

平成 27 年 2 月 14 日
東アジア文化都市交流事業
食文化創造都市にいがたシンポジウム

司会

皆様こんにちは。本日はようこそお越しくださいました。

お待たせいたしました。これより東アジア文化都市交流事業 食文化創造都市にいがたシンポジウムを開会いたします。

このシンポジウムはタイトルにありますように、新潟市の 2015 年東アジア文化都市選定を機に、日中韓の食文化をメインテーマに海外都市との交流と様々な食文化への理解を深める機会として開催するものです。

本日は前半を講演とパネルディスカッション、後半は会場を変えまして東アジア食の饗宴をお送りしてまいります。どうぞ最後までおつきあいくださいますようお願いいたします。

申し遅れました。私、本日の司会を担当させていただきます小野沢裕子と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

それでははじめに、本日の主催者であります新潟市長篠田昭より開会の挨拶を申し上げます。

開会の挨拶：篠田新潟市長

皆さんこんにちは。今日は食文化創造都市にいがたシンポジウムに大勢の皆様からおいでいただきまして大変ありがとうございます。

新潟市、今司会の小野沢さんからご紹介があったように、東アジア文化都市に今年選定されたということでもあります。東アジア文化都市というのはこのところ日中韓の関係がなかなか心配な状況が続いているという中で、文化交流からこの局面を打開しようということをして 3 か国の文化大臣が合意をいたしまして、昨年より事業が始まりました。

昨年の日本代表都市は横浜市ということでございましたが、なかなか昨年も厳しい状況が続いていると。これは 1 年ではだめだと。2015 年から 17 まで 3 か年継続をしようということをもた合意をいただき、新潟市はじゃあぜひ 2015 年、新潟市を東アジア文化都市に選定いただきたいということで立候補させていただきました。おかげをもちまして今年新潟市が選ばれたということでもあります。来年は奈良市、その次の年は京都市ということでもあります。

そうしますと新潟の文化創造の力、これは横浜、奈良、京都など日本を代表する都市と全くもう肩を並べているということをも国が認定いただいたということで大変ありがたいと思っております。

また日中韓の関係改善なら本当は新潟市が一番私は効果を上げられるというふうに思っております。というのは今日もおいででございますが、韓国の趙総領事、そして先程までは

中国のカヘイ総領事、春節祭、これを初めて本州日本海側の新潟市で開催するという事で大変盛り上げをしていただいております。今はヒブンヒ副総領事からおいでをいただいているということでもあります。

中国、韓国の総領事館があるということは新潟にとって何よりもありがたいことだというふうに思っておりますし、その東アジア文化都市に新潟市が指定される前に、春節祭を新潟市で開くということのカヘイ総領事から提案をいただいて、今日は古町6番町、大変なにぎわいがございます。食の陣の当日座に併せて開催することができたと。

この食の交流というのが一番楽しいのではないかなというふうに思っており、今年1年大いに東アジア文化都市で盛り上げて関係改善、新潟市から始めたいというふうに思っております。

その東アジア文化都市の中国のお仲間は青島ということでもあります。青島市から様々な文化の発信、そして交流をやっていただけると。韓国はチョンジュ市という85万ぐらいの人口でございましょうか。こちらが選ばれていると。こちらのほうも近くオープニングのセレモニーがあるというふうに伺っております。

新潟市のオープニングセレモニー、実質上のキックオフイベントは今日からの春節祭なのですが、本当のセレモニーは2月27日に開催をいただくということで、文化庁、文科省と一緒にやってまいるということでもあります。

この東アジア文化都市交流事業に加えまして、新潟市はぜひユネスコの創造都市ネットワークにも加わりたいというふうに思っております。その食文化の分野ですでに登録、認定をいただいている中国の成都市、また韓国の全州市、こことも今まで連携、交流を進めておりました。さらにコロンビアのポパヤン、こちらも食文化創造都市になっているということで、我々交流を続けてぜひ今年年内には朗報が届くように最大限頑張ってまいりたいと思っております。

今回は交流の東アジアの2都市に加えまして、食文化創造都市である3都市からもおいでいただいているということで、大変幅広い、またこれから積極的な交流が継続できるという町の皆様からおいでいただいている、このことについて感謝申し上げ、また最後になりますけれども、中国の総領事館、そして韓国の総領事館、またロシアの総領事も今日春節祭にはご参加いただいております。

