食とは言えないんじゃないかというものは省きたいんですよ。そういう意味では和食という概念はぴったりという気はするんです。

会席料理は多少高級すぎると、そういうイメージがあるんですが、会席料理が提供される場というものが日本全国津々浦々にあるんだというような記述があると、日本全国一般に親しまれているのが会席料理だという説明にもなるのではないかと思います。

そして会席料理というものが、言うなれば日本の伝統工芸、芸能文化の凝縮された空間で提供されている。そういうようなことになっていくんじゃないか

と思います。

○熊倉会長 おっしゃるとおりだと思います。ただ、国内のヒアリングをしていった中で、国内の食文化に関わる団体から、会席料理というのは酒席の料理、酒を飲む席の料理なんだという無視しがたい意見が出ておりました、大変誤解されているなあという気がしております。国内でもそういう誤解があるようだと、それを掲げてというのはますます通りにくいかなど、そんな感じを持っております。

○佐竹委員 原語による名称の件で伝統的な食文化、これはいいと思いますね。やはりフランスで聞いたんですけども、料理内容そのものよりも民族的な儀礼関係が重要との事、これはいいと思います。ただ、和食も、カタカナでワシヨクというの、非常によいと思います。あとは藤野委員がおっしゃったとおりですね。以上です。

○増田委員 私も和食は、先ほどおっしゃったみたいに、聞きやすい言語としてはいいのかなと思います。洋食があって和食があると。洋酒があって和酒というのはないんですけれども、まあ、わかりやすいし、通しやすいのかなという感じはいたします。

日本食文化というと味噌汁かなと、そんな部分も感じますし、もう少しちょっと、先ほどおっしゃった、会席は酒席がやっぱり多いという部分ですけれども、食という部分と酒というのは常につながっているものでもあり、なければ話にならないという感じもしますので、お酒というのが入るのは悪くないんじゃないかと。

○熊倉会長 まさに日本酒という言葉がそのまま英語にするとジャパニーズワインというか、むしろ SAKE とそのままローマ字で表記したほうがこれからも通っていくだろうとそういう感じはしますし、同じようなことかなという気もします。

○山縣委員 私は寿司の業界の代表委員ということで出席しているんですが、本来魚介というのは痛みやすい素材なんですね。それを長い歴史と経験の上、例えば醤油とか味噌もそうですね、そうした調味料を使いながら、うまみを出しながら、最終的には健康に良い、ということが大事なんです。世界で今和食でも日本食でも結局健康に良いということで広まっているわけですから、むしろそういったことを強調して、急に革命的に食べ物が出るわけじゃないので、その地域、気温もあるだろうし、季節もあるだろうし、そういう風土的な料理もあって、そういう意味でも世界に誇れるし、そういったことを書いていったらよろしいんじゃないかと、そのように思っております。

○熊倉会長 今ご指摘の技術的な部分もきちんと書き込んで、日本人がいかにか生魚を扱うということにおいていろんな技術を持っている。特に切るというこ

とにおいて片刃包丁のような優れた工芸品があって、こういう風なことをぜひ中に書き込んで、そういうことから食の文化ができていくということに帰結するような記述が必要であると、そういう風に思っております。

○服部委員 200字とか250字とか、これは項目ごとにあるんですか？で、全部で何項目くらいあるんですか？それが知りたいんですが。ここにあるのを数えればいいんでしょうが。始め250文字で全ていろいろ入れるのかと思っ

てびっくりしたんですけど、それぞれで書いてあるんですね。ひとつ入れていただきたいのは、日本人の長寿が世界的にもレベルが高いということです。確か今年の1月か2月に調査した結果、100歳越えた人が47,765名いるんですね。昭和38年頃から調査されまして、その当時が153名。現在までに約312倍くらい100歳以上が増えたわけですね。

和食自体が健康面で優れた役目を果たしているんだということを、冒頭に入れていただくと、日本では和食というのは健康に良いんだと伝えると何かに繋がる気がするんですが、是非項目のどれかの中に入れていただくと、日本食を食べてるとこんなに長生きするのか、日本人ってそんな長生きなの？と思っている人が、少し説明してあげると、初めて知ったって人が結構いるんですよ。ですから少しそういったところも触れておくとよろしいんじゃないかと。

