

## NPO法人 世界遺産アカデミー 主任研究員 宮澤 光 氏 「無形文化遺産条約で食文化を守ることはできるのか」

ユネスコは設立以来、文化を守るための様々な活動を行ってきました。中でも大きなものが、有形の文化財を守る世界遺産条約と、無形の文化を守る無形文化遺産条約、そして有形の動産をアーカイブして保護・継承することを目指す文化財保護プロジェクトの「世界の記憶」です。中でも文字通り形のない無形文化遺産は、社会体制や価値観、環境の変化などの影響をもっとも受けやすいものであり、これまでも多くの伝統芸能や共同体の慣習、祭礼、自然に対する知識などが失われてしまいました。ユネスコが2003年に採択し2006年に発効した「無形文化財の保護に関する条約(無形文化遺産条約)」は、そうした状況を少しでも食い止めることを目指したものです。2019年3月時点で、178カ国が参加しており、「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」には、日本の21件を含む429件が登録されています。今回のView Pointでは、そうした無形文化遺産の中でも、より一般の私たちにとって身近な「食文化」について、無形文化遺産条約で守ることができるものなのか、世界遺産アカデミー主任研究員の宮澤光(みやざわ・ひかる)が論じます。

※新型コロナウイルス感染拡大の影響でインタビューが叶わなかったため、特別寄稿エッセイを掲載いたします。

### 文化の 多様性を守る ユネスコの活動

世界がひとつの価値観の中に飲み込まれていくことに反発する動きや、世界の多様性をなんとか守ろうとする動きの中に、ユネスコの活動があります。ユネスコ設立の理念には、文化の多様性を守り相互理解を進めることが平和な世界を築くと掲げられており、世界遺産条約や無形文化遺産条約もその理念の下に位置づけることが出来ます。また、2001年の第31回ユネスコ総会では「文化の多様性に関するユネスコ世界宣言」が採択され、2005年にはフランスとカナダ

が中心となって「文化の多様性条約」が採択されました。そして国連が進めるSDGs(持続可能な開発目標)の基本概念のひとつが文化の多様性です。これは文化の多様性の擁護が、現在の世界において最も重要な課題のひとつであることを示しています。

1972年に採択された「世界遺産条約(世界の文化遺産と自然遺産の保護に関する条約)」と2003年に採択された「無形文化遺産条約(無形文化遺産の保護に関する条約)」は、世界中の文化や歴史、自然環境などを保護し次の世代に受け継いでいくことを目的に制度が整えられ運用されてき



コルディリエラ山脈の棚田

ています。

この2つの条約は、保護する対象として重なり合うところもありながら、基本的には異なる対象を保護することで補完しあっています。不動産を扱う世界遺産条約は、自然環境や建

造物、記念物などを保護する条約であり、その不動産のある場所で行われている宗教儀礼や伝統芸能、文化表現などは無形文化遺産条約が保護しています。それならば、食文化はどちらの条約で守られてい



富士山と茶畑

るのでしょうか。これがなかなか分けるのが難しいのです。

例えば、食文化の基本となる食材の場合、作物が作られる棚田や農園などは文化的景観として世界遺産条約で守られています。現在も使用され

ている場所であれば当然、棚田に稲などの作物がなければ「田」としての文化的価値は認められにくいし、ブドウ農園にブドウの木がない場合も同じように言えるので、農作物などは世界遺産を構成する一部

として考えられていることがわかります。農夫達が作業を行う作業小屋や生活を送る家屋、収穫を積み出す港や道なども不動産として世界遺産の保護対象です。一方で、不動産ではない農夫はもちろん世界遺産には含まれません。棚田や農園の持ち主が別の人に代わったとしても、棚田や農園の景観が維持されれば問題ないから

です。また、収穫されたコメやブドウなども不動産ではないため、世界遺産では保護されません。そして収穫物自体は文化表現とは言いにくいいため無形文化遺産としても保護されません。しかし、農夫達が農作業をしながら歌う労働歌や収穫の踊りなどは無形文化遺産条約の保護対象ですし、収穫したコメなどを神に捧げる神事などが行われる場合は、捧げ

