

関西の和食を世界に発信し 人類の健康と長寿に貢献しよう

関西・大阪文化力会議 2017

インターナショナル 和食フォーラム (IWF)

2017年4月17日 / 大阪国際会議場

主催：公益財団法人 関西・大阪21世紀協会



実施内容は次号(128号/2017年秋発行)にて詳しくお伝えします



司会 堀井良殷
関西・大阪21世紀協会
理事長

概要

和食の人気が世界的に高まる今、日本料理店は世界で8万9,000店(2015年外務省調査・農林水産省推計)にもものぼるといわれています。しかし、その中には和食とは呼べない料理を提供している店も多く、伝統的な和食のイメージが損なわれているのも事実です。国内においては、食の西洋化に伴って若者の和食離れや肥満による疾病も問題です。こうした状況を改善し、正しい和食の普及に向けて今何が必要か。そして世界の人々の健康と長寿のために、いかにして「和食」で貢献し、地域の活性化につないでいけばよいのか。

今年4月17日に開催された関西・大阪文化力会議2017は、「インターナショナル和食フォーラム(IWF)」と題し、食文化、教育、医療、和食レストラン経営の第一人者の方々から、そうした問題に対する貴重なご意見を伺いました。

基調講演



熊倉功夫氏

(一般社団法人 和食文化国民会議 会長)
和食とは何か。ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の定義や精神性について、さまざまな観点で解説されました。



ダリア カワスミオヴァ氏

(日本料理店「雅」経営)
プラハで日本料理店を営むカワスミオヴァ氏が、チェコでござうやこんやくの美味しさを広めるためにとった手段とは…。



松澤佑次氏

(一般財団法人 住友病院 院長)
メタボリックシンドロームによって「長寿ホルモン」が急減するメカニズムや、和食が健康に良い理由について、医学的な見地から解説。肥満が気になる方は必読。

※役職名は開催時のものです。

パネルディスカッション

「和食と健康」「和食の危機」「関西の和食文化」「和食の将来」などをテーマに、熊倉功夫氏を含め各界の専門家が議論を繰り広げました。

池田香織氏

(京都大学大学院 医学研究科 糖尿病・内分泌・栄養内科学 助教)

後藤加寿子氏

(一般社団法人 和食文化国民会議 顧問)

満田健児氏

(「懐石料理とよなか 桜会」店主)

モーリス グレググ氏

(龍谷大学 農学部 食と農の総合研究所 研究員)

佐々木洋三

(コーディネーター / 関西・大阪21世紀協会 専務理事)

講評：石毛直道氏

(国立民族学博物館 名誉教授・元館長)



関西・大阪21世紀協会 【今後の取り組み】

当協会は、世界の人々の健康と長寿に貢献する和食の魅力を発信することと併せ、例えばユネスコに登録された正しい和食のこころと形を提供する海外レストランなどを顕彰するなど、和食文化に対する正しい理解や品質の向上を促し、和食愛好者のさらなる増加を図る企画を推進したいと思っています。また、それがひいては日本の農産物・水産物の輸出や訪日旅行者の増加を促し、関西はもとより日本経済の活性化につながることを願っています。