

速報! “和食”の世界無形文化遺産登録の見通しに際し
「和食」に関するアンケート調査結果を発表!

辻調理師専門学校など、東京・大阪・フランスに食のプロを育成するスクールを持つ日本最大の“食”の教育機関「辻調グループ」(本拠地:大阪市)では膨大な食の知識と技術を活かし、近年、海外との教育連携や公邸料理人の育成など、日本料理の可能性・拡張性を探るプロジェクトを展開中です。このたび、「和食;日本人の伝統的な食文化」が無形文化遺産に記載勧告されたことを受け、本年10月に実施した「和食」に関するアンケート調査結果(一部)を発表します。

TOPICS 「和食」が世界遺産になることに82.4%が「嬉しい」と回答!

<「和食」アンケート調査結果(一部抜粋)>

※調査期間:2013年10月9日(水)~11日(金) 調査対象:全国20~60代男女 計572名/インターネット調査

Q1 政府が、ユネスコ世界遺産に「和食」の登録を申請していることを知っていましたか。(単回答)

回答	%	人数
知っている	36.2%	207
知らなかった	63.8%	365

Q2 「和食」が世界遺産になることに対し、どのように思いますか。(単回答)

回答	%	人数
非常に嬉しい	44.8%	256
どちらかという嬉しい	37.6%	215
どちらかという興味がない	13.8%	79
まったく興味がない	3.8%	22

Q3 「和食」は、外国の方に理解されていると思いますか。(単回答)

回答	%	人数
理解されていると思う	22.2%	127
どちらかという理解されていると思う	53.8%	308
どちらかという理解されていない	21.0%	120
理解されていない	3.0%	17

Q4 「和食」を構成する要素として、重要だと思うものを教えてください。(複数回答)

順位	回答	%	人数
1位	季節の食材	76.6%	438
2位	盛り付けの美しさ	68.2%	390
3位	季節感の表現	59.6%	341
4位	日本産の食材	57.2%	327
5位	器や皿	56.8%	325
6位	調理の技術力の高さ	56.3%	322
7位	さまざまな調理方法	51.0%	292
8位	出汁(だし)	46.7%	267
9位	おもてなし	38.5%	220
10位	歴史・伝統がある	32.9%	188

★「和食」の世界無形文化遺産登録(記載勧告)に関する辻調グループ代表・辻芳樹(つじ よしき)のコメント

和食がユネスコの無形文化遺産に登録(記載勧告)されたことを大変喜ばしく思います。

多様な食文化と高い料理技術が評価されたと認識しています。

登録をきっかけに、世界の料理人同士がますます活発に交流し、和食が発展することを願います。

そして、豊かで多様な自然を享受して発展したわが国の食文化に、

若い料理人が誇りをもつきっかけになることを期待します。

料理の専門教育機関として、日本の食文化が持っている可能性や拡張性を追求する国内の料理人

のみならず、海外の料理人も支援し、それを担える人材の育成により一層取り組んでまいります。

■辻調グループ代表・辻芳樹(つじ よしき)プロフィール

1964年10月大阪府生まれ(48歳)。

欧米の食の最前線を調査研究し、その成果をプロの調理教育に活かしている。

2000年、主要国首脳会議(九州・沖縄サミット)にて首脳晩餐会料理監修。

2004年、内閣官房長官知的財産戦略本部コンテンツ専門調査委員に就任。

日本の食文化の海外発信にも積極的に取り組み、2010年、アメリカで開催された

「国際料理会議」では組織委員を務め、「日本料理における多様性～伝統と革新～」

というテーマで基調講演を行った。著書に『美食のテクノロジー』(文藝春秋)

『美食進化論』(共著、晶文社)、他。



■辻調グループ概要

【本部】大阪府大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 TEL:06-6624-1101(代)

【代表者】辻 芳樹 【創立】1960年 【常勤教職員総数】520名

【学校名】◎厚生労働大臣指定・専修学校:辻調理師専門学校、辻製菓専門学校

◎専修・各種学校以外の教育機関:エコール 辻 東京、エコール 辻 大阪、辻調グループフランス校、
辻調理技術研究所、辻製菓技術研究所

■辻調グループの日本料理グローバル化プロジェクト(一部ご紹介)

☆米・ニューヨーク／日本料理の可能性を探る「Brushstroke(ブラッシュストローク)」

フレンチのトップシェフの一人であるデイヴィッド・ブレイ氏と、辻芳樹の12年にわたる交流と研究の成果として、日本料理店「ブラッシュストローク」を2011年4月にトライベッカ地区にオープン。あえて現地の食材を使った伝統的な日本料理の再現、そして、日本料理の技術や枠組みを守りながらも、アメリカの知的層・グルマンの味覚を満足させるメニューの開発に挑戦しています。この高品質で洗練された日本料理店(平均客単価180ドル)はオープン初年度よりミシュランの一つ星を獲得し、ニューヨークタイムズ紙でも大絶賛を受けました。現在も、料理長・山田勲氏をサポートする形で、辻調グループの教員2名を派遣し、随時、味のクオリティコントロールをしています。

☆タイ王国・バンコク／タイ人に本格的な日本料理を指導し、公邸料理人に育成

公邸料理人とは、世界各地にある日本大使館の大使公邸において、日本料理を提供する専任の料理人のこと。慢性的な料理人不足を補うため、外務省が1993年より、タイの料理人を公邸料理人として育成するプロジェクトを立ち上げました。辻調グループでは初年度より要請を受け、毎年約3ヶ月間、現地に講師陣を派遣して日本料理の技術指導を行っています。この20年間で受講を修了したタイ人は約140名。内、約100名のタイ人公邸料理人が誕生し、現在もインド、エチオピアなど常時25地域の公邸で活躍中です。本年度の指導講習はタイ人7名を対象に、8月26日から11月15日までバンコク市内で実施しています。

☆韓国・ソウル／新概念の料理教育機関「tsuji+ I(ツジワン)」

韓国でワイン文化普及に貢献してきたPDP Wineとの共同プロジェクト「tsuji+I(ツジワン)」は、プロとアマチュアを対象に料理・製菓のワークショップを行うユニークな教室として2008年3月にソウルにオープン。「beyond recipe(レシピを超える)」をコンセプトに、表面的な料理の作り方だけでなく、文化、歴史、器、食材、食習慣、テーブル・マナーなど、創造的な食文化を学べる場所として、既存の料理学校の概念を越えた教育機関を目指します。

<報道に関するお問合せ>

辻調グループ企画部:尾藤、渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:press@tsujicho.com

PR事務局(サニーサイドアップ):齊木、山本、池嶋 TEL:03-6894-3200 E-mail:tsujicho@ssu.co.jp