

討論

司会 それでは、これから討論に入らせて頂きます。討論の時間は少し時間がなくなりました。当初は前半で和食とはということで話すところから始めようと思っていたのですが、もうすでに熊倉先生のほうから総論といいますか、理念といいますか、基本的なところについてはもうお話頂きましたので、もう和食とはということにつきましてはここではあえて言わないようにしたいと思います。それで、後半では今後和食というのはどういうふうなかたちで継承していくかという問題について議論していきたいというふうなことを予定していたわけでございます。ただ、これにつきましても、もうすでに、お二人の県の、これまでの滋賀県と長野県の、そういった伝承活動、報告活動というのを、かなりいろいろなかたちで詳細に報告頂きました。そういうことで、むしろこれをもう一度改めて議論するのではなく、私からも時間をはしおって話して頂くというふうな、そういったことを致しましたので、まだ、言い足りないことも多々あると思います。そういったことで、まず最初にお二人の方に言い足りなかったことについてお話を伺い、そしてその後全体として、和食会議あるいは和食継承についてどういうかたちで今、国も含めて進んでいこうとしているのかということについて、熊倉先生にお話し頂きたいというふうに思います。そういったかたちで福島先生のお話しに移る前に、まず今日、長野県の教育委員会からわざわざお越し頂きました大月さんのほうで、少し今日の文化財という立場から今日のお話を一体どのようにお考えになったかということをお話頂きたいと思います。

大月 長野県教育委員会文化財生涯学習課文化財係の大月久史と申します。私は教育委員会で主に民俗文化財に関する業務を担当させて頂いております。先ほどのお話の中で、長野県は郷土食を無形民俗文化財に選択した先進的な県であるご紹介頂きまして、事実はそうなのでございますが、現状ということになりますと、そういった先進県であれば、非常にいろいろな考え、方策を常に持ってやっておられると、皆さん思われるかもしれませんが、現状としましては、非常にお恥ずかしながら、課題ばかりというところがございます。その課題は大きく二つございまして、まず一つは、先ほど福島のほうから紹介があった通り、昭和58年また少しあきまして平成12年、13年、14年で、郷土食が選択されましたが、それ以降、新たな選択、調査といったものがほぼ行われていないという状況でございます。というのも、長野県で選択されている郷土食については先ほどもお話ありました通り、市川先生が県の文化財保護審議委員をやられていた時期にすべて選択されていたものということで、それ以降、市川先生が審議委員を辞められてからは、新たな動きがないというところが一つ課題でございます。もう一つの課題と致しましては、滋賀県の長谷川先生のほうからお話ありました、選択としての違いということ。先ほどお話りましたが、県指定の文化財になりますと、長野県の場合、県の補助金、文化財の保存、継承に関する取組みに対して県の補助金を出せるということになります。よって、より積極的に保存、継承するという考えに立てば、選択よりも指定、指定文化財になったほうが良いということではございますが、ただ、指定文化財にする場合に、国の制度もそうなのですが、保護団体を特定しなければならないというのが非常に大きな問題でございます。たとえば、この長野県の場合、全県で蕎麦があって、これを保護団体がどういうところになるのかという問題ですね。言葉で言ってしまう簡単なのですが、いざやろうとなると非常に大きな問題になってきますので、こうした制度上

の問題との折り合い、そもそも県の指定にもっていくのかどうかという考えも、正直なところあまり議論されてないというのが実状なのです。そういったところを、今後について中でしっかり考えるというところで、指定にもっていくのかどうか、その場合、どういった制度上の問題をクリアしていくのかということを中心にやっていかなければならないというのが二つ目の課題ということでございます。そして、今日のお話し聞いた中で是非参考にさせて頂きたいと思ったことは、先ほどの長谷川先生のお話にもありました滋賀県さんの取り組みで、民間の団体が非常に保存、継承に力を入れていって下さっているという取り組みをご紹介頂きまして、この辺については長野県では行政との関わりという点ではほぼない状況ですので、こういった取り組みを、一つ参考にさせて頂いて、持ち帰って、中でも話していければなというふうに思っております。以上です。

