

第二部 パネルディスカッション

キャンベル氏

今夜のように、それぞれの現場で実際に食に関わり、長くライフワークとして積み上げてこられた方が、ひとつの方向ではなく、多角的、複眼的な視点から、食というものを日本を基軸にしつつ世界を見渡すということは、実は歴史的なことではないかと感じています。

19世紀のワールドヒストリーを書いているオスティルハメルが、その著書「**The Transformation of the World**（世界の変換）」の中で、「日本は同じ規模の国の中で、もっとも遅い時期まで食糧難を経験している国である」と書いているように、日本の豊かな食文化に、もう一つベクトルがあるとすると、定期的に襲ってくる19世紀、明治の直前まで飢饉を背景にした人々の食に対する感性や感覚があるように思います。私自身、江戸文学の専門家としては、葛飾北斎の画業に、食の尊さや宗教的なものをみることができるよう、様々な証言から、食を語り起こすことができるのではないかなと思っています。まずは、自己紹介を含めてイタリア食科学大学のガブリエラ・モリーニ氏にお話をいただきたいと思います。

モリーニ氏

私たちの大学では、学生は1年間のうち2ヶ月、ヨーロッパをはじめとする他の国々にフィールドワークへ出かけます。先週は山形の鶴岡市に行きました。鶴岡は、ガストロノミーの重要性ということでわれわれの大学がはじめて選んだ日本の町です。地元の生産品や生物学的な多様性について目の当たりにし、また発酵食品の製造や、漁業に携わる人たちの話も聞くことができました。

私は、科学者として味覚の専門家として研究をしていますが、人間は味覚があるからこそ、この600万年を勝ち抜くことができました。しかし、食品の環境を考えると現在は、味覚そのものが大きな問題になってきています。日本についていえば、世界に対してメッセージを発信することができると思います。レストランにおいて、旨味（うまみ）という言葉が、そのまま世界でも使われるようになっていますが、誰も旨味（うまみ）がなんであるか、明確に理解しているわけではありませんので、ぜひこの旨味（うまみ）に関して翻訳をして知らしめたいと思っています。

キャンベル氏

モリーニ氏は、味の感覚や感性を、感覚的にではなく生理学的に、私たちが環境の変化からどのような食べものに魅かれ、または回避するのかということ、とても大きな仕事につなげていらっしゃる。大変興味深いお話だと思います。

次に、レストラン「NARISAWA」のオーナーシェフである成澤氏は、南青山に素晴らし

い料理の店を営まれています。フランス料理の技術を修得したのちに、彼の基本コンセプトである里山をテーマに、フランス料理にかぎらず、日本の食の状況を非常にグローバルな視点から提言、問いを投げかけられています。

成澤氏

里山をテーマに、料理を展開しています。19歳の時に、辻調理師専門学校に入学し、イタリアの食文化に非常に興味をもちました。イタリアというのは、その土地ごとにパスタも食べる料理も全部違う、それだけ土地に根付いた料理があり、その料理を食べる理由というのが非常にわかりやすいものでした。そのあと、ヨーロッパの様々な文化をみてまわり、日本に戻って北海道から沖縄まで、とにかく食にかかわるものに足をむけました。日本は豊かな食を持っているように一見みえますが、そこには厳しい現実も存在していて、今、日本はちょうど食の転換期なのではないかと思っています。

私は、月に1回くらいのペースで、ヨーロッパをはじめ、南米、アメリカで、こういった場に参加しています。日本ではあまりこういう機会がありませんが、海外では「このまま自分達は食べ続けていけるか」ということについて高い関心が寄せられていて、日本のいわゆる食文化をわかりやすく教えて欲しいということで呼ばれてお話をします。しかし、お話をする際に、日本も今の現実を修正していかなければ、これから先の日本の食、もっといえば世界の食に問題が起きるのであろうことも感じています。

