



女子栄養大学短期大学部非常勤講師
資源と環境の教育を考える会『エコが見える学校』
関東学院大学非常勤講師
三信化工株式会社

海老原誠治

えびはら せいじ

佐賀大学物理学科卒業、佐賀県立有田窯業大学校・常勤講師を経る。

◎政府インターネットテレビ『徳光・木佐の知りたいニッポン～守りつなぎ広める日本の心 和食』で和食器の給食、出前授業の様子が放送されています。

正月に読む、ユネスコ登録「和食」

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、指導事例も充実してきたかと思います。ちなみに政府では、「」が付いた「和食」が無形文化遺産登録されたものに限定され、一般的に会話で使用される和食は「」を外して区別しています。何はともあれ、登録から6年が過ぎた「和食」ですが、

- ①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- ②健康的な食生活を支える栄養バランス
- ③自然の美しさや季節の移ろいの表現

④正月などの年中行事との密接な関わり——以上の4つが特徴として一般的に知られているかと思います。

ただ、この4つの特徴は、国内で任意にまとめられた内容であり、ユネスコで登録された「和食」の正確な内容を伺うには、ユネスコに政府が提出した提案書をひもとかなくてはなりません。正月を機に、ユネスコ無形文化遺産「和食」を掘り下げてみたいと思います。

表1 教科と接点を持つ、主なユネスコ無形文化遺産「和食」の提案書内容

ユネスコの提案書	教科との接点
●「自然の尊重」という要素の精神は天然資源の持続可能な利用を促進する ●「もったいない」という言葉でも表され、資源の最大有効活用を促進	道徳：自然への敬い 社会科 6年生：日本の歴史／地球規模で発生している課題の解決
●北は北海道から南は沖縄まで地理的条件や歴史的背景により、豊かな多様性を表している ●「和食」は地域ごとに多様性に富み、各地の歴史的・地理的特徴を表している	社会科 5年生：地形や気候の概要 社会科 6年生：日本の歴史
●「和食」は食の生産から加工、準備及び消費に至るまでの技能や知識、実践や伝統に係る包括的な社会的慣習 ●正月の特別料理にしばしば使われる餅やだし、発酵調味料の香りや味	道徳：伝統と文化の尊重 家庭科 5・6年生：食事の準備
●資源の持続的な利用と密接に関係している「自然の尊重」という基本的な精神 ●新年の神を迎えるため、餅つきをしたり、それぞれ象徴的な意味を持つ	道徳：自然への敬い 社会科 4年生：地域の年中行事、人々の願い 社会科 6年生：わが国の文化の尊重
●地域でとれる新鮮な食材を用いて美しく盛り付けられたおせちと呼ばれる特別料理や雑煮、屠蘇を準備したりする。これらの料理は特別な器に盛られ、家族や参加者が共に食する	社会科 5年生：地形や気候の概要 道徳：伝統と文化の尊重 家庭科 5・6年生：食事の準備 図工 5・6年生：生活の中の鑑賞 わが国の美術作品の鑑賞
●豊富なうま味を有するだしや発酵調味料に関する知識や実践は動物性油脂の置き換えによりカロリー摂取の抑制や肥満防止に寄与する	家庭科 5・6年生：栄養を考えた食事

お正月

なぜ、このタイミングなのかというと、「和食」のあらゆる特徴が、正月に詰まっているからです。本誌12月号でも書きましたが、「和食」の正式な登録名を見ると、和文では【和食；日本人の伝統的な食文化－正月を例として－】ですが、後半部分の原文は【notably for the celebration of New Year】とあり、【特に正月を例として】という意が込められています。登録に当たり、ユネスコからも、正月に留意することが、公式コメントにも最初と最後に重ねて指示されています。また、自然の尊重は、資源の持続可能な利用に深く関係し、本質的な精神に関連する、和食の基本的な知識と社会的および文化的特性は、正月に見られる、このように表現されます。

多様性・再構築・持続

地域によって、食材や、その存在自体が

まちまちであるお節やお雑煮のように、「和食」は「地域ごとの多様性を色濃く残す多様な食文化」であり、縄文・弥生から現代まで、時代や政権の変化とともに「人と自然的・社会的環境の関係性の変化に応じて常に再構築」するものです。

このような「和食」を、私たちが背負う義務があります。提案書では、社会に対する貢献に関し、次のように書かれています。「持続的社会の構築に貢献し、自然と融合した食文化の中で、継続的に創造性を拡張し続けている和食は、自然と調和した人類の創造性を知らしめる（概略）」。ここまで、内容が多岐に定義される「和食」ですので、学習指導要領と多くの接点がありそうです。参考までに、目に付いた所を左ページの表にしてみました。

【自然への尊重】をもって「和食」を継承することは、同時に世界に貢献する義務を持つことを、ユネスコ無形文化遺産登録で教えられます。

知りたい！ うつわと食のミニ知識

松竹梅

おめでたい文様、松竹梅。おそらく和食器では最も用いられる文様だと思います。元は中国の歳寒三友や四君子（蘭、竹、菊、梅）に発しますが、冬でも生命力のある松竹、春を告げる梅は、日本人ならではの感性から、めでたい文様として多用されます。ここに、うつわに描かれたさまざまな松竹梅をご紹介致します。