司会 はい。どうもありがとうございました。それでは、福島先生のほうから宜しく願い致します。

福島 盛りだくさんの話を、あまり整理もできなくて、まとまらない話になりましたが、レジუმの最後のほうに変容する食ということで、焼き餅に見る食の変容と多様性ということを記しておきました。現在ではいわゆる「焼き餅」は、ほとんど「おやき」という名前になってしまっています。県内で、非常にたくさんの団体や、あるいは会社ですね。いろいろな団体、お店がこのおやきに取り組んでおります。その大きなきっかけは、おそらく味の文化財に焼き餅が選択されたという昭和58年の時の、このところが一つのスタートラインになるのだろうというふうに思います。実は、ごくごく身近な例で恐縮しますが、私の母がそのおやきを作っているのですけども、結構大変なのです。つまり、商品、商売として成り立つということになりますと、仕込みから始まって色々やりまして具材を作るとかっていうことをしなければなりません。値段は、以前は1個だいたい150円くらいで売っていたのですが、最近値段が下がってきていまして、長野県の中、スーパーなんか行きますと、85円などというものもあります。安いのは、それは悪いことじゃないのかもしれませんが、それだけ需要があるってことなのかもしれません。でも、こうなると、どうも食の文化財って話はどこかに飛んでしまっ。それはそれで生活の中に密着して、日常生活の中におやきが溶け込んでいるって言われれば、そっちのほうがいいって話になればそうなのかもしれませんね。非常に複雑な思いです。私の母がやっているのは、商売ではなくて、ボランティアで、数十個ずつ作って、皆に分けるっていうそういうことです。商売とはかけ離れていますが、それにしても結構労力かかるものだというふうな、あえてしっかり作ろうとすると大変な作業だということを感じます。ですから、その文化財としての味や食というものを保護していくということと、それから、それが皆さんに受け入れられて、生活の中にやっぱり食ですから、根づいていかなければほとんど意味がないと思いますが、作る環境も食べる環境も大きく変容していると。こういうことはやっぱり味や食の面では大きな課題なんじゃないかと思います。私の母の田舎にこの間ちょっと行く機会がありました。中信地区の山間地ですが、農水省の方針で水田もそうなのですが、山間地で肉牛を飼育するということがずっとやっています。しかし、今こういう時代ですから、商売になりません。かつて肉牛を飼っていた牛小屋ももう荒れ放題、高齢化を抱えるそういう山間地の農村というは非常に多いと思います。人手がないので、畦の間に植えていた大豆を収穫して、本来ならその大豆は大事なタンパク源になっているはずなのですが、このあいだ訪ねて行ったその先ではほったらかしにしていました。もう手をかけられない状態なのかなというふうに思いましたが、色々な問題が山間地の農村を襲っているわけです。です

から、食の文化財以上に山間地のそういう実態っていうのがやっぱりあって、生活や生産の基盤があって初めて食の、あるいは味の文化財というものが地域では成り立っているということだと思わけるので、どっちっていうわけじゃないのですけれども、やっぱり背景としての生活っていうのをやっぱり片方に据えていかなないと民俗文化財っていうのは立ちゆかないんじゃないかというのが食の文化財の今後を考えた場合の私の感想です。それでも、あえて行政としてその文化財を保護していかなければいけないという一方の方向性があるとするれば、先ほど私が申し上げましたけれども、守っていかなければいけない核は何か、コアは何かということをやったりきちっと見据えることではないかと思えます。最近、歴史文化構想というのを各地方公共団体で作って下さいという文化庁の指導もあって、つまり、単体で一個一個の文化財を指定するのではなくて、文化財同志の繋がりっていうのをストーリーとして作って、ストーリーを作ることによって多くの人の記憶に文化財っていうものは定着をしていくと。そういうお話の中での、ストーリー性のある中での文化財の保護っていうイメージ、そういう方向が示されています。それ自体は悪いことではないと思えますけれども。それは、そのストーリーの話ではなくて、生活の中で文化財が伝わっていかなければ保存できるものが長く続かないのです。ストーリーはストーリーで何か文化財を包括して指定するっていうお話としては有効なのかもしれません。継続的にきちっと生活の基盤としての文化財を守って。そういう面では、まだそれでは足りないのではないかというふうに私は思います。歴史文化構想を超えないと日本の文化財というのは守っていけないのではないかなというような、ちょっと危機感を。文化財の現場から離れて、早もう6年、7年になります。今、博物館で主に普及、啓発の仕事をしているわけでございますけれども、やっぱり基盤になっている文化財の保護や文化の保全というところに、もう少し力を注いでもらいたいというのが私の感想です。訳の分からない話ですが、以上です。

