

日本政府観光局によると、訪日外客数が二〇二四年の上半期で一七七〇万人を超え、過去最高になりました。ビジネス以外にも日本を訪れる理由は様々ですが、神社仏閣の訪問や、日本でしか経験できない伝統文化を求めて訪れる方も多いようです。

伝統文化は、様々な分野において世代を超えて受け継がれてきた習慣や信仰のほか、芸術、知識など有形・無形の風習やしきたりを指します。これらは地域や民族などで異なり、日本では茶道、華道、能楽、歌舞伎、書道など多種多様なものがありますが、その一つに「和食」があります。

日本を訪れる外国人観光客の多くは、和食を楽しむことを訪日目的の一つとしています。和食は、その繊細な味わいや美しい盛り付け、健康的な食材の組み合わせで世界中から高く評価されています。

また、和食はユネスコ（国際連合教育科学文化機関）にも無形文化遺産に登録されていますが、その特徴は以下の四項目です。

- ① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
 - ② 健康的な食生活を支える栄養バランス
 - ③ 自然の美しさや季節の移ろいの表現
 - ④ 正月などの年中行事との密接な関わり
- 和食は、毎年決まった時期に行なわれる儀式や催し物などの行事に密接にかかわって育まれてきました。しかし近年、食文化の継承には、生活環境の変化や少子高齢化による担い手不足などの課題もあります。

▼ Aさんは子供のころから食文化を大切に



食の伝統を見直し 食文化を次世代へ継承する

する家庭で育ちました。大学を卒業後、建設会社に就職し、その後独立して会社を設立しました。会社設立以来、忙しい毎日をおこなっていましたが、ある年の十二月、家族で食事をしているときに、昔母から「今日は冬至だからかぼちゃを食べようね」と言われたことをふと思い出しました。日常に追われて年中行事のことは後回しになり、いつしか忘れてしまっていたことに気が付いたのです。

改めて年中行事を行ないたいと思ったAさんは、母親にA家で行事ごとに作っていた食事について聞き、早速生活の中に取り入れました。はじめはうまくいきませんでした。が、行事にまつわる食べ物の準備をしているうちにコミュニケーションも増え、家族の絆が深まったのでした。

▼ 倫理運動の創始者・丸山敏雄は日々の食事や、食文化について以下のように述べています。

今日私どもの日々の食膳にのぼる食物は、その料理法や、その食べ方や礼儀等は、何十万年の昔から、何人とも計算のできぬほどのたくさんな祖先たちによつて考えられ伝えられて、今日まで来ている。人間の作り上げた文化の総決算といわねばならぬ。

（『人類の朝光』）

現代社会は多様化していますが、地域の郷土料理や家庭で受け継がれてきた味、料理などの食文化、そして年中行事を大切に、次の世代へと繋いでいきたいものです。