

## はなやか関西「関西の食文化」シンポジウムへのお誘い

コーディネーター 高田公理 (2014.3.12)

### はじめに——シンポジウムの趣旨と主な論点

和食が、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。その結果、日本各地の食文化を世界に向けてPRする活動が広がっています。

そこで思い出すべきは、関西こそ和食を生みだし、洗練してきた食文化の先進地だということです。

パネルディスカッションでは、あらためて和食の魅力を捉え直し、それを世界中の人々に向けて訴えかける方途を考えます。

☆ 和食に占める関西の食文化の位置を捉え直す ☆

☆ 関西ブランドの確立に向けた食の役割を明らかにする ☆

☆ 世界中の人々に、関西の食文化の魅力を伝える方途を解き明かす ☆

☆ 食のブランドを発信するために、行政、経済界、学会などは何をなすべきか ☆

### 和食とは何か：その輪郭を、仮説として提示しておく……

- ① 和食の基本は「主食の米飯」と「一汁三菜のおかず」の組み合わせである。
- ② おかずの素材は「(旬の)魚と野菜」——春夏秋冬の季節が巧みに活かされる。
- ③ 伝統的に油脂を多用せず、「だし」と万能調味料「醤油」で味付けされる。
- ④ 和食の食材は世界的にも稀なほど、著しく多様である。
- ⑤ 和食の理想は「調理をしていないように見える」ことにある。それ故に、かえって高度な調理・製造技術が発達した。
- ⑥ 和食は、年中行事や通過儀礼など「ハレの日」の食事として洗練され、あわせて人々の絆を強めてきた。
- ⑦ 和食の楽しみの一つは「食卓調味」と「口内調味」にある。
- ⑧ 和食は、柔軟に外来の食文化を取り込み、日本風に再編成する。
- ⑨ 和食の新しい展開は庶民大衆の間に芽生え、社会全体に広がっていった。
- ⑩ 見た目の美しさと香りを味わうことに和食の本質の一つがある。

こうしてみると「和食」は確かに、世界的にもまれな、きわめて優れた知恵に満ちた健康食なのだということが、あらためて明らかになるのではないのでしょうか。