

“はなやか関西”「関西の食文化」シンポジウム

議事録

◆日時：2014年3月12日（水） 13:30～17:00

◆会場：グランフロント大阪北館タワーB 10階 ナレッジキャピタル カンファレンスルーム
RoomB01+02（大阪市北区大深町3-1）

◆プログラム：

- 開会挨拶 ■主催者／公益社団法人 関西経済連合会 副会長 寺田 千代乃
■共催者／関西広域連合 広域観光・文化振興局長 松村 明子
- 基調講演 関西の食文化と歴史～日本食の源泉は関西にあり～
■講演者／国立民族学博物館 名誉教授 石毛 直道 氏
- 学生研究発表 ■司会／大阪府立大学 観光産業戦略研究所 客員研究員 尾家 建生 氏
 - 追手門学院大学 見山の郷商品開発プロジェクトチーム
「龍王みそを使用した商品開発プロジェクト」
 - 大阪市立大学大学院 生活科学研究科
「なにわ伝統野菜の生理作用について」
 - 奈良県立奈良朱雀高等学校 奈良朱雀ビジネス企画部
「奈良の食文化 2013」
 - 阪南大学 国際観光学部
「門真れんこんの伝承」
- パネルディスカッション 関西ブランド「食」の魅力発信と誘客促進に向けて
 - コーディネーター／佛教大学 社会学部教授 高田 公理 氏
 - パネリスト／アートコーポレーション株式会社 社長
公益社団法人 関西経済連合会 副会長 寺田 千代乃 氏
 - パネリスト／在京都フランス総領事 シャルランリ プロソー 氏
 - パネリスト／一般社団法人 全日本・食学会 理事長 門上 武司 氏
 - パネリスト／京料理 木乃婦 三代目若主人 高橋 拓児 氏
- 閉会挨拶 ■共催者／はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」実行委員会
事務局長 伊藤 英隆

主催：公益社団法人 関西経済連合会

共催：はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」実行委員会／関西広域連合

■開会

●司会（内藤 朝華）

皆様、こんにちは。□本日は公益社団法人 関西経済連合会主催、そして、はなやか関西~文化首都年~2013「関西の食文化」 実行委員会及び関西広域連合 共催の□「はなやか関西 関西の食文化シンポジウム」に ご来場いただき、誠にありがとうございます。私、本日の進行を務めさせていただきます 内藤朝華と申します。 よろしくお願いたします。それではシンポジウム開催に当たり、 主催者であります□公益社団法人 関西経済連合会 副会長 寺田 千代乃よりひと言ご挨拶を申し上げます。

□主催者挨拶（公益社団法人 関西経済連合会 副会長 寺田 千代乃）

皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました関西経済連合会 副会長の寺田でございます。どうぞよろしくお願いたします。本日は年度末のお忙しいなか、たくさんの方にご参加いただきうれしく思っています。また、平素より当会の活動に皆様のご高配をいただいておりますこと、重ねてお礼を申し上げます。

当会ではシンポジウムのタイトルにあります“はなやか関西”を、目指すべき関西の将来像のコアコンセプトとする提言を2009年に発表しました。関西が一体となって集客促進や地域競争力を高める地域ブランド戦略を行っていかうということでございます。本日のシンポジウムを共催いただいております国土交通省近畿地方整備局と関西広域連合におきましても“はなやか関西”の趣旨にご賛同いただき、これをコアコンセプトとするさまざまな取り組みが実施されております。関西のブランド戦略が官民一体となってスタートしたといえると思います。

皆様ご存知の通り、関西には文化、歴史、国宝などたくさんのブランド資源がございます。そしてそれに勝るとも劣らないブランド資源が関西の食文化です。昨年秋には、和食、日本人の伝統的な食文化がユネスコの無形文化遺産に登録されるなど、あらためて日本の食文化が世界中から注目を集めています。この機会をとらえまして、関西の食の文化をどのように国内外へ発信し、また、インバウンドへつなげることができるかを議論することは非常に意義のあることだと思っております。幸い、本日のシンポジウムの発言者には石毛直道名誉教授をはじめ、日本の食文化の原点ともいえる関西の食文化について、いろいろな分野の専門家の方にご参加いただくことができました。また、海外からの視点ということで、在京都フランス総領事にもご多忙中のところご参加いただきました。あらためてこの場を借りてお礼を申し上げたいと思います。ありがとうございます。

本日のシンポジウムがオール関西での関西ブランド発信のキックオフとして、関西を世界にPRしていくきっかけになればと思っております。以上、簡単ではございますが、ご挨拶にかえさせていただきます。本日はどうぞよろしくお願いたします。

●司会（内藤 朝華）

公益社団法人 関西経済連合会 副会長 寺田 千代乃より、ご挨拶を申し上げます。続きまして、共催者であります関西広域連合 広域観光・文化振興局長 松村 明子よりご挨拶を申し上げます。

□共催者挨拶（関西広域連合 広域観光・文化振興局長 松村 明子）

皆様、こんにちは。ただいまご紹介いただきました関西広域連合 広域観光・文化振興局長をしております松村でございます。本日は「はなやか関西 関西の食文化シンポジウム」というこ

とで私ども共催をさせていただきましたけれども、このように多くの方にお集まりいただきましたこと、心よりお礼申し上げます。

関西広域連合についてですが、私は京都府の観光政策監でもあります。平成22年の12月に7府県、昨年7月に京都市、大阪市、神戸市と政令都市が加わり、唯一の広域的な自治体として、各県がそれぞれの分野に取り組んでいます。たとえば、兵庫県は防災です。昨日、東日本大震災が3年を迎えましたが、その震災が起きた年にカウンターパート方式ということで、京都府と滋賀県が福島県を支援するという形でさまざまな活動を繰り広げて参りました。大阪府は産業ということで産業振興の部分を広域的に携わっておりまして、私どもの京都府は観光・文化を担当させていただいております。

今日のシンポジウムでは、先ほど関経連の寺田さんからもお話がありましたが、昨年12月にユネスコの無形文化遺産に和食が日本人の伝統的な食文化として登録されました。実はこれは京都府が京都の料理人さんの要望を聞いて政策提案をしたものですが、ユネスコの世界遺産でこのような短期間で登録されたものはございません。これはいかに私たちの食文化が四季折々の自然、それを敬う精神性、匠の技、伝統工芸、日本の美、いろんなものをもって素晴らしいものだと思われたものではございますが、その反面、いかに世界遺産として守らなければいけない状況にあるのかということをもう一度感じなければならぬことだと考えています。

そのうえで今日、石毛先生から「日本食の源泉は関西にあり」という形でお話をいただくのですが、本当にこの関西は自然にも恵まれており、奈良、京都は政治や文化をリードしてきました。大阪は物流の拠点でもあります。私事で申し訳ないのですが、今日の学生さんの発表のなかで門真れんこんをテーマにしたものがあります。私は父が転勤族だった関係で大阪の古川橋というところに小学校の1年生の1学期までおりました。夏休みにプール合宿があり、雨が降ってきたときに、ちょうど門真小学校に行っておりましたので、れんこん畑のはすを取って走って帰ったことがあります。今こちらに来る時に京阪電車に乗ってきましたが、残念なことにれんこん畑は跡形もございません。京都といえば、京野菜。これも守るべきものだとということで、こちらに高橋拓見さんがいらっしゃいますが、料理人さん、生産者が一緒になって、京野菜の振興に努めております。

また、京都のまちには海がございません。そうしますと、淡水の川魚ということになります。京都の有名な料理屋さんという川魚屋さんから始まったところもございませぬ。そしてまたいろんなものが高瀬川を通じてやってきて、地域にないものを地域の観点でいろいろな発酵食品にしたりしています。サバ寿司もそうです。福井県の小浜からサバ街道を通過して、京都の六口といわれる出入口のまちにおりました。そのころになるとちょうどサバが良い潮加減になされてサバ寿司になります。琵琶湖でいくと鮒寿司です。そういう形で、関西では地域地域のいろんな食文化を育んできました。これを私たちは後世に伝え、継承し、そして発展させていかなければならないという思いを持っています。

関西広域連合といたしましても地域の固有の文化、自然、歴史を、関西を一つのエリアとしてPRしており、昨年インバウンドがついに1千万人を超えました。今後も、少子化のなかで、交流人口を増やして地域の活性化を図るため、広域観光に文化を加えた文化観光を行って参りたいと思います。その一つが食文化です。どうぞ今日は皆さん、このシンポジウムで関西の食文化について理解を深めてください。そしてこの豊かな関西の歴史、文化、食文化の継承を皆様と一緒にやって参りたいと思っておりますので、どうぞ最後までしっかりとお聴きいただけますようお願い申し上げます。私の開会の挨拶とさせていただきます。どうもありがとうございました。

●司会（内藤 朝華）

関西広域連合 広域観光・文化振興局長 松村 明子よりご挨拶を申し上げます。

■基調講演

●司会（内藤 朝華）

それではシンポジウムに移りたいと思います。最初のプログラムは基調講演です。講師には国立民族学博物館 名誉教授の□石毛 直道先生をお招きしています。石毛先生は1937年、千葉県のお生まれです。京都大学文学部史学科卒業。甲南大学文学部教授、国立民族学博物館教授、館長等を経て、現在は世界の食文化研究の第一人者として執筆・講演などに活躍されています。また、共催者でもあります、はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」実行委員会の委員長も務められております。本日の講演タイトルは□「関西の食文化と歴史 日本食の源泉は関西にあり」です。それでは拍手でお迎えください。□石毛 直道先生です。

□基調講演 関西の食文化と歴史～日本食の源泉は関西にあり～

●講演者／国立民族博物館 名誉教授 石毛 直道 氏

皆さん、こんにちは。和食がユネスコの無形文化遺産に登録されました。私は直接関係していませんが、親しくしている熊倉功夫さんがユネスコに申請する委員会の委員長をやっていたということもあり、個人的に応援していました。登録が決まって大変うれしく思っております。

ユネスコにも登録された和食ですが、日本食という言い方をする人もいます。今、我々に受け継がれている和食の伝統的な料理や食事方法が完成されたのはだいたい江戸時代。どこの国にも近代的な食品産業や外食産業が発達する前は、それぞれの地域の産物や地域の特色を持った郷土料理が発達していました。そういった郷土料理を超えて、その国全体に広がるような食文化は、いわゆる都といわれるような大きな都市を中心にして発達したわけですね。そういったところには富や権力、文化、人口が集中しています。そこにその国の各地方の産物や料理が集まって全国に普及していくといった経路をたどったわけですね。そういう意味では、伝統的な日本食の歴史を考えると、日本の文化の中心地は、江戸時代になるまでは上方、関西でした。ですから、伝統的な日本料理も、そのルーツをたどると関西ということになります。それを一つひとつ取り上げたらきりがございません。そこで今日は伝統的な日本料理が完成した江戸時代に、都といわれる3つの都市であった京、大阪、江戸の食文化の比較を中心にお話をしようと思っております。

京、大阪、江戸の文化や風俗の比較については、実は江戸時代の末に「守貞謾稿（もりさだまんこう）」という本を喜多川守貞という人が出されています。この人は大阪に育って、京のこともよく知っていて、途中で江戸に引っ越しました。京、大阪、江戸の文化を体験して、それを比較したのが「守貞謾稿」なんですね。私も東京の高校を出まして、京都の大学にやって来て17年間京都に住みました。その後、大阪の郊外に住んでいます。そういった私の経歴だったら、守貞さんと同じように3つの都の食文化を比較する資格があるんじゃないかと思っております。

さて、そういった三都の比較としてよく言われるのが、京の着倒れ、江戸の履き倒れ、大阪の食い倒れです。京都の人は着物に凝る、江戸の人は草履とか下駄にこだわる、それに対して大阪は食い倒れだということです。これがまたいろんな言い方がありまして、柳亭種彦という作家は天保13年、1842年に、京の着倒れ、大阪の食い倒れ、東京の飲み倒れと言いました。江