こういうネットワークを活用して日中韓の関係改善、皆様とともに新潟市、大きく歩みだしていきたいと思っておりますので、これからも様々なご協力をお願い申し上げまして私の開会のご挨拶とさせていただきます。本日はまことにありがとうございました。

司会

開会挨拶、篠田昭新潟市長でした。

それでは続きまして、ご来賓の皆様を代表してご挨拶を頂戴いたします。

はじめに、大韓民国総領事趙建熙様お願いいたします。

趙建熙大韓民国総領事

皆様こんにちは。ただ今ご紹介にあずかりました駐新潟韓国総領事趙建熙と申します。

本日、韓日中3か国の食文化をテーマにした食文化創造都市にいがたシンポジウムが開催されることになり大変うれしく思います。本日この場にご参加くださいましたセイシュウ、またジンシュウの関係者の皆様に感謝を申し上げます。

東アジア文化都市として選定された全州市は千年の歴史を持つ文化観光都市であり、人口は85万人で大体新潟市と同じくらいです。また半導体、IT、バイオといったハイテク産業のみならず、米、リンゴ、豚肉などの農畜産業が発達した都市であると紹介することができます。

本日のシンポジウムは東アジアの相互理解と友好交流を一層深めるきっかけになると期待しております。

その国の特色は生活に影響を及ぼすのと同じように、当然食文化にも国によって違ってきます。そして他国の食文化に触れてみることはその国を理解するための最初の第一歩であり、またそれまで見過ごしていた自国の食文化の特性などを再認識させ、比較力や受容力が養われ、お互いの違いを認め合う心のゆとりができると思います。

ときにはあまり口に合わないこともあるかもしれません。しかし食にしても国家観の関係にしても、自分に合わないからといって避けるだけでは本当の意味での交流も相互理解の上に立つ友好関係の構築もあり得ないのではないかと思います。

本日は異文化コミュニケーションの最初のステップとして、まずは各国のグルメを楽しんでみましょう。そして新潟から始まった民間レベルの友好の輪を東アジア全体に広げていきましょう。

最後に本日のシンポジウム開催にあたり、ご尽力くださいました新潟市、そして関係者の皆様方に感謝申し上げながらシンポジウムの成功を心から祈念いたします。ありがとうございます。

司会

ありがとうございました。

続きまして、中華人民共和国副総領事キブンヒン様お願いいたします。

キブンヒン中華人民共和国副総領事

先程ご紹介に預かりました中国総領事館のキですが、どうぞよろしく申し上げます。

趙建熙総領事、篠田市長、ご来賓の皆様こんにちは。今日は食文化創造都市にいがたシンポジウムにご出席させていただいて本当にうれしく存じます。今日のシンポジウムには韓国、コロンビア、中国からの代表、そして日本国内の専門家も出席されました。ここで私は中国総領事館を代表いたしましてはるばるお越しいただいた各国代表の方々、並びに専門家、学者の皆様には深く感謝の意を表します。

去年、日本の新潟と韓国の全州、中国の青島は2015年東アジア文化都市に選定され、山形県の鶴岡市もユネスコの創造文化都市に認定されることになり、中日韓3国は広い分野での文化交流の基礎をより一層打ち固めました。

とりわけ3か国の食文化は歴史が長く、それぞれの特色があります。今日のシンポジウムは各国からの食文化の交流をさらに深め、同時に経済や教育、文化などの分野における交流を促進し、またその交流によって友情を固め、協力、連携をしていく中でウインウイン関係を築いていくことを切に望んでおります。

もう一つ、皆さんにお伝えしたいことがあります。本日は中国総領事館が発起し、新潟県や新潟市などの関係部門とともに主催する初めての新潟春節祭が古町で盛大に開催されました。会場で大勢の日本の友人たちが中国伝統芸術やグルメを楽しんでいる様子を見て文化の魅力と人的な交流の可能性を一層深く感じました。

