



## 巻頭言

### 「食文化」

(公財)日本植物調節剤研究協会 理事  
農薬工業会 副会長

平田公典

仕事の関係で、日本はもちろん世界各地を訪問する機会があります。もちろん、さまざまな方々にお会いしたり、東京とは大きく異なる町並みや景色を見ることも楽しみではありますが、いろいろな食文化に接することができる喜びは格別だと思っています。また、その気持ちを持って食事をし、お酒を飲みながらパートナーと会話をすることで仕事も良い方向へ向かうことが多いと実感しています。

昨年12月に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるという誠にめでたい出来事がありました。私は、食文化そのものを体系的に論じるほどの知識を持っているわけではありませんので、ここでは食事や飲み物に対する各地の人々の接し方、特に海外での経験を踏まえて日本食に対する日本人特有の思いについて感じたことを自由気ままに述べさせていただきます。

言うまでも無いことですが、日本には郷土料理という言葉があるように実に多種多様な食材や料理がありますし、また皆さんもご自分の郷土の料理といえば二つや三つは即座に名前を挙げるができるでしょう。私が各地を訪ね、地元の人が気に入った店を勧めてくれる際、がっかりするようなことはほとんど無く、いつも工夫をこらしたご当地の料理を楽しむことができます。さらに近年は飲み物についても相対的にレベルが上がり、郷土料理に合ったすばらしいお酒を気軽に楽しむことができるようになったと思います。

ところが、このような日本に比べて海外の事情は異なることが多いようです。私が、地元のお勧

め料理は何かと質問しますと、たいていの場合肩をすくめてしまう人が多く、たまに地元料理を紹介してくれるという人も、実際に紹介するのは地元の料理でなく、特定のレストランのこの料理がお勧めだといった具合です。多くの人が複数の自慢の郷土料理を知っているという日本人の方が世界的に見ると例外なのではないでしょうか。

また、日本人の、料理の味そのものだけでなく、見た目の美しさ、器への配慮、さらには食事をしながら見える庭の景色までも含めて食事を楽しもう、あるいはお客に楽しんでもらおうとする気持ちは、文化と呼べるもので、先の世界遺産としての価値に寄与した部分であることが推測できます。しかし、この部分に関しては海外においてもすばらしい食文化が根付いている国や地域がたくさんあります。さらに、ワイン選択に代表されるような洗練された様式や参加者全員で会話を楽しむ上でのテーブルマナーでは我々が見習うべき部分が多々あると思います。

我々日本の農業業界は、今後益々海外における活動を強化すべきだという共通認識を持っているわけですが、それを担っていくであろう若者達には、日本が持つ文化の一つである日本料理、和食と日本のお酒のすばらしさをも一緒に海外へ展開させていく気持ちで自信を持って活動してもらいたいと思います。農業も食文化の大元の素材となる高品質な農業生産物を安定的に供給するための資材として貢献してきているのですから、互いに深い関係にあると言えるのです。