

7 「日本料理」の世界無形文化遺産への登録について

【担当省庁】文部科学省、文化庁、農林水産省

「日本料理」の「世界無形文化遺産(ユネスコ)」の登録については、国において「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」が設置され、平成25年11月の登録をめざして検討が進められているところですが、京都府においても、この動きと密接に連携しながら、特定非営利法人日本料理アカデミーとともに検討を進めているところです。

「日本料理」は、日本の食文化の粋であり、日本の美の象徴として世界的に保全する価値を有する文化となっていることから、東日本大震災からの復興の決意を国内外にアピールするためにも、その早期登録が望まれますが、登録に際しては、「社会、集団及び個人の可能な限り幅広い参画」による「首尾一貫した一連の保護措置の構築」が求められることから、次のとおり提案します。

京都府からの提案

1 世界無形文化遺産への登録提案

日本料理を国指定・選定に係る「重要無形文化遺産」等と同様に「国内の無形文化遺産目録」に登載し、ユネスコの「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」への記載提案を行うこと。

2 文化財としての保護

日本料理を文化財保護法に基づく文化財として位置付けるなど、文化として保護する法制度を整備することにより、他の文化財と同様にその実践・継承者、習慣、技術等を顕彰・保護の対象とし、価値への理解促進や優れた実践・継承者の確保・育成のため、次のような取組を実施すること。

- (1) 食育推進基本計画に基づく教育・普及啓発に日本料理の価値と役割を明確に位置付けるとともに、必要な取組を明示して全国的に実施すること。
- (2) 海外において日本料理の価値への理解を深める活動を積極的に展開すること。
- (3) 日本料理の料理人の技量を適正に評価し、国内外においてその技量の質が担保されるしくみを構築すること。
- (4) 日本料理の文化的背景も含めた研究や高水準の日本料理を提供する実践者の確保と継承者の育成を担う高等教育機関を設置すること。

ユネスコ無形文化遺産について

◆ ユネスコ無形文化遺産の保護に関する条約による締約国の動き

- ① 自国内の無形文化遺産の目録の作成
- ② 人類の無形文化遺産の代表的な一覧表「代表一覧表」への記載提案
- ③ 緊急に保護する必要がある無形文化遺産の一覧表「危機一覧表」への記載提案

◆ 我が国の対応

① 目 録

国の指定・選定に係る「重要無形文化財」「重要無形民俗文化財」「選定保存技術」一覧を目録としてユネスコに提出する。

② 代表一覧表

日本の文化的多様性を示す効果的な選定を行うため、上記3分野のそれぞれから提案候補を選定する。～指定時期(早い順)、地域バランス、資料協力を考慮～

③例 外

平成20年は「アイヌ民族を先住民族とすることを求める国会決議」等を考慮し、日本文化の多様性をより一層示す観点から、上記枠組みとは別に「アイヌ古式舞踊」を第1回提案候補とする。

◆ 「日本料理」にかかる世界無形文化遺産登録への動き

- 特定非営利活動法人日本料理アカデミーからの京都府知事への要望
(平成23年6月6日)
- 京都府から国への政策提案
(平成23年6月9日)
- 日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会開催(農林水産省)
(平成23年7月5日、8月19日)
- 「日本料理」の世界無形文化遺産登録に向けた有識者ヒアリング実施(京都府)
(平成23年7月12日、9月9日)

◆ 「日本料理」の世界無形文化遺産登録への課題と提案

【課題】文化庁の目録掲載の考え方の拡大・柔軟化



【提案】「日本料理」は、「無形文化遺産の一層の認知、重要性意識の向上確保、文化の多様性の尊重」に資するものであり、目録掲載を3分野に限定しないこと。

(理 由)

- 日本料理は、日本の食文化の粋であり、国際的にも重要性・多様性において十分認知されていること
- 既に、諸外国の固有の料理が、世界無形文化遺産登録されていること
(フランスの美食術、メキシコの伝統料理、地中海料理)
- 既に、枠組みの例外があること(アイヌ古式舞踊)

(参考 1 : 日本の世界無形文化遺産への登録済み文化遺産、2010.6 現在)

- 能楽 ○人形浄瑠璃文楽 ○歌舞伎 ○雅楽 ○小千谷縮・越後上布
○石州半紙 ○日立風流物 ○京都祇園祭の山鉾行事 ○甕島のトシドン
○奥能登のあえのこと ○早池峰神楽 ○秋保の田植踊 ○チャッキラコ
○大日堂舞楽 ○題目立 ○アイヌ古式舞踊 ○組踊 ○結城紬

(参考 2 : 特定非営利活動法人 日本料理アカデミー)

日本料理の発展を図るため、教育及び文化・技術・研究並びにその普及活動に取り組む。京都市教育委員会や京都大学と連携した日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動や、世界の料理人との交流のための「日本料理フェローシップ事業」、世界各地で活躍する若い日本料理人の登竜門といわれる「日本料理コンペティション」等を実施している。

(参考 3 : 海外の料理に関する高等教育機関の例)

・ル・コルドン・ブルー

1895 年パリに創設。フランス料理の発展とともに歩み、クラシックな料理から、新しい技法を取り入れ進化する現代のフランス料理まで、その時代を担うシェフとともに、フランスの料理芸術を継承し、世界に向かって発信してきた。

・CIA (Culinary Institute of America)

ニューヨーク州ハイドパークに所在する。1946 年にコネチカット州ニューヘブーンにクッキングスクールとして設立され、現在は外食産業界のハーバード大学と呼ばれている。充実した施設やカリキュラムばかりでなく、ニューヨークのトップ 10 レストランのうち 7 軒のシェフは CIA 卒業生という実績をもつ。

【京都府の担当部局】

政策企画部	戦略企画課	075-414-4352
商工労働観光部	観光課	075-414-4837
農林水産部	農政課	075-414-4915
農林水産部	研究普及・ブランド課	075-414-4940