

## はなやか関西～文化首都年 2014～

### 「関西の食文化」シンポジウム 議事概要

#### ■開会挨拶／石毛直道 はなやか関西～文化首都年 2014～「関西の食文化」実行委員会 委員長

「関西の食文化」は日本食文化の源泉と言っても過言ではない。

国土交通省近畿地方整備局が事務局となり、国の地方機関、府県、政令市、経済団体、食関係の取組団体で構成された「はなやか関西～文化首都年～」実行委員会は、関西の歴史・文化資産などの「ほんまもん」の魅力を発信している。平成26年度は、昨年度に続き「関西の食文化」をテーマとし、地域それぞれの事業を広報プロモーション、関西の食文化ツアー、外国人留学生対象の料理体験など、「日本食文化の源泉としての関西」の情報発信を通じて、有機的に繋ぎ、関西の「ほんまもん」文化の再認識を促進している。また、先般、和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたが、関西には古典、歴史書に登場する料理や伝統料理が数多く存在している。

本日のシンポジウムが、皆さまにとって、関西の食文化の歴史・奥深さ、ひいては関西そのものの魅力を再認識し、更なる発展に向けた今後のあり方について考えるきっかけとなればと思う。

#### ■基調講演／「関西のほんまもんの味」伝承料理研究家 奥村彪生

道楽者の奥村です。

日本全国の郷土料理を求めて歩いて回った経験から、関西、ことに京阪神の三都市がもっとも洗練された味、まちが形成された歴史・物語、豊かな個性を持つことを改めて認識した。それについて、フードツーリズムという視点でお話します。

##### 【神戸】諸外国から人が集まる、異国情緒豊かな食のまち

神戸はかつて英米蘭仏の連合艦隊に占領された。兵庫県初代知事の伊藤博文が行ったことは、各国の建築物を再現した外国人居留地の造営である。それぞれの国での建築物を取っ手のひとつまで再現した。

明治初期には泉陽亭やフランス人シェフにより日本で最初のホテル（オリエンタルホテル）が造られた。そうして生まれたのがハイカラな洋食文化であるが、当時、外国人貿易商の家事を賄うのはほとんどが中国人であった。まだ日清通商航海条約が結ばれておらず居留地に住めなかった彼らは、現在の南京町に住み、そして中国の大衆料理が発達した。また、インド人貿易商らは現市役所の向かいに住んだ。そこは「ボンベイ通り」と呼ばれ、カレー文化が発達した。

大正期、第一次世界大戦時にやってきた亡命ロシア人によってモロゾフなどの洋菓子店ができ、日本軍捕虜だったドイツ人によるドイツパンの専門店などができた。

そして、昭和期に外国航路船やホテルのコックらが洋食店を開いた。

神戸の食材を代表する神戸ビーフは、名称こそ戦後につけられたが、明治初期には一頭飼いが始まっていた。牛を飼育している平井商店の絵図があり、餌は稲わらとおからだった。

神戸は瀬戸内海や日本海側の新鮮な魚貝、丹波などの農産物に恵まれている。そして、何よりもスイーツとパンがおいしい。調べたところ、ハードパン（フランスパン）の消費量が一番高いのは神戸

と芦屋の間。それに伴い、バター・ジャム、珈琲・紅茶の消費量も高い。ワインも関西一の消費量だ。神戸は今日も異国情緒豊かな食のまちであるといつて過言ではない。

### 【大阪】大阪の出汁文化のルーツは石山本願寺、旦那衆が育てた遊興と食文化

「大坂」という地名を広めたのは浄土真宗中興の祖・蓮如である。蓮如は小さな石山坊舎を1496年に造った。浄土真宗は肉食妻帯の宗教であり、弱い人を助けるとしたため、石山坊舎には人が多く来るようになり、坊舎は大きくなり石山本願寺となった。蓮如は「一日なりとも食を疎かにするな」と食べることを大事にした。清水谷に酒蔵を持っていたこともあり、来る人々に酒を振る舞い、帰るときに雑煮を振る舞った。何も、雑煮は正月にだけ食べるものではない。

