

Sunday Column サンデーコラム

日本食が世界的にブームになっている。日本人が好きなマクドも世界中で奪い合いになり、日本人にとってますます高根の花になる様相だ。

日本食が国際的になることは、日本の食文化が世界で高く評価されることであり、そのこと自体は喜ばしい。

しかしながら、日本食といっても、日本人が見なことも味わったこともないような、独創的日本食も少なくない。最近では、日本に逆輸入された海外生まれの日本食もある。寿司のアボカド巻きがその代表例である。

さらに、海外における日本食調理師が不足する中で、ほとんど経験のない現地調理師が作る日本食も少なからずある。見かけは日本食だが、似て

日本食普及へ提案

毛利 俊 夫
日本総合研究所理事



もうり・としお 19 日本総合研究所理事、日 46 年岐阜市生まれ。本大学院客員教授。今 慶応大経済学部卒。米国 年3月まで県産業経済 ミシガン州立大経営学修 振興センター理事長を務 土課程修了。専門は国 めた。神奈川県葉山町在 際経営論、経営戦略論。住。

料理学校で文化紹介

食店認証制度」を作り、の高級食材の海外拡販にと変化を続けるものであ「正しい」日本食を提供 努めたいという考えは理 る和食店にお墨付を与 解できないことではな るものではないというこ え、正しい日本食の普及 い。また、このような官 とを理解しなければなら 促進を考え、本年度予算 製認証制度はわが国が最 ない。目的は正しくても、 にも計上した。しかし、 も得意とするところであ 手段に大きな勘違いがあ このような政府が関与す り、制度を作れば自動的 ったのではないだろう る制度の創設には国の内 に正しい日本食が世界に か。

外から「排他的」「スシ 広まると考えるのも、官 真剣に日本食を世界に ポリス」「差別的」など 僚の典型的発想である。 普及しようとするなら 批判が巻き起こり、結 だが、食文化や芸術の ば、政界の主要都市に日 大使館や日本文化セン

本食の料理学校を設立 たい、あるいは国際観光 し、日本食の作り方だけ 振興機構などがいくら頑 ではなく、日本食文化を 張っても、日本文化に対 構成する様々な文化的要 点では、その影響力は微 素、例えば陶磁器や漆器 などの道具や、お花や茶 などの湯文化などを包括的 に教えるべきである。

この料理学校の卒業生 に対して、修了の証明書と 効果も期待できる。

政府の役割は、政府が 主役となって事を起こす ことではない。また、政 府が、何が正しい、何が 正しくないかと決め付ける のも問題だ。政府の役割 は、大きな政策目標に向 かっての人づくり支援で 得るためには、教育内 容の充実とともに、卒業 後の継続的教育、卒業生 のネットワークの構築な どのフォローアップも必 要になる。

今回の騒動は、政府の 役割を考える上で、重要 な示唆を与えてくれたの ではないだろうか。

非なるもの。また、日本 果として制度の導入は見 ような分野においては、 何が正しく何が正しくな しい地域も多い。

松岡農相の意図する いかを判断することは容 易ではない。さらに、伝 に、松岡農相は「海外和 に紹介し、ひいては日本 統というものも常に進歩