今晚、新潟春節祭に参加している中国代表団がご来場の皆様にすばらしいステージを披露いたしますので存分にお楽しみいただけたらと思います。

最後になりますが、今日のシンポジウムのご成功と皆様のますますの健康とご活躍をお祈りして私の挨拶とさせていただきます。今日は本当にどうもありがとうございました。

司会

ありがとうございました。

コロンビア共和国領事、ホセ・フランシスコ・ディアス様お願いいたします。

ホセ・フランシスコ・ディアスコロンビア共和国領事

皆様こんにちは。私はコロンビア大使館の領事のホセ・フランシスコ・ディアスです。

それでは私日本で今回このシンポジウムにお招きをいただきまして非常にありがとうございました。私たちにとりましては今回とてもこのシンポジウムに参加できますことは大きな喜びでございます。

特にこのポパヤン市が今度のシンポジウムに招待されましたことは、このコロンビアを代表いたしますすばらしい食事、ガストロナミ文化というものを紹介できることからうれしく思っております。このポパヤンの食事に触れるということは皆様方、コロンビアというものが非常に美しい国である。そしてその文化もすばらしいものであるということ、これを気づいていただける大きな機会になると思います。

皆様方は私たちのコロンビア料理というものが大きなフィージョン料理だということ、つまりポパヤンといいます所はいろいろな文化というものが交わる場所でありまして、太平洋、大西洋、そして先住民、アフリカ、スペイン、またそのようないろいろな料理が合わさった料理でございます。

また地形的にも非常に太平洋、大西洋に面しているということから、海産物の豊かなものがあります。またコロンビアの一つひとつの地方というものが、一つ自分たちの独自の食文

化というものを持っております。そして非常にクリエイティブで、またその文化のポテンシャルというもの、これが本当に尽きることがないのではないかなというようにすばらしいものを皆様方の供応できるというのがコロンビアの料理でございます。

ポパヤンの料理というものを通してコロンビアを知っていただく、そしてつまりコロンビアというものがただ単に私たちが世界中にスポーツでありますとか、またほかの文化面ということで知られている国だけではなくて、またガストロナミの国だというように新しい扉を開いてくれるものだと思っております。

私はポパヤン市と新潟市というものがこれからもますます親交、そして交流というものを深めていただくために私たちコロンビア大使館、また総領事館というものは全ての助力というものを惜しみません。

ポパヤン市と新潟市、そして日本とコロンビアというものがこれからもますます様々な面で文化、そして協力関係というものを発展させていけるということ、これを期待しております。

ガストロナミのクリエイティビティを、そして確信を提供することによりまして、コロンビアと東アジアと、そしてまた日本との文化というものの交流がますます深まることを祈念いたしまして私のスピーチとさせていただきます。

司会

ありがとうございました。

今、ご挨拶をいただきました駐新潟大韓民国総領事館総領事趙建熙様、そして中華人民共和国駐新潟組領事館副総領事キブンヒン様、お2人はここでご退席となります。ご多用のところお越しくださいますことありがとうございます。

それでは基調講演に移らせていただきます。本日は新潟市食と花の総合アドバイザーであります学校法人服部学園理事長服部幸應様をお迎えして「世界と日本の食文化」と題してご講演をいただきます。

服部先生のプロフィールにつきましてはお手元のプログラムに記載がございますので、そちらをご覧くださいと思います。それでは服部先生お願いいたします。

基調講演：服部幸應先生

こんにちは。今、ご紹介いただきました東アジア文化の都市ですね。これが新潟で始まるというのはすばらしいことで、これから私どもアジアの国、さらに緊密になっていくことを非常にうれしく思っている次第でございます。

今回、食と花のアドバイザーというお役目をこの数年承っておりますので、私のほうから食に関しては新潟のものを日本中に広めようということをやっていたんですけども、これから世界に広めていかなければいけないなと思っておりますので、またそういった意味で今日は各国の方がいらっしやっているとすけれども、ぜひこれが終わったあとも新潟の

食材、すばらしいものがたくさんございますので召し上がっていただければなと思っております。

また交流の中で今日は韓国、中国、コロンビア、そちらのお料理も出揃っているようでございますので、のちほど楽しんでいただければと思います。

私もちょうど和食を無形文化遺産にということでその委員を2年前までやっております。ちょうど2年前の12月4日にアゼルバイジャンでユネスコの委員会が開かれまして、一応登録することが可能になったわけですが、さあ、そうやって登録が可能になったということで和食をもう一度、ある意味では見直さなければいけないという立場に立っております。