蓮如の六代後の顕如のころ、寺内町は200戸、人口8,000人以上で、商業者と手工業者が集まった。こうして富と技術が集積し、文物の流通の本拠地となり、大阪の発展に繋がった。秀吉の前に、蓮如が大阪の基礎を作ったと言ってもよいと思う。

大阪湾を貿易港にして貿易で稼ぎたいとした信長が顕如に「土地を譲れ」と迫り、その攻防は11年続いた。この頃、来日していたルイス・フロイトは「顕如という坊主は日本で一番裕福、かつ不遜である。贅沢に暮らし、かつ金で高い地位を得ていた」と記している。顕如の父の日記によると、朝からすごいごちそうを食べている（資料参照：朝から汁物3つにおかず8品など）。食材は大阪湾・淀川の鮮魚（鯉、鰻、鮎）、能登半島の塩干物（このわた、ほしこ、ぶり、さけ）など。如何に金、権力があつたかが分かる。

また、この中に昆布と鰹節が出てくる。日本で初めて、この寺で昆布と鰹節で出汁をひくことが行われていたのは間違いのないと思う。大阪の料理の誕生は石山本願寺であると私は思う。

石山本願寺は11年の抗争のあと信長と和解したが、失火で焼失し、その後、京都に本願寺を建てた。ちなみに本願寺を西と東に分けたのは徳川家康の策略である。宗派の団結力と一揆が怖かったためである。そして、東本願寺でも贅沢な食をしていた。

秀吉は、石山本願寺跡に大坂城を建て、運河を張り巡らした。船場ができ、堺や伏見から商人が集まった。

江戸時代1671年に河村瑞賢により全国就航路が作られ（北前船）、全国の産物が大阪に集まるようになった。大阪に富が集中し「日本のまかないどころ」と言われるようになった。「天下の台所」というのは、明治末期の幸田露伴の弟によるネーミングである。

元禄以降は、遊興を楽しむ懐石料理屋があちこちにできた。道頓堀川に船内調理できる遊興船が生まれ、大阪の旦那が芸妓を連れてどんちゃん騒ぎをして遊んだ。

当時、魚料理は、江戸では刺身の文化、京都では煮る文化だが、大阪はそのどちらもあるから割烹といった。江戸期の大阪は日本一食文化が進んでいた。庶民の食も安くてうまかった。その代表はうどんであり、なかでも丁稚に人気の小田巻（うどんが入った茶碗蒸し）や蒸し寿司などもこの頃生まれた。いまでは、大阪でこれを出すのは1、2件しかなくなった。

しかし、大阪経済の底が見えてきた昭和50年代から旦那がいなくなった。高麗橋・吉兆の湯木貞一氏は「奥村はんなあ、もう旦那がおれへんねん」と言っていたのが印象深い。南地大和屋も経営がしんどくなってきた。その頃からお好み焼きとたこ焼きがアタマをのし上げてきた。

食文化は金持ちか権力者がいて、人が集まりお金が舞うところで発達する。金が回らなければ食文化は発展しない。USJやグランフロント、あべのハルカスなど、今の新しいビルにはほんまもの大

阪の味はない。

### 【京都】ドケチが生んだ薄い色の料理、火加減と手間暇が生んだ京料理

都が1200年間続いた都市は世界に京都だけだ。

京都では宮廷の雅な遊びの文化が育まれた。遊びが文化を生んだ。あまり節約していると、文化は発達しない。歌合わせ、貝合わせ、薫香（香合わせ）、重ね色から、茶道の道具合わせ、茶事懐石の器合わせなどに生きている。袖口用意とは十二単の色の重ね方、ちなみに、薫香は追い風用意と言った。

この遊び文化が京都料理で、食材を五色（赤、白、緑、黒、黄）に組むことに生きている。特に炊き合わせである。

京都になぜ調理文化が発達したか。それは鮮度の良い魚介が少なく、食材のほとんどは地場の京野菜と乾物、塩干物であったためである。これらを料理するには火を上手に扱わねばならない。だから京都では煮物が発達した。つまり、しょうもない材料だけれども、涙ぐましいほど手をかけて時間もかけて、うまいものを作った。それを私は「火工による技術」と言っている。