江戸時代、江戸にどれだけの酒が運ばれたかという記録がありますが、それで見ますと、江戸の人は実に多く大変な量のお酒を飲んでいました。江戸には職人が多いわけです。出稼ぎに来た人もいます。そういった人が粹がったのは、その日稼いだお金をパッと使ってしまうこと。それでかなりのお酒を飲むようになったようです。その飲み倒れのお酒、江戸の庶民が飲んでいたお酒は、ほとんどが関西から運ばれていました。伊丹から灘が中心ですね。関西から船でものすごく大量に江戸へお酒が運ばれていたのです。それを関西の下り酒といいました。

そのころの中心地は上方ですから、上方から江戸に行くものをすべて下りものと呼ばれました。江戸の近くでも酒はつくられたのですが、それは下らぬ酒といわれました。お酒に限らず、江戸の中期までは、いいものは関西で生産するものとされていました。関西から江戸に下ったものは品質が良く、江戸周辺でつくられたものは品質が劣り、下らないということになったわけです。食文化に大変関係があるお酒も、江戸時代は関西が中心だったのです。

日本料理に欠かせない醤油もそうです。醤油が毎日使われるようになったのは江戸時代です。田舎ではほとんど使われていませんでした。例えば、名古屋周辺はたまり醤油が有名です。大豆でつくる味噌を置いておくと上澄みができます。その液体をたまり醤油として使うわけです。味噌の汁を調味料として利用することはありましたが、醤油をつくるのは味噌づくりより技術的に面倒くさいことなのです。商業が発達した京、大阪、江戸では買ってきた醤油を普通の人々も使うようになりましたが、わざわざお金を出して醤油を買うことは田舎ではしていませんでした。田舎でも大手の醤油メーカーの製品が出回るようになって、それを買うようになったのは明治時代になってからのことです。それまでは醤油を使わない味噌味が普通だったのです。

しかしながら、江戸では醤油がよく使われました。室町時代の後期から江戸時代の前半の江戸のまちでは醤油も下り醤油でした。紀州の湯浅、播磨の龍野で 16 世紀の末頃から醤油が工場でたくさんつくられるようになり、それが京都や大阪に運ばれるようになりました。湯浅や播磨の醤油は、江戸にも下り醤油として運ばれました。その後、江戸でも、周辺の銚子や野田で醤油がつくられるようになりました。関東ではそういったところにつくった濃口醤油が主流になって、関西の薄口醤油とは大変対照的になるわけです。

銚子にはヤマサ醤油という大きなメーカーがありますが、ヤマサ醤油ができたのは 17 世紀の中頃になってからです。それは紀州の湯浅から移り住んだ人が銚子で醤油製造を始めたおかげです。江戸の庶民の口に合わせるため、千葉でつくる醤油は皆、濃口醤油になりました。

関西の下り酒の話をししましたが、関西の酒が上等になったのは室町時代のことです。奈良が発達したのですが、三段仕込み、低温殺菌法もここから始まりました。ちょっと調べてみると、低温殺菌法は中国で始まったようです。ただ、中国では文献には出てきますが、酒づくりにはあまり応用されていません。中国の酒は日本のように工場で作るのではなく、自分の家でつくっていたため、あまり技術が普及しなかったのではないかと思います。日本では早くからそれを取り入れて、室町時代に奈良のお寺でそういう技術を使った酒づくりがされるようになりました。低温殺菌法、三段仕込みは奈良から始まりました。奈良でできた技術がもっと北へ行って、富田酒（とんだぎけ）になります。今の高槻と茨木の間ぐらいですね。そこから西へ行って、伊丹、池田が酒の名産地になります。それがもう一つ西へ行って、灘が名産地になりました。富田酒や伊丹、池田に比べると、灘の酒は、海が近く、江戸に船で運びやすかったため、下り酒の主流になっていくわけです。奈良で酒づくりの技術が開発されたので、そこで酒をしぼった後に残る酒粕を使った奈良漬も生まれたのです。

さて、下りものでずっときた江戸ですが、江戸時代の中期には独自の食文化をつくり始めます。そうすると、江戸にも食い倒れという言葉が出てくるようになります。これは江戸とい

うまの発展とも関係があります。江戸で町人文化が発展して、その町人たちがおいしいものを求めるようになったのです。ただし、江戸は上方のような高級料理は発展せず、むしろ日銭を稼ぐ職人たちを相手にした露店がたくさん並ぶまちとなりました。江戸が食文化を成熟化させて、江戸の食い倒れといわれるまでになったわけですが、しかしながら食い倒れのまちとすれば大阪が有名です。ただし、全国的に知られるようになったのは明治時代になってからの話です。

京、大阪、江戸の三都の食文化を簡単に比較してみましょう。料理は、割烹といひます。割は食材を切ること、烹は煮込むことです。それで割烹が料理を示すようになったんですね。18世紀の中頃から江戸が都市として成熟してくると、江戸にも高級な料理屋ができるようになります。露店もたくさん出ました。今でいうスナックのような民衆が気軽に入れる店も多くなるわけですね。江戸というのは単身赴任者が実に多かったところですね。参勤交代でやってくる侍はもちろん単身赴任ですが、江戸のまちが大きくなると、そこで働く職人さんも増えましたが、職人さんもまた単身赴任です。ですから江戸のまちというのは男女の比率がアンバランスで、男ばかりのまちでした。そうすると、そういう人々を相手にする安いお金で食べられる軽食堂が江戸の後期に発達しました。大変な数でした。18世紀末の江戸のまちは、世界で一番外食産業が密集していたと思われまふ。少なくともそのころのヨーロッパの都市よりもずっと多い。人口の割に外食店が多いのが北京だったと思うのですが、これは統計がないのでわかりません。

とにかく18世紀中頃から江戸の食文化は成長するわけですね。江戸の料理の独自性も出てきて、東京湾の江戸前の魚をよく使うようになりました。刺身にしたり、にぎり寿司にしたりしました。もともと寿司は、琵琶湖の鮒寿司のように、塩漬けにした魚を乳酸発酵させてつくりまふ。ところが、我々のご先祖さまはせっかちで待ってられない。室町時代に早なれ寿司ができました。ごはんが十分に発酵しないうちに食べる。そうすると、ごはんとおかずが一緒になった軽食になります。大阪の箱寿司もこの伝統を受け継いでいます。箱寿司はごはんに酢をまふ。早なれ寿司はごはんとおかずを酢をまふ食べ物です。それがまた江戸で独自に発達して、19世紀後半にはにぎり寿司ができるわけですね。そういった意味では、江戸の料理は割烹の割のほうですね。魚を切って、煮たり焼いたりせず生で食べるのです。

それに対して、内陸の京都はどうか。京都は新鮮な生きた魚を手に入れるのが難しいところですね。京都で生きた状態で手に入る魚といえば、ハモぐらいですね。ハモは大変生命力が強い魚ですね。江戸時代の小咄にこういうものがあります。瀬戸内から京都へハモが運ばれているとき、山崎街道の山道で運んでいた商人が途中でハモを落としたり。そこを通った京都の人が道端でハモを拾って「へえ、ハモというのは山でとれる魚か」と言ったそうですね。そんな笑い話があります。

京都の海の魚ではサバ寿司が有名ですね。祭りのときにはサバ寿司をつくってあっちこっちへ配ります。サバ寿司のサバは若狭湾の小浜からいろいろなサバ街道を通して運ばれました。小浜湾でとれたての魚に少し塩をして運ばれましたが、小浜を朝出た魚は夕方には京都に着きまふ。そうすると、サバ寿司にちょうどいい塩加減になっているわけですね。京都では、琵琶湖の淡水魚の川魚料理も発達しましたが、京都ではむしろ魚より豆腐や湯葉、乾物、京野菜など、煮てつくる料理が発達しました。また、お寺が多いところですから、京都では精進料理も発達しました。精進料理では、野菜を生で食べることはありません。割烹でいくと烹の料理が特色ですね。それに対して大阪は、瀬戸内の魚も豊富ですし、江戸時代に天下の台所といわれたほど日本中の物産が集まっていた。大阪は割烹の割の料理も烹の料理もつくられました。三都にはそれぞれ特色づける料理があるのです。

日本で食材を煮るときによく出汁を使います。味噌汁などの汁をつくる時も出汁を使います。日本料理の特色は、出汁という食品が発達し、出汁を利用すること。西洋料理や中国料理でも、ブイヨンやスープストックを使いますが、これは肉や骨を長い時間炊いて出汁にしたものです。また中国料理でも西洋料理でも、油や香辛料を大変よく使います。肉をたくさん使うため、生臭さを消したり、アクセントをつけたりするのに香辛料を使うんですね。肉をよく食べると脂肪もよく食べますし、乳製品からバターをつくり、中国料理ではラードを使います。植物油の利用もさかんです。油、油脂は、近頃になってわかってきたことですが、口にすると脳のなかでやみつきになる快感物質が出るのがわかっています。日本では肉食をしなかったために香辛料を使いませんでした。野菜が多かったわけですが、油を使わないのが伝統的でした。例えば、葉の野菜を食べる場合、野菜そのものにあまりうまみはありませんから、西洋のサラダでは油のドレッシングをかけて食べていました。うまみをつけ加えなければならないのです。そのかわり日本では、鰹節や昆布といった出汁が発展したわけです。出汁を取ると本来の仕事がおしまいなわけです。出汁という専用食品は日本で発達したわけです。その代表が鰹節と昆布なのです。昔、池田菊苗先生という人が昆布のうまみについて研究して、グルタミン酸であることを発見しました。鰹節はイノシン酸であるとか、出汁をよく使う日本料理について、日本の研究者たちがうまみの研究をしました。それまでは、舌から脳に伝えられるのは、甘み、塩味、酸味、苦みの4つが基本といわれていました。それが日本の研究者によって、4つの基本の味のほかにもう一つうまみというものがあることが明らかにされました。それが世界的に承認されましたが、適切な言葉がないということで、学術用語も「うまみ物質」となっています。

関東では鰹の出汁、関西では昆布の出汁とよくいわれます。関西でも鰹節はよく使いますし、その発展には関西が関係あります。古代の大和朝廷、6～7世紀にできた大宝律令という法令集のなかに朝廷に献上するものとして鰹の素干しを指す「堅い魚」という表記があります。それから「煮た堅鰹」ともある。これは生節のようなものですね。鰹の煎じ汁というのもあります。鰹の干物とか鰹を煮て干したものは、あまり出汁としては使われていませんでした。鰹が出汁として使われるようになったのは江戸時代になってからのことです。それまでは、鰹は保存食として、戦争に行くときなどにも兵糧として用いられていました。しかし、鰹の煎じ汁、これは「鰹のいろり」と呼ばれていましたが、現在でも鰹節をつくる場所では利用されています。鰹節をつくるときの煮汁を煮詰めてドロドロにすると、それが出汁の素になります。そうやって鰹は一部では奈良時代から出汁として使われていたようです。それから薫製にしたりするビジネスが江戸時代に発達しました。そうやってつくられた鰹節が江戸でよく使われるようになったのです。

昆布は、北海道や東北など北のほうで採れますが、はじめは日本海を運ばれて敦賀や小浜で下ろしていました。そこから京へ運ばれました。しかし、大阪が大きくなると北前船が出てきて、日本海、関門海峡、瀬戸内を運んで大阪に直接運ばれるようになりました。大阪が昆布の集積地となったわけです。そういったこともあって、関西では昆布出汁がよく使われるようになりました。昆布の佃煮、とろろ昆布、おぼろ昆布なども、大阪の名物になっています。

三都の食文化を支える民衆の気質にも違いがあります。京都は宮廷があったところですが、鎌倉幕府ができて、権力の中心が幕府に移りました。いろんな国で宮廷料理は全国に影響を与えていますが、日本ではそれほど影響を与えていません。しかし、江戸時代の日本の正式な宴会をたどっていくと、奈良、平安時代の宮廷にまでさかのぼるわけです。幕府ができて経済力