今のままいくと2025年には100歳以上が16万人に増えるらしいんですが、2050年には51万人と言っていますから、まあ、この中の皆さんが皆入っちゃうんじゃないかと、そういう意味で非常に意味があるような気がいたします。

○熊倉会長 それがですね、和文のほうで言いますと3ページ目の、4つの特徴の中の3番目に栄養バランスのとれた食事構成である。ただこれだけなんです。今服部委員が言われたように、だから日本はこれだけ健康な長寿を得られているところまで書くかということなんです。要するにその、健康に日本の食文化はいいんだということを、もう少し強調した方が良いという、ご意見として承りたいと思います。

ただ逆に言いますと、英文の4ページ目なんです。250語以内というのがすでに274語ございまして、25削らなければいけないと。どういう風にこれからまとめていくかということなんです。

○大澤政策課長 いずれにしろですね、まだ報告書は報告書として、今日のご意見を踏まえながら直していきたいと思っておりますし、1つの考えかたとしては、5ページの4というところで、「当該要素は、今日、社会に対してどのような社会的、文化的機能や意義を有しているか」という点がありまして、日本人の機能という点で健康ということが強調できれば、ここに書くのがおそらくいいと思うんです。

いろいろな要素を書き込むにしても250字ですので、あまり多くを期待しても難しいので、他のところでいろいろ書いていくというのがよろしいかと思えます。

宮田アドバイザーにもご意見を伺えればと思うんですが、健康というところが、文化を審査すると言う点で、プラスになるのか、ちょっと注意したほうがいいのかについて、できればアドバイスをいただきたいと思えます。

○宮田アドバイザー ひとつ料理に関しては、地中海料理がかなり健康を意識した形の書き方をしていました。それが通っているからそういう面も触れた方が良いととるのか、既に出ているのでそれはあまりよろしくないのととるのか、そこは微妙なところですね、文化だから健康面を強調することが悪いということはないと思えます。一般論として。

ただ和食なり日本料理なりを健康の側面で第一に押すというのは二番煎じ的にとられる可能性があるかなあ、という気持ちではあります。書くこと自体は問題がないと思えます。それが一番にくるということでなければ。

○熊倉会長 確かに地中海料理の場合は、オリーブ油の効果というのを強調するためにそうなっているわけですね。日本食文化のどこがということが明確だと説得力があると思えますが、一般論として書くと自分のところのは良くなってしまいうならあんまり。

○佐竹委員 日本食文化を特徴付ける4つの要素の件ですが、フランスの現地調査で感じた点ですが、年中行事や人生儀礼等と発酵食品の活用が非常に特徴的で、あとの2つの要素はどこにでもあるよというような事を言われてたのを思い出しました。

それから日本食と和食ですね、日本食というのは会席料理からラーメン、カレー、ギョーザまで言えると思うんですね。和食となると常識的なイメージからは、ご飯と一汁三菜のイメージとなり、やはりローマ字で WASHOKU ということで良いんじゃないかと思えます。

○熊倉会長 他にご意見いかがでございましょうか。

もし今修正をしたい部分をご承認いただけるようでございましたら、この線でもう一度きちんと書き加えて、整理して、一応この検討会の案としてまいりたいと思えます。

しかしこの、今日、文化庁南室長からもお話がありましたように、我々の考えているところと、実際に審査する機関との考え方の違い等々、まだまだ我々の計り知れないところがございます。

これについては、今のところこういう方向で行こうということでございます。

私の勝手な感じでありますけれど、どうも、メキシコでありますとか地中海、今度のトルコもそうありますが、このパターンとフランスのパターンは、同

じ食文化を遺産登録したにしても極端に違うケースではないかと。要するにまったく違うスタイルで登録していると、そういう感じを受けます。

我々が行こうとしている方向はどちらかというとならフランス型。ですから却ってメキシコ、地中海型のほうが通りやすいのではないかとすることはもちろんあるんですが、最初の第1回るとき、山口委員から、果たしてトータルに国民的なこれだけの運動になるような支持を受けた声と、果たして成功するのか、むしろ国民的支持というところに考えないと、我々がそういう風に持っていかないといけないと。