というのは非常に和食自体が調べれば調べるほどすばらしいものであることは事実なんですけれども、今の若い人たちに和食の本来の形がわかっているかなということ、我々日本人として改めて今考え直さなければいけない時に来ているなと思っております。ですから通ったから逆にそれを意識して我々は考えなければいけないということにもなるんですけれども。

例えば年間、インバウンドというのは外国から来る観光のお客様ですけれども、日本にどのくらい来ているかという大体1360万人くらいの方がいらっしゃるようになりました。出ていく人はどのくらいかという1720万人くらいですね。ですから出ていく人のほうが多いんですよ。

ですけれども2020年というオリンピックの年になるわけですが、このころには大体外国から来る方が2000万人になるだろうと言われております。2000万人は結構なんですけれども、実は日本には大きな問題点があるなというふうに感じました。

というのはイスラム文化圏の方がずいぶんこのところ増えてきたんですね。先日、イスラム文化の関係者が、実は日本というのはすばらしい料理が多いよなただけでも、食べられないものがないというんですよ。えっ、ないんですか。まず食べていけないものというのがあるんですね。それは何かというと豚肉、それとアルコール類が一切だめなんですね。そうすると日本料理、いわゆる和食はほとんど食べられないんだというんですね。

どうして？と言ったら、和食の中でみりんが使われていると。みりんはアルコールだというわけです。醤油が使われているけれども、醤油の防腐剤というのはアルコールなんだそうですね。ということで日本のものというのは実は食べられないんだよというんですね。

僕はよく外国へ行って、特にパリなんかでマクドナルドにちょっと寄ると、ハラールという窓口がありまして、ハラールというのは認証するという意味なんですけれども、イスラム語で認証というのは食べてもいい認証なんですね。ですからマクドナルドでさえハラール用にちゃんと作られているものがあるわけなんです。

ところが日本にそういうのがないですね。日本ってどちらかというと八百万の神に頼っているようなところですから、ある意味では神様というのは何にでも存在していて、我々は一神教というものについての意識がちょっと弱いんですね。

ですからイスラム教をやっている方々というのはものすごく深く信仰している方に関しては一切妥協を許さない。例えば料理を作る時にまな板が、ハラールというのは認証しないものなんですけれども、豚肉とそれを扱ったまな板の上で、また豚肉を切った包丁で、豚肉を載せた皿、鍋、こういうものを一緒にやっちゃいかんと。おまけに冷蔵庫が一緒じゃいかんというんですね。

私はそういう面倒臭いことまであるんだなと思ひまして、じゃあ日本にはそれだけの対応ができているところがあるのかということで、だいたいアンケートを含めてホテル、レストランという協会がありますし、また雑誌社があるものですからそこを通じて調べたんです。そうしましたら日本のホテル、レストランで本当に対応できるような処置をしているところはほとんどないんですね。これはびっくりしました。

某帝国ホテルとか、某有名なホテルがありますけれども、そこでどうしているんですかといったら、ほとんどそのための対応ができないものですから、そういう方々は来る時にご自分の専用の料理人を連れてくるというんですね。その方に調理場をお任せしてほとんどやっていますというようなそういうお話がありました。

こんなことをやっていたら大変だなと。というのは先程 2000 万人の方が来られるといいますけれども、その中でハラール関係、いわゆるイスラム関係の方がどのぐらい来られるかというと、800 万人ぐらいだろうと言われていたんですね。

そうすると先日私がお会いした 3 人ぐらいのイスラム関係者が 3 人とも食べられる場所がなかった。どうしているんですかと言いましたら、なんと自炊しているというんですよ。ご自分たちで持ってきた食材を鍋を借りてそこで調理している。日本は豊かな国で食べ物に関してはどこにも負けないような、ミシュランでも星をずいぶんいただくような国になっているはずなのに、彼らが食べられないというのは本当に心からおもてなしができるような体制ができているかといったらできていないなというように思ったんです。

ですからそういった意味で、特に今回アジアのこうやってお集まりの方々、いかがなんでしょうかね。ご自分のお国を見た時にその対応というのはできているんでしょうかね。我々、日本人にはイスラム教徒の人は少ないんです。