が弱くなった京都では、中世以降の宮廷料理が料理の技術に影響を与えることはありませんでした。では、江戸はどうだったか。江戸は強大な武士の政権の中心地であったわけですが、侍の文化というのは大変禁欲的でもあります。武士の経済力の基礎は百姓からおさめられる年貢米です。幕府は、百姓が贅沢をしないようないろんな禁令を出しました。それを支配する武士の享樂的な生活を否定しました。おいしいものにうつつを抜かすのは侍らしくないということになって、「武士は食わねど高楊枝」などといわれるようになりました。

それに対して、大阪は政治とは関係のない町人のまちです。見かけより実質のほうが大事で、自分で稼いだ金でうまいもんを食べてどこが悪いということになる。大阪は侍の少ないまちでしたし、経済的に実力を持った町人が多かったので、享樂、快樂を否定しません。そのかわりに出したお金に見合ったお値打ちものが重視されたわけです。

大阪では今、お好み焼きやたこ焼、きつねうどんなど、いわゆる粉もんなど飾らない民衆の食べ物が有名ですが、実は江戸時代から料亭が栄え、洗練されたなにわの食があったわけです。そういった高級な料亭というのは、京、大阪から江戸へいったわけです。上等なレストランというのも、京や大阪のほうが江戸より先に発達しました。江戸では、高級料亭は留守居茶屋といました。各藩の侍や家老が藩主の代わりをする留守居役で、そういう人たちが高級料亭を使って、他の藩の人と外交問題を話したりということをしていました。今でいう社用族。自分のお金ではなく、藩のお金で飲み食いする高級料亭があったんですね。

日本の上等の料理の発達を考えると、京都にはお公家さん、お寺がたくさんありました。お茶やお花の家元もありました。そこで、お寺に関わる精進料理、お茶に関わる懐石料理が京都で発達しました。海外でも日本料理ブームですが、日本料理は大変美しい、詩的だといわれます。器ですとか、料理の美学は京都で発達しました。格式の高い料理が京都で発達しましたが、魚の扱いは発達しなかったわけです。明治の後になって交通が発達してくると、京都にも瀬戸内の魚が運ばれるようになりました。それで、しだいに高級料理は京料理と大阪料理が合体するようになります。関東大震災の後には上方料理が江戸のまちに進出しました。江戸の料理人が地方へ出てしまったところに、関西の料理人が押し掛けたのです。関西料理ともいわれましたが、やがて京風料理とか京料理といわれるようになりました。日本の洗練された伝統的な料理は京都と大阪から生まれたのです。日本の料理人は京都や大阪の料亭で修行したことが勲章になりました。京都ではお茶や和菓子、神戸ではケーキもあります。現在の日本の食文化に影響を与えた関西の食文化は実にたくさんあります。

1980年代にグルメブームが起きて、男も料理や食物についてしゃべるようになりました。日本人が食を公然と楽しむようになりました。高級な料理だけでなく、B級の料理も全国で楽しめるようになりました。関西で発達したお好み焼き、たこ焼きは今やニューヨークでも食べられるようになりました。世界的に大変な日本食ブームです。これからは、関西の食を海外にも知っていただいて、日本に来たら関西に食べに行こうと思ってもらえるようになればと思います。

●司会（内藤 朝華）

国立民族学博物館 名誉教授 石毛 直道先生のご講演でした。貴重なお話をありがとうございました。盛大な拍手をお送りください。

■学生研究発表

●司会（内藤 朝華）

関西の食文化シンポジウム、続いてのプログラムは学生研究発表です。学生研究発表の進行は大阪府立大学 観光産業戦略研究所 客員研究員 尾家 建生先生にお願いいたします。

□学生研究発表

司会／大阪府立大学 観光産業戦略研究所 客員研究員 尾家 建生 氏

皆さん、こんにちは。ただいまご紹介いただきました尾家です。学生研究発表の司会を務めさせていただきます。この研究発表は「関西の食文化」をテーマに、観光、地域づくり、健康と食、食育など、さまざまな観点から学生さんが研究したものを発表していただきます。発表の順番を紹介させていただきます。最初に追手門学院大学 見山の郷商品開発プロジェクトチームの皆さん、2番目に大阪市立大学大学院 生活科学研究科の皆さん、3番目に奈良県立奈良朱雀高等学校 奈良朱雀ビジネス企画部の皆さん、4番目に阪南大学 国際観光学部 の皆さんです。それでは1番目の追手門学院大学の皆さん、お願いします。

○発表1／「龍王みそを使用した商品開発プロジェクト」追手門学院大学 見山の郷商品開発プロジェクトチーム

ただいまより、追手門学院大学 見山の郷商品開発プロジェクトチームの発表をさせていただきます。発表はチームを代表して追手門学院大学経営学部3年生西野恵美と、木澤で行わせていただきます。それでは、発表の内容について簡単に説明させていただきます。1つめにみそと関西の関わりについて簡単に説明させていただき、2つめに地域の農事法人である見山の郷について、どういうところなのか、また龍王みそとはどういうものなのかについて発表させていただきます。3つめからは発表者をキザワに交代させていただき、我々の活動内容を、4つめに地域の洋菓子店 Petit Prince についてどういうところなのか発表させていただき、最後にまとめをさせていただきます。

まず、はじめにみそと関西の関わりですが、もともとみそは中国で開発、発明され、遣唐使によって日本に伝わったとされています。また、藤原京でみその使用が確認されており、それからみそが全国に伝わっていったとされています。このことから、藤原京時代に関西がまちの中心となっていたこと、みそが関西を通じて全国に広がっていった食文化の一つであるということがいえます。

次に、見山の郷についてです。見山の郷は、茨木市の都市部から北へ車で30分ほどの場所にある農事組合法人のことをいいます。農事組合法人の目的として、地域の農業の振興、地域の活性化、地域の輪づくりの拠点ということが挙げられます。次に、見山のみそとは？ということですが、これは茨木市見山地区で手作りされているみそのことです。特徴として、独特の甘い香りと深みのある味があります。どのようにしてこのような味が出るかというと、まず米麴の配合率が高く、塩分が控えめであることから、独特の甘い香りが生み出されます。また、半年寝かせたみそを使用していることや、見山は標高が高く気温が低いことから深みのある味が生み出されています。茨木市民との関わりですが、茨木市内には32校の小学校があり、生徒・教職員を含め18,000人ほどがいます。市内の小学校では月に3回、龍王みそが使用されており、茨木市内の小学生に親しまれるみそとなっています。見山の郷が独自に開発した「塩こうじ味

噌ドレッシング」という商品がありますが、地域の特産である龍王みそを利用して何かできないかというところから商品開発が始まりました。はじめは業者に頼んで商品開発を進めていたのですが、コスト優先の業者と意見が合わず、添加物なしにこだわった見山の郷は独自の開発を進めてきました。そして、2012年3月にドレッシングが完成しました。先日見学に行かせてもらったときには、梅シロップ味という姉妹商品も発売されていました。

3つめです。大学生の私たちにできることは？ということですが、龍王みそは小学生には親しみがあります。熟年層も茨木市民の方は知っています。そこで、ぼくたちの年代に対して龍王みそを知ってもらおうと商品開発を進めています。若者にアピールする商品開発を目的に取り組んでいるぼくたちの活動内容について紹介します。まず、2012年7月13日に追手門学院大学と大阪府中央卸売市場が事業連携締結をいたしまして、大阪府中央卸売市場が開催するイベントに私たちも参加してお手伝いさせていただいています。内容としましては、茨木フェスティバル・キッズ市場への参加をはじめ、昨年11月の市場まつりでは自分たちで企画した食育わなげを運営させてもらいました。2013年だけでも10個のイベントに参加させてもらいました。そういったなかで一番の目玉は、B級グルメ・プロジェクトを立ち上げ、追手井を開発したことです。追手井というのは、アンケートで若者に食べられていないことがわかった魚や野菜を使っつつくった丼です。イワシとトマトを食材にチリソース味の独特の丼にしました。また、つくるだけでなく、これを知ってもらわなければ食べてもらえないということで、自分たちでのぼりや前かけをつくりました。追手門学院大学は今、大阪府中央卸売市場、見山の郷、後で説明させていただく Petit Prince とつながっていますが、やがては見山の郷と Petit Prince というようにそれぞれが私たちを通さなくても地域のネットワークを活性化できたらと思っています。

続いて、Petit Prince の説明です。Petit Prince は茨木市の JR の駅の近くにありまして、茨木市春日店が2000年3月にオープンした洋菓子店です。地域に密着した経営をされていて、季節に応じた商品やイベントを企画されています。身近に立ち寄れるお店として運営されており、菓子づくりを通して人間を育てる、人間が育つ、菓子づくりを通して幸せの形をお客様のもとにお届けするということをモットーにされています。先日、Petit Prince を見学した際には、ふじりんごパイとか、さくらもちパイなど、季節に合った商品が販売されていました。お客様にお菓子をつくっている厨房が見えるようになっていて、とても開放的なつくりをされていることを感じました。このような Petit Prince と提携することで、みそと洋菓子のコラボを目指しています。若者だけでなく、外国人にも親しみを持ってもらえるのではないかとということで、みそを使用したラスク、クッキー、パウンドケーキが商品の案として挙がっています。

まとめをさせていただきます。見山の郷、Petit Prince、追手門学院大学による商品開発に取り組んでいくことで、茨木市内を中心として地域ネットワークの形成が進み、地域振興に直結すると思います。見山の龍王みそを若者に認識してもらうために、地域の振興を目的にすると同時に、みそをまず洋菓子にして、ぼくたちのような若い子に知ってもらうことで新しい食文化をつくり、本来の食文化であるみそに興味を持ってもらうことが目的となってくると思います。今後の活動で、関西のみそを新しいカタチで国内外にアピールできたらと思っています。本日はどうもありがとうございました。

●司会（尾家 建夫）

追手門学院大学の皆さん、ありがとうございました。追手門学院大学のプロジェクトチームの皆さんは、若者向けのみそを開発するという非常に難しいテーマに、学生らしいアクティブな行動でいろんなイベントに参加しながら取り組んでいます。非常に素晴らしい活動をされています。それでは次に、2校目の大阪市立大学大学院の皆さん、お願いします。

○発表2 / 「なにわ伝統野菜の生理作用について～生活習慣病の予防効果～」 大阪市立大学大学院 生活科学研究科 食・健康科学講座 栄養機能科学研究室

それでは、大阪市立大学大学院 生活科学研究科 食・健康科学講座 栄養機能科学研究室の発表を始めさせていただきます。本日の発表は、森、清水、加瀬、小川、山下の5人でさせていただきます。よろしくお願いいたします。

私たちが日々摂っている食事には活動に必要なエネルギーを供給する役割や、健康維持に必要な栄養素を補給する役割などがあります。さらに食品中にはこれら以外の役割を持つ成分が含まれています。この成分に着目し、食品に含まれる本来の機能を活かして健康を維持できるという考えの下に我々は日々研究を行っております。健康を維持する上で生活習慣病の予防は非常に重要な意味を持っています。生活習慣病というのは、食生活の乱れ、喫煙、運動不足、ストレスなど日々の生活習慣の蓄積によってもたらされる疾患です。その発症の高さの頻度により、糖尿病、脂質異常症、高血圧、肥満が4大疾患といわれており、このほかにも心筋梗塞やアルコール性肝疾患なども生活習慣病に入ります。今日の発表ではとくにアルコール性肝疾患の予防についてお話をさせていただくのですが、食品中の成分を使って生活習慣病を予防できないか？という考えで研究を行っておりまして、そこで着目したのが大阪のなにわ伝統野菜です。

