

食品と容器

FOOD & PACKAGING



2 新年のご挨拶

加藤寛之

第1特集 新春誌上座談会

4

『変化する和食』

6

日本の食文化と和食

江原絢子

14

世界に広がる和食文化

大久保洋子

24

健康・栄養を支える和食と、次世代への和食文化継承

酒井治子

32

和食文化における正月料理の歴史的変遷 - おせちと雑煮 -

清 絢

第2特集 海外事情

41

キリバスの食事情

大橋智志

48

メキシコの食文化

岸井正浩

56

モーリタニアの食事情

近澤良字

61

中国の食事情

耿 婕婷

66 最近の技術雑誌から

70 業界の話題

71 古今東西全部入り④

コーヒー豆（浅煎り）

71

越中富山と英国人，そして仏蘭西誌

第1特集

新 春 誌 上 座 談 会

『変化する和食』

日本の食文化と和食……………江 原 絢 子

世界に広がる和食文化……………大久保 洋 子

健康・栄養を支える和食と、次世代への和食文化継承
……………酒 井 治 子

和食文化における正月料理の歴史的変遷 - おせちと雑煮 -
……………清 絢

第2特集

◆ 海 ◆ 外 ◆ 事 ◆ 情 ◆

キリバスの食事情……………大 橋 智 志

メキシコの食文化……………岸 井 正 浩

モーリタニアの食事情……………近 澤 良 宇

中国の食事情……………耿 婕 婷

■ 『変化する和食』 ■

2013年12月、ユネスコ無形文化遺産の「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」に「和食；日本人の伝統的な食文化－正月を例として－」が記載されて2023年で10周年となります。このタイトルからわかる通り、ここで示す和食は、「日本人の伝統的な食文化」を指しています。日本の食文化が、他国の食文化に比べて優れているために一覧表に記載されたものではありません。文化の多様性が失われたら、人類の社会は脆弱化ぜいじやくかするといわれていますが、そのままでは失われそうな多様な文化を保護することがこの無形文化遺産の重要な視点でもあります。

日本の食生活は、明治以降の西洋料理の食材や料理の導入以降、変化を続けました。主食の米の消費は、1962年をピークに減少しはじめ、肉食、油脂、乳・乳製品が少しずつ増加します。1970年以降、ファミリーレストランが普及し洋風料理が日常化し、家庭での冷凍冷蔵庫、電子レンジの普及により調理済冷凍食品が急増します。このような変化により、1980年代には、全国的にはバランスの取れた食生活で「日本型食生活」とも呼ばれましたが、都市部を中心に食の簡略化傾向が顕著となり、子どもの「孤食」が課題ともなりました。地域で継承されてきた各地の多様な食も次第に画一化する傾向が懸念されました。その上、東日本大震災による風評被害は、地域の食材などにも大きなダメージを与えることとなりました。これらのこともユネスコ無形文化遺産への登録をすすめた要因です。

日本の食文化を保護し継承しようとする取り組みは、「和食」が登録される以前からみられます。2005年に制定された食育基本法の推進のため、5年ごとに作成される食育基本計画でも日本の食文化を保護・継承するための目標が取り上げられています。米飯食、和食の献立や郷土料理を学校給食で推進することが推奨され、全国の学校給食の米飯は、現在、平均週3.5回となっています。テレビの食の番組は、地域の食材や料理を紹介するものも多く、素人の男性タレントが料理をする番組も目立つようになりました。家庭の料理は女性が担当することが多いのが現状ですが、若い世代は少しずつ男女差に違和感を持つことが少なくなっています。しかし、家庭の食の実態については、格差があるのは大きな問題といわざるを得ません。

本年の新春特集の紙上座談会では、上記の社会変化に鑑み『**変化する和食**』をテーマとして、次の4つの視点から紹介いたします。

まず、はじめに「**日本の食文化と和食**」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」と日本人の食文化が成立した背景、料理としての和食の変化と現代の和食についてをコーディネータの江原が担当いたします。次に和食はこの10年、世界に広がり、日本食のレストランも増加しています。世界で受け入れられる和食とは何か、その実態について「**世界に広がる和食文化**」と題し、和食文化国民会議顧問・元実践女子大学 教授 大久保洋子氏に紹介していただきます。また、第3の話題は、「**健康・栄養を支える和食と、次世代への和食文化継承**」と題して、和食と健康との関係について東京家政学院大学 教授 酒井治子氏に担当いただき、和食文化に関する教育などについても提案いただきます。また、第4の話題には、日本人の行事食ではもっとも定着している正月料理の歴史と最近の変化などについてを、「**和食文化における正月料理の歴史の変遷 - おせちと雑煮 -**」と題して、和食文化国民会議の幹事 清 絢氏に紹介いただきます。
(江原 絢子)

日本の食文化と和食



東京家政学院大学 名誉教授・同大客員教授
一般社団法人 和食文化国民会議 顧問
江原 絢子 (えはら あやこ)

お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業。博士(教育学 名古屋大学)。東京家政学院大学教授を経て現職。専門は食文化史・食教育史・調理学。主な著書に、『高等女学校における食物教育の形成と展開』『家庭料理の近代』(単著)、『和食と食育』、『日本食の文化』(編著)、『和食とは何か』『日本食物史』(共著)など。

世界に広がる和食文化



一般社団法人 日本家政学会 食文化研究部会 副部長
一般社団法人 和食文化国民会議 顧問
大久保 洋子 (おおくぼ ひろこ)

実践女子大学卒業、実践女子大学元教授・学部長を経て現職。博士(食物栄養)。専攻は調理学・食文化論。管理栄養士。著書として、単著『江戸の食空間』(講談社)『江戸の食・現代の食』(NHK出版)、共著として、『日本の食文化その伝承と食の教育』『和食と食育』『近現代の食文化』(アイ・ケイコーポレーション)。

健康・栄養を支える和食と、次世代への和食文化継承



東京家政学院大学 人間栄養学部 人間栄養学科
教授
酒井 治子 (さかい はるこ)

女子栄養大学大学院栄養学研究科博士後期課程修了。博士(栄養学)。専門は地域栄養教育、食育。農林水産省令和元～3年度「和食」と地域食文化継承推進事業(和食文化継承の人材育成等事業)検討会委員を務める。著書として、「栄養教育論」「子どもの食生活」など。

和食文化における正月料理の歴史的変遷 -おせちと雑煮-



一般社団法人 和食文化国民会議
幹事
清 絢 (きよし あや)

上智大学文学部史学科卒業。大谷大学人文学研究科仏教文化専攻修了。専門は、食文化史、行事食、郷土食。主な著書に『日本を味わう366日の旬のもの図鑑』(淡交社)、『和食手帖』『ふるさとの食べもの』(ともに共著、思文閣出版)、『伝え継ぐ日本の家庭料理』(共著、農山漁村文化協会)、『食の地図』(帝国書院)など。農林水産省、文化庁、観光庁などの食文化関連事業の委員を務める。