今、世界で一番、宗教的なことからお話すると、大体 73 億ぐらい世界の人口はいるんですけども、そのうちの 24 億ぐらいがキリスト教徒だそうです。17 億ぐらいがイスラム教徒だそうです。ところがイスラム教徒がこのところ増えているんだそうですね。

つい最近インドネシアを調べましたら 90%のインドネシアの方々がイスラム教徒。マレーシアの方が大体 60%ぐらいイスラム教徒らしいんですけども、実は日本にこのごろ来る率が中近東の人よりもアジア圏のイスラム教徒の人が多いたそうです。

なぜかといえば、ビザの自由化というのか、インドネシアは今から 4 年ほど前に自由化を叫んで、そして自由にビザが取れるようになった。そうしたら今年からマレーシアが取れるようになったそうなんです。そうしたらマレーシアの人が増えてくる。

先程 800 万人と申し上げましたけれども、本当にそういう人がたくさん寄ってくるんだ

ろうなと思います。

ですからそういう意味では、我々は全ての日本に來られた方々が満足して召し上がれるような体制というものをぼちぼち、この5年後に向けて考えておいていただきたいなと思いますし、特にこういう都市を宣言されているのであれば新潟もやらなければいけないでしょうね。

某何とかホテルじゃないけれども、やっぱり我々対応ができるようなことも勉強会を始めようかなと思ひまして、実は去年あたりからうちもぼちぼちうちでは始めているんですね。

そんなことでぜひ皆さん、まずは宗教観が我々にそんなところまで考えなければいけないということを改めて知っておいていただきたいなと思います。

私は実は食育という法律に関連して仕事をしてきました。2005年6月に食育基本法という法律が衆参両議院立法によって作られました。また今回、食育に関しても新潟市が東アジアの文化圏の中で登録を出されたようなんですけれども、その中に食育も入れられているんですね。

ただその食育というものをある意味では一番大事なところを今日はお話したいと思うんですけれども、これは食文化というよりは人間が生きていく上で一番最初に口にする食べ物というのは何かというと母乳なんですよ。母乳がだんだんこのところ食べさせないという言い方はおかしいけれども、飲まないお母さんが日本では増えてきたんです。

というのは仕事の関係で小さいうちから子どもさん方と離れて、子どもを預けて、そして仕事をされている女性が多いんですよ。

そうすると保育園に預けた場合、保育園では人工乳を与えますよね。そうすると何が起こるかという、実は我々基本的に知っておいていただきたいのは、お乳を飲みますとその刺激でお母さんの母性本能にスイッチが入るんです。どんなスイッチかという、母性本能がこの子かわいいな、この子を守らなければいけないなという気持ちにさせるスイッチが入るんですね。

そして子どものほうはそれを今度は、スイッチというのはどういうことかという、脳の視床下部というところから出てくるホルモンがあるんです。オキシトシンというんですけれども、このオキシトシンがお母さんをそうさせて、今度は血液を通しておっぱいの中にオキシトシンが入って、子どもの口にオキシトシンがちゃんとつながるわけです。そうするとお母さんを好きになるんですね。ですから相思相愛なんですよ。

そうするとお母さんと子どもとの間が非常にうまくいくわけなんですけれども、実は預けちゃうと人工乳ですから、子どもの飲むミルクの中にはオキシトシンが入っていませんし、お母さんは刺激を受けないからオキシトシンが出ません。

実は昨年どのくらいの虐待があったか。これは幼児虐待というのが今問題になっています。調べましたら去年の10月末までの10か月間で何と73,785件の虐待があった。それは幼児虐待ですからそんな首絞めたり蹴飛ばしたりするお母さんがいるのかいという話なんですけれども、実はこれは表面に出ただけの数字なんです。この3倍あるだろうと。20万

人を超えているだろうと言われている。

さらに調べて10年前と比べたんですね。何と8倍ですよ。8倍虐待する親が増えたんです。隠れているその20万人というのがどういう数字になっているかわかりませんが、実際表面に出てきているだけでも8倍になった。

やはり日本ってそういうところまで含めて考えなければいけないんですけど、だんだんオキシトシンの研究が進みました。一番最初にオキシトシンが発見されるのが1906年なんです。100年以上前。何のためにこのホルモンが出るのかわからなかったんです。

