

巻頭言

日本から「食の世界遺産」の提言を



東京農業大学応用生物科学部教授

—— 小泉 武夫

今、我々地球上に住む人間は、歴史的建造物や史跡、後世に手つかずに残しておくべき自然など、多くの文化遺産や自然景観を国際連合教育科学文化機関（ユネスコ）を通して「世界遺産」として認定し、登録している。

その主旨は、人のたどってきた歴史上、貴重な足跡を人類の偉大な業績として認めて、それを地球人が続くかぎり大切に守って行こうというものや、人類と共にこの地球上で歩んできた動植物を含めた生態系を、その自然の状態のままで大切に守り、後世に伝えようと「文化遺産」や「自然遺産」として認定しているのである。

ところでその「文化遺産」とは、人類の造り上げてきた歴史上のさまざまな文化の中で、特にこれからも地球に住む人々が共有する宝物として、継承していくべき過去の文化のことである。それらを人類はこれまで大切に守り続け、多くの遺跡や史蹟、建造物などを人類の遺産として受け継いできた。文化的意義や価値の高いものを失ってしまえば、それは人類にとってこの上なく大きな損失であるからだ。

さて、その「文化」の中には「食」もある。食は人が生きていくために不可欠の行為で、有史以来、人はこれを毎日毎日繰り返してきた。その間、幾多の^{おびただ}夥しいほどの知恵や発想を人はそこに注いできて、さまざまな文化を築き上げてきた。その食の文化はまた、民族の違いによっても多岐に分化され、それぞれの民族には独自の食文化があって、そこには民族文化を築き上げた重要な叡智が凝縮されているのである。

私はこれまで、「民族の食」の研究に長く携わってきた。そこから見えたものは、地球上に点在している数多くの民族には、それぞれに独自の食文化が成立していて、その奥の深さにはただただ驚くことばかりであったことだ。

しかし、調査をしながらとても残念なこともあった。私はこれまで主に山岳少数民族や、消滅しつつある民族の食の調査研究に当たってきたが、そこで見たものはかなり心を痛める食の現場であった。たとえば、カンボジアの山岳民族である高地クメール族（約三万人）の所に行った時、期待していた彼らの食文化はほとんど影を潜め、貧しさの中でも必ず化学調味料は常備してあって、それだけで味付けしていた。もう彼らが知恵として伝承してきた味付けの文化などは、その現代調味料のおかげで消えてしまい、決して再び蘇ることはない。またロシアのカムチャツカ半島でのイテリメン族（カムチャダール族、約二万人）の食生活は、そのほとんどが、白系ロシア人たちの食生活に同化してしまい、民族食の性格はほとんど失っていた。それを目の当たりに見た私は、こんな辺鄙な地域にまで、食のグローバル化が進んでいるのかと思い、その貴重な伝承民族文化の消滅を嘆いたものである。一方、日本国内においても、第二次世界大戦後、欧米化の食生活がじわり

じわりと蔓延^{はびこ}り出し、それまでの日本の伝統的食文化は衰退の一途をたどったために、今日では、昔に日本人が編み出した食の知恵や発想といったものが次々に消えていく現状にある。

一度消えてしまった昔からの貴重な文化は、新しい文化の波に押し潰されて、再び蘇ることは不可能である。それを今こそ誰かが書きとめておいて、後世に伝えておくことは、かけがえのない文化の大切な証拠遺産として急がれることだと思う。そこで私は、そのような考えから、まず日本において消えつつある食の文化や、これからもしっかり伝承していかなければならない食材、知恵などを書きとめておくことにし、最近『食の世界遺産』を講談社から刊行し、先ず日本編を書いた。この本では「食材の遺産」、「発酵の遺産」、「調味の遺産」、「保存・殺菌の遺産」、「酒の遺産」、「調理の遺産」、「教への遺産」の七項目に分類し、日本に昔から伝わってきた奇跡の食文化を「食の遺産」として書きとめておいたのである。それらの食の知恵は、今や風前の灯として消える寸前にあったり、伝承者がいないために消える運命にあるものが大半である。ところで「遺産」のひとつの意味に、前代の人が遺した業績、というのがある。いわゆる文化遺産である。最近ではこの範囲を拡大解釈して、前代人の手がまったく加えられなかった自然に対しても「自然遺産」として通用するようになった。しかし、「食」の世界における遺産の意味は、あくまでその周辺に宿された前代人の知恵や発想の中でも、とりわけ後世に残しておきたい知恵の結晶そのもののことである。その計り知れない貴重な結晶が、いったん崩壊してしまうと、二度と蘇ることのできない宿命にある。これでは先達者たちが編み出したせっかくの知恵と文化遺産も露と消えてしまい、後世の人たちに残すことはできない。

先人たちから引き継いできた貴重なその食の文化遺産を、現代人は立派に後世の人たちに伝えていく担い手でなければならない。「食」という、人類が生きて行くための不可欠必須の行為の中で、引き継がなければならない貴重な文化遺産を、私がいかなる具備条件や規準で選んだかは、大要次のような考えになる。

- 一 人類が考え出した食を巡る発想や知恵が深く織り込められていて、それがきわめて貴重な文化遺産の意味を持っているもの。
- 二 その民族またはその民族が住む地域でのみ発生し、食に関わる貴重な叡智によって編み出された加工や調理、保存などの技法。
- 三 食べ方や食材に対して、現代人を以てしてもその発想に及ばないと思われる深い知恵を内蔵し、そこには食への飽く無き執念、挑戦、意地、探究心などが織り込められているもの。
- 四 「伝統食」としてその地域に根付き、今日まで永々と継承されてきた、知恵を含んだ食。
- 五 後世に伝えておきたい食の道、食からの教え。
- 六 先人たちが食に対して発想した鉄則、細則、法則、原則、通則、定則、奇跡などが繊細に織り込まれていて、それが後世にも通用する貴重な食態。
- 七 一～六の条件を満たしながら、それが今、風前の灯として消える運命にある食周辺。

とにかく今に生きる現代人は、貴重な食の文化を人類の遺産として後世に伝えて行く義務を持っていて、その担い手でもある。今こそ食文化の伝統国・日本から、ユネスコに向けて、この食の世界遺産構想を提唱すべきである。