先ほど、石毛先生のお話にもありましたが、大阪は江戸時代頃、天下の台所といわれ栄えていました。その食文化を支えるために大阪独特の野菜が存在していましたが、戦後の農地の宅地化や農作物の品種改良、食生活の欧米化などによって、しだいにその姿が店頭から消えていきました。しかしながら近年、そういった伝統や歴史を有する食品を見直そうという機運が高まるなかで注目されたのが、なにわ伝統野菜です。なにわ伝統野菜として認められるには、3点の基準があります。100年前から大阪府内で栽培されてきた野菜であること、苗・種子等の来歴が明らかで大阪独自の品目、品種であり、栽培に供する苗、種子等の確保が可能な野菜であること、府内で生産されている野菜であることです。現在、この基準を満たしている野菜として17品目が大阪府内で生産されています。

このなかで、当研究室が注目しているのが、大阪府内で生産されている玉造黒門越瓜（たまつくりくろもんしろうり）という野菜です。玉造黒門越瓜の歴史から紹介します。玉造では古くから玉造を流れる猫間川の肥沃な土を使って、白瓜の栽培がさかんであったことが知られています。猫間川の近くには大阪城の玉造門があって、その門が黒い門であったことから、この白瓜が玉造黒門越瓜と呼ばれるようになりました。現在、猫間川は埋め立てられ残っていませんが、玉造駅の近くには猫間川に架けられていた橋の石碑が残されています。玉作黒門越瓜の越という字ですが、現在のベトナムを指し、白瓜が平安時代に東南アジアから渡来したといわれているため、この越という字が用いられたのではないかとされています。現在では、玉作黒門越瓜の栽培はほとんど行われなくなりました。畑も、大阪府南河内郡河南町の近くにしかないようです。しかし、家庭菜園や小中学校で栽培されており、毎年150から200株程度が収穫されています。また、東成区や中央区では、玉作黒門越瓜の苗や種が提供されています。ぼくも実際に玉作黒門越瓜を食べてみたのですが、一般の白瓜と味は変わらず、とても食べやすかったです。煮物や浅漬けにすると大変おいしいです。また、完熟すると甘く高級感のある香りがして、アイスクリームにしてみたらメロンのようでとてもおいしかったです。

今回は、生活習慣病のなかから、アルコール性肝疾患に対する効果について研究したことを

紹介させていただきます。アルコール性肝疾患とは？ということですが、アルコールは通常肝臓で分解されるのですが、大量のお酒を継続的に飲むことで肝臓に機能障害が生じます。肝疾患は次のように進行します。まず、アルコールが肝臓にたまった状態が脂肪肝、炎症が生じた状態が肝炎、さらに重症化した状態が肝繊維化といいます。禁酒などによって、軽度の脂肪肝や肝炎は元の状態に戻せますが、肝繊維化まで進んでしまうともう元に状態に戻ることはできません。これらのことから、脂肪肝や肝炎の症状のうちに改善すること、もしくは肝疾患になるのを予防することが重要であるといわれています。わたしたちは玉作黒門越瓜がアルコール性肝疾患に対する予防効果を有するのか？ということについて研究しました。

グラフは肝細胞を用いた実験の結果です。肝細胞にエタノールを添加すると、エタノールを添加していない細胞と比べて細胞の生存率が低下しました。しかし、玉作黒門越瓜の抽出物をエタノールと一緒に細胞に添加することで低下した生存率が回復しました。また、玉作黒門越瓜ではない、スーパーなどで売っている一般の白瓜の抽出物をエタノールと一緒に添加しても、生存率の回復効果は見られませんでした。さらに、玉作黒門越瓜と同様に、伝統野菜の一つである京都の桂瓜の抽出物をエタノールと一緒に添加しても、低下した細胞生存率を回復させることはできませんでした。これらのことから、エタノールによる肝細胞障害から細胞を保護する効果は、なにわ伝統野菜の玉作黒門越瓜に特有的ではないかということが明らかになりました。

また、こちらは動物の血液中のALT活性におよぼす玉作黒門越瓜、または白瓜抽出物の影響を表した結果です。ALT活性は、肝臓の障害の指標として用いられているものです。ALT活性が高いほど肝臓の障害度が高いことを示しています。アルコールを飲んだ群では、アルコールを飲んでいない群と比べてぐんとALT活性が上昇し、肝臓が著しく障害を受けているということが確認されました。また、アルコールと一緒に白瓜の食事を摂取した群についてもALT活性が上昇しました。しかし、アルコールと一緒に玉作黒門越瓜食を摂取した群ではアルコールを飲んでいない群とほぼ同レベルにまでALT活性の上昇が抑制されました。このことから、玉作黒門越瓜食は、アルコールによる肝臓の障害を抑制していることが明らかとなりました。

最後に、こちらは肝臓の組織を実際に顕微鏡で見たものです。アルコールを飲んでいない群は正常な肝臓の組織を示しています。アルコールを摂取した群では、白く細胞が欠落していたり、脂肪の蓄積が見られたりと著しく肝臓が障害を受けていることが確認されました。また、アルコールと一緒に白瓜食を摂取した群についてもアルコール摂取群と比べて軽減はされているものの、正常な組織と見比べると肝障害が認められました。一方で、玉作黒門越瓜をアルコールとともに摂取した群では正常な組織とほぼ同レベルの肝組織図を示しました。これらの結果より、玉作黒門越瓜がアルコール性肝疾患を改善させる効果があるのかもしれないということが明らかとなりました。アルコール性肝疾患をはじめとしたさまざまな生活習慣病の予防効果が期待できるなにわ伝統野菜をぜひ皆さんも一度食べてみてはいかがでしょうか。

●司会（尾家 建夫）

ありがとうございました。生理学の実験で、玉作黒門越瓜が肝機能の障害を予防できるということを示した説得力のある発表でした。イタリアでスローフード運動というものがありますが、これは必ずしも伝統料理を食べようということだけではなく、科学的な研究のうえで展開されています。関西の食文化も今後、このような科学的な説得力のもとに盛り上がっていかばと思います。それでは、次に奈良県立奈良朱雀高等学校の皆さんにお伺いします。

○発表3 / 「奈良の食文化 2013」奈良県立奈良朱雀高等学校 奈良朱雀ビジネス企画部

奈良県立奈良朱雀高等学校 奈良朱雀ビジネス企画部「奈良の食文化 2013」について発表を始めます。ようこそ、日本人の食のふるさと奈良へ。私たちの奈良には食の原点がたくさんあります。では、ご紹介しましょう。その順番は、まず神々の食「神饌」について。そして奈良が発祥である清酒、饅頭、素麺、醤油・味噌、乳製品、豆腐という6品目の食についてご紹介します。

それではおいしい奈良の食文化を、食べに行きたくなる奈良をもっと知りたくなる奈良の食を、詳しく紹介します。まず紹介するのは神饌です。日本のふるさと奈良の神社には、神様にお供えする神饌があります。神社のなかには神饌にちなんだ膳をいただくことができたり、つくる様子を見学することができます。これは春日大社でいただける愛敬祝儀膳（ういきょうしゅうぎぜん）です。最初に高く練り上げられたごはんからいただくのが作法です。また、10月に行われる談山神社の嘉吉祭では神饌をつくる様子が見学できます。ぜひお越しください。古来からの日本の食のあり方を知ることができる貴重な時間が過ごせます。

2つめは饅頭です。神事の食を身近に感じられる「ぶと饅頭」や、酒のあての味噌「意傳坊（いでんぼう）」も販売されています。これも奈良でしか購入できません。饅頭の製法が伝わった地が奈良です。近鉄奈良駅近くにある林神社には饅頭塚があり、饅頭まつりも催されています。林神社由来の奈良饅頭もいただけます。また、県内には地域由来の饅頭があり、女夫饅頭（めおと饅頭）も復元されたものが食べられるようになりました。そのほかにも、奈良のお土産の大和餅や、男の子を祝う素朴な餅、子福利餅（こうごりもち）などがあります。

3番目に紹介するのは、素麺です。三輪の素麺として全国に知られていますが、もともとは中国から伝わったお菓子、索餅（さくべい）として伝わりました。4番目は、醤油・味噌の原型である醬（ひしお）です。奈良時代から食されていた発酵食品で、現在は再現されて販売されています。また、県内には醤油蔵が23軒あり見学できる場所も多くあります。5番目として古代の高級チーズ、蘇があります。飛鳥や藤原京に面した香具山では7世紀につくられた記録があり、それを復元した蘇が販売されるようになりました。6番目に普段、私たちがよく口にしているお豆腐です。830年前に春日大社にお供えされた豆腐が奈良から始まりました。

最後になりましたが、もっと奈良の食を楽しむため、いろんな奈良の食を知ってほしいということで、海外でも人気のある日本酒に目をつけました。奈良の正暦寺が清酒発祥の地だからです。ここは「諸白（もろはく）造り」から「南都諸白」に受け継がれ、現代の清酒製法が生み出されたところです。その製法は菩提醪清酒祭で見学できます。ぜひお越しください。このように奈良は古来より日本を代表する酒どころで、平城宮跡の遺構からもご覧いただけます。奈良の酒はこのうえないほどおいしい酒とされ、大河ドラマの黒田官兵衛にも出てくる織田信長や秀吉も好んで飲んだといわれています。さらに、奈良の酒の歴史は古く、日本書紀にも登場します。「此の神酒は我が神酒ならず 倭成す大物主の醸みし神酒 幾久幾久」と詠まれています。このように大和、奈良のうま酒について紹介してきましたが、どのように奈良を訪れて楽しんでいただけるかを紹介します。

県内各地には32の蔵元が点在しています。この蔵元と各地域のうまいものを組み合わせることで、より一層奈良の食を楽しんでいただけます。とくに精進料理と組み合わせたツアーなどをおすすめします。それでは、奈良に来たくなる、私たちが考えたツアーを3つ紹介します。まず、1泊2日のツアー。1日目は春日大社での旬祭に参加していただき、普段見ることのできない神道儀式の数々に接していただき、講話の後、神米粥の昼食をお召し上がりいただきます。その後、酒にいわれのある大神神社に参拝していただき、2日目は橿原市内の蔵元2カ所

を見学。昼食は正暦寺でとっていただいた後、天理市内で柿の葉寿司をつくっていただき、それをお土産にして帰路についていただき、奈良の歴史と食を堪能していただく満腹ツアーです。2つめは日帰りのバスツアーです。平城宮跡を見学していただいた後、春日大社に正式参拝して神饌料理を召し上がっていただき、奈良酒の蔵元を見学・試飲していただくコースです。神饌料理がいただけるのです。最後に、奈良の重要伝統的建造物を訪れていただくツアー計画を立てました。宇陀松山重要伝統的建造物の街道を見学いただき、途中で2つの蔵元で試飲します。また、宇陀は奈良時代に宮中行事の葉狩りが行われたところでもあり、街道近くの大願寺で薬草料理を召し上がっていただきます。昼食後、桜井の大神神社を参拝していただくコースとなっております。日帰りでも奈良の食やうま酒を十分満足していただくと自画自賛しております。

これまでのご紹介で、奈良の食の歴史と奥深さとうまさを堪能していただけたと思います。皆さん、心とお腹はもう乾杯気分ですよ。さあ、あとは奈良に出かけるだけです。ここから1時間あれば、奈良で味わうことができます。私たちと帰りましょう。日本の食の原点、奈良へ。もう一度繰り返します。私たちと帰りましょう。日本の食の原点、奈良へ。帰りましょう。私たちの奈良を思う食の発表はこれで終わります。次は奈良でお会いしましょう！

●司会（尾家 建夫）

奈良県立奈良朱雀高校の皆さん、ありがとうございました。さすがビジネス企画部ということで、素晴らしい観光ビジネスを提案する発表になりました。奈良の食のルーツを次々と紹介して、パワーポイントも非常に見やすいものでした。これからも奈良の観光のためにがんばってください。それでは、阪南大学の皆さん、お願いします。