ところがこのホルモンが1950年代になりまして、お母さんのお産したあとの体を元に戻す役目をしているんだということがわかるんです。ああ、そうかというふうに、これは産婦人科の先生とか小児科の先生に皆さんオキシトシンを聞かれるとすぐ答えが出ますよ。

ところがそのあとの研究がずいぶんなされました。1990年代になってから今度は手と手を握り合うとオキシトシンがお互いに出るとわかりました。そして目と目を見つめ合うと出ることがわかりました。ハグすると出ることがわかったんです。

ところが嫌いな人と手と手を結んだりハグしたりするとコルチゾールという副腎皮質ステロイドホルモンが出て免疫力が落ちちゃうんです。ぜひ皆さん、お互いのことを考えたらいやな人と手を握ったりしちゃだめですよ。そういう意味では非常に体を壊す免疫力が落ちるわけですから。

ということも含めて今何を言いたいかというんですけれども、結局我々って小さいころから人と人のつながりを、哺乳動物というものはみんなこれ本能で動いているだけじゃなくて、そういうオキシトシンが動くことによって我々の感情まで含めて、人間もそうだし動物もみんなつながっているということなんですね。

ですから我々意外とこれをわかっていない人たちが多くて、意外とあげないまま済んでしまう。

ーポルトガル語が入るー

大丈夫ということがわかってきたのと、もっと最近すごいことがわかったんです。家族がみんなで食事をすると、お父さんからもお母さんからも子どもたちからもオキシトシンが出ることがわかりました。やはりいい関係というのはそうやって結んでいくことができるんです。

今日も皆さん、お食事をこのあとされるんでしょうけれども、みんなで円卓の中でニコニコしながら楽しくおいしく食べることによって、実はオキシトシンがお互い出ているんですよ。そのほかに出るのがセルトニンという物質も出るんです。

僕は科学的な話とか医学的な話ばかりしていて食べ物と関係ないような話かもしれませんが、実は根本はそういうところで我々哺乳動物という中の立場ですから、こういったことをこれからお母さんになる人、お父さんになる人もしっかり踏まえておいて、子どもにはちゃんと食事を与えていただきたいなというふうに思います。

食育という部分に関してはまだまだいろいろなことがあるんですけど、ちょっと皆さ

んにお伝えするには今私がどうしてもこれだけは伝えておきたいということを入れさせていただきました。

いよいよ食の話にもなるわけですがけれども、我々食生活というのは、日本の食生活、これは日本人のここにおられる方々、それぞれ一汁三菜という食べ方をしなければいけないというのが無形文化遺産に入れられたわけです。でも一汁三菜ってお子さんを見つけて私は聞くわけです。一汁三菜って何？というの意味わからないですね。一つの汁物とご飯が一汁なんですね。三菜というのは三つのおかずという意味なんですね。

ですからこれで構成されているものを和食と呼ぶんですけれども、じゃあたこ焼きどうですか、ラーメンはどうなんですかとよく聞かれるんですよ。実は今論争しております。今さら通っちゃったあとに論争するのもおかしいんですけども、ラーメンを入れるか、たこ焼きも和食に入れるかというのもまだ実は決定しておりません。これからまた委員会でそれを決めて発表しようということにはなっていますけれども。

皆さん、まずご飯があるということが大事。そこへいくとこのご飯の大本をやっているところがこの新潟市なんですよね。新潟市はご飯、それをまた飲み物にも変えるわけです。酒ですよ。

こういったことも文化都市としての中で登録をこれからもしようとされるわけですから、この原点である米というものの大切さ、日本人ってこの米があったから日本の国が今までこうやってきたのも、米の歴史というのは3000年以上の歴史があるわけですから、その中で日本の国が出来上がった過程というのはまさに米の歴史でもあったわけです。そういった意味で改めて日本でこの米を十分に心ゆくというところで噛みしめていただきたい。

今日はお米も出るはずですよ。ぜひ噛みしめてください。その中で我々の食文化というのが四季もあり、それから出汁というのが今非常に評判になっています。出汁というのはうまみにもつながるといことなんですけれども、出汁も実は今のコンブ、鰹節、その他そういう本物を使ってやっていると大体3か月もすれば日本中からなくなるだろうと言われていんです。ですからと言って白い粉をかけられたら困るので、その辺は本当の本物の部分を知った上での出汁というものを理解していただきたいなというふうに思います。

