

地域循環共生圏を創出させる価値観、「和食」

辻調理師専門学校

尾藤 環

ガストロノミー：美食学

テロワール：地味

ガストロノミー（美食学）マニフェストの変化

ヌーヴェル・キュイジーヌ・フランセーズの10か条（1973年）

- (1) 無用の複雑さや飾りのための飾りを排する
- (2) 加熱調理時間の短縮
- (3) 料理する食材の見直しと市場の料理の実践
- (4) メニュー品目の縮小
- (5) 長時間のマリネ、ジビエの長期熟成の追放
- (6) あまりにも濃く重すぎるソースからの解放
- (7) **地方料理への回帰**
- (8) 現代の技術革新への適切な対応
- (9) **食事療法との両立**
- (10) たえざる創造

ヌーヴェル・キュイジーヌ・ノルディックの10か条（2005年）

- (1) 料理を通して北欧という地域の純粹さ、新鮮さ、シンプルさ、**倫理観を表現する**
- (2) 料理の中に、季節の移り変わりを反映させる
- (3) 北欧の気候、景観、水が生み出した素晴らしい食材をベースにする
- (4) **美味しさと、健康で幸せに生きるための現代的知識を両立させる**
- (5) 北欧の食材と多様な生産者に光を当て、それによって守られてきた文化を広める
- (6) **動物を無用に苦しめず、海、農地、大地の資源の活用に責任をもつ**
- (7) 伝統的な北欧食材の新しい利用価値を探る
- (8) 北欧の優れた料理法や伝統的料理に外国の進んだ知見を取り入れる
- (9) 各地で自給可能な高品質食材を大切にするとともに、地域間での流通を促す
- (10) 消費者、料理人、農業、漁業、食品工業、小売り、卸売りの代表、研究者、教育者、政治家、行政が力を合わせてこのプロジェクトを成功に導き、北欧諸国全体に利益をもたらす

国際的な催事では、持続可能性への取り組みは必須

持続可能性に配慮した調達コード 基本原則

本基本原則は、経済合理性のみならず、公平・公正性等に配慮して、大会開催のために真に必要な物品やサービスを調達していくと共に、持続可能性を十分に考慮した調達を行うためのもので、**具体的な持続可能性に配慮した**調達コードを検討していくための原則を示すものです。

東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会HPより

ユネスコ無形文化遺産登録（2013年）

[提案の理由]

和食（日本食文化）は、四季や地理的な多様性による「新鮮で多様な食材の使用」、「自然の美しさを表した盛りつけ」などといった特色を有しており、日本人が基礎としている**「自然の尊重」という精神に則り、**正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に関係し、**家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習であり、**条約に定める「無形文化遺産」として提案することが適切であると認められる。さらに、日本食文化を保護し、価値を高め、子どもや孫の世代に伝えることは、広く国民の支持を得ている。

文化庁報道発表 2月17日より

「和食」は、日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神に則り、人と自然との融合のもとに食事を摂ることに**より家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習**である。それはまた、この精神に則って食材の自然な味を最大限生かして調理したり自然の美しさを表現したりするための自然及び万物と密接に関連した知識や慣習でもある。それは正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に関連し発展してきている。またそれは環境や自然との相互作用、歴史に対応して社会や集団により**絶えず変化してきた。**