手間暇をかけた京都料理は「火工の技術」と言えるが、流通が良くなり、鮮魚がどんどん入ってきて、その技術は失われつつある。

京都料理がおいしくなるのは、平安末期から鎌倉時代にかけてで、中国の南宋から伝わった禅宗による。禅宗の教えは精神、自分を磨くというものであり、そこから職人が味付ける、調菜（ちょうさい）という技術が発達した。それまでは、生で刻んで盛ったものに、食する人が食べるときに自分で塩などを味付けしていた。ちなみに、塩梅（あんばい）という言葉の元である。

調菜の技術と刺身の文化が合体して、京都で日本料理が誕生した。京都が日本料理の発祥であり、発信地である。

京都は出汁の文化と言われているが、出汁は中国から伝わったものである。ただ、奈良時代から鰹節や昆布があったため、これを使っただけのことである。豆腐、こんにゃく、麩、素麺、ひやむぎも全部中国から伝わった物であり、これらはすべて京都によって磨かれ、うまくなった。あらためて創造され、クリエイティブしていった。その根源になったのは、京都の軟水とカビである。中国伝来の味噌、醤油、酢、酒なども日本のカビでうまくなった。

日本料理が生まれたときに、一汁三菜という形が出来上がった。奈良時代から飯と漬け物が中心だが、それに刺身、焼き物、煮物、和え物などがついた。一汁三菜はハレの食である。

弁当文化も中国（便当）から、喫茶文化も中国から入ってきた。

室町幕府八代将軍義政のころ、奈良の僧である珠光がわび茶を提唱した。そのころ、幕府も次第に金がなくなっていたこともあり、「わび」、「さび」へと進んでいった。

わび茶を受け継いだのが、千利休である。そのころに茶事懐石が生まれた。本来の茶事懐石は旦那が行う無償の行為で、茶をいただくために胃を整えておく質素なものである。前奏曲的食い切りの小料理で、せいぜい一汁三菜。現在の料理屋の懐石料理と言われているものは酒席で、酒宴のあとに申し訳程度のご飯と漬物と味噌汁が出てくる。本当の茶事懐石とは全く異なる。

京都料理は「はんなり」。「はんなり」とは、当たり障りのないことではなく、はっきりメリハリがきいているということ。

京都人はドケチだから薄口醤油はほとんど使わない。基本は酒塩を使っていた。客の残した酒を集

めて塩を加えて煮詰めていた。そこに高価な薄口醤油を一滴おとすだけで、これを「かげを落とす」という。そして、砂糖やみりんは基本的には使わない。だから本来の京都の料理はほんやりしていて、甘くない。どちらかというと、東北の味を薄くした味で、出汁に色が付かない。だから、京都の野菜のきれいな色が生きる。それは京都のケチという生活意識から生まれた結果であり、初めから色を活かそうと考えたものではない。今は相当お客様が多くなっているから、だんだん甘みが強くなっている。京都の人は手まめ、こまめに手をかけて、きれいな器に入れて、飾りをして、高値で提供する。京都の料理は孔雀の雄のようで、豊んだら貧弱である。逆に言うと、付加価値を付けるのが上手であり、大阪は下手である。京都の料理人の連帯感は強く、お互い切磋琢磨している。また、官民一体でセールスをしている。ここに京都の食文化の強さがあり、観光都市としての強さがある。

各地方では、いかに地場の食材を活かして食文化を高め、PRし、地方色を出していくかにかかっていると思う。

したがって、食文化は歴史、風景を含めた環境、産物、そこに住む人たちの気質が総合されて生まれる。「うまい」だけでは、客は来まへん。

## ■活動紹介 滋賀の食事文化研究会

「魚米之郷（ぎょまいのさと）」という題名を付けた。中国長江流域で水（湖）と稲作地帯を表すものとして使われている言葉である。

滋賀県の食事文化を考える上で、その背景を見ていく。琵琶湖には、在来の魚が61種おり、うち12種が固有種と言われている。歴史的背景としては、都に通じる要衝として発達し、神社は1,400、仏閣は日本一の数があると言われている。また、春夏秋の野菜の合流点であり、物流の拠点でもあり、さらには国の重要無形文化財に指定されるものも多数ある。滋賀の食文化は自然と共生する暮らしの中で育まれた。

