

WEBで配信する

関西・大阪文化力会議 2020 ～ 和食フォーラム ～

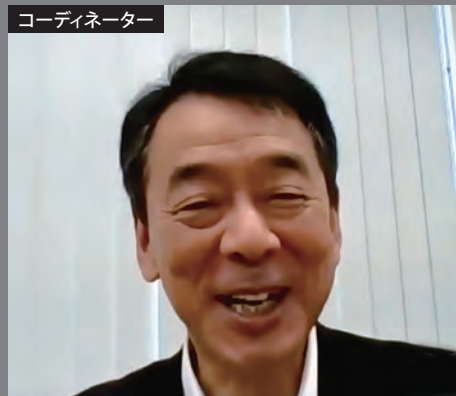
2020年7月22日 主催：関西・大阪21世紀協会



yoheyy作(アートストリーム2017 関西・大阪21世紀協会賞受賞)

第一人者が語る 日本の伝統的 食文化『和食』の 魅力と影響

コーディネーター



むねた よしふみ
宗田 好史氏 京都府立大学教授

パネリスト



つじ よしき
辻 芳樹氏 辻調理師専門学校校長

パネリスト



ひらまつ ひろし
平松 博利氏 株式会社ひらまつ総合研究所代表

パネリスト



たつみ よしゆき
巽 好幸氏 神戸大学海共生研究アライアンス長

パネリスト



たなか あいこ
田中 愛子氏 内閣府SDGsのためのフードスタディーズ研究会発起人幹事

開催にあたって



関西・大阪21世紀協会
理事長 崎元 利樹

新型コロナウイルス感染症の影響で、2020年東京オリンピック・パラリンピックが1年延期されましたが、2025年には大阪・関西万博が予定され、それまでに国際観光を何としても復興させることが望まれています。関西には豊かな文化資源、観光資源があり、とりわけ外国人観光客の「和食」に対する関心が高まっています。こうした状況をふまえ、関西・大阪文化力会議2020では、世界規模で推進されているSDGsのすべてのゴールに深く関わる「食」をテーマに、日本の伝統的食文化でありユネスコ無形文化遺産にも登録されている「和食」について、その魅力や現状、世界に与えた影響などを考察します。また、関西から和食文化を発信するフードスタディーズ学会の立ち上げについても取り上げます。

パネルディスカッションでは、食に関するさまざまな分野の第一線で活躍の方々から、貴重なご意見をいただきます。

YouTubeで公開中

本フォーラムは、2020年4月に大阪商工会議所(国際会議ホール)にて開催予定でしたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響により延期していました。このたびWEB会議システムを使用して開催すると同時に、当日はインターネットでライブ配信し、皆様にご視聴いただきました。フォーラムの様様については、YouTube(当協会公式チャンネル)にて公開中です。

<https://www.osaka21.or.jp>

和食はこんなに素晴らしい



こいずみ たけお
小泉 武夫氏
東京農業大学名誉教授

食文化は、その土地の気候風土や地理的条件と密接に関係している。日本では、降雨量の多さや四季があること、列島の中央に山脈があり、海流が交差する位置にあることなどである。

とりわけ水の良さは重要である。日本の年間降水量は世界平均の1.8倍もあり、山林の地下にしみ込んだ雨水や雪解け水は、料理や酒造りに欠かせない「うまい水」として和食文化を育んできた。主食の米をとぐのも炊くのも、副食の味噌汁も、そこに入れる豆腐も、さらには煮物やおひたし、お茶にいたるまで、すべて水が良くなければ美味しくならない。まさに、日本人は水を食べているようなものなのである。

和食の特徴に「旬」がある。漁獲量や収穫量が盛りにあたる時期の食材をいい、春夏秋冬それぞれに美味しいものが移り変わる、日本ならではの概念といえる。英語やフランス語には、旬の意味を正確に表現する言葉がないらしい。その点、日本人は食材の美味しさや食べごろを季節ごとに整理し、それを「旬」の一語でいい表す知恵と粋(いき)さを持っている。もとより、旬のものは多くとれるから値が安く新鮮であり、美味しいのは当たり前なのである。