無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書（文化庁HPより）

持続可能な美食学の日（6月18日）
—Sustainable Gastronomy Day—



ActNow: Food Challenge :Sustainable Recipes
世界中のシェフ達に参加を促す

料理人は、ヨーロッパを中心にグリーンリカバリーのオピニオン機能として期待されている

【日本のグリーンスター】

- ・カンテサンス
- ・シンシア
- ・NARISAWA
- ・フロリレージュ
- ・ラチュレ
- ・レフェルヴェソンス

※2020年12月7日発表



グリーンジョブ

グリーンジョブは世界労働機関（ILO）が提唱した。

エネルギーから建設、輸送、住宅などの分野で従来のようなエネルギーを大量消費する業態からの転換を進める

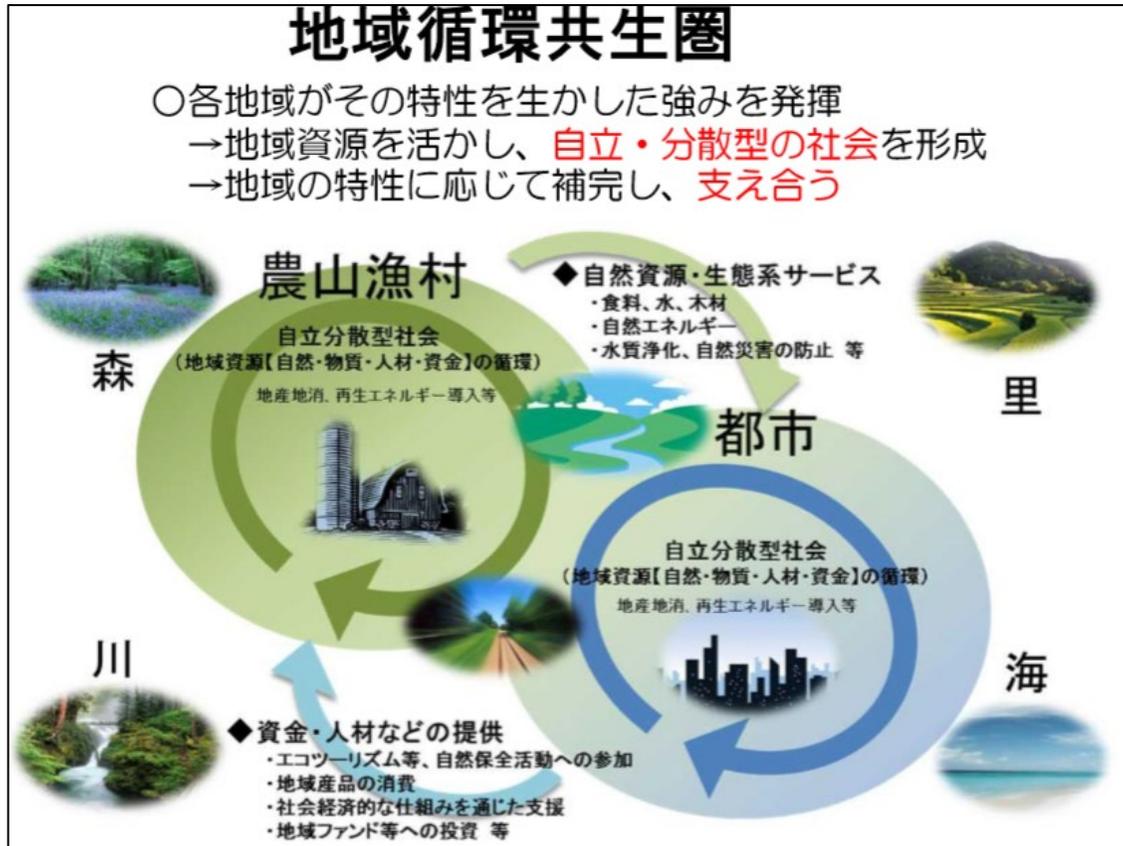
Decent Work：ディーセントワーク（働きがいのある人間らしい仕事）とされている。