られるコメも含めて無形文化遺産条約の保護対象となります。

それでは、農作物や収穫物、漁獲物などを調理した「鯖(さば)の味噌煮」や「鰯(ぶり)大根」などの料理はどうでしょうか。これが世界遺産の保護対象でないことは明らかですが、余程のことがない限り個別の料理ひとつとして特定の文化表現であるというのは難しいため、無形文化遺産

の保護対象にもなっていないと言えます。しかし、無形文化遺産条約の代表一覧表には「和食」が入っています。これはどういうことでしょうか。

## 無形文化遺産としての和食

無形文化遺産条約の中で、無形文化遺産は次のように定義されています。

「無形文化遺産とは、慣習、描写、表現、知識及び技術並びにそれらに関連する器具、物品、加工品及び文化的空間であって、社会、集団及び場合によっては個人が自己の文化遺産の一部として認めるものをいう。この無形文化遺産は、世代から世代へと伝承され、社会及び集団が自己の環境、自然との相互作用及び歴史に対応して絶えず再現し、か

つ、当該社会及び集団に同一性及び継続性の認識を与えることにより、文化の多様性及び人類の創造性に対する尊重を助長するものである。(後略)」

つまり、無形文化遺産条約で保護されているのは、個別の料理ではなく、世代から世代へと継承されている「和食に関する文化的空間」だといえます。

実際に登録された名称を見ると、「Washoku, traditional dietary cultures of the Japanese, notably for the celebration of New Year (和食; 新年を祝う日本人の伝統的な食文化)」となっており、日本の伝統的な食文化の中でも特に新年を祝う年中行事を登録の対象としていることが分かります。登録の分野としては、条約で挙げら



おせち料理

れている6つの分野のうち、「口承に

よる伝統及び表現」、「社会的慣習、儀式及び祭礼行事」、「自然及び万物に関する知識及び慣習」、「伝統工芸技術」の4分野に該当するとされています。該当しないのは「芸能」と「その他」の2分野だけです。

ユネスコのサイトに掲載されている紹介文には、「和食」とは食糧の生産や加工、調理、消費と関係する技術や知識、実践、伝統に基づく社会

的習慣であり、自然資源の持続可能な利用と密接に結びつく、自然を尊重するという基本的な精神と関係している、と書かれています。それが典型的に見られるのが、新年を迎えるために家族で美しい器に様々な料理を盛りつけて準備する正月行事であると。

より詳しく農林水産省が作成した資料を見てみると、和食と関係のあ

るコミュニティは「全ての日本人」であり、和食は日本国(無形文化遺産条約の締約国)の「地域全体」で行われている。そして和食の内部には、「全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化が存在」している。また、「おふくろの味」として家庭や地域コミュニティで代々継承されてきており、「他の日本人が消費し、また祖先も味わった文化的、社会的、栄養的に適切な食事を共にすることにより、日本人は帰属意識

を強め日本人としてのアイデンティティを再認識する」のだそうです。更に、和食の「自然の尊重」という精神は、天然資源の持続可能な利用を促進するもので、「地元の食材を利用することは、食材の運搬に伴う二酸化炭素の排出(フードマイレージ)をより少なくし、「地球環境の温暖化防止にもつながる」という点で、無形文化遺産に登録されることにより「無形文化遺産が天然資源の浪費の増加や持続的でない利用といっ

た環境問題への解決に寄与するという顕著な役割を有していることへの地域、国内、国際という各レベルでの認識をもたらす」とされています。

読めば読むほど、世界に誇るべき和食は無形文化遺産として世界文化に寄与するものであるという推薦者の誇りを感じます。しかし一方で、それを胡散臭くも感じてしまうのです。日本の多様な自然環境や魚介類、農産物、山菜に基づく多様な

食文化があるといいながら、同時に「和食」として現在の国家の名前の下でひとくくりにしてしまうことの矛盾。

登録された「和食」は、無形文化遺産として登録を目指す流れの中で、条約の定義に合うように体裁を整えていったものです。これは世界遺産条約にも言えることですが、すでに世界遺産や無形文化遺産に相応し