滋賀の食文化の特徴は、米と湖魚が結ばれた食文化（寿司、団子、餅など）があること、在来野菜の多いこと、加工や保存の知恵、多彩な発酵食品があること、これらの食文化が長い歴史のなかで伝承されてきたことである。

1998年に滋賀県が指定した滋賀無形民俗文化財は、発酵食品の代表である湖魚のなれ寿司（鮒寿司）、琵琶湖の固有種であるビワマスを使ったアメノイオ御飯、湖魚（小鮎、モロコ、イサザ）の佃煮、近江商人による丁稚奉公の土産であった丁稚羊羹、そして我々研究会が活動を手伝った日野菜漬けである。

また、米原の日光寺で昔から作られているあめんぼう柿、彦根の松原の浜に寒風に晒される蕪、街道文化の中で生まれた水口のかんぴょう干し、堰を利用した琵琶湖のえり漁など食の風物詩もある。独自の産物としては日本にある3種類のシジミのひとつである瀬田シジミ、日本で2番目に辛いと言われているヤエイトウガラシ、伊吹大根など由来野菜も多い。中でも蕪は在来種が最も多く、現在12種が栽培できている。（全国で55種類）

祭礼や年中行事でも、鮒寿司切り（守山市）、芋比べ祭り（蒲生郡日野町）など、食に関する行事が多く伝承されている。

滋賀の食事文化研究会は活動開始以来24年、理念として学習し、研究し、特徴を明らかにし、伝承し、新しい食事文化を創造していくということがある。実際に各地に足を運んで調査し、食文化を

学び、記録に残し、若い世代に繋いでいくことを目的としている。現地に行き研究する活動を1年に6回、機関誌を毎年発行しているほか、単行本も出版した。中日新聞には10年にわたりコラムを連載している。「食べて語り合う」趣旨で、会員が料理を持ち寄る忘年会も盛況である。研究会創設20周年の2011年には、博物館との共催で一カ月間、食事博を開催した。

また、滋賀の食事文化研究会では「未来へつなごう 近江の食と暮らし」というキャッチフレーズのもと、小・中・高校への出前講座も行っている。

## ■活動紹介 うるしの里いきいき協議会

鯖江市・河和田は1500年の歴史ある越前漆器のふるさと。伝統行事も多く、町をあげて集う。2004年7月福井豪雨に襲われたが、このときにボランティアで来てくれた京都の大学生によるアートイベントが続いており、毎年夏に100名以上の学生が集まる。キャンプインの交流会では、私たちが料理を振る舞う。宿泊施設としては、古民家を活用している。近年はものづくりの魅力から、定住する人も増えてきた。

うるしの里いきいき協議会は、2005年の「うるしの里会館」リニューアルがきっかけに同施設を拠点として、安全安心な野菜をもっと食べてもらおう、漆器・食文化・地産地消による活性化を進めることを目的に、4地区の女性活動団体により発足した。

2009年に「うるしの里会館」に喫茶「椀椀」をオープンさせた。当初は土日のみの営業であったが、旬のもの、安全安心な地元の食材（米、豚肉、野菜、味噌）を直接購入し、伝統の食と漆器を活かした創作料理の研究を行ってきた。また、私たちの地域は浄土真宗が盛んで、報恩講という仏事があり、その後に収穫の感謝も込めて振る舞う料理が今も受け継がれている。

また、「山うに」という河和田で伝承されてきた薬味を紹介する。ゆず、赤菜っ葉、唐辛子の種を取り、細かくし、すり鉢ですり、塩を加え、これを「山うに」とし、受け継いできた。

私たちは越前漆器に創作料理を盛りつけた「うるしの里ご膳」を提供している。毎年5月3、4日の「漆器まつり」のときには、事前に予約いただいて、この「うるしの里ご膳」を提供している。また、河和田に来ていただくツアーを企画し、その中でもこのご膳を提供している。この料理は、第21回「食アメニティコンテスト」では、私たちの普段の活動に加え、子どもたちとの食育事業を評価していただき、農林水産大臣賞を受賞した。昨年4月からは「山うに」ランチをメニューに加えて、喫茶「椀椀」は毎日営業を行うようにした。また、今年で3回目の「山うにまつり」も開いた。伝統の薬味「山うに」を地域の薬味を地域のブランドにしようと新しい食べ方を紹介し、本年もたくさんの人で賑わった。見た目はうにそっくり、食べると爽やかなゆずの香りの「山うに」は食欲をそそります。昨年、山うにランチのひとつで農水省の食料進行局長賞を受賞した。フードジャーナリスト向笠千恵子氏の『和食は福井にあり』という本でも、「山うに」は取り上げられ、「河和田の女性に乾杯」と賞賛いただいた。