高度専門職 × グリーンジョブ

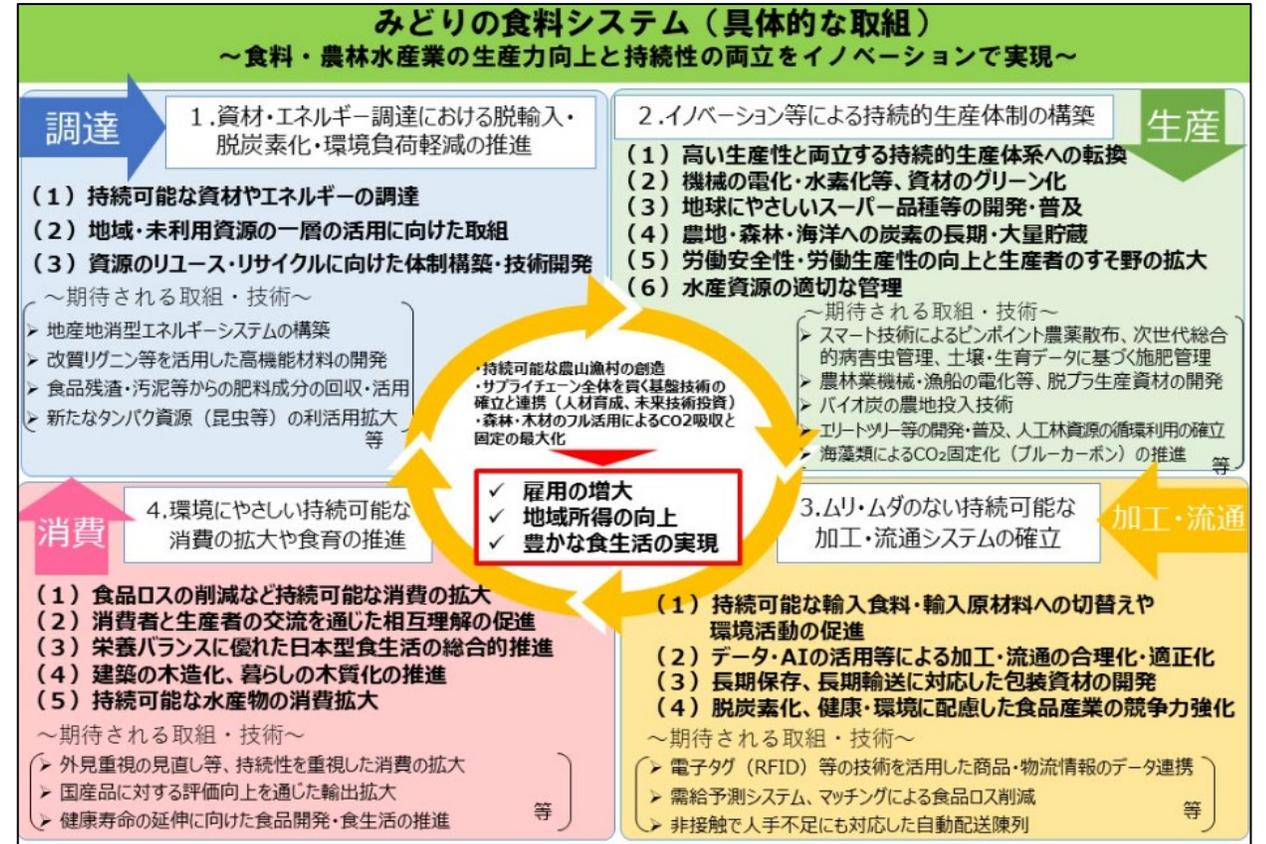
※グリーンスターシェフ

ー職業の役割変容と就労働機をデザインするー

日本の取り組み



2050年に達成すべき世界（環境省HPより抜粋）



農林水産省HP

地域循環共生圏と「和食」との相性

ーライフスタイルをパッシブデザインするー

ユネスコ無形文化遺産登録(2013年)

[提案の理由]

和食(日本食文化)は、四季や地理的な多様性による「新鮮で多様な食材の使用」、「自然の美しさを表した盛りつけ」などといった特色を有しており、日本人が基礎としている「**自然の尊重**」という精神に則り、正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に関係し、**家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習**であり、条約に定める「無形文化遺産」として提案することが適切であると認められる。さらに、日本食文化を保護し、価値を高め、子どもや孫の世代に伝えることは、広く国民の支持を得ている。

