

基調講演②

辻調理師専門学校 校長

辻芳樹

「ガラパゴス時代の和食とテロワール」

ドレーシャー氏のお話から、アメリカが直面している問題に真摯に取り組もうとしているのが非常に感じられました。今回のテーマの前提となる、日本の食文化がいかに素晴らしいものなのかということも7年前に、CIAで食文化を紹介したときの日本の地理的な特異性についてスライドをみながらお話したいと思います。

日本列島は、暖流と寒流が会うことによって、近海に豊かな漁場を携えています。日本が国家政策として稲作、水田を奨励する一方で肉を穢れたものとして排除していった結果、水が豊富で比較的温暖な気候を背景に、米と魚と野菜という食事システムが作り上げられました。日本は古代より、食文化、生活文化など中国や朝鮮半島からの大きな影響を受けながらそれを受容して、日本的に変容、発展してきた。そのことが日本独自の伝統と革新のエンジンになったと思います。

江戸時代には経済的な統制と宗教管理の名目で鎖国が実施され、海外からの強烈な影響にさらされることなく、自分達の文化を深める時期、独自のものを生み出す時期になったと思います。

江戸時代の食文化の中で、特にガストロノミーとして完成されたのが、懐石料理ですが2つの大きな影響を受けました。一つは、中国から来た茶の文化であり、そしてもう一つが、中国仏教の禅宗からもたらされた、精進料理です。

全国から人が参集した江戸では、飲食店が大繁盛することになり、そこで生まれた江戸のファストフード、現在の寿司、天ぷら、うなぎ、そばは、現在になっても通用する日本料理の代表となりました。また大名などのセレブリティをもてなす豪華な料理は、会席料理としてもうひとつの会席料理となり、江戸後期に和の食文化が定着しました。そして、明治維新の肉食の解禁や西洋料理の影響をうけて新しい料理が次々に生まれてくる。そしてそれが今現在に至っていると思います。

世界の食を考える先の日本料理と世界料理との関係について少しお話をさせていただきます。

江戸時代に、ほぼ完成形むかえる日本料理ですが、このガラパゴスな時代のゆえに持続可能性の高い食糧生産が行われてきて、それを支えるような自然との共生といった哲学も形成され、それを前提とする日本料理技術が発達してきました。

現代において、それが世界から注目されるようになったのも非常に興味深いことです。

現在、日本食や日本文化が世界中に広がっていますが、逆に日本料理がフランス料理にどのような影響を与えたのかを簡単にお話します。

1970年からの20年間は、日本的な表現というのは、醤油、味噌などの伝統的な加工品、その使い方というのはまだまだ隠し味程度の料理にしかすぎませんでした。それは、まだ表面的影響として私はとらえています。

1990年代以降、次にくるのが日本料理の持つ技術的な味覚の構造が与えた影響です。

日本人が考える構造的な出汁の旨みに世界が関心を持ち始めます。まだ日本料理を技術的に解析し、脳科学に基づく味覚理論の観点から深く理解している海外の料理人は少ないと思います。また、日本料理の持つ禅宗からくる宗教的価値観、年中行事、節句、季節感からくる哲学を理解するのは非常に難しいでしょう。東洋のエキゾチズムから始まって技法への理解、導入、とようやくとシフトした今、われわれが何を発信していくべきなのか問われる時代になりました。

最後に、ご存じの方もいらっしゃるかと思いますが、和食がユネスコの無形文化遺産に登録される過程において、当初は懐石、日本料理でまとめられていましたが、フランスのガストロノミー同様、すでに高級料理として位置づけされている日本食は世界的にも商用的なものとして広がっているのに、無形文化遺産として保護対象にする必要があるのかとアカデミーフランセーズの方からアドバイスをいただきました。

そして最終的に、自然の尊重、という日本人の精神性を体現した食に関する社会的習慣としての和食を保護するものとして登録されたという経緯があります。

本日お越しのモリーニ氏が、イタリア食科学大学で日本で保護しなければいけないものを研究対象としてフィールドワークをされている。つまり日本人が軽視しているものについて教育的価値観を感じている、また CIA では昨年日本料理講座が開講され、当初、日本がユネスコに申請しようとしていた日本食に教育的価値観を感じているということ、そして和食と、日本食、ヨーロッパ各国の調理技法をもって里山自体を表現されている成澤さん、このシンポジウムを通してみなさんとともに深くお話ができることを期待しています。