い価値のあるものが登録されるのではなく、登録に向けて価値が作られ、整えられていってようやく、世界遺産や無形文化遺産として認められるとも言えます。その過程で文化に輪郭が与えられていく。本来、文化というのは緩やかな中心があり、その周縁部分では他の文化と重なり合い、影響しあい、混ざり合って連続しているものでしょう。しかし条約で

保護するためには、しっかりと境界線を引き、文化に輪郭を与えてその内部を守っていくことになります。それと同時に、境界線を引いたことにより境界線の外で溢れこぼれ落ちて行く文化もあります。有形の世界遺産よりも無形文化遺産の難しさはそこにあるのです。

世界遺産条約では、その遺産の価値が特定の文化の中でどのような意

味をもち、それがどのように保護されてきて今後どのように保護していくのかという点が重要になります。そのためには「保護の範囲」を明らかにする必要があり、世界遺産条約を履行するための作業指針の中では、遺産を保護していくために各国が法的な保護を行う必要性と、そのために保護の範囲(境界線)を明確にする必要性が書かれています。法的に保護するためにはその適用範囲を明確

にするのは当然といえます。ただし、その有形の世界遺産が、文化のどの部分、歴史のどの一部分を切り取っているものなのか、保護し伝えるべきはその点でよいのかというのは議論のあるところですが、ここでは少し置いておきます。

一方、無形文化遺産では、形の無い無形文化財を扱っているため、登録する遺産に「保護の範囲」を与えることが難しいと言えます。これは

技術的に難しいというよりも、そもそも文化に明確な境界線を引くことが可能なのかという議論とも関わってきます。そのため、無形文化遺産に登録される遺産は、能楽や歌舞伎、田楽などの、比較的輪郭のはっきりした、境界線の引きやすい無形文化財が選ばれてきました。それらの無形文化財は文化財保護法の「重要無形文化財(芸能)」などに指定されて守られています。しか

し「和食」は、現在日本からユネスコの無形文化遺産として登録されている21件の内で唯一、文化財保護法などで守られていません。国内法などで守られていない遺産が登録されるのは世界遺産では考えられないことです。2005年の食育基本法で国が支援を行っていますが、文化そのものを直接守る文化財保護法とは目的が異なっています。和食が重要無形文化財の指定を受けて

いない理由は、保護の対象も範囲も明確でないためだと考えられます。「和食」とは何かという輪郭がないのです。

### 文化の影響力を高める手段としての無形文化遺産登録

保護の対象が明確とはいいがたい「食」が単体で無形文化遺産に登録されたのは、2010年の「フラン

スの美食術」が最初の例です。これは2006年にフランスの有力なシェフたちがフランス料理の無形文化遺産登録を提案したことから始まります。2008年のパリの農業見本市を視察した当時のニコラ・サルコジ大統領が「フランスの美食術」をユネスコの無形文化遺産に申請することを表明して国が全面的にバックアップし、2010年の登録へとつながりました。

これも和食と同様に内容が分かりにくい点の多い遺産だと言えます。登録名は「Gastronomic meal of the French (フランスの美食術)」で、ユネスコのサイトによると、「フランスの美食術」とは誕生日や結婚式、記念日、お祝いなどの個人や集団にとって人生の重要な時を祝う社会慣習上の食事の仕方、美味しい食事と飲み物の芸術を楽しむために人々が集まる機会を与えるお祝いの食事

だとあります。食事を味わう喜びと、人間と自然のバランスの一体感が強調されているだけでなく、食前酒から始まりデザートで終わるフルコースの料理のレシピは常にブラッシュアップされていて、その中からその場に相応しい料理が提供されているのだそうです。「食事と飲み物の芸術」というのはとてもフランスらしい表現です。

フランスの美食術が国家の支援

の下で無形文化遺産として登録された背景には、グローバル化という名の下にアメリカ文化がヨーロッパを含む世界中を飲み込もうとしていることに対する、文化大国フランスの抵抗の意味がありました。アメリカのハリウッド的な大衆文化やポップミュージック、ファッションだけでなく、ファストフードなどの料理へのフランスの反発は大きいものがありました。そうした中、2007年にフ

