

BORDERLESS HERITAGE

文化遺産

おもてうら

BORDERLESS HERITAGE

「食」の文化遺産

和食とキムジャン

あさくら としお
朝倉 敏夫
民博 民族社会研究部

食は、文化的な差異を示すもつとも身近な例である。ナショナル・フードとよべるものは、たいていの国にあることから、自国の食をユネスコ無形文化遺産に認めてもらおうという動きが相次いでいる。

同時登録の背景

二〇一三年一月に、日本の和食と韓国のキムチとキムジャン文化が、ユネスコの無形文化遺産として同時に登録された。その三カ月前にソウルで開催された韓国文化財保護財団主催の国際シンポジウム「キムチとキムジャン文化」に招かれたわたくしにとっては、日本と韓国の両国が同時によるこぼしいニュースを聞いたのはうれしいことであつた。

さて、このふたつの「食」の

文化遺産の登録について、あらためて考えてみると、いくつかの共通点が見えてきた。

ひとつは、申請前からの動きである。「食」に関する文化遺産がユネスコ無形文化遺産に登録されたのは、二〇一〇年一月の「フランスの美食術」「地中海料理」「メキシコの伝統料理」が初めである。ユネスコのお膝元であるフランスの力が大きく働いたという。これを受けて日本では二〇一一年七月に農林水産省が「日本食文化の世界

無形文化遺産登録に向けた検討会」を立ち上げたのだが、その座長として舵取りをした本館の熊倉功夫名誉教授によれば、それ以前、小泉政権の二〇〇五年に、アニメやファッションとともに「食」を「日本ブランド」として開発するための提言が出されていたという。一方、韓国においても二〇〇八年に発足した李明博政権は、令夫人が先頭に立って「韓食の世界化」を推進し、キムチの前に宮廷料理の登録を図っていた。両国とも、

申請前から「食」文化の発信要件が整っていたといえよう。ふたつは、和食とキムジャンの特徴である。日本の「和食」は、①多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用、②バランスがよく、健康的な食生活、③自然の美しさの表現、④年中行事とのかかわり、を特徴として申請した。これら四つの特徴は、キムチにもほぼ当てはまるが、ことに注目すべきは④である。「和食」の申請書には「正月を例として」という副題がつけられて

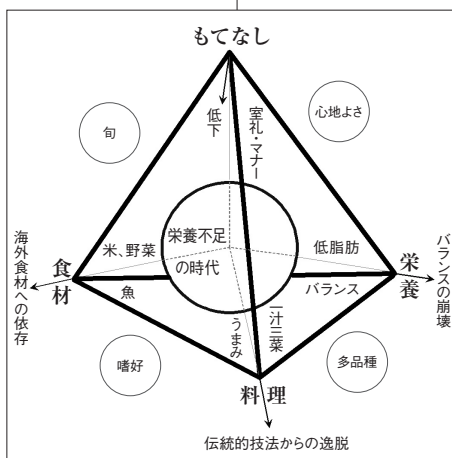


図 和食文化の四面体（熊倉功夫「日本の伝統的食文化としての和食」をもとに作成）

められたことになる。

三つは、和食とキムジャンにこめられた精神性である。熊倉は和食の構造とその歴史的变化を図示するための仮説として「和食文化の四面体」を提示している（図）。ここで四面体の頂点に書かれるのは二〇二〇年東京オリンピックの誘致で一躍流行語になった「おもてなし」である。一方、韓国のキムジャンの心は家族・親族や隣近所が共同でキムチを作り、皆でわけ合う精神にある。ことばにすれば「わかちあい」である。わたしは和食における「おもてなし」とキムジャンにおける「わかちあい」という精神こそが無形文化遺産として認定されたのだと考える。

四つは、登録後の啓蒙活動である。日本では、農林水産省が主導して「一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）」が設立され、和食文化を次世代に伝える国民運動を展開してい

る。その一環として「日本食文化の魅力シンポジウム」を日本各地で開催しているが、京都府で開催された第一回「学問として伝える、和食」では、わたしが『和食』の無形文化遺産登録を受けて「食文化研究と和食」というタイトルで基調講演をし、龍谷大学、京都府立大学、立命館大学の食文化を学問する各大学の取組みの事例発表がなされた。ユネスコからも登録後にこうした高等教育との連携をもった活動が望まれているという。ちなみに本館でも二〇一四年に追手門大学と共同で「和食は誰のものか？」という公開フォーラムが開催された。『民博通信』一四九号に、その内容を飯田卓准教授が報告しているので参照されたい。

一方、韓国では二〇一〇年に韓国食品開発研究院の付属機関として設立された世界キムチ研究所が、二〇一三年に第一回キムチ学シンポジウムとして

「キムチ、キムジャン文化の人文的・文学的理解」を、二〇一四年に第二回「キムチの人文的・文学的理解」を開催した。わたしは二回とも出席したが、食を文化としてとらえ、人文学からのアプローチを志向したことは刮目に値しよう。

わたしたちの「食」のゆくえ「食」を文化遺産とすることの意義は何なのだろうか。「食」は「生活文化」であり、その根幹である。文化遺産への認定が、失われゆくものを保護するためにあるとするならば、食が文化遺産になることは、わたしたちの「生活文化」が危機的な状況にあるということになる。その意味で、今回の「和食」と「キムチとキムジャン文化」のユネスコ無形文化遺産登録は、わたしたちの生活そのものを見直すためのよい機会であるということとを肝に銘ずるべきであると考ええる。



第1回キムチ学シンポジウムで「日本の漬け物と韓国のキムチ」について発表した