



中日文化センター訪問

昨年十二月、「ユネスコの無形文化遺産には誤解。世界遺産は商業的な隆盛を狙うわけ（料理）」が選ばれた二ユースが世界中に発信された。日本文化研究の第一人者で、静岡文化芸術大学の熊倉功夫さんは登録に向けた国内検討委員会の会長を務めた。

特別講演会「世界の無形文化遺産となった和食」は熊倉さんが登録までの歩みを語る。

「日本料理が世界に

認められた、というのには誤解。世界遺産は商業的な隆盛を狙うわけではない」。ご飯があり、みそ汁があり、おかずがある。熊倉さんは和食をそう考える。食材、調理法、食器、

## 世界無形文化遺産の「和食」登録までの歩み

また箸を使う食べ方も含まれるだろう。朝はパン、昼はハンバーガー、夜はラーメン

熊倉さんは、家庭から和食が消えていくことに危機感を持つ。熊倉さんは、家庭から和食が消えていくことに危機感を持つ。



日本文化研究の第一人者として和食の無形文化遺産登録に尽力した熊倉功夫さん＝浜松市中区の静岡文化芸術大で

豊富な食材を獲得し、おいしく食べてきた。海があるため、大陸の影響を受けながらも独自の文化を育んできた。

「食には、感性や心といった言葉にできないものを包含する『かつての日本人らしさ』が残っている。私は、そう思います」

あまりにも惜しい」和食は日本という風土と歴史から生まれ、四季があり、湿潤で温暖な気候に恵まれている。海産物など豊富

十一月七日午後一時。一般二千七百元（消費税別）、同センター会員二千五百円（同）。  
◎栄中日文化センター 〓（0120）538164