キャンベル氏

ローカルな風土の中で育まれた食のあり方と、グローバルなその社会の中での加速度的な変革の現実、その2つをどう折り合わせるかということ贯穿する概念として、“持続可能性”があります。ドレーシャー氏の講演の中の、ハーバード公衆衛生研究所の24の原則、タイトルが「Principles of Healthy, Sustainable Menus」となっていますが、ここでいうSustainable Menusというのは、日本語でいう持続可能性とは、若干違うのではないかなと思います。いかがでしょうか？

ドレーシャー氏

この場合の持続可能性は、環境の持続可能性を指します。“全体の食”という観点からみていかないと持続可能性を見失ってしまいます。持続可能な食品の選択や健康な食品の選択というものが一方であるならば、その対立するところはどこであるのか、相容れないものはどういうものであるのか、例えば、今後の70億から90億人という地球の人口に対して供給できる食品があるのであれば、“全世界の健康”という点では、バランスがとれているといえることになります。

キャンベル氏

資源そのものの持続性だけではなくて、人間の個々の健康、そこから文化的なサステナビリティにも範囲を広げ、交差させて考えるということが重要だということですね。健康と環境的な持続可能性が交差する例を出していただけませんか？

ドレーシャー氏

個々の栄養素について、アメリカは方向性の是正を図っています。加工食品に不要なものを取り除き、重要なものを追加するというかたちは健康食品のよくない定義にしかありません。私たちは、プラントフォワードという概念を採用していますが、イタリアや日本のような文化がないので、この植物主体と言った話をするに「それは、ベジタリアンではないのか」と、極端な方向に連想をしてしまうのがアメリカ人です。ただ文化においては微妙なバランスをとるということが大事だと思います。

キャンベル氏

持続可能性について、食文化、科学からみると、課題はどこにあると感じていらっしゃいますか？

モリーニ氏

人間が農業を発明したのは 1 万年ほど前。人間が動物と違うのは、唯一、自分達でその生産をすることです。どんどん生産した結果、今、問題点はカロリーの過多となっています。そういった意味から、ある特定の地域に住んでいた人たちが、その環境と調和をとり、かつ健康を追及できるものを「伝統的な食事」と言い、そして、それをベースに場所によって、健康もリソースも人も違うある特定の〇〇食事、〇〇料理という食文化が生まれました。

食文化は、このようなあまりに急速に変わりゆくスピードの緩衝剤になり、生きものであるわれわれを救ってくれるものでもあると思います。地中海料理はひとつの代表的なモデルですが、日本の食事も健康的で、日本とイタリアというのは長寿の 2 大大国ともいえます。伝統というものを変化の緩衝剤として使っていくと同時に、今後生産できる食材というものを、さらに追及していかなければならないわけです。

私たちの大学においては、持続可能性という言葉を使うときには「Good」「Clean」「Fair」、この 3 つを念頭におくことで、社会的持続性という意味での食文化の価値も見えてくると思っています。

キャンベル氏

食文化が緩衝剤になり得るといってもおもしろいお話を伺いました。様々な環境や社会、経済の加速度的な変化に人々が追い付くのか、また食というものが状況の意識を喚起する力であったり、責任があるという話だったと思いますが、辻校長はモリーニ氏の話

聞いてどう思われますか？

辻校長

今回のシンポジウムは、日本のクールジャパン機構において、日本が持つ底力、日本の強みを、食文化における意味でどのような形でマニフェスト宣言していくべきなのかという話からはじまりました。今日、こうした参加者の方を招いて世界的価値観からもう一度見直し、それをさらにブラッシュアップして、料理人の方々と協議しながらつくっていくというプロセスを考えています。日本人だけで作ってしまうと、保護への力が強く働いてしまう可能性があります。さきほどのドレーシャー氏、モリーニ氏のお話を伺い、数十年先のことを大局的に考え、これから必ず起こりうる問題を仮説として未来予測図をつくり、それに対処しようとしている、これは非常に素晴らしいことだと思います。

日本には、世界に類をみない食文化があります。伝統を守るというのは、それをどう革新させていくかによって、知的財産のエンジンとして動いていくものです。守ろうとするよりも、今、日本が直面している問題と世界が持つ問題との共通言語、世界に対して日本はどのような貢献ができるかを見つけてこそ、日本版マニフェストは、はじめてクールといえるのではないかと思います。