○発表4／「門真れんこんの伝承」阪南大学 国際学部 清水ゼミ2年生

こんにちは。阪南大学国際学部2回生の上田健太と鈴木成美です。よろしくお願ひします。私たちは、大阪を代表する野菜がなげ、なにわ伝統野菜に登録されていないのかという疑問を持ち、門真れんこんを調べることにしました。門真れんこんは生産者が減少しており、門真れんこん伝承の動きがあります。そして（社）農山漁村文化協会では「故郷に残したい食材」として「河内れんこん」を紹介しています。つまり、全国に向けて発信すべきなにわの伝統野菜であるということです。

この研究の目的を3つ挙げました。1、いかにして門真れんこんの伝統が継承されているのか。2、門真れんこんが関西の食文化のイメージ向上に寄与できるか。3、地域振興につながるのか。この3点について検討したいと思います。まず、門真れんこんと河内れんこんの違いです。以前は北河内郡で生産していたので、河内れんこんとして流通していました。現在は両方の名で流通していますが、れんこん自体の違いはありません。

門真れんこんの生産の歴史と収穫高ですが、江戸時代から在来種が栽培されていましたが、細く、貧弱なため収益性に劣っていました。そんななか、大正9年に、品質、収穫量に優れた石川県の加賀蓮と岡山県の備中蓮を栽培し、収穫量を伸ばしました。しかし、これは大阪産ではないため、現在なにわ伝統野菜に登録されていない一つの要因にもなっています。最盛期の1965年から75年には栽培面積が400万haに達しましたが、その後の都市化の影響で急速に栽培が減少し、2002年には7万haに減少しました。

門真れんこんは、通常のれんこんと違い、粘土質の土で育っており、とても品質が良く、モチモチとしています。幻のれんこんとも呼ばれています。しかし、土の中からはれんこんを収穫

する作業はととても重労働です。門真れんこんと徳島産のれんこんの違いです。門真れんこんは生産量が安定していないため、大手スーパーではあまり陳列されておらず、直売店や朝市などで販売されています。門真れんこんの知名度も近年上がっているため、ネット業者からも注文が相次いでいます。徳島産れんこんは生産量が安定しているため、大手スーパーで陳列されています。門真でれんこんが普及した背景です。門真市は低湿地のため、農作物には適しませんが、れんこんの栽培にはとても適していたため、門真でれんこんの生産が普及していきました。

ここからは、門真れんこんを伝承する中西農園の中西正憲さんのお話をします。門真れんこんの生産を始めたのは曾祖父からで、現在4代目です。偶然、家の隣にハスが自生しており、いつでも生産できる環境でした。池や沼でなく、水田で生産するれんこん栽培を最初に始めた農家です。門真れんこんは、なにわ伝統野菜に申請中ですが、まだ認められていません。中西さんには2度お会いしてお話をお聞きしました。門真れんこんの年間の生産量は、5万haで約50トン。地元の人が栽培しています。中西農園の門真れんこんはおもに料亭や市場に年末に出荷するため、ブランド力を高めており、人気があります。人気があり高く売れるため、産地偽装も多く、決まった箱で決まったシールを貼ることで偽装を防いでいます。値段は、100グラムあたり約100円から120円。年末には約160円になります。中西さんの門真れんこんの伝承活動として、魅力を伝え残していく「門真れんこん発掘隊」の発足に尽力しています。門真の今と昔や環境問題など、地域活性化を考えていこうとこの活動をはじめ、れんこんを通してのイベントをしています。そして自ら「門真れんこん屋」を経営しており、郷土料理やさまざまなれんこん料理を提供しています。常勤1名とパート5名程度を雇用しています。

次に、中西さんが努力され、140年ぶりに「蓮根奉納行列」の再現も行われました。この蓮根奉納行列は、大阪では、商売に穴があくといわれて好まれなかったため、奈良地方に参拝していました。江戸時代には春日大社に奉納するため、御用提灯をぶら下げ、農家の人たちが行列をつくったのを再現しました。昨年で8回目となりました。

門真れんこんの商品化の例としては、まず、河内れんこん飴があります。れんこんにはさまざまな栄養素が含まれておりますが、とくにビタミンCはみかんの1.5倍含まれています。「蓮の宴」という珍しいれんこんの焼酎もあります。門真市のまちおこしの一環としてつくられ、大切な心が伝わりますようにという思いが込められています。

次にたまぎし畑の大岸さんについて紹介します。大岸さんは安心・安全な野菜づくりをしたいという思いから脱サラして農家に転職されました。ご夫婦で農業を営んでおり、門真れんこんと季節の野菜を無農薬にこだわりつくられています。大岸さんは子どもたちに野菜の魅力を伝えるため、芋掘り体験などに畑を提供したり、以前は引きこもりだった子に野菜をつくらせ命の大切さを学んでもらい、社会復帰を支援する活動などもしています。

門真れんこんを教育に活用することもできます。昔、河内れんこんがどのように流通していたかを体験学習しました。れんこんの掘り出し体験をし、その後、船に積み、門真から桜宮までの約10kmを川下りしました。昔、門真には水路がたくさんあったので、このような船での運搬が主流でした。そして、天満市場まで歩いて運搬し、門真れんこんと地域の関係を学びました。

門真市への聞き取り調査も行いました。市では、営農研究会へ、れんこん、くわいの栽培に対して年間30万円の農業振興補助金を拠出しています。門真市では豊富な井戸水を使った栽培を継続しているため、補助金はおもに井戸を掘るために使われています。れんこんに対する門真市の懸念として、門真市としては門真れんこんを大々的に宣伝したいが、生産量が追いつかないという問題があり、農業従事者が減少しているという問題もあります。

先ほど紹介した門真れんこん農家の中西さんの思いです。中西さんは、とにかく若い人に自

分たちのれんこん栽培技術を伝えたいといわれていました。そして門真れんこんのブランド価値を拡大するためにも、農家がより一丸となる必要があるとおっしゃられていました。

最初にこの研究の目的を3点挙げましたが、ここでこれを述べたいと思います。1、いかにして門真れんこんの伝統が継承されているのか。おもに中西さんが主導し、営農研究会などが伝承。自治体がそれを支援しています。2、門真れんこんが関西の食文化のイメージ向上に寄与できるか。なにわ伝統野菜への登録はまだ未定ですが、知名度の向上やブランド確立を促進させていることを考えると、十分に関西のイメージ向上につながると考えられます。3、地域振興につながるのか。門真れんこんを使った新商品の開発やブランド戦略、祭りの復活、子どもたちへの教育などに多くの人が関わっており、地域振興に十分につながっていると考えられます。

門真れんこんをPRするための課題として、まず門真市は門真れんこんのおいしさだけを伝えるのではなく、後継者が不足していることをアピールする必要があるということを考えました。また、営農研究会にだけ補助金を拠出するのではなく、農家個人に補助金を拠出し、農業は儲からないというイメージを払拭させる必要があるとも考えました。一方、農家は門真れんこんをつくりたいという若い人に、歴史を伝えるとともに、自分たちのれんこん栽培技術を伝える必要があります。また、農家全体が一丸となる必要があると考えました。農家の人々は野菜をつくるだけでなく、直接販売し、顧客に門真れんこんの良さを伝えてWinWinの関係を築き上げる必要があると思います。事業者は門真れんこんを使った商品を開発し、利益だけを求めるのではなく、門真れんこんのおいしさをPRする必要があります。市、農家、事業者がばらばらに行動するのではなく、三位一体となり行動しなければ門真れんこんの発展につながらないと私たちは考えました。ご清聴ありがとうございました。

●司会（尾家 建夫）

阪南大学の皆さん、ありがとうございました。本当は伝統の野菜といえるのですが、伝統野菜に登録されていない門真れんこんを取り上げて非常にいろいろな角度から探った研究だったと思います。とくにれんこん農家の方に実際に会って話を聞いてまとめたことは、本当に素晴らしい研究だったと思います。以上で4校の発表が終了しました。4校とも非常にユニークな、我々がなかなか気づかない視点から研究を進めて、素晴らしいプレゼンをやっていただけたと思います。関西の食文化に対する学生の研究が我々を啓蒙するのように感じました。関西の食文化を盛り上げるにはいろいろな知識が必要です。いろいろなものを食べ、いろんなところへ行き、こういった学生の研究発表を聞くことも大事にしながら、これからも関西の食文化を盛り上げていきたいと思います。素晴らしい研究発表をどうもありがとうございました。

■パネルディスカッション

関西ブランド「食」の魅力発信と誘客促進に向けて

○司会（内藤 朝華）

続いてのプログラムは、パネルディスカッションです。前にはパネリスト、そしてコーディネーターの皆さまにご着席いただいています。お一人ずつ紹介させていただきます。

まず、公益社団法人関西経済連合会副会長を務めておられます寺田 千代乃様です。アートコーポレーション株式会社の創業者であり、それまで運送業の一部であった引っ越しをサービス業として確立させました。関西経済連合会においては、都市創造、文化観光委員会を担当されています。

続きまして、在京都フランス総領事シャルランリ ブロソー様です。フランス外務省に入省後、在日本フランス大使館やニューヨーク国際連合、在マレーシアフランス総領事などを歴任されています。フランス国立東洋言語文化研究所にて、日本語、国際関係学を学ばれたほか、立教大学法学部政治学科へ留学された経験もおありです。

続きまして、一般社団法人全日本・食学会理事長の門上 武司様です。門上武司食研究所代表、フードコラムニスト。料理雑誌「あまから手帖」の元編集長で、現在は編集顧問を務められています。著書も数多く発行されるかたわら、毎日放送の「水野真紀の魔法のレストラン」のコメンテーターも務められています。

続きまして、京料理 木乃婦三代目若主人 高橋 拓児様です。「東京吉兆」で5年間の修業後、京都へ戻りソムリエ資格、利き酒師の資格を取得。先代、先々代から学び、現在は料亭の若主人としてお忙しいなか、NPO 法人日本料理アカデミー海外事業副本部長も務められています。

そして、コーディネーターは、佛教大学社会学部教授 高田 公理様です。京都大学理学部卒業。武庫川女子大学生活環境学部生活情報学科教授などを歴任されています。ご専門は、情報文明学、都市文化論、観光文化論です。

本日のパネルディスカッションのテーマは、「関西ブランド「食」の魅力発信と誘客促進に向けて」です。それでは高田様、進行をよろしくお願いします。

□パネルディスカッション

●コーディネーター（高田 公理）

ご紹介いただきました高田でございます。このシンポジウムは、和食が無形文化遺産に登録されたこともあって開催されているわけですが、じゃあ、和食とはいったい何か。皆さん方いろんなイメージがおありだと思いますけど、その輪郭を10項目に整理して皆さんのお手元にお届けしました。かいつまんで紹介します。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見ても優れた知恵に満ちた健康食なのだとということが改めて明らかになるかと思えます。

そういった和食、日本各地の食文化を世界にPRする活動が広がっております。そこで思い出すべきは、石毛先生の講演にもありましたように、関西こそ和食を生み出し、洗練してきた食文化の先進地だということ。このディスカッションでは改めて和食の魅力をとらえ直したい。それを世界中の人に訴えかける力を方途を考えようというわけなんです。そのために、和食に占める関西の食文化の位置をもう一度とらえ直してみたい。2つめには、関西ブランドの確立に向けた食の役割を明らかにしたい。3つめには、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したい。4つめに、食のブランドを発信するために行政、経済界、学会は何をなすべきか。こういう4つの論点に向けて、最初にアートコーポレーションの寺田さんに“はなやか関西”に関して、関経連でどのような経緯で策定がされたのか、ご説明いただきたいと思えます。

●パネリスト（寺田 千代乃）

寺田でございます。私の方から、まず、食ということだけでなく、このシンポジウムの冠にもついております“はなやか関西”という言葉ができた経緯と思いについてご紹介させていただきたいと思えます。学生さんの発表に負けないようにいたしますので、よろしく願いいたします。

