

# 和食は誰のものか？ ——公開フォーラムが投げかけた問い

文  
飯田 卓

機関研究 ● 「マテリアリティの人間学」領域

文化遺産の人類学——グローバル・システムにおけるコミュニティとマテリアリティ (2013-2015)

2014年6月26日、国立民族学博物館（民博）において「和食は誰のものか？」と題する公開フォーラムを開いた。機関研究の一環として、民博と追手門学院大学が主催者となって実施したものだ。

和食をテーマに選んだのは、多くの日本人にとって身近でありながら、文化遺産としてほとんど意識されてこなかったためだ。その和食がユネスコの無形文化遺産リストに記載され、多くの日本人を驚かせた経緯は、文化遺産の現代的なありようを象徴的に示しているように思う。この事態に対して、文化遺産の担い手とされた日本人は、どのように対応していくのだろうか。以下では、この問題に関するわたしの考えを述べながら、フォーラムの背景と討議内容を振り返りたい。また、そのことによって、本機関研究が社会的にはたしうる役割を示そうと思う。

## 無形文化遺産のわかりにくさ

まず、無形文化遺産という制度そのものの性格をみておく必要がある。無形文化遺産は、同じくユネスコが国際条約のもとでリスト作りを進めている世界遺産と較べると、次のような点で異なっている。①物質としての形状をもたないため、物理的な修復でなく実践の反復（上演、奉獻、製作など）によってうけ継がれる、②実践は厳密に反復されるのではなく「たゆまず再創造される」ため、実践の結果よりも担い手の技能や知識が重視される、③リスト記載にあたっては普遍的価値が問われず、担い手にとっての価値を要件とする、④ひとつひとつの遺産案件ではなく、リストに記載された多数の遺産案件をとおして「文化の多様性と人類の創造性に対して尊重の念を深める」ことをめざす（UNESCO 2003）。

①と②については、本誌145号で詳しく述べた（飯田2014）。無形文化遺産の保護（safeguarding）は、人びとの実践の継続にほかならないため、有形の世界遺産の保護（protection）以上に文化人類学者が積極的に関与し、こまめなモニタリングをおこなうよう期待されている。文化人類学者は、現在と過去とのつながりの複雑さに敏感な傾向があり、伝統や遺産の研究をおこなうことに慎重な態度をとりがちだ。しかし、まずもって目を向けるべきなのは、変化しつつある現状である。

いっぽうで、変化しつつある案件の評価や審査を、どのようにおこなうというのだろうか。その疑問に対するユネスコ事務局の回答が③と④だ。世界遺産の審査では「顕著な普遍的価値」にもとづいて各案件が評価されるのに対し、無形文化遺産ではそうした規定がない。無形文化遺産保護条約第2条の定義によると、無形文化遺産は、たゆまぬ再創造によってコミュニティやグループに「（時代的）継続性と（集合的）一体性を与える」という。つまり、ユネスコ関係者以上に、担い手自身がその価値を意識しているはずなのだ。したがってユネスコ側は、ひとつひとつの案件の価値を知らしめること

に関心をもたない。むしろリストに記載する案件を増やし、内容を豊かにしていくことこそがユネスコにとって重要といえる。

それにもかかわらず、和食のリスト記載は、担い手であるすべての日本人（提案書にはそう書かれている；UNESCO 2013）にとって青天の霹靂だった。リスト記載が確実になった2013年10月25日、朝日新聞の投稿欄には「毎日、無形文化遺産が食べられる——幸せな日本人」という短文が載り、その隣には「今朝もまた 文化遺産の卵かけ」という川柳が掲げられた。自分の毎日の食事が遺産とみなされるようになったことに対して誇りをもってよいのかどうか、戸惑っているようすがうかがえる。

公開フォーラムでは、こうした制度のわかりにくさを、なんとか伝えようと努力した。そのうえで、こうしたわかりにくさに向きあうよう参加者に訴えかけることを、フォーラムの目標にした。