「出汁(だし)」も和食の妙味の一つである。その材料の代表は鰹節で、主成分のイノシン酸ヒスチジン塩は熱湯にすぐ溶け出すことから、煮立った湯に入れてすぐ火を止めるか、煮立つ直前に入れて、煮立ったらすぐに取り出さなくてはならない。鰹と相性のいい昆布(グルタミン酸)も、1分も煮立てればすぐに引き上げる。何か月も手間ひまかけて作った材料の役割を、わずか数分間で終わらせてしまう贅沢な出汁のとり方は、何となく粋で和食の真髄のようなものを感じさせる。

また、味噌や醤油、漬物など、発酵食品なしに和食は成り立たない。高温多湿であるため発酵を促す微生物が多く存在することや、材料の農産物、海産物、そして塩が入手しやすい環境が生んだ食文化である。発酵食品には体によい滋養成分が含まれ、免疫力を高める効果も示唆されるなど、保健的機能性を秘めた長寿食としても注目されている。和食は発酵食品の宝庫なのである。

1943年福島県の酒造家に生まれる。農学博士。専門は発酵学・食文化論。農林水産省政策研究所研究員、全国地産地消推進協議会(農水省)会長、NPO法人発酵文化推進機構理事長などを兼務。

SDGsとフードスタディ



Stephen Nussbaum
ステファン・ヌスバウム氏
ガストラボ・インターナショナル
拡張・開発担当ディレクター

2018年の夏、私は大阪樟蔭女子大学と協力し、留学生向けに日本の食の問題とSDGsを学ぶプログラムをつくった。私が所属するガストラボ・インターナショナル(Gustolab International Institute For Food Studies)は、そうしたプログラムに沿ってイタリアや日本、ベトナムで、留学生たちに食を通じて社会の課題を学んでもらう「フードスタディーズ」に取り組んでいる。

食べ物は人間と世界の間であり、生活のあらゆる側面をつないでいる。ゆえにフードスタディーズは、自然科学から人文科学まで食べ物に関連する全ての学術的知見に加え、企業人や料理専門家、消費者などからの意見にも着目する「学際的研究」である。

国連食糧農業機関(FAO)は、「食糧はSDGsの17の目標すべての中心にある」と唱えている。貧困や飢餓、環境、エネルギー、健康などの問題にアプローチするには、新しい知識を得ると同時に、その知識を他の人々と共有しなければならない。それはとりもなおさず、世界中の人々が自分自身だけでなく、隣人のことを考え、これまでとは違う見方で世界をよりよくしようという取り組みに他ならない。こうした考えを後押しするため、今年、内閣府が運営する「地方創生SDGs産学連携プラットフォーム」に分科会として「SDGsのためのフードスタディーズ研究会(FSRI: Food Studies for SDGs Research Institute)」が設置された。同分科会では、将来的に日本と外国の研究者が共同で行う比較研究プロジェクトや学術誌の発行、学術会議開催の支援などを行うためネットワークの構築を進め、学術的な情報や食に関する活動などを出版物やウェブサイトを通じて発信する。

日本は海山の幸に恵まれ、人々の食への関心も高く、技術的に洗練された和食文化を持つ。CSA(地域支援型農業)プログラム発祥の地であり、小規模農業の知見も深く、世界最大かつ先進的な農業協同組合もある。諸外国にとって日本から学ぶことは多く、こうした知識を共有することでSDGsに対する責任感の共有にもつながる。SDGsは、我々の考え方や行動を変える挑戦といえる。日本は、この挑戦に対する世界の対応をリードしていくことになるだろう。