自然豊かな河和田、越前漆器の里、食文化の香る福井県鯖江市河和田地区にぜひお越しいただきたい。

## ■パネルディスカッション

<高田>基調講演と団体の活動報告を聞き、福井、滋賀、京阪神の食文化、それはそのまま日本の食

文化であると感じた。漆器は英語でジャパンと言うし、陶磁器はチャイナと言う。漆は文字通り、日本の食文化である。

琵琶湖は淡水の大きな湖である。県土の17%を占める。水田耕作農法は、水田に寄ってきた淡水魚を取って食べるというものでインドシナ半島において発達した農法であり、もともと淡水魚とお米のご飯と野菜を食べる文化である。

奥村先生の基調講演「関西のほんまものの味」はとても面白かった。

神戸は米英蘭仏が来て料理を作り、異国的食文化の拠点となった。また、兵庫県は日本海から瀬戸内海、山間地もあり、一県だけで生きていけるという強みがあり、かつて独立運動が起き、野坂昭如氏が「兵庫県独立運動」という本を書いている。

大阪は浄土真宗のまち、法然が作った浄土宗を親鸞が浄土真宗に変えた。それを広めたのは蓮如。五木寛之著『親鸞』によると、肉食妻帯の人で、破戒僧。仏教で一番やってはいけない殺生をする悪人が成仏できない宗教はダメだ、と説いた。江戸の将軍は、滋賀県から近江牛を送ってもらい、毎年舌鼓を打っていた。

幕末から明治のはじめ、江戸はうまいものがないことでも似ているロンドン、京都はローマ、大阪は日本のパリと言われた。大阪ではみんなオシャレしてオペラ、歌舞伎を見に行く。そこで芝居、ファッション、グルメが盛んで、植木市もあり文化の拠点であった。だから、その後、湯木貞一さんの吉兆が出来た。

自分はドケチな京都生まれの京都市育ちである。

京都に帝国大学を作る前、遊興の町に大学を作るのはいかなものかと、大反対運動が起こった。九鬼周造は祇園から京大に通っていた。(近年も祇園から通っていた教授はいたが。)

料理人のことを庖丁人とも言うが、京都の料理人が修行の一番最後にするのが、雪平鍋で炊くことである。煮物の調理が京都料理で一番大事な仕事になっていることを示している。

和食の原点、その基本的なものが関西にあると言うことが、改めて明らかになった。

ここで、パネリストの皆さんに自己紹介も兼ねて、関西の食文化の特徴とか魅力、その情報発信についてお話を伺う。

<石毛>

私は関東出身だが、大学時代から京都に移り、いまは大阪府茨木市に住んでいる。

関西は、日本の食に関する文化の中心地である。京阪神三都市だけでなく、滋賀や福井など各地方の特徴がある食文化が関西全体の食文化を構成している。

テレビでは食べているのを見ているだけ、実際に食べなければ分からない。全国の人に京阪神だけでなく関西のいろんな地方にも行って実際に食べてもらいたいし、外国の人にも来てもらいたい。

外国に日本料理店ができたのは1980年半ば、ニューヨークとロサンゼルス。数年前の調査では、世界の日本料理店は55,000軒とされていたが、いまは10万軒を超したのではと思う。

日本食から外国人がイメージする言葉を調査すると「健康に良い」が上位にくる。欧米の食はHealthy、健康によくはないイメージが強い。外国人に本音を聞くと、日本料理は健康に良いだけでなく、おいしかったという。JETRO（日本貿易機構）の中国、韓国、香港、台湾、アメリカ、フランス、イタリアで、自国の料理以外に食べたいのという調査で、飛び抜けて一番が日本料理であった。政府観光局の調査では、まだ日本に来ていない日本で一番したいことを聞くと食事であった。そういった日本の食文化に対する高まりがある。外国人に大都市だけでなく、関西のいろんな地域の食を体験