司会 はい。どうも、ありがとうございます。それでは続きまして長谷川さんのほうから宜しくお願いします。

長谷川 伝統食を文化財にしたことに対し大変な反響があったと申しましたが、市民の方からのお手紙ではこんなのがありました。母の実家が滋賀県にあって、子どもの頃に帰ると必ずフナずしが出てきたけれど、臭くて食べられなかった。でも今度は帰った時に食べてみようと思う、また東大の学生からは卒論に考えているので資料を送って欲しいなどがありました。

マスコミ関係からは、レジュメに書いておきましたが、今まで文化財とあまり関係のなかった、釣りサンデー、日本食糧新聞社、日本農業新聞社、日本経済新聞社などといったところから取材を受けて、文化財以外に多方面から注目をいただいていることがわかりました。特に日本農業新聞と日本経済新聞は、文化財になって3年目と、5年目にわざわざ東京から記者が取材に来られ、「食」に対する関心の高さというものを感じました。

それから5つの品を食文化財として呈示しましたが、この内の4つまではすでに商品化され販売されていました。アメノイオ御飯という炊き込み御飯は、青年団のように人が集まるときに作ったのですが、これだけが商品化になじみにくいものでした。フナずしとか佃煮は加工業者が沢山ありますし、丁稚羊羹も日野菜漬も商品として売られております。ただ数年前になりますが、近江八幡市の食堂でアメノイオ御飯を提供しているというのを東京のテレビ局が取材にくるので、取材にどう答えたらいいかという問い合わせを受けたことがあります。ついにアメノイオ御飯も商品になったかと思えました。商品になることは悪いことではないが、民俗文化財というのは地域の人々が自ら作って自ら食べるという習俗を文化財にしているので、商品化して一般の

人が作らなくなると、これはあまり良い傾向とはいえません。

近年は琵琶湖であまり魚が捕れなくなってきましたので、フナも値が高くなりました。昔は民俗調査に行くと、帰りに「ちょっと待ってや」と言うて、おばさんが自宅のフナずしを桶から出して新聞紙に包んで「これ持って帰り」と渡してくれました。今では大変高額になり、そういうことはまずありませんし、フナずしを漬ける家も少なくなっている。アユなども全国の河川へ放流するのが終わると、今頃から捕れるアユは佃煮にする。すると、アユの値が下がってくるのです。私などもスーパーか川魚屋さんで500グラムか1キロのアユを買ってきて、自分で佃煮にします。これは滋賀の食事文化研究会に入れてもらったお陰で調理法を会員の先生方に教えて頂き、自分でアユの佃煮が作れるようになりました。ところがアユの値段は年々上がっています。一昨年に500グラムで500円。1キロで1000円してなかったのが、去年はもう500グラムで1000円となり、今年はどれほどまで上がるか分かりませんが、大変に高くなっている。まして店で売っている佃煮はさらに高額で、ホンモロコの佃煮ですと牛肉よりも高い。20センチあまりのフナずしを老舗で買うと1万円前後する。値段を知らない人にそういうのを買ってあげられない。魚が捕れないから高額になり、家でだんだん作らなくなってきた。長野県のほうではおやきが安くなっているとおっしゃいましたけれど、滋賀県のほうは高騰して、韓国とか中国で捕れた魚を塩漬けて日本に輸入し、滋賀県でご飯に漬けると3000円以下のフナずしができるそうです。