国際教育やアメリカとアジアの大学ネットワークの開発に幅広く活躍。コーネル大学で文化人類学の博士号を取得。イリノイ大学、ニューメキシコ大学、早稲田大学などで、国際教育の上級職と人類学の教授を務める。

パネルディスカッション<要旨>



宗田 好史氏
(コーディネーター)

宗田 パネルディスカッションでは、コロナ禍の食への影響も含め、和食の世界発信や2025年大阪・関西万博を見据えて、和食文化をいかに発展させていくかについてお話させていただきます。まずは、皆様の日頃のご活動を通した思いなどをお伺いいたします。

和食発展に貢献し影響を与えた大阪



辻 芳樹氏

辻 日本の近世以降の食文化を考える上で、最も重要な都市が京都、江戸(東京)、大阪です。食文化や料理の歴史というのは、経済的あるいは政治的権力者が牽引する部分が大きいです。

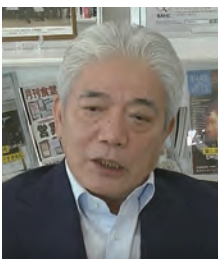
なかでも大阪は、17世紀以降、商業・金融の拠点として、町人が主役となり京都や江戸とは異なる独自の

食文化や芸術・芸能などを育んできました。とくに西回り航路(日本海沿岸を西へ進み、下関経由で瀬戸内海・大阪に至る海上ルート)が整備されると、全国から集まるさまざまな食材によって食文化はさらに豊かになりました。こうした中から、裕福な商人層が優れた料理人を育てる気風も生まれました。有名な料亭「吉兆」は、そうした大阪らしさの最後のシンボルだったのかもしれませんが。

かつて大阪に全国の特産物が集中していたように、これからはアジアそして世界のハブとして食の情報を集め、世界にも通用する料理人を発掘・発信していくことが望ましいと思います。

宗田 辻静雄前理事長がポール・ボキューズ氏(1926～2018年、フランスの三ツ星レストラン<ポール・ボキューズ>のオーナーシェフ)を吉兆にお連れし、それがヌーベル・キュイジーヌ(1960～70年代にフランスで創作された新しいスタイルの高級料理)につながったと伺っています。御校が世界と大阪を食でつながれたとともに、大阪には、和食で世界の食をリードする歴史があったのですね。

地産地消で新たな料理を追求



平松 博利氏

平松 ポール・ボキューズ氏は私の師匠で、1970年の大阪万博で来阪した際には、辻静雄先生からいろいろ教えていただいたと聞いています。ヌーベル・キュイジーヌの基本は地産地消です。それまではルセット(レシピ)に従って、遠方から材料を取り寄せていたのですが、「まずは市場に行き、そこで料理を考える」とい

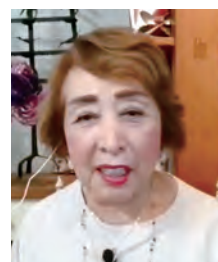
うのがヌーベル・キュイジーヌの根本精神です。ボキューズ氏の先生であるフェルナン・ポワン氏(1897～1955年)は、料理修業中の私たちに向け、「自分の故郷に帰り、その市場に

行き、その町の人のために料理をつくりなさい」という言葉を遺しています。

こうした教えを受けた私たちは、今、「なら食と農の魅力創造国際大学校」で20～30代の人たちと一緒に畑を耕し、そこで収穫したもので料理をつくっています。また、ひらまつ総合研究所では、和食とフランス料理をクロスオーバーさせて、新しいフランス料理や新しい和食を生み出す研究をしています。

宗田 ポール・ボキューズ氏と辻静雄氏に始まった大阪と世界のつながりが、今まさに新たな段階を迎えています。ボキューズ氏のお弟子さんの平松先生が活動されていることは、まさにフードスタディーズが目指していることでもあります。

日本のフードスタディーズ



田中 愛子氏

田中 大阪樟蔭女子大学では、平松先生がおっしゃったように、「Farm to Table」すなわち畑で育て収穫したものを料理して皆で食べるという家庭料理の基本を軸に、フードスタディーズを実践しています。

