

日本における食文化産業振興に向けた提言書

辻調理師専門学校は、内閣府「クールジャパン拠点連携実証調査」にて日本の食の未来ビジョン（行動規範）となる「ガストロノミーマニフェスト」を策定しました。このマニフェストに賛同いただける食関連企業や地域、教育機関と連携して、食文化産業の発展に寄与するとともに、食分野における日本の国際的発信力、発展力強化を目指します。

日本版：「ガストロノミーマニフェスト」

辻調理師専門学校

おいしく食べる喜びを次の世代に、そして100年後の世代に手渡すために、日本的食の可能性を以下の視点で再検証する。そこにあるさまざまな課題を見出し、それらの解決策を模索する。そのために、農林漁業者、食品加工・流通業者、料理人、消費者のみならず、行政、教育研究、メディアの各関係者がパートナーシップを構築し、文理融合型の食の教育研究拠点を形成する。

- 1 自然および生命活動の循環の中で食べる日本的な自然共生型フードシステム
- 2 多様な食材や料理技術を活用し、よりおいしく健康に食べること
- 3 日本列島の多様な自然環境が育むきわめて多様な食材を、余剰分は保存加工しながら無駄なく活用してきた日本的知恵
- 4 うまみを生み出すとともに保存性も高める発酵文化
- 5 食材の生産、加工、流通、調理の各過程に蓄積された知識や技術によって生み出される高い付加価値
- 6 多様な風土とそこで得られる食材が生んだ、地域ごとの多様な料理や食文化
- 7 料理における季節の表現や精緻な手仕事、空間活用など、日本文化が持つフードデザインの創出力
- 8 異文化から意欲的に学びながら、そこに洗練を加え、きわめて多様な食文化を生んだ日本的創造力

(補足説明は裏面をご覧ください)

(補足説明)

- 1 北欧のマニフェストには食料としての動物への配慮が謳われているが、専門家へのヒアリングの際に、「動植物すべてを含む大きな自然の循環の中で人間も生きている」というのが日本的な自然観であり、それが食にも反映されている、との指摘があった。自然を支配し、獲り尽くすのではなく、自然界と人間界の緩衝地帯としての里山を機能させる共生の考え方にもそれは現れている。ただし、近海で魚が獲れなくなっているなど、経済性優先の結果としてそうしたシステムが一部崩れかけていることも明らかで、資源管理は今後の大きな課題と言える。
- 2 日本料理＝健康的は、海外で一般的に認められているが、健康との因果関係を示すには裏づけが必要である。ウマミがあることで油脂に頼らなくてもおいしいという満足感が得られる、との見方もあるが、必ずしも油脂自体が悪いとはいえない。一方、最近の研究では、早くから先進国の仲間入りをしたにもかかわらず、日本人のエネルギー摂取における肉の割合の増加、穀類の割合の低下は比較的緩やかであることが指摘されている。ここでは、日本人の食生活の特徴として、食材(肉、魚、野菜、果物、米、小麦などの穀類)と料理技術(日本料理、西洋料理、中国料理など)の多様性を客観的に示すこととめた。日常的にも、そうした多様性の中から自らの食を選択できることが、食生活の偏りを少なくしていることは確かだろう。日本的な食と健康の関係性については今後の多面的な研究に期待したい。
- 3 項の多様な食材の活用は、そもそも日本の多様な自然環境が多様な食材を生み出すことが前提となっているが、加えて、きわめて多種にのぼる食材をそれぞれに適した方法で調理したり、こまめに保存(乾燥、燻煙、発酵、塩蔵など)してきた知恵が可能にしたことでもある。そうした知恵を見直すことで、大量にとれた食材を無駄なく活用し、作柄に左右されないフードシステムを構築することは、今後と課題と言える。
- 4 ヒアリングの際に、専門家から、発酵文化は東南アジア一帯に存在するが、酒にしても醤油、味噌にしても、日本の発酵食品は洗練の度合いが高いとの指摘を受けた。ただ、一方で、日本各地の家庭で受け継がれている漬物やフナずし、魚醤などの発酵文化もあり、「洗練された」発酵文化とすると、それらが対象外になってしまうとの意見があり、「洗練された」の表現は除くことにした。アジアという広い視野の中で、発酵文化という切り口から俯瞰的に日本の食の可能性を探る研究は、今後の課題と言える。
- 5 食材を高度に生かす調理技術をはじめとして、格別の商品価値を持つ果物を育てる技術や、日本の魚食に特有の魚のしめ方、魚の付加価値を左右する目利きの卸し業者の存在など、日本の食の価値は数値化できない技術によって支えられている部分が多い。ただし、個人経営に近い小規模業者が多いため、技術継承も個々の努力に任されており、そうした技術が将来に伝えられるか、さらに進化させることができるかは、大きな課題と言える。
- 6 すでに述べた多様な自然環境と人の営みの中で育まれた多様な食文化も、日本の食の大きな特徴と言える。そうした地域ごとの資産をいかに生かしていくかは、農業や観光などの関係者もまじえて、分野横断的に検討すべき課題であろう。
- 7 グローバル化に伴い、世界の先端的な(高級)料理が均質化し、個性を失いつつある中で、日本的感性が新たな価値観を創出する可能性は大きい。料理における季節感の表現はよく指摘される点であるが、日本人料理人の精緻な仕事が今や一種のジャポニスムとしてフランスなどでも高く評価されている。フードデザインという観点から日本の可能性を探る研究は現在までほとんど行われておらず、今後の課題と言える。
- 8 古くは中国大陸から、また近代以降西洋から日本が多くを学び、咀嚼して多様な食文化を生み出してきたことは言うまでもない。加えて特筆に値するのは、1960年代以降、フランスをはじめヨーロッパ各地で食欲に学んだ料理技術を日本に持ち帰り、日本の西洋料理の水準を世界有数のレベルに引き上げた料理人たちの動きである。現在も果敢に他国で学ぶ料理人は多いが、現地にとどまり活躍するケースが少なくない。国際的活躍は喜ばしいことだが、国内の経営環境、労働環境の厳しさが背景にあるのも確かで、人材流出との見方もできる。日本の飲食業の持続的発展の課題に多方面から取り組む必要がある。