佐竹委員が最初からおっしゃっているように、日本の食文化が日本国内で今危機的状况で、これをなんとか登録することをきっかけにして、我々自身が文化として認め直し、かつ国民の総意としてこれを守っていこうと、そういうところへ持っていこうと、そういう考えが最初から我々にあったわけでございまして、その点から言えばフランス型を継承しながら正面突破していこうという風な方向になろうかと思えます。

ただこれはですね、最近、松浦前ユネスコ事務局長が、味の素食文化センターで編集している雑誌「vesta (ヴェスタ)」のインタビューの中で、フランス型は特殊だと。こういう風なお考えをそこで示されている。今までのユネスコに関係された方々のご意見を十分うかがいながら、どちらかというとなら松浦さんのお考えはお考えとして、むしろそのフランス型の遺産登録の方向へ行くのが我々の考えであると。その辺は確認しておきたいなと思えます。

他に宮田アドバイザー何かございませつか。

○宮田アドバイザー 非常に今の状況としては食の問題だけではなくて、無形文化遺産の登録が非常に厳しい状況にきています。韓国に関しても情報照会の勧告が出るというのは私にとっても予想外の部分がありまして。

だから第1回に通ったのが例外なんだという扱いが今後されてくると、逆に第1回だけを例外にしていくのはそれはそれで非常にまずいのかなと。

ダブルスタンダードがあつてはいけななし、一回目で通ったものと同じ基準でやっているわけですから、理屈が通る通らないは別にして、そういうことはやはり主張していくべきだろうと。

○熊倉会長 ありがとうございます。それでは検討会の報告につきましては大体今ご議論いただいた線でまとめていくことでよろしゅうございませつか。

○山口委員 冒頭テーマに関する部分を中心にお話されましたので、全体の案について2、3申し上げてよろしいでしょうか。

1つはですね、4つの要素がとても大事だということで冒頭に入っている。その具体論が後半の中にいろいろちりばめられていると思えます。

そういう観点から見たときに、例えばこの案では3のa（提案書（案）P8）

のところの現行の保護の取組とか、あるいは保護措置ですが、そういうあたりに具体論が入っているかなど。

その前に配っていただいたやつとの間で差があるんですけども、今言ったような項目の中に4つの要因の中に、うま味の要素とか、米の要素とかが当然入っているわけですが、最後のところで具体論から脱落していつているんですね。

その辺は字数の関係があったかも知れませんが、やはり4つの基本ポイントの具体論というのはできるだけ後ろの方にも字数制限があってもなんとか盛り込むということが必要なのではないかという風に思います。

例えば、3. a 「過去及び現行の保護の取組」のところ、政府の取組、地域・民間とありましたが、確か、うま味の取組は政府のところに入っていたと思うんですが、政府の取組じゃなかろうってところで外れたんだと思うんですけど、民間の方に入っていると。

それから米の問題も締約国がどのように当該要素を保護していくかというあたりも、米食の話が、給食の中で結構一生懸命保護していく、取り組む、それが抜けちゃったというのはちょっともったいない気がするんですけども。

それから2点目は、定義集の話をしましたけれども、定義集がとっても大事で、キーワードについて、かなりもんでいただく必要があると思うんですけど、フランスの視察の結果も含めて、これから多分ビジュアルも作ると思うんですけども、そのビジュアルに携わる方が、定義集をしっかり頭に入れて、写真1つにしてもその定義がきっちり写真で表現されるような、そういうことをしてもらい必要があると思うんです。

したがって、その製作物の前に定義集をきっちり作り、それを関係者に皆きっちり浸透させておくことがすごく大事だと思います。

○熊倉会長 ありがとうございます。定義集なんですけども、私が承知しているところでは、保護委員会では、一切当事者の説明を受けないというようなお話を聞いています。

彼らがわからないところはインターネットで調べるんだというお話も聞いたんですね。我々が準備したものをちゃんとチェックしてもらえるかどうかは、いささか不安なところがございますけれども、それでもおっしゃるとおり準備することにやぶさかではないと思います。

今、全体の中で落ちているところがあるのではないかと、そういうご指摘をいただきました。他に、その点はよろしゅうございますでしょうか。

それでは、これでひとまず今いただきましたご意見を生かしながらまとめていただきと思います。

これは実際申請書にどう書くかということにつきましては、先ほどからいろ

いろ、宮田アドバイザーからもお話がありましたし、また、文化庁からの説明もありましたようにいろいろテクニカルな問題があろうかと思えます。

その辺の事は事務局の方にお任せいただけたらありがたいと思えます。事務局の方でも専門家の意見を伺いまして、その辺まとめていくだろうと思えますので、どうぞよろしく願いいたします。

