

今後の和食文化の予測と関連ビジネスの提案

日大生産工 (MA)

○鈴木湧介

日大生産工

五十部誠一郎

1 まえがき

この研究テーマについて決定したのは、2020年に開催される東京オリンピックで外国人観光客が大勢来ることが見込まれるなかで、外国人観光客の目的の一つである和食に興味を持ったことがきっかけである。国内では、引き継ぎ手がおらず高齢化していること。また、海外では展開されている店舗では正しく普及がされていないといった点がある。それらの問題点を解消するため現状を解析、原因の究明解決方法などを考えたい。本研究では、「今後の和食文化の予測をするとともに関連ビジネスの提案」という課題と対策を提案する。本報告では、今後予測と関連ビジネスについて報告する。

2 研究方法

本研究では和食文化を解析し、どのようにすれば和食が文化として衰退しないかということ考察し、今後ビジネス、文化として定着させるにはということに対しての課題と対策を提案する。今回は過去の文献や研究発表、農林水産省の発表を参考に取り組みの内容や方法について調査を行い、業界全体の現状や文化のブランド化の成功例等をネットで調べ分析していく。

3 実験結果および検討

研究結果及び検討については項目ごとに報告する。今回は研究が進んでいる項目について記載する。

・和食

ユネスコ無形文化遺産では「和食;日本人の伝統的な食文化」で登録されている。そのため和食とは、料理そのものだけではなく「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」をしめすものである。

・和食文化の特徴

和食文化は大きく四つの特徴がある。

①多様で新鮮な食材とその素材の味の尊重

日本の国土は南北に長く海や山と表情豊かな自然がひろがっているため各地で多種多様な食材が用いられる。

②栄養バランスが良く健康的

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスといわれている。また、近年注目されている「うま味」を用いることで動物性油脂の少ない食生活を実現しており日本人の長寿や肥満防止に役立っている。

③自然のうつくしや四季の移ろいの表現

食事の席で自然の美しさや四季の移ろいを表現している。季節の花や葉といった植物などを用いたり、季節に合わせた器や調度品を利用することで季節感の表現を楽しむ。

④年間行事との密接な関係

正月や節句といった四季からんだ年間行事と密接に関わって育まれてきた。

・和食（日本食）の歴史

起点から考察すると日本列島が形成された時代までさかのぼり、氷河期が終わった縄文時代からになるが、この時期に関しては様々な議論が存在するためここでは触れないこととし、ある程度「食」としての形がとられ始めたと思われる大饗料理から順に追ってふれていくこととする。

・大饗料理

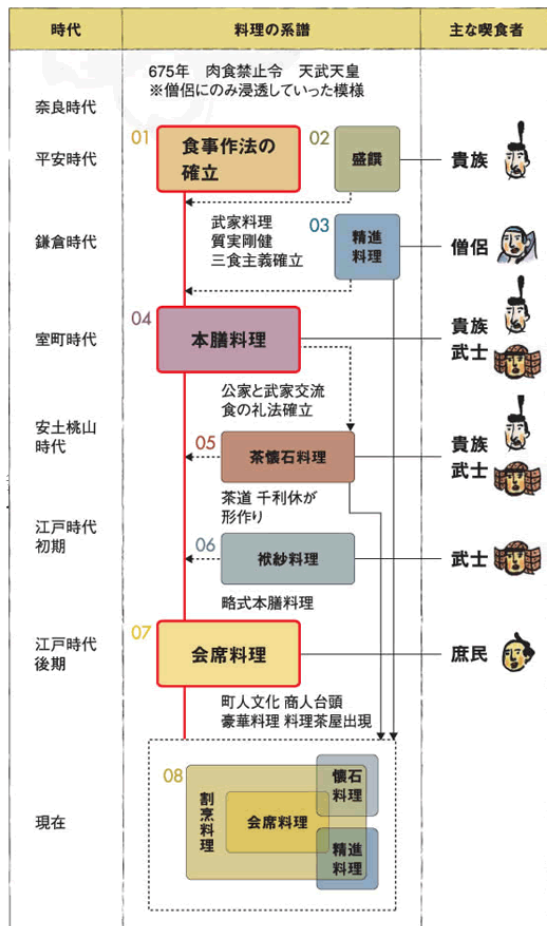
藤原氏など高位の貴族が、大臣に任じられた時や正月などに、天皇の親族を招いて行う儀式料理。朝鮮半島経由で入った中国料理の影響が著しい。

大饗料理以降、図1の年表を参考に説明する。

図1 日本食の年表

Future prediction of Japanese cuisine and proposal of related business

Yusuke SUZUKI, and Seiichiro ISOBE



*味の素 日本料理の歴史より

・盛饌

貴族食のなかでも特に儀式や接待用の食膳。見た目の美しさを大切にするという日本食の性格がこの時代から生まれた。

・精進料理

仏教思想を基本として生まれた料理で動物性の食材を使用せず、すべて植物性の材料を使っている料理。

・本膳料理

「元服」をはじめとする諸祝儀の際に振るわれたといわれている食事。現在、皇室の式といった宴の際に出される料理は本膳料理の流れを汲んでいるといわれている。

・懐石料理

茶事や茶会の席に出される料理。禅寺の古い習慣である「懐石」に由来する。

・袱紗料理

本膳料理を簡易化、儀礼作法を省略された。普段着で食べていたことから由来する。

・会席料理

現代にも存在する。一汁三菜をテーマにお通しや揚げ物が出される、お酒を楽しむ料理。

・割烹料理

高級料理を総じて呼ぶ。現代に存在。包丁で切り（割）、火を用いて調理する（烹）料理のことである。

・「和食」の課題、問題点

近年のグローバル化や生活様式の多様化により、地域の特産物を生かした郷土料理や食べ方、食事作法、伝統的な食文化が十分に継承されず、その様式が失われつつある。

・「和食」の保護・継承に向けた取り組み

「和食」に関するガイドブックやパンフレットの作成。ホームページによる「和食」の発信。

また、

世代を担う子供たちや若者世代へ「和食」継承活動や文化の普及推進。食育による地域食文化の保護や継承活動の推進。等様々な角度から行っている。

・「和食」とビジネス

日本郵便と連携し、「和食切手」の発行を行っている。

4 まとめ

以上のように、食文化は時代に沿った変化が求められている。今回の調査で明らかになったのは現代では割烹料理、懐石料理、精進料理、会席料理と、どれも普段私たちが触れることのない料理ばかりであり、高級志向の料理が多いということである。これは利益を追求することだけを考えると衰退することは明白である。つまり、高品質高価値であっても高価格であると一部の層からしか集客が見込めないため我々のような若者や子供たちに普及・継承活動の推進をするためにはコストを抑えた価格で販売することが必要と考えられる。また、郷土料理では地方に行くことができない人のために郷土料理のサミットなどを一か月に一度開くといった定期的に開催することで興味や関心を引くことが可能となるため、まずは開催することが重要と考える。

今後更に研究を進め、和食についても研究の制度を上げる所存である

「参考文献」

1) 一般社団法人和食文化国民会議

<https://washokujapan.jp/washoku-unesco/>

<https://washokujapan.jp/culture/>

2) 農林水産省

<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/>

3)味の素

<https://www.ajinomoto.com/jp/features/librari/japanesefood/>