してもらおうことが、また日本人が関西の食文化に興味を持つことになるのではと思っている。

<高田>

スティーブン・スピルバーグの映画「AI」では、ロボットが人間になりたくて、サラダを食べて、壊れてしまう。いま人工知能が話題になっているが、多分おいしいものをおいしいと分かるロボットは未来永劫できないと思う。だから人間の脳の方が遙かに大事と思う。いまの話聞いて、世界中の人に関西に来て、料理を食べて欲しいと思う。

<尾家>

フードツーリズムは、カリナリー（調理）ツーリズムとガストロノミー（美食学）ツーリズムがあるが、一口で言うと食を目的にした観光のことである。体験したいという観光の流れはすでに20年前からあるが、当地のものを食べる体験をして観光するということである。

原人からの人類の歴史では、99.7%が食べるための旅（移動）だった。日本では、鎌倉時代になる京都と鎌倉の往来が多くなり、そして街道に茶屋ができた。そして、宿場町もできた。江戸中期にはガイドブックのようなものができ、旅の予定が立てられるようになった。産業革命の後を近代ツーリズムと呼んでいるが、食を楽しむことが出てきた。

外国人観光客では、「訪日前にもっとも期待していたこと」の一位が「日本食を食べること」である。食べることは経済効果も高く、京都観光調査（2013年）によると、宿泊客・日帰り客とも観光消費の半分以上が食関連（食事、土産など）である。ここ1年間で平均40%の人が食を目的とした旅行があるとの回答であった。

日本人の旅行の目的はかつて、温泉に入ることが一番だったが、2011年から食べることが一位になった。今は食そのものが観光資源になった。食を目的とした旅行が増え、実際、庄内の農家レストランのオーナーは「食がメインで、ついでに観光するお客が増えた」と言っている。ニューヨークで1999年に食べ歩きツアーが生まれ、その後食べ歩きマップ、農家レストランが増えており、各都市でフードイベントが増えている。

<高田>

日本ほど多様な食べ物がある国は珍しい。

<尾家>

フランスではシャルル・ド・ゴールが「263種ものチーズのある国をどう治めるべきか」と悩んだという。

<高田>

263種なら、少ないのではないか。日本の駅弁は2500種類だ。

日本人の生活の重点は1980年まで住まいであったが、それ以降レジャーに変わった。観光において、2011年に温泉から食べ歩きに変わったというのは、非常に面白い。

たこ焼きを食べる目的で大阪に来る人はいるのか？

<熊谷>

人々は大阪に来たついでに、たこ焼きを食べる。

日本コナモン協会は2003年5月7日（コナモンの日）に設立した。去年からジャニーズWESTをコナモン大使にするなどしてPRしている。おかげでコナモンという言葉はここ10年で普及するようになった。

コナモンは関西が中心という印象があるようだが、日本各地にある。日本には「米どころ」があっ

たが、江戸時代後半からは「粉どころ」が各地に生まれた。我々は、各地のなくなりかけているコナモンを発掘しようとしている。岩手県旧山形村の「まめぶ」を久慈市のコナモンとしてPRするよう働きかけていたときに、ちょうどNHKの朝の連続ドラマ「あまちゃん」の放送が重なり、一気に有名になった。各地のコナモンをPRするイベントでは、小さな町の知られていないコナモンが注目される。