今回のシンポジウムは、関西の食文化を通して関西のブランドとして発信することが大きなテーマだと思います。食はもちろん関西の強いブランド資源の一つです。これは間違いありません。ただ、関西には食以外にもブランド価値の高いいろんな歴史、文化、国宝、エンターテイメントがございます。また、関西には大きな研究実績や知識の集積を持つ大学もたくさんございます。関経連ではこうした関西の多種多様なブランド資源を一度徹底的に見直し、分類をし、大阪、京都、神戸、奈良、滋賀、和歌山といった個別のエリアだけでなく、関西というエリア全体でくくって、関西の強みとしてまとめて世界に発信していこうということを研究しました。その結果を2009年に「はなやか関西 関西ブランドの構築と発信と集客推進」として発信しました。大阪、京都といった各都市が発信することは大切なことだと思います。しかし、将来の分権の時代にもらみながら、関西が一つになって関西という地域のブランドを世界に向かって直接発信していく時期がきているのではないかという問題意識が背景にありました。

具体的な研究過程では、関西にあるそれこそ数百、数千の個別のブランドを14のキーワードに分類しました。さらにそれをフィルターにかけまして、関西が世界に誇る4つのブランドとしてまとめております。それは、「歴史文化と共に生きる・関西」「環境先進地域・関西」「エンターテイメント・関西」「知とモノづくり・関西」です。食はこのなかでは、主として「エンターテイメント・関西」に分類されております。一方で、この研究会では京都大学の上田正昭名誉教授などの有識者に集まっていたいただき、関西が過去をふまえ、将来へ向かってどのような地域を目指すのかという、関西という地域のコアコンセプトを作成していただきました。それがこのシンポジウムの冠であります“はなやか関西”という言葉です。「はなやか」には、花のようにきらびやかで美しい様ですとか、さかんで栄えていく様、あるいは際立っているという意味があります。関西の美しい自然や生活文化、三十三番札所の観音信仰ですとか、紀伊山地の霊場など、はなやかな精神文化、そして、ものの始まりでは世界一といわれるようなものづくりの伝統を引き継ぎながら、革新をそれに加えることで関西は多様なはなやかさを持ってきました。この多様性をそれだけにとどめず、それを統合して、花びらが太輪の花になるような、そういう意味を込めて“はなやか関西”というコアコンセプトをつくっていただきました。関経連としては、この“はなやか関西”というコアコンセプトを、関西を表現する大きな旗印として関西のさまざまな機関に利用していただければと提言しました。まだまだこんな言葉は知らないという方が大半ですけれども、徐々に使われていくと思えます。

国土交通省近畿地方整備局が近畿圏広域地方計画の戦略の一つとして関西文化首都構想を打ち出され、その頭に関西を表す言葉として“はなやか関西”を採用いただきました。今回のシンポジウムの共催団体であります「はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」実行委員会」はそれを受けたものであります。また、関西広域連合でも、この4月から3カ年計画のなかで、“はなやか関西”をコアコンセプトとして採用することを内定されました。観光、文化、産業政策等でこのコンセプトを具体化しようとしています。なお、誤解があるといけませんので加えますが、この活動は、それぞれの都市や地域が個々に地域のブランドをPRすることを否定するものではありません。例えば、「はなやか関西 はんなり京都」といった具合に、関西全体を表すときははなやか、京都ははんなりというようなイメージで取っていただければと思います。また、関西連では広域連合にもメンバーにもなっていただきまして、広域観光研究会を発足させました。その研究会では、観光インバウンドプロモーションの際、観光関連産業やエアラインなどが一緒に利用する関西ブランドを表現する“はなやか関西”のシンボルマークやバッジを作成する作業を進めております。夏頃には皆様にもご覧になっていただけるかと思っております。今日のシンポジウムは、関西の食文化を通して、関連の団体、企業が一緒になって関西ブランドを国内外に発信していく事業になりますが、もう少し大きい意味で、関西の食文化を含む“はなやか関西”で、関西全体のブランド発信ができればと思います。最初にお時間をいただき、ご紹介させていただきました。どうぞよろしくお願いいたします。

●コーディネーター（高田 公理）

ありがとうございます。関西というブランドを世界に売っていこうという話ですね。関西という音を聞いた瞬間に、なんか知らんけど、きらびやかではなやかでいい場所やなあということが伝わればよろしいと思います。そういえば、かつて近畿という言葉を使おうという時代もあったんですけどね。近畿というと、英語で「ねじくれた」という意味があるそうです。それではちょっと具合が悪いということで、関西という言葉が使われた、と。

ブランドというのはとても大事だということのエピソードを一つだけ申し上げます。世界的にシルクのスカーフをたくさんつくっている都市の一つは横浜。ところが、横浜ブランドのスカーフは1万6千円ぐらい。そこに今日おいでいただいていますけれども、フランスのメイドインパリが入ると、これが3万4千円に跳ね上がる。絹の性能はそんなに変わらないですし、デザインもそこそこ優れたものが横浜でもできるのですが、なかなか高く売れない。“はなやか関西”には、ブランドで関西をもう少し高く売っていこうという意図がおありなんだろうと思います。そのときに食文化は大変大事なのですが、門上さん、和食と関西の食文化はどう考えたらいいのでしょうか。そのへんを少しお話いただけたらと思います。

●パネリスト（門上 武司）

私は大阪に生まれて、長く大阪に住んでいて、それでここ10何年か京都に住まいをしているのですが、フード関連の仕事をしておりますから外食が多くなります。実は、年間350日ぐらい外食をしています。1日2～3軒行くこともあるので、年間1,000軒ぐらい外食をしているんですね。それを20年間続けていますと、関西がベースにしていますから、いろんな動きが見えてくるんです。東京も含めていろんなところの食文化を見ているのですが、関西の食ほど変化が著しいものはありません。この10年でもすごく変化が大きいです。先ほど高田先生が和食の10項目のなかの8番目に、「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」とありましたが、これがまた素晴らしいところでもあります。例えば、フランス料理やイタリア料理でもお手本があって、それを基本に自分たちで変化させていくかということをしています。その変化の度合いが、関西の和食では他にないほど大きいのです。それは、新しい科学的なものであったり、他国の調味料だったり、他国の考え方であったりするのですが、それを自分た

ちが持っていた料理に加えて分解し、再構築していくということをやられているのは、世界のなかでも関西の和食だけではないかと思います。

和食は、日本人にとって最後の砦でもあります。人間にとって一番大事な衣食住のなかで、衣の和服、住の和室など、和の要素はどんどんなくなっています。でも、食の分野においては、和食というものが和という冠のつくもののなかで唯一生き残っています。なぜ、和食が生きながらえて、文化遺産にも登録されたかという、それだけ時代に応じて変化してきたということ。それが関西の和食が持つ魅力であり、パワーの源であると考えています。

●コーディネーター（高田 公理）

ありがとうございました。1年に1,000回以上外食をして健康な体を維持されているということは、和食がいかに健康的かを広告されているようなものですね。」

●パネリスト（門上 武司）

「ま・ご・わ・や・さ・し・い」という言葉がありますね。まめ、ごま、わかめ、やさい、しいたけ、いもの頭文字を取ったものですが、日本のこの食生活が世界で研究されても一番体にいいといわれています。まあ、ちょっと、ぼくの場合は、「ま・ご・に・わ・や・さ・し・い」ということで、肉をちょっと食べるんですけどね。それでこういうふうに健康になっております。

●コーディネーター（高田 公理）

なるほど。ファーストフードがさかんな国の食事を年に1,000回食べていたら、今頃もう生活習慣病でヨタヨタになっているでしょうね。それが起こらないというのは、見事な食文化の証明なのかもしれません。関西の食文化のなかで、京料理と大阪料理が江戸に行ったという話が石毛さんの話にもありました。一番最初に行ったのはやっぱり京都の料理人なんですね。星ヶ丘茶寮というところがあります。明治時代に鹿鳴館ができて洋風文化を取り入れるわけですが、外国から来たお客さんに洋食ばかり食わせてどないするんやということで、お茶の席と懐石料理をちゃんと食べさせる料亭が必要だとつくられたのが星ヶ丘茶寮です。これは京都の魚屋さんがお店を出したんです。京料理と大阪料理は非常に近いものだったようですが、改めて京料理の位置づけについて、京料理木乃婦の高橋さんにお聞きします。

●パネリスト（高橋 拓児）

皆さん、こんにちは。木乃婦の高橋です。先ほど奈良県立奈良朱雀高校の学生さんからお話がありました通り、奈良県は100年近く都があり、そこで「神饌」と「食」が結びついた「人神共食」という文化ができあがってきたわけですが、その都が京都に移って800年もの間、続いているわけです。その間に平安時代の宮廷様式が取り入れられて、鎌倉時代には禅宗の精進料理が生まれてきました。それから室町時代にかけて、琳派、尾形光琳など非常にきらびやかで雅やかな文化と、その対局にある八代将軍義政の時代の東山文化、侘び寂びの文化が生まれてきた800年の間に、京都は、政治とひっついてきた食文化を担ってきて、リードしてきたわけです。それぞれの料理は今なお寺や神社に残っています。琳派の流れをくんできたものや、お茶の家元、お華の家元にも代々継がれてきていますから、京都という都市にはそれぞれその時代の情報が集積していると考えられます。食文化を担ってきた800年。都が移って400年たっています。800年の裏付けがあって、まだ400年しかたっていないので、あと400年は時代の集積の重みからいうと、京都に和食の情報が集積しているといっても過言ではないと思います。ですから、そういう元からある情報の裏付け、和食はどういうものであるかということやこれから和食はどうすべきかということを考えるときに、おそらく過去にさかのぼって、それが和食であるかどうかのデータの裏付けを取るまちが京都だと考えております。

和食の根拠については、皆さん、お好み焼はどうなの？というお話があります。意見が分か

れますね。お好み焼は和食かな、と。焼そばになると、ちょっとお好み焼より和食と違うんちゃうかな、というふうにそれぞれ賛否あります。賛否があるうちは、なかなかややこしい。10人中9人が、これは和食やでといえば和食になるのが日本の料理です。ただ、今までのデータの裏付けに基づいて皆さんがそれを認識するわけなので、日本の料理の裏付けを取って決めていく一つの指針になるまちでないかなと思います。

●コーディネーター（高田 公理）

和食といっても、過去2千年ぐらいの歴史を考えると、非常にいろんな変化がある。だけど、実はここにあるんやでということ定義するのが京都の役割や、と。こういう言い方でいいんでしょうか。

●パネリスト（高橋 拓児）

おこがましいですけど、それを判断する基準とっていただければ。例えば、大阪の料理は食べて直接的にわかりやすいおいしさを追求しているというところにつながっていると思うんです。

●コーディネーター（高田 公理）

これまでの3人の方は日本人ですから、和食は立派やというのは当然です。世界の美食の都パリからお見えになっているフランス総領事のブローソーさんは今、京都にお住まいのようですが、フランス人の目から見た日本、および関西の食文化についてその魅力をお聞きしたいんですけど、まず、ほんまに魅力あるんですか。

●パネリスト（シャルリ ブロー）

魅力はあります。まず、昨年、ユネスコの無形文化遺産に登録されましたが、フランスでは以前から和食は有名で高く評価されていました。なかでも、一番有名なのがお寿司です。パリでは、15年ほど前からどこのスーパーでも寿司が売られています。フランス人の目で見ると、和食はヘルシーなイメージというのがかなり高く、バランスの良い料理とされています。フランス人はお寿司だけでなく、焼鳥や天ぷらがあることはよく知っていますが、日本の地方の料理はあまり知らないと思います。関西の料理、食文化もまだまだフランス人には知られていないと思います。フランス人には、うまみという概念があまり理解できません。ご存知のように、三ツ星のレストランではソースをつくる専門家が一番偉いとされています。フランス料理では、出汁ではなくソース。うまみというのはまだまだ理解できないものだと思います。フランス人には、食文化としては、料理の味が一番大事です。味だけでなく、素材の組み合わせも大事です。調理の方法のレベルの高さも非常に大事だと思います。料理の味、素材の組み合わせ、調理の方法のレベルの高さで料理の判断をするのがフランス人だと思います。