フードスタディーズは、1988年にニューヨーク大学で始まりました。その原点は、ベトナム戦争を契機として

若者を中心に反体制的な考えが広がる中、自給自足のオーガニックな食生活や地球環境保護などを生活者の視点から考えようとしたことにあります。現在、フードスタディーズを行う学校は世界的に増えており、私は内閣府の地方創生SDGs官民連携プラットフォーム「SDGsのためのフードスタディーズ研究会(FSRI)」の発起人としても活動しています。

アフターコロナに限らず、私たちは家庭の食卓から始まる未来への歩みを考えなければなりません。健康であるための料理だけでなく、食卓を囲んで談笑したり、食器を愛でたり、食材のルーツを知ること重要で、同時に、世界中で8億人もの人々が飢えている現状も忘れてはなりません。こうした食への愛情と知識を深める重要性を、広く発信していきたいと思っています。

宗田 オーガニック料理や環境保護など、かつては個別に行われていた活動が、今やグローバルな取り組みとして世界中に広がっています。さて、自然科学の知見に基づき、地球的視野で和食の魅力をご解説いただけるのが巽先生です。

出汁と明石鯛

世界一の変動帯「日本列島」からの贈りもの



巽 好幸氏

巽 私たちが暮らしている日本列島は、地球上で起きている地震や火山活動の約1割が集中しているところです。そのため、自然から大きな試練を突き付けられていると同時に、その裏返しとして美味しい和食がいただける恩恵も得ているのです。例えばお出汁。昆布の旨味成分であるグルタミン酸は軟水によく抽出される



のですが、日本の水が軟水なのは、300万年前の地殻変動によって日本列島に急峻な山ができたからです。川の水は急流で、地中に含まれるカルシウムやマグネシウムを溶かす時間がなく硬水になれないからです。

また、明石の鯛が美味しいのは、潮流の速い中で泳いでいるため、旨味成分(イノシン酸)を多く持つ筋肉質な体になったからです。これも300万年前の地殻変動で、瀬戸内海に狭いところ(瀬戸)と広いところ(灘)ができたことで、瀬戸の潮流が非常に速くなったからです。このように、どうして和食が美味しいのかを知りながらいただくことも大事なことだと思います。

宗田 巽先生のご著書『和食はなぜ美味しい～日本列島の贈りもの』を読ませていただきました。本フォーラムをお聴きの皆様には、ぜひ手に取ってお読みいただければ、地球の歴史と食文化の深い関わりがよくわかっていただけたと思います。

ポストコロナ時代に向けて

宗田 新型コロナウイルスの感染拡大が続く中、今後の食文化や観光、経済などをどう回復させていくか、2025年大阪・関西万博をどう発信していくのが課題となっています。

辻 大阪にとって万博やIR、食文化面でのハブ化への準備は重要課題です。SDGsの達成に向けて今後数年間でどれだけ準備できるか、大阪は外国人人材をどのように受け入れていくかも大きな課題ですが、これらを推進するためにはインフラが整備されていなくてはなりません。まずは現実的な諸問題の解決が非常に重要になってきます。食文化に関していえば、日本の食文化をそのまま発信する試みは、すでに尽くされています。和食の料理技術や科学的根拠などは世界的に共有されていますので、日本人だけが日本料理をイノベートできる時代ではなくなってきていると思います。

田中 おっしゃる通りですね。アジアの国々でも日本料理を学ぶ人や機会がずいぶん多くなりました。フランスにブロヴァンス料理やリヨン料理があるように、日本にも多種多様な郷土料理があります。そうした日本料理の全体像をちゃんと伝えることも、イノベーションを生むためには必要ですね。

平松 日本各地にはさまざまな食文化がありますが、それを特徴づけている古来原種の「種(たね)」がなくなりつつあります。例えば奈良県では、スイカを改良していく中で、昔ながらのスイカをいかに残していくかが大きな課題となっています。地