## 基調講演「ユネスコの無形文化遺産に登録された和食」

公開フォーラムで基調講演をおこなったのは、静岡文化芸術大学長かつ民博名誉教授で、「和食」文化の保護・継承国民会議の会長を務める熊倉功夫氏だった。熊倉氏は、和食を保護・継承する能力のある団体の代表者として、ユネスコへの申請書にも名まえが記されている。いわば、リスト記載後の継承活動を担っていくリーダーである。熊倉氏が提供した話題は、大きく分けて①リスト記載にいたる経緯、②和食の定義、③和食の変化と現状、の3点におよんだ。

①に関してとくに重要だったのは、リスト記載にむけての行政的なはたらきかけが、文化庁でなく農林水産省からはじまった点だ。実をいうと和食は、日本の他の無形文化遺産（2015年現在）とちがい、文化庁が指定するどの文化財にも含まれていない。農林水産省は、2010年に「フランスの美食術」がリスト記載されたのを見て、和食も同じ認定を受ければ日本産農産物の輸出が活性化すると判断したという。しかしユネスコは、農林水産省の当初の思惑に反して、利益追求を目的としたリスト記載を認めていない。リスト記載をめざした勉強会ではその後、和食振興の非商業的な効果をもっぱら検討するようになったという。その努力が実り、「和食 日本人の伝統的な食文化——正月を例として」の申請書が文化庁を経由してユネスコに届けられ、2013年10月に補助機関の認可勧告を得た。正式なリスト記載は同年12月である。

②は、リスト記載の決定後、報道関係者らが熊倉氏にもっとも熱心に質問した点だった。彼らは、とんかつやラーメンといった食べものが和食に入のかなんかを知りたがったという。しかし、ユネスコへの申請書で説明されているのは料理の品目ではなく、むしろ慣習的におこなわれている「食べかた」だ。米飯を主食としておかずと汁、漬物をとまなうという構成や、個々への盛りつけ、手に持って口元まで運べる

食器や箸の使用などを、熊倉氏はその特徴としてあげる。明治時代になって登場した肉などの食材を料理にとり入れても、上記の形式に従っていれば問題ない。この考えかたは、実践のたびに毎回変わっていくという無形文化遺産の性質を、しっかりふまえたものだと思う。

③に関しては、絵巻物などの絵画や文字資料をもとに、さまざまな時代の和食が紹介された。とくに近年についてみると、銘々膳から卓袱台、テーブルへとといった食卓の変化や、大皿料理の増加といった点が指摘された。これらは軽微な変化だが、給食を食べる学校児童のなかには、汁でなく米飯に先に箸をつける者もあり、食習慣に関する根本的な変化が起こりつつある可能性が示唆された。

#### 4つの個別報告

基調講演に続く報告では、まず、熊倉氏が提起した③にまつわる問題が具体的に論じられた。「和食と料亭」について報告した松尾英明氏は、大阪の千里山で料理店「柏屋」を営む。彼は、料理にまつわる季節感を客が話題にしなくなったことを心配する。それどころか、季節の料理を出していることも、説明されてはじめて気づく客が多いという。

「和食と現代家族」について報告した岩村暢子氏は、株式会社キューピーの下部組織となっている200Xファミリーデザイン室の活動をとおして、10年以上にわたり家庭の食品目を分析し写真撮影してきた。汁が食卓にのぼらないだけでなく、おかずの種類が全体として減っていること、ランチプレートを用いることで食器を手を持つ機会が減っていることなど、家庭の食習慣が「和食」から乖離しつつあることが示された。また、調理済み食品が手軽に購入できるようになった結果、家庭で調理する機会が減っていることも、和食の慣習を存続させるうえでは大きな問題だと岩村氏は言う。