●コーディネーター（高田 公理）

どうもありがとうございました。どうも日本人のひとりよがりではなくて、日本の料理はヘルシーでバランスが良い、しかも素材の組み合わせが巧みというお話だったかと思います。この間、日本料理アカデミーの方にうかがった話なのですが、昆布から出した出汁をそのままフランス人のシェフに飲んでもらおうと、なんやこの生臭いものと言ったそうですね。それにちょっと塩を入れると、なかなかいけるやないの。最後に鰹を足すと、素晴らしいコンソメになるんだねと、そんな話を聞いたことがあるんですけど。高橋さん、聞かれたことはありますか。

●パネリスト（高橋 拓児）

あります。

●コーディネーター（高田 公理）

そうしてみると、出汁のおいしさをフランスの人にも味わってもらえる。ある意味、当たり前の話で、人間の舌は5種類の味に感応する細胞しかないんですね。あまみ、塩からみ、すつ

ばみ、にがみ。この4つできたわけですけれども、1990年でしたか、舌はちゃんとうまみを感じる神経細胞を持っているということがわかった。それ以降、うまみという言葉が世界に広がったんです。油はどうか。油に感応する味覚細胞はないんだけど、快樂細胞が刺激されるということのようです。今のブローサーさんのお話をうかがっていると、これは単に味だけではないんだということ。そう言われると、確かに食器やインテリアも大事。食に焦点を当てて“はなやか関西”をどう発信していくのかということについて、寺田さん、コメントをお願いします。

●パネリスト（寺田 千代乃）

以前ですけれども、日本食と日本食でないもの見分け方として、お箸を使うのが日本食というようなことを子どものときで言ったと言っていました。実は“はなやか関西”のレポートをまとめますときに、日本に住む316名の外国人に調査をしました。そのなかで、4つのブランド資源をまとめた先ほどお話しましたが、その方たちの回答で一番多かったのが、歴史文化。それと同じように、北米、ヨーロッパの人はとくに関西の食文化について、非常に高い得点が上がっております。そういった意味で今のところ、お寿司、焼鳥ですが、関西の食文化はもっといろんなものがありますし、十分な魅力、ポテンシャルに日本に來られた方はとりこになると思うんです。そういった意味で、食を発信するときに京都だけ、神戸だけ、大阪だけではなく、一元化して関西というエリアにこういう食文化があるという発信をしたい。そのためには、ブランドセンターというような機能をつくって、そこから発信したいと考えています。なぜなら、京都も大阪も神戸を知っています、と。でも、関西というと意外とご存知ない方が多いんですね。ですから、ぜひ、関西はこれだけ魅力的で多様な個性を持つ地域であるということをもとめて発信していきたいと思えます。

●コーディネーター（高田 公理）

いいですね。英語にすると、ユナイテッドシティーズオブカンサイリパブリック。関西都市連合ですよ。たくさんいろんなところに都市があって、それぞれに特色のある食文化があり、それだけでなく言葉も微妙に違いますね。そういう違いが非常に豊かな内容をはらんでいると思います。そこで、「あまから手帖」を編集されている門上さんに、関西の食文化、食の魅力について、というよりユナイテッドシティーズオブカンサイリパブリック、京都、大阪、神戸、奈良、滋賀、和歌山に面白いものがある、そのへんをご紹介いただけますか。

●パネリスト（門上 武司）

先ほど関西の食は変化が著しいという話をしました。それはなぜかということ、実は、京都には歴史の重みがあり、大阪は天下の台所という集積地でありました。神戸は食の世界でもいろんな異文化を取り入れきた。奈良はより古い歴史があって、滋賀は琵琶湖という水源があり、そこで獲れる魚がある。というように、関西にはものすごい個性がそれぞれの地域にあるわけです。でも、その個性ある地域どうしの交流がこんなにさかんなところは他にないんですね。東京の料理人の方が関西に來られて、いろいろなイベントに参加されると、関西の料理人がうらやましくし仕方がないといわれます。関西の料理人はジャンルを超えて、例えば、和食とフランス料理と中華料理の料理人が同じイベントのなかで得意の料理を出し合ったりしています。今週の日曜日にも大阪城公園で「立ちあか〜レ〜」という食のイベントが行われます。関西の100を超える料理人が全部自前でカレーをテーマに料理をつくるわけですね。その売上金を全部、東北地方に寄付するそうです。ジャンルもエリアも関係なし。東京ではこんなこと考えられない。ですから、交流することによって、自分たちの土地の持っているカードを切り合い、刺激を受ける。そこでまた、いろんなグループができていって、いつの間にか京都、大阪、神戸だけでなく、関西という大きなくくりになって、一つの大きなうねりになっている。そう

いう交流をしながら、お互いを研究しているという状態ができてきたので、これはものすごく面白い状況になっていると思います。

●コーディネーター（高田 公理）

大変面白い話だと思います。成田空港のことを新東京国際空港というでしょう。千葉県にあるのに東京空港という。関西空港は大阪にあるのに関西空港という。これも、京阪神、和歌山、滋賀、みんなが共有して持ってんねやという例え話に置き換えてもよろしいか。

●パネリスト（門上 武司）

いいと思いますね。自分たちだけでなく、みんなに情報を公開して、みんなで盛り上がっていいこと。みんなで一緒においしいものを食べようというところがあるんですが、それが本当に関西らしいと思いますね。

●コーディネーター（高田 公理）

関西の食の魅力を発信するなかで、京料理はどんな役割を果たさなければいけないのか。京都で料亭を経営しておられる高橋さんにお伺いしたい。やっぱりイメージとしては、神戸は中華料理とかいろいろありますやんか。そういう京都の役割って、どういうふうに考えたらいいんでしょうね。

●パネリスト（高橋 拓児）

そうですね。私が思う大阪の料理はひたむきに食べるおいしさという感じがするんですね。それから、私のとこの京都の料理はしみじみ食べるおいしさという気がします。ひたむきに食べるおいしさというのはパッパとつくる、しみじみ食べるおいしさはコトコト炊く。時間が長いか短いかということもありますし、そういう音とか自分の情感で区別ができるんじゃないかなと思うんですね。実は私、今、学生で、大学院に行っているんです。農学部で学生をしています。人間の情動を研究してまして、人間の腕の両側にセンサーをつけてまして、交感神経と副交感神経の働きを計測する実験をしています。交感神経は興奮すると上がり、副交感神経は静かな穏やかな気持ちになると上がっていきます。これを食事を伴う前後に計測しているんですね。面白いのは、お茶一つとってみても、料理屋さんでは必ず食前にお茶を出します。少しアミノ酸の効いたうまみのあるお茶が出てきますが、それを紙コップで飲むのと、ちゃんとしたくみだし茶碗に茶托をつけて飲むのとでは、体の反応が全然違うんですよ。紙コップで飲む場合は、ほとんどの人はあまり交感神経が上がらない。ですけれども、くみだし茶碗でちゃんと飲むと交感神経が上がってくるんです。交感神経が上がってくると何が起るかということ、体の生理機能が活性化して味覚センサーの働きが良くなります。そうすると栄養の吸収もいいし、代謝も良くなるし、味も感じやすくなるので、細かい味も感じられるようになります。ですから、私たちは、おいしいことプラス情動がいかに味に影響しているかということの一つずつ、解析して研究しています。京都の伝統産業というのは、とくにそういうところに特化したものでして、石畳の一つの石をここに置いたらあかんとか、打ち水をして冷ややかな感じにするとか、入って靴を脱ぐときの一番初めのところにどういう木材を使うのか、部屋に入ったらほのかに香る香りとか、いろいろ考えます。香りも、興奮する香りと鎮静する香りがありますからね。それをそれぞれ使い分けて部屋のしつらえをする。それで皆さんの気持ちをコントロールしているわけです。そこで食べる食事がいかに情動に引きずられておいしくなるかということを追っていきたいと考えております。そういった食と文化をできる限りひっつけて、さらにおいしく食べるために、おいしい味以外に何かないかと追求していくのが私たちの仕事ではないかなと思っています。

●コーディネーター（高田 公理）

大変面白い話を聞かせていただきました。大阪ですか、パッパと食べるというのは。

●パネリスト（高橋 拓児）

いや、大阪に住んだことがないからわからへんのですけど。

●コーディネーター（高田 公理）

何となく感じはわかるんです。割烹という言葉は石毛先生にご説明いただきましたけれども、割烹の割という字は切るという意味だ、と。切るのに一番大事なのは、関西では造り、お刺身ですよ。料理人のことをときに庖丁人といいます。日本の包丁というのは非常に特有で、片刃の包丁を使っているのは日本だけなんです。片刃の鋭利な包丁でないと造りはうまくできない。細胞をつぶしてしまいたら具合が悪いですからね。そういう意味で、アメリカ人なんかにいわせると、ロウフィッシュ、生の魚やんけということになりますが、何をいうとんや、と。驚くべき鋭利な包丁がないことにはこういうことはできませんよと説明すると、わかる人にはわかっただけです。魚料理はもともと関西でも、京都より大阪でさかんでした。それに比べると、京都の料理は野菜ですよ。京都の料理人は最後に煮方に行くわけですね。煮方というのは、料理人として一番最後に学ぶところ。こう考えてみると、やはり地域ごとに得意料理、得意分野があって、それらが手を合わせることで現在の総合的な和食が生み出されたんだということがわかってくるんじゃないかという気がしました。

もう一つ、お茶を飲むときに紙コップで出されたら交感神経が上がらへんとおっしゃったわけです。上等の茶碗で出てきますと、おっ、これは緊張して飲まなあかんのやというある種の緊張感がおいしさを鋭敏に感じさせてくれる。これは何かというと、今流行の言葉でいうところのマルチメディアじゃないでしょうか。マルチメディアとは何かというと、目で見ると同時に耳で聞こえる、コンピューターだってこの2つしかようやらへんのですよ。2つ以上の感覚に働きかけるメディアがマルチメディア。それに比べると食文化は、目で見て、鼻で香りを感じて、お茶碗を持ったときの手ざわり、触感、つまり、五感全部に働きかける。そういう意味では、食文化というのは究極のマルチメディアという言い方ができるんじゃないかと思うわけです。そうしたときに、京都は食だけじゃなくて、例えば、インテリアとか茶道具とか、いろんなものを全部食文化のなかに取り込んで伝えていくという役割があるんじゃないかと高橋さんはおっしゃったんじゃないかと思いました。

こういうものをどういうふうに世界に発信すれば、効果的にPRできるのか。これが世界で一番うまいのがフランスなんです。目で見る、耳で聞く、鼻で香る、味など、人間の五感に働きかける楽しみとして世界に発信し続けてきたのがフランスだと考えれば、今まで出てきたお話をインバウンド促進、外国から観光客を呼び込む、あるいはそういう産業をさかんにしていくいいヒントをブロッソさんにお聞きしたい。フランスというのは人口6,000万人ぐらいの国なんですけれども、毎年海外から観光客が6,000万人以上入ってくるんです。日本は1億2,000万人いて、海外から入って来る観光客がようやく1,000万人を超えたところ。毎年1億2,000万人の外国人に来てもらっても、もてなしができるかどうかはわかりませんが、今のところ1割以下。そういう点で、インバウンドの観光客を中心に、産業を展開しておられるフランス総領事のブロッソさん、どうしたらインバウンドの促進につながるのか教えてください。

●パネリスト（シャルリ フロー）

フランスの経験からお話すると、関西の食文化とは何かという定義をはっきりさせる必要があると思います。マーケティングには、料理を選んでプロモーションをする。フランスではワインを中心にワインツアーを昔からやっています。フランス人は、神戸には神戸牛というイメージを持っていますが、京都の場合はまだまだ懐石料理のイメージが簡単に出てきません。プロモーションしないとイケないんです。そして、それぞれの料理文化を楽しむツアーを企画す