我々の食生活というのは本当によくできていますよ。一国（石）一城の主と私ども呼びますけれども、一石って150キロのことですよ。一国（石）一城の主だったんですけども、今、米の消費量が減りましたね。実は江戸時代、一国（石）一城、1人1年間に150キロ食べていた。ところが現在どのくらいかというとなら56キロですよ。3分の1ですよ。米の消費量が。

我々、1965年～1985年の間というのが一番バランスのいい食生活をしていたのが日本人なんです。これはその国その国で韓国、また中国、コロンビアもそうでしょうけれども、それぞれの国で一番いい食べ方という時期があるはずなんです。

日本はそれまで65年以前は炭水化物ばかり食べてきた。そしてイモ類とかそういうものが基本だった。ですからある意味では我々の食べているものが低タンパク、低脂肪だったの

が、いよいよ 1965 年ごろから外国から入ってきた食生活がだんだん豊かになってきて、それが入り込んで 85 年まではよかったですけれども、85 年から高脂肪、高タンパクになっちゃった。それで今度は高エネルギーになって生活習慣病につながってきたわけです。ですからその生活習慣病というものを我々は考えなければいけない。

今、実は中国、韓国の教授たちとお話をする機会があるんですけども、生活習慣病になってきている人たちが増えているというんです。そうなんですよね。やっぱりある一定の経済の豊かさがやってくると、それに伴って食べ方が豊かになるというか過剰になるんですね。ですからその辺をちゃんと踏まえた上での食生活というものをやっていかないと、我々の体というのは中で反乱を起こすわけです。

今、日本でもこの反乱がくるところまで来ておまして、長生きする人は増えました。今 100 歳以上の人って日本は増えたんですよ。2 年前の 2 月 28 日の数字なんですけれども、54,379 名の 100 歳以上の人がいるんです。

一番最初にちょうど 50 年前の昭和 38 年に調査した時に 100 歳以上が 153 名だったんです。何とこの 50 年間で 400 倍になったんですね。ですからそういう意味から言いますと、我々の食生活というのはだんだん長生きにはなっている人はいるんですけども、長生きの反面、生きてはいるんですけども寝たままの人もいます。この人たちは 72%、100 歳まで生きているのもったいないですね。

そしてこの 100 歳まで生きている方の 54,379 名の実際に女性が何割かというのと、何と 73.5% だと。ほとんど女性なんですよね。これはほかの国もきっとそうだと思いますよ。女性は強いとよく言われるけど、食べ方がちゃんとお上手なんでしょうね。そういうことを含めて、我々男性、女性、本当に食べ方も考えながら、それも豊かな食生活、それに浸れるようなそういう社会を作っていきたいと思います。

ぜひこの東アジアの文化都市、こういったバランスのいい食生活まで考えて我々はやっていきましょうよ。そして特に長生きの都市にしていかなければいけないと思います。ぜひ地球の中でもこの 3 都市はものすごくすばらしい都市になったよと。コロンビアさんも入るから 4 都市なんでしょうかね。本当にすばらしい長生きの都市で健康な都市ですよと言われるようになる。

これがまずアジアを結んでいく一番大事な部分じゃないかと思いますので、ぜひ皆さんそうやって努力していただければなと思います。大いに頑張りましょう。

ということで、お時間いただいたのが 45 分だったんですけども、最初のご挨拶がちょっと長かったものですから 5 分間だけ長くさせていただきました。これで終らせていただきます。どうもありがとうございました。

司会

ありがとうございました。私たちがこれから食、食育、食事でどうやっておもてなしをしていくのか、たくさんヒントをいただきました。ありがとうございました。

それではここで15分間の休憩をいただきます。休憩のあとはパネルディスカッションです。世界における食文化に対する取り組みを進めてまいります。

お願いがございます。お席を離れる際、同時通訳の受信機は椅子に置いたままでお願いいたします。そしてこのあと第3部、ディナーパーティですが、中国、韓国、コロンビア、日本の味をご堪能いただける立食パーティとなっております。受付でお渡しいたしました料理引換え券、こちらはどうぞなくさないように十分お気をつけくださいませ。ただ今から15分間の休憩です。