それから、そういう意味で修正文で大きな問題、具体的な修文につきましていろいろ問題が出てくることがあろうかと思えます。その都度また、ご意見をいちいち伺うこともあろうかと思えますが、ひとまず私のほうにお任せいただけたらありがたいと思えますがいかがでございましょうか。よろしゅうございませうか。

ではそんな風なことでこれから進めていくことにいたします。

それから、今日はひとつ、皆さんにご議論いただきたい点がございませう。それは検討会が登録実現に向けましていろいろやっけてまいりました。その結果全国からもずいぶん大きなご支援いただいて、またご意見もいただいて、具体的に京都府等々から提案も頂戴していると。

こういうことは根絶やしにしないで、仮に、万々登録がどうあろうとですね、こういう運動は続けていかなければいけないのではないかと思えます。こういう運動の根を絶やさない為にもこれからも議論の場をなんとか継続していったら、というようなことを考えませう。

今後の推進につきましては、ここにいらっしゃるメンバーの方々を中心にしまして、京都府や本日ご参画いただきました全中、またそれ以外の方々、団体等も巻き込みまして推進していくということでもまいりたいと思えます。今後の取組を含めまして、事務局から説明お願いいたします。

○出倉室長 資料の7をお開きいただけますでしょうか。

「今後の周知・推進活動について（案）」というものを作成いたしました。最初の「国民への世界無形遺産登録に対する賛同の呼びかけや保護措置の推進及び申請書の内容等についての助言等」をいただきまして、1枚めくっていただきまして、推進協議会という形で、検討会委員を中心に、この取組に賛同し、国民各層への呼びかけや保護措置等の取組を推進していただける団体、個人等も参加。そういういわばグループ会合のようなものを作っただけでないものかと。もうひとつは協議会のメンバーの中から特に学識経験者を中心にアドバイザーグループを作っただけでないものかと。申請の内容ですとか審査に当たりまして、いろいろ質問事項も多々あつて、また会議を開かないといけないうようなことがあろうかと思えますので、そういうようなグループを中に作っただけではどうかと、こんな風に思っております。

具体的な活動としましては、推進協議会の関係だとか国民的理解のための広

報活動、保護措置の推進のための活動等々、それから申請書の内容について発言等を行っていただくというふうに考えております。

○熊倉会長 その次の参考というところはよろしゅうございますか。

○出倉室長 では助言のほかに、いろんなイベントでの講演活動といった取り組みとか、その間のPRをいろいろしたりということで、いろいろあるかもしれないんですが、参考の1という形で、インパクトのあるというか、目に入るものということでパンフレットと表紙（おもてがみ）と若干の説明を書いたものと2通り用意させていただきましたので、ご活用いただける時にお知らせいただきたいと思っております。私たちの事業で、フード・アクション・ニッポンというのがございますので、こういうのをうまく活用しながら今後の推進活動にしていけたらと考えております。

○熊倉会長 ありがとうございます。それでは次に、オブザーバーとしてご参加いただいております全国農業共同組会中央会から進め方についてのお考えを伺いたいと思っております。

○全国農業共同組会中央会 大西常務 本日はこのような場に参加させていただき、また、発言の場をいただきまして誠にありがとうございます。私どもとしましては、今回の食文化に関して4つの特徴の1つにあります、国土に根ざした多様で新鮮な食材、この食材というところを強調させていただきます。

先ほどお話にありましたように、日本の食材というのは、ひとつは季節がございますし、ひとつは地域がございます。もちろん旬というのがありますし、様々に加工してそれを食していただくという意味で、我々供給する生産者として大変価値ある事業だと考えております。

一方、私ども、地域で食文化を支えているという特徴を持っておりまして、この世界無形文化遺産の登録につきましては、団体としても主体的に関わってまいりたいとも思っております。関係団体なり何より委員の皆さんにも伝えていきたいなと思っております。

今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。

○熊倉会長 ありがとうございます。また本日ご参加の委員の先生方、アドバイザーの方々、参加していただいた方々には、推進協議会というのができました時にはご参加いただいて、いろいろと取組にご参加いただけたらと思っております。

