

紙上採録 昭和女子大学「女性教養講座」

世界視点で日本の食文化と食の未来を考える

7月12日、昭和女子大学人見記念講堂で開催された「女性教養講座」のテーマは「食」。昭和女子大学では、今年4月に「食安全マネジメント学科」が新設され、2018年には「会計ファイナンス学科」が設置される予定だ。女性が活躍する機会の創出を目指し、食文化やフードビジネスに携わる人材の育成に力を入れる同大学で、多様なジャンルの食の専門家が講演し、学生たちにエールを送った。



テオドル・ベスター／ハーバード大学 社会人類学教授。同大学エドウィン・O. ラインシャー日本研究所所長。2012年から13年には、アジア研究協会会長も務める。『Tsukiji』(University of California Press/04)、『築地』(木楽舎/07)※日本語版など、現代の日本に関する著書が多数ある。

「和食」は2013年、ユネスコの世界無形文化遺産に登録された。長年日本の食文化を研究する文化人類学者として、私は即座に「和食」とは一体何を指すのかということに非常に関心を持ちました。

「和食」を考察するにあたっては様々なアプローチがあると思いますが、一つの例として「和食」の対となる「洋食」を考えると、「和食」の本質を見ることができると思います。「洋食」は「存じの通り西洋風の食事を指します」が、特に19世紀末から20世紀前半にピークを遂げた、ハンバーグ、トンカツ、コロッケなどが日本に入ってきた際、これらを「洋食」と呼ぶようになり、実はこれら「洋食」が入ってきた以前には「和食」という言葉は存在しなかったのです。日本国語大辞典によると「洋食」という言葉が初めて日本語で出版物に登場したのは1872年であるのに対し、「和食」はそれから50年以上後の1920年代とされています。「洋食」が入ってくるまでは、人々が普段から食するものを「和食」などと呼んで区別する必要がなかったのです。

「和食」の特徴には、発酵食品の利用、だしに見られる「うまみ」成分、また懐石料理の供され方など、様々なものが挙げられます。その中で、四季を尊び、季節性を楽しむという点もよく取りあげられる特徴です。もちろん、日本以外の食文化にも季節性は存在しますが、「和食」においてはその豊かさや複雑さ、さらに新鮮さに対する敏感さが顕著に見られます。

英語では一般的に季節は四つであり、これに「early」「late」が加わって「early spring」「late spring」などと12に分けられます。しかし、日本の季節、特に食文化における季節性はこれよりはるかに豊かで複雑です。まず、細かく区分された季節ごとの食材の新鮮さを表す「旬」があります。加えて食材の出始めである「走り」「初物」、最高の状態である「盛り」、去り行く季節に残される「名残」という大変複雑な季節と食材の捉え方があるのです。

日本の食文化において「いかに季節をめでるか」は、日本人の季節への感受性をよく表しており、季節的な意味合いを大切にしている日本文化そのものを象徴していると言えます。

食べ物はただ味わたり、楽しんでいられるだけのものではなく、思考の対象としても興味深いものです。食文化を通して、より幅広くその文化の特徴を知ることができるといえます。調理法や食材について知識を得たり、栄養や健康について考えることはもちろん重要ですが、アイデンティティや社会の形成における「食」の役割を探求することも大変面白く、重要なことだと思います。

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

講演1
Food culture in Japan in comparative perspective
海外から見た日本の食文化
ハーバード大学教授 テオドル・ベスター氏

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

「和食」は世界無形文化遺産に登録されましたが、それは、放っておいたら無くなってしまおう絶滅危惧種であるということも大きいでしょう。新しいものが次々入ってきて色んなものを失いつつある現代では、日本人である私たちが「和食」というものをきちんと説明することが難しくなっています。

外国の人にとって日本料理は「目で食べる」「プレゼンテーションの美しさ」がキーワードとなるほど、美しいものであると認識されています。その理由は、日常的に「美意識」が働いているからなのです。日本人の美意識の中には昔から「ハレとケ」「浄と不浄」というような二つのベクトルが常にありました。例えばだしをとった澄んだお料理やおすましはハレの料理、濁ったものは日常のおみ

講演2
日本料理とは何かを問い直す
料理研究者 土井善晴氏



土井善晴氏／大阪府立大学 健康志向と新しい食ビジネス 代表取締役 中野善壽氏

生活科学部
食安全マネジメント
学科
昭和女子大学

パネルディスカッション これからの「食」本当に大切なこととは

講演の後に行われたパネルディスカッションでは、坂東眞理子理事長、総長の進行でパネリストたちがこれからの食について大切なことを語り、土井善晴氏は「技術や新しい料理を覚えることよりも、一汁一菜が大切。ご飯を炊いて、おみそ汁が作ればそれで十分であり、あとは旬のものを上手に使えばよい」と述べ、自然と身についているものこそが、日本の良い伝統を信じて、一人ひとりが「食」を大切にするべきだ、と語り、責任を持つべきだ、と語った。中野善壽氏は「大切な人のために、一生懸命作ることが重要。価値あるものは単に物理的なことではない」と語り、テオドル・ベスター氏は「日本は季節の文化や旬を大切にしている。しかし、季節に対する考え方が異なるだけで、この国の食文化にも季節性というものはあっても、その良さを生かした料理があると思っています」と述べた。

さらに、坂東理事長・総長は「食と健康との関わりについて」も意見を求めた。土井氏は「現代は、自分の都合に応じて食べ物を選ぶ時代になっていきます。しかし、世界無形文化遺産となった『和食』という観点からは、旬を食する『和食』が健康につながるのには当然のことなものです。旬のものは栄養価も高く、そしておいしい。『和食』が自然と人間をつなぐと考えています」と語った。中野氏は「和食」は、旬イコール鮮度というこだわりが強いですが、アジアの食文化を見ると『珍』へのこだわりも大きいと思います。文化の違いによって付加価値の見だし方が変わり、それによってお金の動きも違ってくる。文化の違いを意識して、世の中を見ていくことが大切だと思います」と締めくくった。

モデレーター
学校法人昭和女子大学
坂東眞理子 理事長・総長
パネリスト
テオドル・ベスター氏
土井善晴氏 中野善壽氏

昭和女子大学 実就職率95.5%*1
7年連続女子大No.1

グローバルビジネス学部 実就職率97.3%*2 国際系学部全国No.1 ●会計ファイナンス学科 2018年4月 新設

2019年9月。三軒茶屋にスーパーグローバルキャンパス誕生。

NEWS 昭和女子大学数地内にテンプレ大学ジャパンキャンパスが移転。多様性に満ちたグローバルキャンパスがスタートします。

swu.ac.jp