それから和食なり伝統食なりをどうやって後世に伝えていくか。滋賀県の場合には家庭科の先生に調理講習をして、授業に活かして頂こうとしたわけですが、先生方もどんどん若い先生が入ってこられて、年配の方は退職されるわけで、ある程度の期間をあけてまた調理実習をしないといけないが、そういうことを学校の先生に対し講習をするのは同じ教育委員会でも学校教育課の仕事で僕なんかがする仕事じゃないものですから、もう一度予算を要求しても多分つかないだろうと思います。

ただ各地には食に関心を持つ人たちのグループ、研究会形式のところもあれば生活改善グループとかで味噌作りを自分たちするとか、調理をするグループがいっぱいできております。それらはそれぞれ個別に活動をして他の団体と手を結ぶとか協力をする、情報交換するというふうなことがない。和食を後世に伝えていこうとすれば、そういうあっちこっちにいっぱいあるさまざまなグループがお互いに交流し手を繋いで活動する、伝統食なり和食を伝えていくようにしないと、なかなか今の状態で別々に活動していたのでは伝わっていかないのではないかと思います。滋賀の食事文化研究会の場合は、調理実習を依頼があれば出掛けていくことにしておりますが、それも依頼があった時だけです。それをもっと広範にやるにはどうしたらいいか考えていかないといけないと思っております。以上です。

司会 どうもありがとうございました。それでは少し会場からもしご質問がありましたらどなたかお受け致しますが、おられませんか。それでは先生宜しくお願ひします。

熊倉 いろいろ、今日お話を伺いながら考えてみて大変おもしろい問題いくつかあったように思います。一つは文化行政の食を考えるという、これも大切な一つのテーマで、これは何度も私が申し上げることですが、日本の文化行政の中で食というものがジャンルに入っていないということをやりたい。つまり食というのは文化であるという認識を国がきちんと持つということですね。それは文化庁の仕事であると思っておりますけれども、文化庁が食というものを日本の文化としてきちんと研究もし調査もし、必要に応じて保護の措置をとるということをするように推し進めるということが一つ大事であります。それをするためには一挙に頂上作戦でいくか、文化庁をひっ

くり返すかどうかという、これは大変難しい。その時にもう一つの方法は、下からやはり変えていくという方法があるだろうと。そういう意味で長野県と滋賀県が非常に早くから、この選択無形民俗文化財というかたちで指定をし、取り上げて、調査をしてきたということは非常に先見的なことだったと思うのですが、これをもう一步進めて文化財として指定していくということが、各都道府県全部で行うということですね。文化庁も当然これは重い腰を上げざるを得ないだろうと。そういうことが必要になった時に、先ほど長野県のお話がありましたように、保護団体を指定しなければいけないと、今の文化財保護法の枠組みで考えるとそうなるわけですね。選択無形文化財ではなくて文化財としてきちんと指定しようという動きが、この京都府が先だったと思いますが、京都府でやりました。その時にこれは問題になったわけですね。京料理っていうものを指定したのですが、京料理を指定すると当然、京料理の担い手として京料理組合がいいだろうということになったのですが、京料理組合というのは実体がないのです。お店の集まりに近いのですね。これはダメだと。もうそれではどうしようということで、ついに個人指定でいきました。個人指定すると料理人というのは皆ものすごく仲が悪くなるのですね。お互いに自分が一番だと思っていますからね。ですから、個人で誰を指定するかというと、一番人柄のいい人を、誰も文句言わない人を指定すればいいだろうというので、瓢亭の高橋英一という、日本料理アカデミーを立ち上げた時の理事長だったり、いろいろなまとめ役として大変お人柄がいいものですから、その方が指定された。では2番目はどうするかと、あとは大変だと思いますけどね。その轍を踏まないようにやったのが京都市なのですね。京都市は、京都市を繋ぐ無形文化遺産というかたちで、京都市民が全部がその担い手であると、そういうかたちで、最初に京の食文化というものを指定しました。中身は茫漠としていますけれども、一応有職料理、精進料理、懐石料理、それからおばんざいというふうな、京都の、京都料理も含めた京の食文化というものを指定したというのが現状です。ですから、やり方はそれぞれの市、町で、あるいはその市の自治体で方式を考えながら、いずれにしてもそれぞれが文化財としてこれを認めて、継承するという、そういう仕組みを全国で広げていけば少し変わってくるのではないかという気が致します。