場産の種を残すことは、地域特有の食文化を受け継いでいくことなのです。こうした取り組みは全国の農業大学で行われていますが、その情報を共有できればなおいいと思います。

巽 美味しい食べ物には、必ず地学的、地理学的な理由があります。それを日本だけでなく世界各地でも考えるようにする。そうした地球的視野で食べ物を考えていくべきだと思います。コロナでグローバリズムが危険視されていますが、ポストコロナの時代には、地球を食べ物も含めて一つの生命体とみなすような世の中にならなければならない気がします。

食文化とグローバリゼーション

宗田 コロナ終息後のグローバル化については、肯定・否定両方の意見があり手強い問題です。今後は、インバウンドをどう受け入れていくのかという議論も必要になります。

平松 長い年月をかけて展開されてきたグローバリズムは、すでに資本主義の潮流になっており、コロナ終息後も止めることはできないでしょう。私は、インバウンドも食文化も産業も今は休憩中といった感じで、ウィズコロナであれ、アフターコロナであれ、ガラッと変わることはないと思います。

辻 私は、長期的に見て日本は変わらないといけなと思います。料理の伝統を守り、かつ革新していくためには、作る者も食べる者も知性と教養を持って世界中の情報を吸収していかなければなりません。そういう意味でのグローバル化は必要で、それによって日本の食文化をいかに発信していくかを、深く考えて活動すべきだと思います。

田中 食に関する教養は消費者にも必要だという辻先生のご指摘は、私が行っているフードスタディーズを基本とした食育活動とも通じ、とても心強く思います。

巽 私はこれからも、食に関して地球がどういう役割を果たしてきたかを調べていきたいと思います。もちろん私自身も食を楽しみ、その魅力を世界に広げていきたいですね。

平松 日本人の料理人は職人気質な人が多いようですが、アーティストのように料理で自分を表現するような人を育てることも、グローバル化に対応する一つの方法だと思います。

宗田 食に携わる若者に夢を持ってもらい、内なるイノベーションやクリエイティビティを発掘する。それが文化になると思います。大阪・関西から、そうした新しい動きが出てくることを期待します。本日はありがとうございました。

- 宗田 好史氏** 1956年静岡県出身。法政大学工学部建築学科卒業、同大学院を経てローマ大学大学院などへ留学。国際連合地域開発センターを経て1993年より京都府立大学。専門は都市・地域計画、歴史都市保存計画、文化財保存、観光政策、和食文化学。
- 辻 芳樹氏** 1964年大阪府出身。1993年学校法人辻料理学館 理事長、辻調理師専門学校 校長に就任。2018年フランス国家功労勲章「シュヴァリエ」受章。2019年G20大阪サミット「首脳夕食会」でエグゼクティブ・プロデューサーを務める。
- 平松 博利氏** 1978年、フランス料理を学ぶため渡仏。1982年帰国し、東京・西麻布に「ひらまつ亭」開業。1994年「株式会社ひらまつ」設立。2016年「奈良県立なら食と農の魅力国際大学校(NAFIC)」校長就任。2020年同名誉校長。
- 巽 好幸氏** 1954年大阪府出身。京都大学理学研究科教授、東京大学海洋研究所教授、海洋研究開発機構プログラムディレクターなどを経て2020年から現職。日本地質学会賞、日本火山学会賞、米国地球物理学連合ボーエン賞など受賞。
- 田中 愛子氏** 結婚後、夫の仕事でニューヨークへ渡り、世界の家庭料理・食文化を研究。2009年「食育ハーブガーデン協会」を設立。食育に力を注ぎ、「食卓のフィロソフィー」を提唱。2020年大阪樟蔭女子大学教授を退任し、内閣府「地方創生SDGs産学連携プラットフォーム」SDGsのためのフードスタディーズ研究会発起人幹事就任。