最後になってきましたけれども、京都府、それから各部署のご参加の方にお話を聞きたいと思っております。まず京都府からどうぞ。

○京都府 ありがとうございます。私どもでは、日本食文化の世界無形文化遺産登録が非常に大切なことだと思っております、独自に提案書も作成いたしましてこの場でもご紹介させていただいたところでございます。今回の提案書

にも京都府の取組や提案を盛り込んでいただきありがたく思っております。

先ほど韓国の宮中料理が情報照会というご報告がございましたが、そういうことにならないように文化庁や外務省の関係の方ともご協議いただいた上で、より戦略的な提案というものをまとめていただければと思っております。

私どもといたしましては、次のフェーズとして保護措置が非常に大切だと思っております。京都には京料理ですとか伝統ある食文化というものがございまずので、そういうものをしっかり学んで承継いただけるような高等教育機関というものの設置について検討を始めております。

また、国民的な盛り上がりも必要ということで、先月パリでも日本の食についての PR（京都フェア in Paris。2011年10月20日京都府主催）を行ってまいりました。また、先週末から、国民文化祭を京都におきまして約1週間開催（第26回 国民文化祭2011、10月29日～11月6日）しております。そこでも京料理を中心にですけれども、日本の食文化のすばらしさというものを皆さんに訴えていきたいと考えております。

いずれにいたしましても、皆様にご支援あるいはご協力をいただきたいと思っておりますので、よろしくお願い申し上げます。

○熊倉会長 ありがとうございます。今日は参考の2として京都府と日本料理アカデミーの共同になる提案書が皆さんのお手元におありかと思えます。

非常に丁寧かつきめ細かい指摘をして下さっております。ここまでなかなか盛り込むだけの余裕がページ数の関係でございませぬので、その点残念でございますけれども、こういう精神もなるべく盛り込んでいきたいと思っております。

農林水産省がせっかく作ってくださったこのチラシは器だけ載っていて、料理アカデミーさんの作ってくださった扉の写真が大変美味しそうなお料理で、これは高そうだなという感じが致します。両方折衷したあたりの魅力的な日本食文化が載っている写真を載せていただけたらと個人的にちょっと思いました。

いろいろご議論がいただきまして、まだ若干時間の余裕がございませぬ。どうぞこの際ご意見がございましたらぜひお聞かせいただきたいと思っておりますが、委員の皆さんいかがでございませぬでしょうか。よろしゅうございませぬか。

○村田委員 4回で終わりのわけですけれども、後日に先生も含めて事務方の方でまとめていただけるということなんですけれども、今までのことに委員会を決められたことに手かせ足かせはめながら頭を集めてください、あとはこういうこと検討してくださいというのなかなかやりにくいんだらうなあと。

それをまたいちいちこの部分はこう決まってきましたけれどもこんな風に変更したい、というような、各委員にもう一度確認するとか、集まってもらうのもまた大変でしょうから、ある程度の部分で大枠で今の説明で理解させていただ

いたんで、そこらへんはそれも含めてのお任せにした方がいいのではないかと、僕はそういう風に思います。

○熊倉会長 ありがとうございます。大枠は変わりません。変えてしまっちは今までの意味がございませんので。今のご議論があくまで軸でございます。ただそういうニュアンスの修正部分とかその辺はそういうことでお任せいただきたいと思っております。ありがとうございます。

最後に各府省からのオブザーバーの皆さんからご意見ございましたらどうぞ。
○観光庁 私どもは観光ということで、日本人、それから外国からのお客さんに日本の魅力を楽しんでいただくということが一番ということでございまして、日本食が世界の無形遺産登録になれば大きな観光の資源になっていくと思っております。そのためには情報発信が大事でその辺りうまく連携できればと思っております。

とにかく楽しんでいただくということが一番だろうと思っておりますので、そこに向けた取組を、農林水産省さんご提案の推進協議会、そのような場で出来ることはないか考えていきたいところでございます。

その際、一点気になるといいますか、今後の課題になると思うんですが、世界無形遺産の登録を受けた暁に、自称「世界無形遺産登録の日本料理です」とアピールする者が出るかもしれませんが、本来の世界無形遺産登録の日本料理との違いをどうやって示すのか、情報発信する際には、どういう風に定義して、はっきりさせていくのか、そこが課題かなと。せっかく登録された暁には、登録された価値を維持していくことが大事だと思います。