ただ問題は、理論武装しなければいけないのだけれども、食は文化だということをどうやったら説明できるか、そのためにはやはり食文化というものをきちんと理論化していく必要がある。つまり食というものは、例えば哲学の対象にならないというところがありますね。というのは、哲学のような論理的に突き進めていった時に、食というものはまず共有できない、復元不可能なところがあって、食べてしまえばそれで消えてしまという、そのところですね。無形文化の場合、芸能だとか、何かは全部映像保存とか、いろいろな音源として残すからありますけど、食に関しては残しようがないわけですね。ここをどうしたら文化として貫けるかという理論武装しなければならない。ここらあたりがまだこれから。レシピ残せばそれでいけるかというところはいかないということですね。そこらあたりがこれからの問題で、はたして映像だけで残せない味というものをどうしたら記録として、あるいは説明できるかと、このあたりがこれからの問題だと思いますね。ということは逆に言いますと、食というものは大変変わりやすいということですね。民族というものがいわば変わらないということ前提に議論できるわけですが、民族であるがもう少し早いサイクルで変わっていくもの、我々昔風俗研究会というのを作った時に風俗という言葉で表現しました。もっと早く変わっていくことを流行という言葉で表現したのですね。ですから流行に対して風俗というのは一世代、二世代、三世代ぐらいは続くようなものは風俗だと。それを超えたものは民族と、仮に考えた時に食はどうなるかというところ、ほとんど流行に近いわけです。

ね。もう1か月で消えてしまうというような、そういう食の変容というものをどこまで文化として把握していくかと、ここらあたりの理論武装が必要になってくるのではないかなという気が一つしました。

今日、私の考えを述べさせて頂いた後、福島さんと長谷川さんの話を聞いていて、面白いなと思ったのですが、ふと思い出したのが、昭和15年だったと思いますけれども、柳田国男と柳宗悦の対談がごございます。民俗学と民芸という対談がございまして、その時にこの二人は完全にすれ違うのですね。お互いの議論がかみ合わないで終わってしまうのですが、何故かみ合わなかったかというと、柳田国男は自分たちがやろうとしていることは、いかにあったかということ調べるのが自分たちのやるべきことだと。それに対して柳宗悦はいかにあったかではないと、いかにあるべきかというのをやるのが民芸だということで、二人はすれ違うのですが、今日のところも極端に言えば、長谷川さんと福島さんの話はいかにあったかという話が原点だと思いますね。私の話はどちらか言うと、いかにあるべきかという話なのです。これはすれ違う可能性がある。だからそれがすれ違わないようにするにはどうしたらいいかということなのです。それを私は柳田と柳の対談を自分なりに分析して、これがすれ違いだというのは話の持っていく方が悪かったので、実はすれ違ってないのだと。柳田国男が何故民俗学をやろうとしたのかと言うと、それは決していかにあったかということだけをただ調べるためにやったのではなくて、彼の中に、農村が疲弊してこれからの農村が崩壊しているということに対する危機感があって、どうしたら農村文化というものをきちんとこれから守っていけるかという、明らかに現実に対するモチベーションが、非常に強いモチベーションがあったはずなのです。柳宗悦もいかにあるべきかだけを言っているのではなくて、いかにあったかということを一生涯懸念彼は調査をやっているわけですね。ですからやはり問題は、いかにあったかということ調べる上で、いかにあるべきかということを考える、と言え。そういう当たり前の議論があつていいだろうと。

