

例会日:木曜日 12:30~13:30 例会場:尼崎市昭和通 2丁目7番1号 都ホテルニューアルカイツク  
 毎月最終例会 18:30~19:30 事務局:尼崎市昭和通 2丁目6番68号 尼崎市中小企業センター5階  
 TEL 06 (6401) 7573 FAX 06 (6401) 7590  
 http://www.amagasaki-southrc.com E-mail amasrc@amagasaki-southrc.com  
 会長 松田高基 幹事 小島成介 広報委員長 與那嶺まり子



VOL.27 No. 35 2013-2014

| Today's program   | Next program                     |
|---|----------------------------------|
| 3 月 27 日 (第 1245 回例会)<br>「 尼崎市ふるさと納税 等 」<br>尼崎市長 稲村和美氏<br>波多 会員 | 4 月 3 日<br>「 広報フォーラム 」<br>與那嶺 会員 |

前回(3月20日)の報告

1. ソング

「 春が来た 」

2. ビジター紹介

路上詩人 長田幸次郎氏

3. 会長の時間

昨年(2012)の12月初旬にユネスコの世界無形文化遺産に「和食」が登録をされました。この「和食」は無形の文化、即ち「食に関する文化」であって特定の食事の事ではありません。例えば、都ホテルニューアルカイツクのおせち料理には、和、洋、中があるように、おせち料理は本当に和食なのか?とは問われず、ユネスコの登録は「おせち料理」ではなく「正月におせち料理を食べるとい文化」ということで、何が和食かなどは議論になっていないのです。「赤飯」ではなく、おめでたい時に「赤飯を食べる文化」、「ちらし寿司」ではなく、「雛祭りにちらし寿司を食べる文化」、「会席料理」ではなく、「人をもてなす時に会席料理を出す文化」等、これらが「和食」として世界無形文化遺産に登録をされました。和食の基本になる出汁を考えてみても、鰹節にする硬いブロックになるのに2~3年、昆布でも1年かけて出汁昆布になり、この過程も「和食」を支える重要なプロセスなのだと思います。もっと身近な例では、「ご飯」、「味噌汁」ではなく、古くから「一汁三菜」と呼ばれてきた「ご飯、味噌汁、三種のおかず」を食べる文化で「汁」も「三菜」も季節の食材を中心に用いるのが決まりで、料理を見ただけで季節が解かるのが、日本の食文化である「一汁三菜」なのです。登録申請のきっかけは、京都のNPO法人「日本料理アカデミー」の理事長で、老舗料亭「菊乃井」の主人の村田吉弘さんが「和食を」世界無形文化遺産に登録するよう京都府に提言したのがきっかけで、その後、国が登録に向けた運動を本格化させ今回の朗報に繋がりました。日本政府は昨年3月に、「和食」を「自然の尊重」という日本人の精神を表した社会的慣習として、無形文化遺産に提案する際、特に四つの項目を強調しました。

1. 新鮮で多様な食材とその持ち味を尊重
2. 栄養バランスに優れた健康的な食生活
3. 自然の美しさや季節の移ろいの表現
4. 正月行事などの年中行事との密接な関わり



この提案に対しユネスコの審査機関は、事前審査で和食が「文化の多様性を反映し、人類の創造性を証明している」といった基準にかなうと判断し、委員会に登録を勧告しました。日本人が古くから伝えてきた和食のように、民族全体の広がりを持って、日常的に食べてきた食事システムが、食文化として登録されるのは初めてのようで、それだけ和食には世界の人たちを魅了する美しさや、おいしさ、そして何より健康食と評価されたからでしょう。

The Rotary Club Of Amagasaki South  
Rotary Club International Dist.2680



基本に帰ろう

2013-2014 会長方針

2013-2014年度 会長 松田高基

Engage Rotary, Change Lives

ロータリーを实践し みんなに豊かな人生を

2013-2014 国際ロータリー会長

Ron.D.Burton ロン.D.パートン