ランス大統領となったニコラ・サルコジは、対外的な文化政策体制の大きな見直しを行い、世界に対するフランス文化の影響力をもう一度高めようとしていました。そこに「フランスの美食術」の無形文化遺産登録も含まれていたのです。

和食の無形文化遺産登録は、フランス料理が登録されたことを参考にしたと考えられます。和食を無

形文化遺産にしようという動きが出てきたのは2011年のこと。この活動に大きな影響を与えたのが、同じ2011年に起こった東日本大震災でした。和食の無形文化遺産登録という声が日本国内で出始めたのは、震災後の風評被害などもあり日本の農林水産物食品の輸出が落ち込んでいた時期と重なります。無形文化遺産登録は「フランスの美食術」と同

じく、日本食の海外での信頼性やプレゼンスを高めたいというところから始まっていると言えます。

どちらも推薦書を整える過程で、食が共同体意識を芽生えさせ、教育の中で文化の伝承を行う重要な要素となり、また儀礼や祝い事など文化の中での役割を担っている点に重点が置かれ、無形文化遺産条約で守られるに相応しい遺産のよう



レマン湖のブドウ畑

に見えます。しかし、「フランスの美食術」の審議で、ユネスコの無形文

化遺産という看板が商業利用されることについて懸念が示されたとおり、「無形文化遺産のフランス料理」や「無形文化遺産の和食」という表現で、商業を含む海外普及活動が行われているのが現実です。無形文化遺産に登録されたら普及活動も重要であることは言うまでもないですが、登録までの背景やその後の動きを見ていると、純粋な食文化の保

護とは異なる意図を感じてしまいます。実際に日本の農林水産物・食品の輸出金額は、農林水産省によれば無形文化遺産登録前と比べて約2倍にまで順調に増加したそうです。日本では文化を商品として扱う視点が強く経済効果に主眼が置かれています。2018年の文化財保護法の改正で、文化財の活用が重要視されるようになったのも同じ流れです。

文化は、地域の気候や地理環境、その変化に大きな影響を受けます。当然、食においても何をどのように食べるのかというのは地域の環境と大きく関係しています。しかし「フランス料理」や「和食」という輪郭のつけ方ではその内部にある多様性が見えなくなってしまいます。フランス料理にだって、他の地方と比べるとあまり土壌が豊かとは言えないブルターニュ地方の料理もあれば、ドイツの一部と文化圏を共有するアル

ザス料理もあります。「和食」だって、正月に食べられるお雑煮ひとつとっても地域によって様々です。それを現在の国家における食の社会的な機能や文化的機能、教育的な機能などであたかも「フランス料理」や「和食」というひとつの実体があるようにしてしまうのは、内部の多様性を守るといいながらその多様性を見えにくくしてしまうのです。

イタリアの「Barに灯ともる頃」という映画に、徴兵で軍隊にいる息子

に会いに来たマルチェロ・マストロヤンニ演じる父が、久しぶりに会う息子と地方都市の小さなBar（バル）でぎこちなくエスプレッソを飲むシーンがあります。あのシーンが僕は大好きなのですが、あのシーンが世界資本のコーヒーチェーンの小洒落た店ではなく、イタリアの地方都市のありふれた小さなBarで撮り続けられることこそ、守るべき食の姿だと思えます。

## PERSONAL information

NPO 法人 世界遺産アカデミー 主任研究員

宮澤 光 (MIYAZAWA, Hikaru)

北海道大学大学院 国際広報メディア研究科 博士後期課程を、満期単位取得退学。仏グルノーブル第Ⅱ大学留学。國學院大学北海道短期大学部の兼任講師を経て、2008年よりWHA研究員職。

現在は主任研究員のかたわら、東洋大学、跡見学園女子大学、東邦音楽大学の非常勤講師を務める。

著書に『世界遺産で考える5つの現在』（清水書院刊）、『世界遺産のひみつ』（イースト・プレス刊）、『食文化は保護できるのか』（『中央評論』308(夏)号／中央大学出版刊）、『新・観光を学ぶ』（共著／八千代出版刊）、『常識 世界史ドリル』（マイナビ刊）など。