キャンベル氏、

日本中には素晴らしいものづくりがありますが、特に海外に出していくときの共通言語であったり、志向をさぐることの難しさ、一言でいうとマーケティングの問題が今クローズアップされているのではないかと思います。世界中を歩きながら、日本の食について、意見、思想を求められている成澤氏はどう思われますか？

成澤氏

簡単にいうと、食材には限りがある。自分達が地球上で食べていく事には、限界がせまっていることを、残念ながら日本人はわかっていません。ここまで豊かな生活になったのは、たった 60 年なのです。東京のお寿司屋さんに行けば、非常にレベルの高いものが食べられますが、現実の海の状況をわかって握っているかという点と非常に疑問です。地方にいくと、魚はどんどん獲れなくなっています。例えば、海水温が 1 度でも上がれば、魚はそこには来なくなります。しかし、その現実を東京では感じられなくなっている。本来であれば、料理人である私たちが自然環境の危機を感じて、食べ手にそれを伝えなければいけないのです。

北欧などでいえば、動物愛護と生きていくために必要な分だけ動物を殺して食べるということとは全然違う、ということです。食材がどれだけ無駄にされているかということも含め、考えるべきことは非常にたくさんありますが、まだ、日本ではそういった議論も起きていないのが現実です。今日、こういった場で少しでも話ができることに感謝すると当時

に、日本でも今、それを始めないといけない時期だと非常に危機感を感じています。

キャンベル氏

陰影の部分の棚卸をして、今日、議論の気流を起こすことが、われわれに与えられた機会だと思います。目指すべきものとして、ビジネスモデルに落とすための一番の要点、あるいは避けなければいけないことをドレーシャー氏に指摘していただきたいと思いますが。

ドレーシャー氏

ひとつ考えるべきことは、美味しさというのは、実は植物主体からきています。いわゆる、動物主体の美味しさというものはコストが高く、昔も、毎日、牛や豚を殺すことはできなかったわけです。そこで様々な技法が、世代ごとに生まれてきました。そして今でもそういう食事は高価です。

例えば、政府が食事における問題として「健康や環境の観点からこれが必要です」と示しても、人々からは「味が悪くなるかもしれない」「家族は好きでないかもしれない」「食事は自分にとってとても重要なんだ」という反応になるかもしれません。

そこで、レストラン以外のところでも、調理師の専門性というものを活用していく必要があります。いわゆる調理における家庭料理というものが減って、本当の知識は調理師しか持っていないような状況になってしまいます。そういった技法を本当のレストランから持ち出してもらい、例えば、政府に公衆衛生の専門家が勝手にやってもらうのではなく、調理師を巻き込んでいく必要があると思います。

キャンベル氏

モリーニ氏は、鶴岡に行かれて注目した点はありますか？

モリーニ氏

鶴岡では、人が食べるということに関して、いわゆる知恵を使って培ってきた調理方法というものが多々みられました。やはり健康な人が多いところには、生物多様性も豊かです。今回の私たちのフィールドワークは非常に意味あるものとなりました。

世界は日本に注目しています。ひとつのサンプルとして見ています。私は、味覚や受容体などの勉強をしてきましたが、私にとっていいものは、成澤氏にとってもいいものとは限りません。一方で、その中で健康にとってのいい悪いというものもありますので、そういった意味で食文化が重要になります。

キャンベル氏

モリーニ氏と鶴岡に行かれた学生の方が会場に来ていらっしゃいますので、鶴岡で出会った食の風景や食そのものの中で、自分が良いと思ったもの、もう一つ、課題や変えた方

がいいと思われることの2つについて、是非伺いたいと思います。

学生①

モリーニ先生がすでに何点かお話されましたが、山の中で食べられない食材を食べられるようにしていることです。日本は復元力があると思います。もちろん、麴ですとか、発酵食品にしても、この技術によって旨味や味を高めることができるかと思います。良い点をひとつ選ぶのは難しいですね。ワクワクすることがたくさんありました。

