

日本の食文化を世界文化遺産に

2011年1月11日
NHKラジオ 深夜便
明日への言葉 4時～

村田吉弘さん(和食料亭「菊乃井」主人、三代目)のインタビュー。

フランス料理、中華料理、メキシコ料理等は既に世界文化遺産に登録され、韓国料理も宮廷料理として申請がされているが、日本料理は世界遺産登録の要件を満たしておらず登録がされていない。

世界遺産には食べ物そのものは登録されず。その「文化の背景」が登録される。日本料理の場合、懐石として登録するのか、和食として登録するのか……等がはっきりしていない。

昨今、日本料理は世界、何処へ行ってもブームになっている。日本人は過去から現在まで 当たり前のように和食を食べているが、世界からみたら、日本の文化は全く特殊な文化。よそから(外国、外人)みたら宝物の文化(日本食)を日本人はそれが宝物だと気がついていない。

- ◇ 日本の食材は世界一、
- ◇ 油を使わないで出来る料理(フレンチはじめ中華など外国の料理は油が必須)
- ◇ 日本食は低カロリーの健康食 懐石料理では65品目食べても1000キロカロリー以下
- ◇ 日本料理は「うまみ」を中心にした料理

味覚には、甘味・酸味・塩味・苦味・うまみの5つの要素があるが日本食は「うまみ」(グルタミン酸)を中心に組み立てられている。

西洋の文化圏においては、料理の味の調節には塩味や酸味、甘味などが用いられ、「うまみ」という概念が存在しません。もちろん、調理の過程でうまみ成分自体は肉や野菜などから出ていたのですが、それを積極的に引き出そうという発想が調理法に存在しなかった。

そのため、西洋の考え方では、味覚の要素に「うまみ」は含まれておらず、東洋人が言う「うまみ」とは、他の味覚の要素がバランス良く調和してかもし出される抽象的な概念として捉えられていた。

- ◇ 発酵食品のみそ汁を毎日飲む国民は日本人、日本食のみ
- ◇ 日本食はおもてなしの文化
一番いいはし 中国では金か象牙の箸でしょう。韓国では銀のはし、日本では手作りの杉の細箸。これはそのお客様だけの一回きりのもの。こんな文化を持っているのは日本だけ。

世界遺産登録の課題

- 1、料理人、料理免許が国家試験でない。調理師免許は地方自治体が発行し、国レベルのものではない。

毛髪を綺麗にする理容師は国家試験になっているが調理師免許は違う。
- 2、料理人の文化功労者などいなく、国家レベルで評価されていない。
- 3、大学、大学院に日本料理の学部がない。