ればいいと思います。大阪の下町ならお好み焼やたこ焼を楽しむツアー。京都では懐石料理や精進料理のツアー。奈良のほうが進んでいると思いますけれども。フランスでは、ワインを中心にしたツアーや産業に歴史があつて、成功していると思います。

●コーディネーター（高田 公理）

フランスにはワインという普遍商品があるわけですね。そこに食べ物をいろいろくっつけていくワインツアーというのがあつた。しかも、ワインの醸造所が各地にあつて、それぞれの醸造所がそれぞれの土地の料理と一緒にワインを楽しませてくれる楽しみがある。どんなふうを考えればうまくいくのかということは、最後に皆さんにアイデアを出してもらいたいと思います。今、神戸牛の話が出ました。そこで、寺田社長、関西の食の輸出ということを考えたときに、神戸牛も肉そのものが輸出されているのかどうか。食ビジネスの展開についてお話しいただけますか。

●パネリスト（寺田 千代乃）

ご承知のように、関西には24時間の空港があります。空港を使って海外に発信することができます。24時間空港を使って発信していくことをすでにやっております、今年2月にはオール関西で「ALL 関西フェスティバル」をマレーシアでやりました。いろいろなものを紹介しました。それから一つだけ言わせてください、大阪にはお好み焼、たこ焼以外の粉もの以外にもありますよ。

●コーディネーター（高田 公理）

お造りも大阪が元々です。24時間空港はすごい武器なんですよ。ただ十分に使われていないかもしれない。1990年に大阪で花博が開催されたとき、前年の89年の日本の花の消費量は5,000億円ぐらいだったんです。それが花博の翌年の91年に1兆円を超えるんです。今や関西空港を使って、むしろこれは輸入ですけど、世界中の花を関西に輸入するということが行われている。だから、関西の食材を24時間空港を使って外に輸出していくということは大変魅力的な提案だと思います。それじゃあ、関西の食の魅力を海外に伝えていくにはどうすればいいのかわ。これは、「あまから手帖」だけではどうにもならないので、門上さん、何かご提案がないですかね。

●パネリスト（門上 武司）

京都が市の条例で、京都の料理を学ぶ外国人にはビザを発行するということを決定しました。これまで、日本からフランスに料理の修業に行くという場合、向こうの人はまったく見知らぬ人を受け入れる態勢を整えていました、今度は京都が、日本料理を学びに来る人に門戸を開くということになったので、これを関西全域に広げてはどうでしょうか。日本料理を学びに来る人には全員ビザを与えるということになればいい。和食は今、世界でヘルシーでバランスの良い食事であると注目を集めています。そういうときに、海外からこれを学びたいという人を受け入れる態勢をつくる、と。そうすると、そこで学んだ人が自国に戻って「関西はすごいよ」「こんなことを教えてくれるよ」「こんなおいしいものがあるで」ということを伝えてくれると思います。料理人のロコミが一番信頼性があるわけです。そういう意味ではまず京都がその突破口を開いてくださったので、ぜひ関西全域に広がってほしい。関西に料理を学びに来る人が圧倒的に増えると思うんですね。

●パネリスト（寺田 千代乃）

大事なことを言い忘れていました。お手元にパンフレットをお配りしましたが、昨年8月に「関西・食・輸出推進事業協同組合」が設立されました。そこからどんどん輸出をしています。

●コーディネーター（高田 公理）

いろいろやってはるといことがわかってきました。ぼくは1944年生まれで今年70歳にな

るんですが、何を思い出したかという、高度経済成長以前の日本はアメリカのボールペン、アメリカのタバコなどを舶来品とってものすごく珍重しました。実は食文化も日本では最近まで舶来品をありがたがる風潮が強かったんです。最初はフランス料理、次はイタリア料理、その次はエスニック料理。そんないろんな体験を積んでいるうちに、和食もなかなかいいものとかうかなという気分になってきたわけです。それで今、輸出ということになっている。工業用製品もそうです。舶来品の品物がものすごくいいから高度経済成長の時代に日本もつくろうかということになってどんどんつくって輸出して経済大国になりました。今やそれを中国をはじめとするアジアの国々がつくるようになった。ぼつぼつ今度は食文化、サービスというようなものを輸出しようか、と。その方法の一つが今、門上さんが言ったように外国から学びに来てもらうということ。日本の若い人が一生懸命フランスとかに行っていたわけですが、ぼつぼつ来てもらってもいいんじゃないかという話かと思えます。この点について高橋さんどうですか。

●パネリスト（高橋 拓児）

10年ぐらい前から日本料理を海外に行って伝えるという事業は、団体を通じてやってきました。昆布と鰹節だけは持って行くんです。10年前は、フランス、イギリス、ニューヨークなどで料理を出しても、だいたい少し笑みを浮かべながら「おいしかったよ」という反応。あんまりおいしくない感じだったんです。反応が鈍い。これはちょっと日本料理というのは、海外から見ると下の方じゃないのと思いつつ、手を替え品を替え、いろんなところで毎年活動をしていたわけです。それがここ2〜3年前からは、行けばヒットしてくるんですね。味はそう変わらないのに、10年前より今おいしく感じてもらっているということは何かということ、情報の発信だと思います。情報の発信が行き届けば行き届くほど、また、日本料理がグレードの高いものであるということも認識してもらい、皆さんおいしく感じてもらえるんです。私たちも、最初は青カビが生えたゴルゴンゾーラのチーズを食べられなかったと思います。それが今喜んで食べている。時間の経過と情報で何とでもなるものです。この間もスイスのサンモリッツでイベントをしまして、パリの外務省の迎賓館でも料理を提供させてもらいましたけれども完全にヒットですね。そういうことをふまえると、できるだけ情報を外に向けて発信をして、優れている点、利点をつまびらかにすれば、どこの国でも受け入れられると思います。

●コーディネーター（高田 公理）

私の亡くなった兄が雌雄鑑別士とって、ニワトリのオス、メスを見分ける仕事をしていました。昭和20年ぐらいにアメリカに半年ぐらい行くと、大金を稼いで帰って来ていました。そのときにどうしても海苔を持って行くんですよ。ところがこの海苔がスネークスキンとって、蛇の皮やこんな食えるかと言われていたそうです。わずか10年前までオーストラリアでも海苔の輸入を禁止していました。オーストラリアのおばあさんで海苔が好きな人が毎日海苔を食べていて、栄養失調になって死んだことがあり、あれは毒やということになって禁止されたそうです。そういうことが報告されると、どんどん状況は変わってきます。そのときに積極的に海外へ向けて情報を伝えることは非常に大事です。フランスでは食の魅力や観光振興について、どんな情報発信をしているのか教えてもらえますか。

●パネリスト（シャルリ ブロー）

フランスにはAOCというシステムがあり、ワインやチーズ、バターに認証が与えられます。この認証で各地域の品質保証が管理されています。また、レストラン、ホテルなどの専門職の育成にも力を入れています。政府によるホテル評価システムもあります。正確な情報を与えることがレストラン、ホテルのプロモーションになると思います。

●コーディネーター（高田 公理）

ミシュランガイドもありますね。

●パネリスト (シャルリ フロー)

ミシュランはもともとタイヤのメーカーで、自動車に乗って旅行する人のためにおいしいレストランやホテルを紹介したのが最初です。

●コーディネーター (高田 公理)

品質保証とか一定の基準があると安心できるわけですね。これだけのお金を払ってサービスが悪かったというようなことがないようにしようということが大変大事だ、と。おそらくこれは正確な情報を伝えるという一言に尽きるんじゃないかと思います。ブローサーさんがおっしゃってくださったことは非常に大事なのですが、これをブローサーさんの最後の発言としてうかがったうえで、最後に、高橋さん、門上さん、寺田さんの順番でこんなことをしたらどうかという面白いアイデアをお聞かせいただけますか。

●パネリスト (高橋 拓児)

大きな話では、東京オリンピックの開催後に関西で大きなグルメフェスティバルをしたいと思います。大阪と京都と神戸でたくさんの海外からのお客様をお迎えできるようなコーディネートをどこか、アート引越センターさんとかに頼んでできればと思います。

●パネリスト (門上 武司)

高橋さんがおっしゃられたこと素晴らしい。これからの東京五輪までの7年間というのは、日本にとってすごく大事な時期。そのエンディングをこちらでやるのは素晴らしいと思います。ぼくは、和食が無形文化遺産に登録されたことは、実は自分たち自身が和食の魅力をきちっと考え直すスタートの時期かなと思います。

●パネリスト (寺田 千代乃)

ユネスコの無形文化遺産に登録されたことで世界的に日本食が認知されたと思うんですね。そこで、関西の食文化と同時に、関西にたくさんある文化遺産とか、国宝をベストミックスにして誘致していくというのはいかがでしょうか。来ていただいた方にどちらも楽しんでいただきたいと思います。

●コーディネーター (高田 公理)

ありがとうございました。和食は確かに文化遺産に登録された。しかし、登録書類を見ても、和食っていったい何やろな、もう一つようわからん。それをきちっと定義する必要があるよ、と。フランスはそのところを非常に正確に世界に向けて訴えかけておられます。大変大事なことだと思います。そういうことができると、門上さんが指摘されたように、和食の魅力を我々がもう一度見直すきっかけになるだろうと思います。オリンピックまでにそれをやって、グルメフェスティバルで関西全体の食を中心としたマルチメディアとして演出すれば大変面白いのではないかと。今日は議論のなかでいろいろ面白いアイデア、知恵が出てきているんですけども、最後にそれをまとめて話をすると、同じだけ時間がかかります。関経連の雑誌でもまとめていただけるそうですから、皆さんそれを見て、あんなこと言うもったなしと反すうしてもらえればありがたいと思います。これでパネルディスカッションをお開きにしたいと思います。どうもありがとうございました。

○司会 (内藤 朝華)

パネリストの寺田様、ブローサー様、門上様、高橋様、そしてコーディネーターの高田様、長時間にわたりありがとうございました。皆様、今一度拍手をお送りください。

■閉会挨拶

○司会（内藤 朝華）

本日は、「関西ブランド「食」の魅力発信と誘客促進に向けて」ということをテーマにパネルディスカッションを行っていただきました。とても興味深いお話をお聞きすることができました。講演や学生の皆さんの研究発表、そしてパネルディスカッションと、さまざまな方法で皆さんと一緒に日本食文化の源泉である関西の食文化について考える時間を持つことができました。これからはぜひ、「関西ブランド」として国内外にその魅力を発信し、観光誘客による地域振興につなげていけますように、皆様のご理解、ご協力をたまわりたいと考えます。今後ともどうぞよろしくお願ひいたします。

それでは、シンポジウム閉会にあたりまして、共催者であります「はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」実行委員会」の事務局長であります国土交通省 近畿地方整備局 副局長の伊藤 英隆より一言ご挨拶を申し上げます。

□共催者挨拶（はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」実行委員会 事務局長 伊藤 英隆）

ただいま、ご紹介いただきました「はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」実行委員会」の事務局長をやっております国土交通省の伊藤でございます。閉会にあたりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

本日はお忙しいなか、皆様、当シンポジウムにお越しいただき、誠にありがとうございます。“はなやか関西”ということで、日本文化の源泉としての関西の魅力を国内外に強く発信していきたいということで共催させていただいております。25年度は食の文化ということで、関西の各団体の皆様と一緒にPRさせていただいております。本日のシンポジウムも関西経済連合会様と一緒に開催させていただいたまいります。石毛先生はじめ、学生の皆さん、パネラーの皆さん、貴重なお時間をいただきましてありがとうございました。当シンポジウムが皆様にとって、良いものになりますようお願いしております。簡単ではございますが、これを閉会の挨拶とさせていただきます。どうもありがとうございました。

○司会（内藤 朝華）

「はなやか関西～文化首都年～2013「関西の食文化」実行委員会 事務局長 伊藤 英隆よりご挨拶を申し上げます。以上をもちまして、“はなやか関西” 関西の食文化シンポジウムのすべてのプログラムを終了とさせていただきます。本日は誠にありがとうございました。