文化庁報道発表 2月17日より

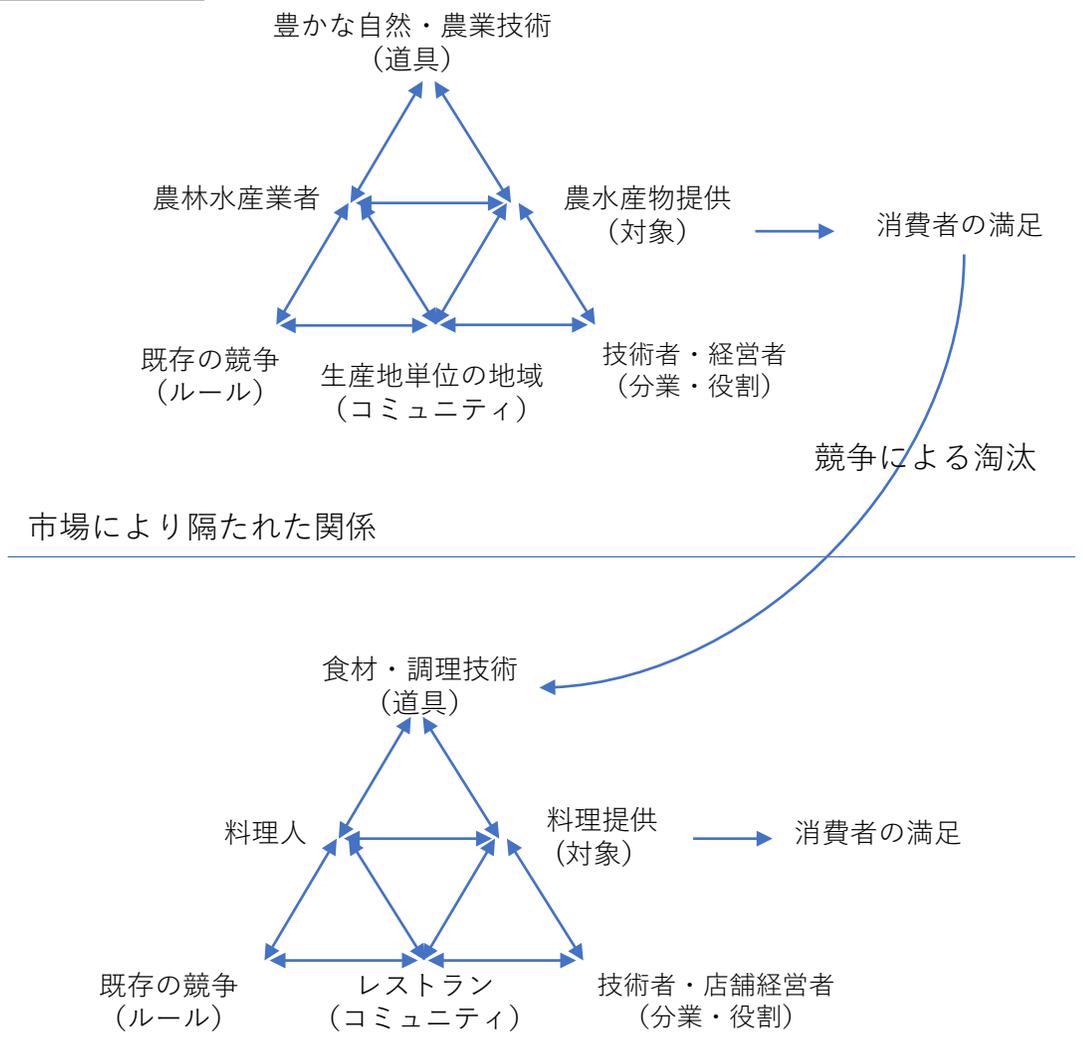
「和食」は、日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神に則り、人と自然との融合のもとに食事を摂ることに**より家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習**である。それはまた、この精神に則って食材の自然な味を最大限生かして調理したり自然の美しさを表現したりするための自然及び万物と密接に関連した知識や慣習でもある。それは正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に関連し発展してきている。またそれは環境や自然との相互作用、歴史に対応して社会や集団により**絶えず変化してきた**。無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書(文化庁HPより)