学生②

単に野菜だけで、これだけの料理ができるのかと驚きました。肉はほとんど使っていないにも関わらず、味わい深さがつまっていました。

社会全体が食へのこだわりがあって、またその調理方法にも工夫がほどこされていました。山伏を訪問し、一緒に日本酒を飲んだり、貴重な体験をしました。さらに、またぎにも会い、そこでは熊の肉を食しました。熊狩りをしつつ、しかし自然を守るという原則を持って狩っているということでした。

キャンベル氏

何か、変えた方がいいという意見はありますか？

学生③

改善という点でいえば、生産における環境にはまだ配慮の余地があるのかと思いました。また、海外から来る人々も多いので、交流をもっと豊かにすることで学ぶこともできるのかもしれない。おもてなしや自然の持続可能性の分野で連携できるのかと思います。

キャンベル氏

ありがとうございます。ぜひ、このことを仲間にシェアをしながら発信していただきたい。私たちがあれこれいうよりも、彼らが、それぞれの地域や学校の外でどういうことを学び、何を感じたのかを、それぞれの文化の中で発信することが一番大きな力になると思います。

数年前に北欧では、ひとつのマニフェストを作ったわけですが、まさに持続可能性をどう担保していくか、実現していくかということが書かれています。それに対抗するわけではありませんが、今日は、日本版ガストロノミーマニフェストの試案についてのキックオフでもあると思っています。まだ途中経過ではありますが。読んでみると、非常に具体性があります。

例えば料理技術や、油脂に依存しすぎない味の構造や発酵文化を再認識し、それをブラッシュアップしていくこと、また日本人の味覚には、日本の長い飢饉や食糧難が周期的に

あったということから保存食ということが非常に重要なんですね。そういうものの智慧に学び、イノベーション技術をどう盛り込んでいくか。そしてものすごくおもしろいと思ったのは、空間活用と食がどう結ばれるかということです。読んでいくと、これからいろいろなことを考えるきっかけを私たちに投げかけてくれるものだと思いますが、辻校長は、どういった想いで策定し、どういう効果を得たいと思っていますか。

辻校長

北欧のマニフェストを聞いていると、日本のマニフェストを聞いているような感じがします。ゴー・ミヨが、1970年代に書いたマニフェストはテロワールオンリーと料理技術の革新性がヌーベルキュイジーヌだというものでした。その後、この10年くらいの間でスペイン、イタリア、北欧でガストロノミーマニフェストが発表されてきましたが、料理技術の革新から、今は環境問題、これから直面する問題、未来予測図、伝統文化の保存という意味において、かなり国際共通性があると思います。

北欧のマニフェストは、プロモーション、マーケティング的に見事で、何よりも10番目に書かれている学者とジャーナリズム、シェフと国、産官学がこの国々を盛り上げていこうと、これが一番重要だと思います。アメリカでも大学やジャーナリズムなどリテラシーの高い方々が常に問題点を投げかけている。そして料理人たちも自ら研究しなければいけないと駆り立てられている、この図式が今のアメリカの研究を進めていると感じます。逆にそれを日本に当てはめて考えてみると、残念ながら日本にはまだそのようなシステムがないのが現実です。

キャンベル氏

食をめぐる膨大な情報のマーケットは作られています、批評であったり、苦言を呈したり、何を直していくかという事はまだまだ共有されていないですね。

辻校長

料理人の方がフィールドワークをしないという事実、消費者も研究者の多くもフィールドワークをしていない。これは致命的な問題だと思っています。これからまず直していかなければなりません。

成澤氏は、郷土性を重視してフィールドワークするのではなく、里山というそもそも日本が持っている持続可能性を持つ文化をフィールドワークされている。そこからイノベーションや、どのような料理が生まれるかというものを考えて、想像して美味しさというものに達している。これはひとつのサイクルだと思います。今、日本がどんな問題に直面しているかを、是非、数値統計だけでなく、実際に足を運び、自分の目で見るのがとても大事だと思います。