

知的財産戦略本部コンテンツ専門調査会
日本ブランドワーキンググループ

「食」の課題と対応策

日本料理の食文化をブランドとして確立するために

平成17年1月21日

青柳 主人

小山裕久

学校法人 平成調理師専門学校校長

日本料理の食文化をブランドとして確立するために

～それは国内なのか海外なのか～

1、 日本料理の海外での質の向上

海外での日本料理の久方ぶりのブームに伴い、各国、各地で日本料理レストランができ、ある種のブームになっています。

しかしその実態はよく報じられている通りです。翻ってみて、国内では日本料理がこの国で最高峰として認識されているかと考えてみると、いささか疑問でもあります。日本料理が国民を含めて日本文化として、広く海外に向けてアピールできる状況を体制として作り出さなければ、海外での日本料理の質の向上は作り出せないのではないのでしょうか。

2、 日本料理をブランドとして確立するために、食文化の研究、情報の整理と分類のための場所

日本料理が日本国内で、食のブランドとして確立されるには、文化を含めての歴史的認識や料理本来の技術や情報の整理、室礼や食器、或いは食材に至るまで周辺を含めて、常時研究、分類する場があるか、考えるべきであります。

3、 後継者、若手の育成

後継者や若手の育成は声高に叫ばれていますが、実は教えるべきことが確立してこそ、教育の現場は成り立つものです。

技術や知識の受け渡しや訓練、過去を含めての食文化等が教育の内容として捉えられています。

技術や知識だけでなく、それらを包括するものとしての『料理』それは調理だけでなく、最も人間の幸せに近い作業であるということ踏まえた教育内容についての研究開発をする場が大切です。それは個々の教育者に頼るのではなく、組織として確立されなければ、次代の担い手の育成は難しいように思います。これは海外から来る日本料理を勉強したいという外国人にとってもグローバルな認識として同様のことが言えます。

4、 現場の料理人、或いは食材提供者、生産者の意識の向上の為の機会、場の創生

食生活を取り巻く人たちの中で最も力をもっている現場の料理人たちの向上心を満足させる場所やシステムが欠如しており、同時に食材提供者がより優れた食材や海外を含めた進歩の状況を情報として手に入れる機関、意識の向上や、知識、技術を得るための研修、教育の場の必要性を感じます。

前記のような問題点が今の日本の国の食文化や日本料理をブランドとして確立するための問題や、提案であります。1, 2, 3, 4のそれぞれの問題点とも明らかにカルチャーとビジネスいわゆるフードカルチャーとフードビジネスの違いを物語っています。ビジネスのコンテンツでなくカルチャーのコンテンツを研究し、整理し開発する場所や、人々を作り出すことが、最終的にはフードカルチャーとフードビジネスをつなげる唯一の道と確信しています。

カルチャーとビジネスは実はそれぞれ独立して存在するものではありません。ですから仮称日本食文化研究所を速やかに立ち上げ、それぞれのカルチャーや帰属すべき産業を網羅することによってやがて総合的な学問として確立されると思います。

そのことは即ち料理の大学を作り上げることであり、これは大きく遅れていた我が国の食文化論が、このことによって21世紀の食文化のシーンでは先端を切り開いていくことになり、その時こそ諸外国に日本の食文化がブランドとして認識される日だと思われ

ます。

海外での日本料理を取り巻く状況

- 1 . プロの料理人、プロを目指す若手料理人を問わず日本料理への関心はかなり高いものです。
- 2 . 過去の活動はヨーロッパ、主にフランスが主ですが、そのみならず、アメリカまたはアジア各国においても問い合わせなどが多いことから、世界レベルで日本料理、または日本の食材に関心があることがわかります。

前回、前々回でも議題に挙がった問題点ですが、食についても、認知の偏り、日本文化・ブランド普及のための組織力の低さ、財政面、などファッション分野におけることと同様のことが言えると思います。

【補足】

学校法人平成調理師専門学校の海外における活動

- ・ フランス国立料理上級調理師学校における日本料理講習会
プロのための講習会
学生向け講習会
- ・ フランス・イギリスでの三ツ星ホテルでの日本料理フェア
- ・ 三ツ星シェフとの料理コラボレーション
- ・ パリ日本文化会館、ベルサイユ宮殿での日本料理フェア
- ・ フランス人若手料理人による醤油を使った料理コンテスト審査員（醤油メーカー主催）
優勝者は平成調理師専門学校および青柳各店において日本料理研修に招く
- ・ 料理雑誌企画などによる料理デモンストレーション、講演

【本年度予定】

- ・ フランス国立料理上級調理師学校における第7回日本料理講習会（2月末）
- ・ 4星Lホテルにて小山裕久の日本料理フェア（5月）

など