

悲劇 欧州を蝕む反イスラム感情
仏紙テロの禍根

フランス
銃撃事件が問う
風刺とヘイトの境界

アジア
中国が目論む
「領海戦略」の変調

ニュースウィーク日本版

定価460円

Newsweek®



日本の和食、

無形文化遺産に登録されて1年余り——
世界的ブームの行方と日本人が見失いつつある伝統

世界の和食



2015

1・20

昭和六十一年三月四日第三種郵便物認可

ASTRATEGY FOR SAKE 世界を目指す SAKEの挑戦

日本酒 和食ブームに乗って
海外に活路を見いだす戦略だが

最近の世界的な和食ブームを起死回生のチャンスと捉える業界がある。日本酒業界だ。

フランス料理にワインが欠かせないように和食には日本酒が合うというイメージが国際的に広がれば、海外に広大な潜在市場が生まれる。日本国内での消費量がピーク時の3分の1に縮小していることも、「SAKE」の世界進出を後押ししている。

ただし、その道のりは険しそうだ。日本酒の輸出額は13年に100億円を突破したものの、世界有数の消費地であるアメリカや香港でさえ、銘柄に応じた品質管理や飲み方は十分知られていないと、国内外の日本酒市場に詳しい友田晶子と言う。

銘柄ごとの特徴が分かりにくいという問題もある。アメリカ最大のワイン輸入業者サザン・ワイン・アンド・スピリッツのモニカ・サミュエルによれば、日本酒はラベルを見ても味や合う料理を想像できない場合が多い。産地やブドウの品種が明記され、簡単な解説が付くケースさえあるワインとは対照的だ。「その結果、せっかくの商品がみりんのようになるまで店の棚に置きっ放しにされがちだ」と、友田は言う。

それでも最近、海外のニーズに敏感な蔵元も登場しつつある。福井県の加藤吉平商店は世界中に散らばるユダヤ系富裕層をターゲットに、ユダヤ教のコーシャ（宗教上の禁忌）に配慮した銘柄を開発した。

群馬県の永井酒造では前菜からデザートまでフルコースに対応できる酒のラインアップを用意し、フレンチやイタリアンと日本酒のコラボを打ち出している。こうした攻めの姿勢こそ、SAKEの知名度を押し上げる起爆剤となるかもしれない。

安藤智彦（本誌記者）

日本酒の存在感が高まりつつある



れるだろう。それなのに、無形文化遺産の登録に沸いてから1年以上たった今も、和食文化を長期的に継承し、発展させる道筋はついていない。

欧米の食習慣が浸透してきた流れに伴い、ご飯と味噌汁をベースにした質素で健康的な食生活が一般家庭から失われつつあることは誰の目にも明らかだろう。1人当たりの米の消費量は40年間で半減し、代わりに肉類の消費は3倍に増えた。子供の食生活の実態を調べた調査では「1日に魚をほとんど食べない」と答えた子供が4割を超え、好きなメニューのトップ10に入った和食は寿司だけだった。

単身世帯や共働き家庭が増えて家族そろって食卓を囲む機会が減り、1人で外食したり弁当を買ったりする「個食」が広が

っていることも、和食離れを助長している。さらに、おせち料理などの年中行事のノウハウも次の世代に受け継がれにくくなっている。

将来的には、「和食とは何か」のイメージさえ日本人同士で共有できない時代が訪れるかもしれない。「日本人は（和食の）無形文化遺産登録で大騒ぎしているが、実際には和食文化を理解していないという深刻な問題に直面している」と、文化庁文化審議会委員を務める東京大学の西村幸夫教授は言う。

フランスでも同じ問題が

個人や家庭レベルの問題だけではない。和食文化を支えてきた人材や食材といった「食のインフラ」も揺らいでいる。地方色の濃い郷土料理や、農家や漁村に伝わる伝統的な風俗は近年、住民の高齢化と過疎化によって急速に失われている。

環境破壊や乱獲の影響で、和食に欠かせない食材が不足する事態も目立つようになった。京都では古来からアユ料理が夏の風物詩だが、水質汚染などが原因で、市内の川を遡上するアユの数が激減。地元産の天然アユを使った京料理は今や一部の料亭や高級ホテルでしか味わえない高級品となってしまった。

一方、江戸時代から庶民に愛されてきたうなぎの価格が高騰して品薄が続くのは、乱獲のせいだ。ニホンウナギの稚魚であるシラスウナギの漁獲量は50年間で10分の1以下に減っており、今後値上がりが続けば、日本人のうなぎ離れはますます加速するかもしれない。

皮肉なことに、海外での日本食ブームが食材不足に拍車を掛けるケースもある。

マグロの消費はかつて日本人が8割を占めていたが、寿司ブームに乗って中国やインドでの需要が急増。太平洋クロマグロなどが国際自然保護連合の絶滅危惧種に指定されている。

いくつもの逆境が重なるなか、「和食衰退」に向かう流れを変え、残された時間は少ない。だが日本人の危機感は驚くほど薄いようだ。

和食の無形文化遺産登録を受けて、農林水産省はようやく重い腰を上げ、和食を保護する方法について検討を始めた。しかし問題点をあぶり出す議論が延々と続くばかりで、無形文化遺産登録から1年以上がたっても具体的な対策はほとんど始まっていない。

フランスでは、女性の社会進出が劇的に進んだ80年代に家庭の食卓から手の込んだレシビが消え、子供たちの食の乱れを憂う声が強まった。

危機感を募らせたシェフたちが立ち上がり、味蕾がまだ発達段階にある小学生に基本的な味覚やテーブルマナーを教える「味覚の1週間」を企画。今では官民挙げてフランス全土で行