そういう意味で今日は私は、郷土料理と和食というはどういう接点があるかということ考える上で大変大事なことが出てきたと思うのです。郷土料理というのは単なる地域、その地域でしか通用しないものであるかもしれない。ですから郷土料理が生活と密着している限り、郷土料理はもう絶滅の危機にあるわけですね。でも今日のお話聞いて、郷土料理が生きている話は何かという、非日常化することですね。非日常化ということは商品化ということですね。商品化し非日常化した時に、郷土料理は生き長らえる運命が生まれてくる。それは郷土というものとこれからの食文化の在り方というものを考える上で一つのポイントになってくるのではないかと。ですから和食というものは郷土というものを超えた、もっと普遍的な概念だと思いますけども、その根っこは全部郷土にある。つまり郷土にあるものが、商品化しない日常の中にある郷土というものを、どういうふうにするかとしてこれから我々が展開していくかということが、一つの大きな課題になってくるのではないかと、そういう気が致しました。そういうことで、これから和食というものを展開していく上でどうしたらいいのか。いろいろな手があつて、これはこれから知恵を皆で合わせて郷土料理あるいは年中行事、現在のB級グルメまで含めて、和食というものをこれからどういうものを作っていくか。つまり守るだけではなくて、現代に生きる和食の創作というものがこれから必要になってくるだろうと。

そういうことも含めて私は私なりに和食会議というものをこれから展開していきたいというふうに思っております。和食会議はそもそもは、ユネスコに和食の提案をした時に提案書を送ったら、提案のための検討会というのは有名無実になりましたので、それを廃止致しました。そうす

ると検討会のメンバーを中心にこれから何をやるかっていったときに、推進協議会つまりユネスコの無形文化遺産化推進協議会というのを作ろうということになりまして、これは農水省の中に事務局を置きまして、全国から会員を募集致しました。その推進協議会の会員が300ぐらいなのでしょうか。250か300ぐらいになったところで、いよいよユネスコの登録がどうである、いけるかもしれないということになったら、推進協議会では登録されてしまえば目的達成してしまうわけですから、それではまずいだろうというので、去年の7月に推進協議会を衣替え致しまして、ユネスコに登録する目的は何かというのはまさに和食の保護継承だということで、和食の保護継承の国民会員というか、大事にこれを衣替えしたわけです。その衣替えしたものが略称はどうあれ和食会議と呼んでおりますが、これは農水省の支援を受けながら、これからいろいろな和食の保護継承のための仕事をしようということを考えております。その中には、おいしい話もおいしくない話もあって、おいしい話って何かというと、どんとお金が出て、今、農水省はミラノの万博に向けて色々活動している。それは、ミラノの万博のテーマが食になるわけですね。当然日本から日本料理がどーんといって、さまざまな日本料理、例えば若狭小浜市がミラノの万博でブースを設置することを決めておりますし、長野県も是非おやきを持って行って、向こうでブースを作るとかですね。いろいろそういう郷土食を持って行くということもありますし、ミラノの万博で日本の食文化というものが海外に紹介、提供されるいいチャンスであることは間違いない。こういうことは、政府がやることですから、資金も出ますし、やりたい人がたくさんいて、いろいろなところがですね、皆、よってたかってやろうとしているわけで、これも和食会議の仕事の一部ではありますが、そこはそれとして、我々はもう少し国内に目を向けて国内でできることは何かということを考えていきたい。その時に大事なことは何と言っても、和食とは何か、和食がきちんと保護継承されているかという実態調査と、その和食のいわばきちんとした概念を立てて、先ほど申しました理論武装していく、そういうことをする必要があるのではないかという気が致します。まずそのためには先ほど長谷川さんからも提案されましたように、全国のいろいろな団体があって、いろいろな調査研究をしているわけですから、これをきちんとネットワーク化することができたら、まず第一に素晴らしいだろう。他所で何をやっているのだろうかということがもっと明確に出てきて、そしてそこで他の地域との比較でありますとか、あるいは共同作業でありますとか、いうようなことができたらいいのではないか。いわばお手伝いといいますか、そういうことが和食会議の一つの仕事になるのだろうか。それから、この保護継承のための食育でありますとか、あるいは世論調査でありますとか、そういったようなことも必要になってまいりましょう。11月の24日というのは、いい日本食というごろ合わせで、和食の日というふうに我々登録を致しました。あれは誰でも登録しようと思えばできるのですね。何とか記念日協会とか、何かそういう協会があって、そこへ登録すればできるのですが、でも若干制約がありまして、ほんとうは僕は新嘗祭だから11月23日がいいと思っていたのですが、国の祝日っていうのはあまり好ましくないと言うのでやんわりと断られまして、翌日の24日にしたのですが、そういうことでその日には全国で和食というものを普及するための活動の日にしたと。できれば和食屋さん、その日だけは5%値引きしようというようなことを言っているんですけど、そういうふうなある意味で現実に働きかける運動というものを我々やってきたいなあと思っております。