また、震災のときは、岩手まで駆けつけ、たこ焼きを焼いたこともあった。

海外へのPRとしてはインドネシア、ドイツなどでもたこ焼きのPR活動をしてきた。

イタリアのナポリピザ協会の方が来日されたときにたこ焼きを紹介したこともあった。ピザもたこ焼きも「生地が命」と意気投合した。

一方、今、うどんやたこ焼きなど海外で店舗が増えているが、日本の真の味が外国に伝わっていないことはつらい。

今後は、出汁が命ということで、子どもたち世代へも伝えていきたい。

<高田>

コナモンというカテゴリーはもともとあったのか？

<熊谷>

粉ものという言葉はもともとあり、我々は大坂弁のコナモンと表現した。

<高田>

新しい味の発見は新しい天体の発見と同じだけ価値があると、開高健は書いている。そういう意味でコナモンというカテゴリーをつくったのはすごい価値がある。

コナモンと小麦の産地は関係があるのか？

<奥村>

小麦の栽培は関西では河内と和泉で行っていたが、ほとんどはこしが強い関東で、秋田（出羽）、讃岐、備前、備中、播州でも多く栽培されてきた。

外国人が教えたとおりに料理を作ってくれないのは、当たり前である。石毛氏と一緒に40年くらい前に世界十数カ国を回ったときも、そうだった。習ったことと違うことをするのを一番やってきたのは日本人である。日本固有のものはほとんどない。外来のものを日本化してきた。いろんなものが外国でできて、また日本に戻り、また新しいものが生まれる。日本はいろんな文化を取り入れて完成させてきたからこそ、世界に通じる食文化を持つ国だと思う。

<石毛>

そのままの形で伝承するのが果たして良いのか。文化は歴史的に変わってきた。そのままの形で残すのなら活力が無くなる。文化は常に変わり、創造しながら続いていく。家庭の食文化は昔なら母から娘へと伝えてきたが、いまは「社会の台所」がそれを担っている。食品産業がそれを取って代わろうとしている。袋詰めで買ってきて、それを温めるだけといったものがある。祇園祭での鱧、秋祭りでの鯖ずしなどのように地域の中で行事が伝統を伝えることもある。食文化は体験が必要だから、学校給食で地域の食をどんどん食べさせるべきである。社会でそういった食のことを教えると家庭でも食の話が出るようになる。

<尾家>

伝承について、食文化を体験できるのは、やはりレストランしかない。レストラン経営は、利用者の70-80%が地元でないと採算が合わない。だからぜひ、地元のレストランを使ってほしい。また、



いろんなまちでの食事体験をすることも大事である。

<熊谷>

「出汁ツッコミ」イベントで、テイスティングをしているが、関西の子どもは出汁の味が分かることに安心した。関西の家庭の食事は、まだまだきちんと出汁を取って料理をしていると思う。家庭と合わせ、プロの力、アイデアも活かし継承していければ良い。

<奥村>

自分が理想と思ってやってきたことが、やっと認められてきた。

農林水産業の健全な振興がなければ、健全な食は成り立たないという思いで、農家に対して「あなた自身ももっと頭を使え。それが“脳業”だ。その食材でどんな料理を作るかを考えるシェフになれ。」と叫んでいたら、群馬県でやっと食と農を一括する学校ができた。

日本は地方ががんばらないとダメ。地方の郷土料理を現代風に少しアレンジして、地方発信の食文化年を作れと、京都を抜けと言っている。そうして頑張っているのが金沢である。北陸新幹線が開通する金沢の料理人に、「加賀料理、武家料理で京都の客を取れ！」とハッパをかけている。

47年間指導してきた東北のスーパーは総菜売り上げNo. 1になっているが、そこを実習場にして福島県食大学ができる。

これからの料理をする人は知性と感性を持ち合わせた人でないと世界をリードできない。京都でも料理人が京都大学大学院で修士を卒業する。

<石毛>

関西の食について関西の人も含めて、もっと知ってもらいたい。グルメガイドではなく、歴史、行事、地域から食の情報を提供するような食文化のガイドブックができたら良いと思う。国が助成してそれぞれの自治体で作っても良いだろう。もちろん、各国語に翻訳することも必要である。

<高田>

石毛氏は「料理は食べなあかん」、奥村氏は「作らなあかん」と言われた。自分の経験からも食べ歩きだけでは絶対に分からないと思う。自分で作って、それを味わってみないと分からない。これまでは家庭で子どもに教えていたが、これからは様々な場面でやるべき。

世界の紛争を食で克服する手もあるかも知れない。キューバ危機の時、世界で戦争が起こらないためにはどうしたら良いかということで、ケネディは観光を考えた。

「食べているものを見ればどういう人間か分かる」(ブリア・サヴァラン「美味礼賛」) 食べ物をともにすることにより、相互理解は進んでいく、食べ物にはそれだけの力がある。このことを今日の皆さんのお話を聞いてあらためて考えさせられた。

(敬称略)