

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

51 ユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化 -正月を例として」
(2021年4月27日)

食文化は、フランス人にとっても日本人にとっても大切な文化です。和食は、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。この登録の背景には、日仏両国の有名な料理人の交流があったことをご存じでしょうか。

和食のユネスコ無形文化遺産登録の立役者となったのが、京都にある老舗料亭の三代目主人である村田吉弘さんです。1973年、村田さんは、和食の料理人であった父親に反発して、フランス料理を学ぶためにパリに滞在しました。しかし、フランスで生活するうちに和食を後世に残す使命と責任を感じて帰国し、和食の道に進みました。

一方、フランスの美食術（ガストロノミー）は、2010年11月に食文化として初めてユネスコの無形文化遺産に登録されました。この登録に導いたのは、フランス料理界の重鎮であるアラン・デュカス氏でした。デュカス氏は、当時のサルコジ大統領にも働きかけて、国を挙げて登録を実現しました。デュカス氏は、三十年來の友人であった村田さんに、日本料理も登録すべきだと勧めました。京都にはパリよりも多くのパン屋があり、第二次世界大戦後の食生活の変化によって日本人の和食離れが進み、このままでは和食が廃れてしまうと、村田さんは強い危機感を持っていました。そこで、和食の無形文化遺産登録に向けて、日本政府の関係者に働きかけを始めました。



しかし、無形文化遺産として登録するために日本の食文化の特徴をどのように説明するのか、専門家による議論は紛糾しました。検討を重ねた結果、「多様で新鮮な食材と持ち味の尊重」、「栄養バランスに優れた健康的な食生活」、「自然の美しさや季節の移ろいの表現」、「年中行事との密接な関わり」という四つの特

パリの日本大使館員がフランスで見つけた日本

徴を掲げることにしました。特に評価されたのは、タイトルに後から加筆された「正月を例として」という副題でした。1月1日に全国でお雑煮という同じ料理を食べる習慣は後世に残すべき文化として世界から認められた、と村田さんはおっしゃいます。

日本人の日常の食生活は大きく変化しても、日本では今でもお正月にはお餅が入った雑煮やお節料理を食べる習慣があります。日本人は、お雑煮やお節料理を食べると、新しい年を迎えたことを実感します。日本人にとってお正月は、フランス人にとってのクリスマスのように、家族が集まってお祝いをする大切な行事です。現代では、料亭が作るお節料理を予約注文することができますし、年末にはスーパーやコンビニエンスストアにもお節料理が並びますので、手作りする人は減りました。それでも、正月料理を食べる習慣は、日本の文化として根付いています。

日本人もフランス人もそれぞれの食文化を大切にして、和食もフランスのガストロノミーも後世に伝わっていくことを願います。