そういうことで、今まで食の文化について研究してきた何十年という歴史なら、すでに例えば味の素の文化センターとか、そういう研究とか組織もありますし、これからいろいろなそういう食文化の研究者もそういう意味ではたくさんいらっしゃるわけですが、なかなかそれを糾

合して皆で声を合わせるといふ、あるいは討論するといふ場がなかなかなく、ただ言えることは今、食の時代なのですね。こんなに日本人が食といふものに夢中になつた時代はないだろうと、こんな関心の高い時代はないと思ふのです。それは、僕なんか個人的には実にけしからんといふ、けしからんつてのは変だけど、皆、食になると目の色変える。そのくせろくなもの食べていないといふのは、けしからんと思ふのですが、何はともあれ、食に対して、食と言へば皆一緒に夢中になる。関心が高い。この間私は、大学で学長の講話といふのがあつて、毎年やつても皆寝ているのですけれど、私、食の話をしたら結構反応ありまして、皆後から質問に来るなんて今まで初めてのことでありますから、そういうふうには、やはり若い人も食に関して言へば非常に関心が高い。これをやはり我々は、逆手にとつてといふと変けども、利用しない手はない。この時期にこそ、和食といふことを少し、一歩でも進められるようにしたいなと、そんなふうなことを考えております。以上です。

司会 どうも、ありがとうございます。こういった、食の文化財についての話といふのは、あるいはシンポジウムといふのは、おそらく日本で初めてだろうと思ひます。そういったことで、大変私としては、熊倉先生はじめとして、二人の先生方にお越し頂いて、こういうかたちで議論できたこと、いろいろな話をお伺ひすることができたこと、これは一つの出発点として、これから大変意味を持つようになるのではないかな、というようなことを期待しているわけでございます。それで、今日お話を伺つていまして、食も大変やなあとこのうに、本当に食といふものはそんなのですけれども、当然どんどん変化しますし、地域差もありますし、そういう面ではいいますと、多様性に満ち溢れた世界なわけでございます。そういったものを、理論化して、それを継承していくといふのは、実に大変なことであろうなと思ふのですけれども、ただ、熊倉先生の話をお伺ひしていると、それだけに大変やりがいのあることなのだなといふことも、反対に思つたわけですね。実質は、やはり食といふのは最も基本的なベース、生活のベースとなるものでございまして、そういった生活のベースといふものが脅かされていることは、一つのこういった和食の大きな世界遺産登録、原動力になつたといふことだと思ひます。なおかつ、先ほどの高橋さんの話ではございませんが、そういったまさに日本の京料理の最高峰から、まさに家庭のおじいさんおばあさんの味までといふことになりまして、非常に幅が広いわけでございますけれども、ただそれだけに、今回の和食の提案についての中で考えておりますけれども、日本文化といふものを伝える上においても、やはり二人の先生方もそうですし、熊倉先生もおっしゃつたように、やはりもっともっとこれからいろいろなかたちで働きかけをして、そして和食といふものを通して、日本人あるいは日本文化、そういったものをきちんと見つめ直す、そしてなおかつ継承していくという努力を、個人個人でやっていかなければいけないのではないかなといふことを思つたわけでございます。そういうことで、今日は長時間に渡りまして、大変熱心に、そして意義ある報告あるいは議論をしていただきました3人の先生方に、改めて拍手を宜しくお願ひしたいと思ひます。ありがとうございます。