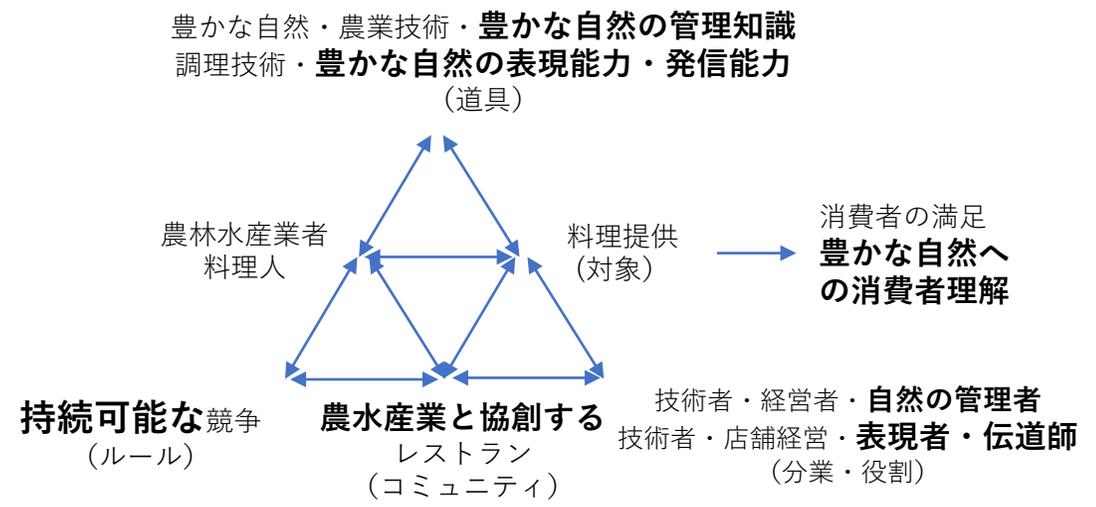
二十四節気七十二候を
表現する「和食」



既存の社会



グリーン社会



事例：G20大阪サミット首脳夕食会の裏側

—多様な方々をおもてなしするということ—



G20大阪サミット首脳夕食会



開催日：6月28日（金）

会場：大阪城西の丸庭園大阪迎賓館

監修：辻芳樹 エグゼクティブ・プロデューサー

料理担当：成澤由浩 料理長

：山本征治 料理長

：辻調理師専門学校

飲料監修：田崎真也

カクテルフード担当：高山龍浩 料理長

ダイニングデザイナー：木村ふみ

G20大阪サミット首脳夕食会のテーマ

～サステナビリティとガストロノミー～

大阪は、地形の恩恵を受け、4～5世紀に仁徳天皇により都に定められて以来、人や文化、そして技術の交流地域として発展してきた歴史があります。古来より受け継がれている「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づき生まれた和食。悠久の歴史の中から恵まれた食材に囲まれ、交わる人々による叡智が日本・大阪の食を創りあげています。

「サステナビリティとガストロノミーの融合」をテーマに、豊かな自然の中で育まれた「地球からの贈り物」とも言える日本の食産物に、現代的な調理技法を加え異文化の中で受容できるように変換することによって、世界の賓客にお楽しみいただける「世界基準の日本料理」をお届けしました。更に、一皿目の北海道から五皿目の沖縄に至るまで、オールジャパンの食材で御提供しました。

鱧と泉州水茄子のお椀



鮫鯨の香煎揚げ



社会が変化するときの

職業教育の「社会的役割」とは？

何のために技術研鑽を行うのか？