「和食と地域社会」の報告をした追手門学院大学経営学部准教授の村上喜郁氏は、ご当地グルメをとおした地域社会の振興を研究してきた。地域で愛顧されてきた食には、よそで食べられないものも多く、観光資源となりやすい。いっぽう、ご当地グルメに関わる活動をとおして、地域への愛着ははぐくまれてもいる。和食の今後をご当地グルメと比較して予測してみると、リスト記載後は、和食をとおして生活の文化的基盤を考えなおすことが課題になってこよう。

「遺産としての和食」という題で報告した北海学園大学英米文化学科教授の岩崎まさみ氏は、熊倉氏の話①に関連して、ユネスコ補助機関や政府間会議における議論やその背景を解説した。国際会議の場では、国家主義にもとづく動きもかいま見られ、文化の多様性を示すという基本精神が顧慮されなくなりつつある。こうした状況のなか、すでにリスト記載された無形文化遺産をとおして文化の問題を考えていくことが、われわれ自身の課題となっている。

#### 文化遺産ムーヴメントへ

和食が無形文化遺産リストに記載されるにあたっては、日本の農業や食品産業の認知を高めようという思惑が先走りすぎていた感否めない。日常的な食でなく行事食に話をかぎったとしても、日本人すべてがそこに時代的継続性や集合的一体性を感じてきたわけではないし、感じる場合でも、日本という国家の統治範囲にその一体性の範囲が重なるわけ

はない。このことを考えれば、和食が無形文化遺産にリスト記載されるのは、時期尚早だったように思う。とはいえ筆者は、和食のリスト記載が負の効果だけをもたらしたと認めているわけではない。じつは、わたしが調査するマダガスカルでも同じなのだが（国立民族学博物館 2013）、日常であたり前におこなわれていることからの文化的価値が外部から認められ、当事者のあずかり知らぬところでリスト記載される例は、けっしてめずらしくない。こうした例では、リスト記載をきっかけに、あらたな文化的覚醒が始まる場合がある。わたしも、和食のリスト記載がそうした契機になればよいと思っている。

毎日の食事のようにごくあたり前のことから、じつは文化的な営為である。利用できる食材は地理的な制約を受けるが、その制約のなかで滋養に富みおいしい食事を作ることは、世代を越えた試行錯誤にもとづく文化的挑戦だ。そうした挑戦に日々とり組む人たちは、たとえ異なる文化的背景を有し異なる食材を使っている、おいに賞賛に値しよう。つまり、食一般に対する賞賛は、文化の壁をのり乗る可能性がある。多様な隣人たちとの連帯は、いうまでもなくもっとも現代的な課題である。

さらに言えば、われわれの身の周りには、さまざまなかたちでそうした文化的営為をみだすことができる。それらの意義を見なおすため、われわれはそれを文化遺産と呼んでみてはどうか。ユネスコのお墨付きはいらない。行政の介入は、かえって問題をややこしくする恐れがある。資金のいらぬこうした「文化遺産ムーヴメント」をとおして、わたしたちの心を豊かにしていくことこそ、行政や学術が本来はたしていくべき役割だと思う。

#### 【参考文献】

- 飯田 卓 2014 「『文化遺産の人類学』とはなにか」『民博通信』145: 9-10。国立民族学博物館編 2013 『霧の森の叢智—マダガスカル、無形文化遺産のものづくり』国立民族学博物館。
- UNESCO 2003. *Text of the Convention for the Safeguarding of the Intangible Cultural Heritage*. <http://www.unesco.org/culture/ich/en/convention> [10 May 2015]
- UNESCO 2013. *Washoku, Traditional Dietary Cultures of the Japanese, Notably for the Celebration of New Year*. <http://www.unesco.org/culture/ich/RL/00869> [10 May 2015]

#### いいだたく

国立民族学博物館先端人類科学研究部准教授。専門は生態人類学、視覚コミュニケーションの人類学。おもな著書に『身をもって知る技法』（臨川書店 2014年）や『海を生きる技術と知識の民族誌』（世界思想社 2008年）、『マダガスカルを知るための62章』（共編著 明石書店 2013年）、『マダガスカル地域文化の動態』（編著 国立民族学博物館 2011年）などがある。