

ズバリ直言

市田 知子

「和食」がユネスコ（国連教育科学文化機関）無形文化遺産に登録されてから3年が過ぎた。

農林水産省のサイトによれば、「和食」とは料理

のみではなく、「食べることに關する日本人の慣習」を意味する。おかずと汁と漬物で「飯を食べる」「一汁三菜」を基本の組み合わせとし、その独特の「食材」「料理」「栄養」「もてなし」の四つの要素から構成される。

「和食」には、その栄養バランスのよさや健康面での利点に加え、見た目の美しさ、季節感、食文化ともいうべきものが備わっている。最近では小中学校での食育にも登場し、旨味を伝える「出汁教育」なるものも行われている。

「和食」と食文化の伝承

ストランが繁盛している等々、裏を返せば、それだけ食文化が忘れ去られ、季節感も薄れているということなのだろう。昔から受け継がれている食文化の中にも、時代の変化の中で変貌を遂げている部分がある。漬物の場合、年配の人たちは「昔はもつと硬かった」「塩辛かった」などと言う。変貌

過疎化、人口減少といわれる中、農山村でも食文化を使った優れた活動が各地に根付いている。生活改善実行グループ、女性起業が地域固有の食材を使って現代風にアレンジしてみたらヒット商品になった、地元

は遂げながらも食べ続けられるものとそうでないものとの違いは何なのか。海外ではどうなのか。そもそも人間にとって「食べる」ととは何なのか。奥の深い問題である。

の主婦が作ったお総菜中心の農村レ

（明治大学農学部食料環境政策学
科専任教授）