○熊倉会長 ありがとうございます。よろしく願いいたします。

日本食文化というのが日本に来る海外のお客様の魅力の一つである。日本に来て本物の日本の食文化を楽しみたい、そういう気持ちで来ていただけるような結果になれば、それは大変ありがたいと思うんですが、くれぐれもといいますか、改めて心しなければならぬのですが、申請書に商業主義的な文言が一言でも入ったら全部だめだと。純粹に日本の文化として守るべきものとしたところでして、だからお客さんが来るというようなことは一言も言ってはいけないということでございます。

他にはよろしゅうございますか。

○外務省 外務省でございます。今月22日から、パリにおきまして、無形文化遺産保護条約第6回政府間委員会がございまして。今後のユネスコでの動きについては、また情報提供させていただきたいと思っております。

日本食文化については、関係省庁連絡会議やユネスコ側への申請・審議等における対応を通じ、外務省としましてもできる限りの協力をさせていただきたいと存じます。どうぞよろしく願いいたします。

○熊倉会長 ありがとうございます。

○経済産業省 経済産業省におきましてはクール・ジャパン戦略ということで、食に関わる産業の振興の海外企業展開支援を行っているところでございます。

先ほど、あまり商業的な観点は差し控えるようにということでございましたけれども、海外展開を効果的に行うためには、まずは何より、日本人自身が日本の食文化の具体的内容・世界に誇れる点について認識を深めていくことが肝要だと考えています。この観点から、今般の日本食文化の世界無形文化遺産への登録に向けた取組は、日本人自身の日本の食文化に対する認識を深めるものであり、食分野におけるクール・ジャパンの取組と大きく親和性のあるものと考えております。今後、経済産業省が実施するクール・ジャパン事業におきましても、PR活動の連携など、可能な限りご協力をして参りたいと考えておりますのでよろしくお願いいたします。

○熊倉会長 ありがとうございます。

○厚生労働省 本日は貴重なお話をありがとうございます。厚生労働省としても様々な形で今後世界無形遺産登録に向けていろいろご協力させていただければと考えておりますので、今後ともよろしく申し上げます。

○熊倉会長 ありがとうございます。最後に文化庁お願いします。

○文化庁 今後文化庁といたしましては、文化審議会の下に無形文化遺産保護条約に関する特別委員会というのがございます。そこで取りまとめについてご議論いただく場を持ちたいと思っておりますし、様々な点で連携協力をさせていただければと思っておりますので、今後ともよろしくお願いいたします。

○村田委員 総理になんか言ってもらおうということではできませんか。世論を喚起するために総理に一言言ってもらおうとか。

○大澤政策課長 冒頭の説明の中に資料の5というのがございまして、我が国の食と農林漁業の再生のための基本方針・行動計画、これは総理が議長となっておりまして、全閣僚がメンバーとなっております。下にありますが、「食と農林漁業の再生推進本部」で決定されたということで、無形遺産だけでなく恐縮でございますけれども、総理もご覧になった上で決定しているということだけ補足させていただきます。

○村田委員 メディアの人に、このことについて総理にコメントを求めてもらったら。

○熊倉会長 それはまた1つ、我々自身がマスコミに働きかけていきたいと。

今、文化庁さんからお話がありましたが、国内でのいくつかの門がございまして。文化審議会、特別委員会でどこまで積極的に賛成し推進していただけるかというようなこともあろうかと思えます。いくつかの関門を受けながらこれから申請書をまとめていくことになると思えます。

これにつきましては、先ほどから何度も申し上げますように、専門家のご意見でありますとか、あるいは、政府関係者の意見でありますとか、ユネスコに深い知識を持っておられる方々のご意見でございます。こういったものを踏まえまして、また、保護措置につきまして、各団体からの登録内容の変更なんかも加えまして充実したものにしていきたい。

それを是非事務局の方をお願いして、この会合を終わりたいと思います。

どうも長時間にわたりまして、また4回にわたる検討会にお忙しい中ご出席いただきまして、貴重なご意見を頂戴しまして誠にありがとうございました。

それでは、本日はこれにて閉会させていただきます。

どうもありがとうございました。

(16:29 閉会)