第2部 パネルディスカッション

司会

これよりパネルディスカッション「世界における食文化に対する取り組み」を進めてまいります。

まずパネリスト、コーディネーターの皆様をご紹介します。本日までご参加くださいました海外の都市の読み方ですが、各国の発音に準ずる場合、日本語での区別がつきづらいため、全州市、成都市、全州市は漢字の日本語読みにてご紹介いたします。

それではパネリストの方、2015年東アジア文化都市中華人民共和国青島市より、シャングリラホテル青島、料理部副部長ウハ様、

大韓民国全州市より、全州サムギョクサル食堂代表キムドンジン様、

ユネスコが創設いたしました創造都市ネットワークの食文化分野に加盟しています、中華人民共和国成都市より、四川料理学院教授、トウリ様、

コロンビア共和国ポパヤン市よりポパヤンガストロノミー財団代表ホテルカミーノレアールデポパヤン支配人エドガー・ホセ・シモンズ様、

大韓民国全州市より全州市文化観光体育局環境産業課主務官チャキョンオク様、

新潟市食文化創造都市推進会議議長、新潟県立大学人間生活学部健康栄養学科教授村山伸子様、

食文化創造都市推進プロジェクト飲むおむすびを手がけていらっしゃる、新潟清酒おむすび製造所代表今代司株式会社代表取締役社長田中洋介様、

コーディネーターに文化庁文化芸術創造都市振興室長、同志社大学経済学科経済学研究科特別客員教授佐々木雅幸様、

以上の皆様でパネルディスカッションを進めてまいります。なお、ここで壇上のパネリストの皆様とともに新潟におこしくございました海外都市の皆様をご紹介します。

中華人民共和国青島市より、シャングリラホテル青島中華料理レストランシェフ・オウコウザイ様、

大韓民国全州市より、全州セイモン伝統市場商人会長・キムサンドン様、

全州市東アジア文化都市事務局・オオヒ様、

中華人民共和国成都市より、成都市商務局民生服務省調査研究員・ヨウソウゼン様、
大韓民国全州市より、全州市文化観光体育局局長・ジョンテヒョン様、
全州市日本語シティツアー食関連ガイド・ソンジョン様、
以上の皆様です。ようこそお越しくださいました。
それではここからの進行はコーディネーター・佐々木様にお願いいたします。

佐々木さん

皆さんこんにちは。佐々木でございます。私は新潟市の創造都市推進事業にいろいろな面でお手伝いをさせていただいております。今日は非常にたくさんのパネリストの方をお招きして、そのわりには短い時間で、そして第3部はお楽しみがありますので、手際よく進めていきたいと思っております。

このシンポジウムの特徴は二つの都市のグループから代表が出ているということでございまして、一つは東アジア文化都市というグループ、もう一つはユネスコの創造都市ネットワーク加盟都市というグループ、それぞれについて簡単に私のほうからちょっと学者風に説明を最初にさせていただきまして、そしてそれぞれの食文化の取り組みのお話をいただくことにしたいと思います。

まず、この女優さんの写真が出ているんですけども、この方はギリシャのメルナ・メルクーリという文化大臣をされた方でございます。それからフランスの文化大臣をされたジャック・ラングさんと日本の文化庁長官をされた河井隼雄先生、この3人の写真を並べておまして、メルナ・メルクーリさんとジャック・ラングさんが1985年から開始されたのが欧州文化都市という事業でございました。

この欧州文化都市というのはどういうことかと言いますと、90年から欧州が統合いたしました現在のEUが始まる。その統合を前にして、統合いたしました時にEUとしての一体感が必要になる。そして同時に国よりも都市のまとまりが大事になるので、都市が相互に文化的に交流することが必要だろうということで、文化事業として欧州文化首都というものが始まりました。

やってみるとなかなかおもしろいことがありまして、経済的には衰退していた都市が文化事業で再生するというおもしろい結果が出てきたので、現在は欧州文化首都は毎年一つではなくて毎年二つの都市が選ばれておりますし、西暦2000年、ミレニアムの年は九つの都市が選ばれるということになっております。

こういったことに刺激を受けまして日本の文化庁長官であった河井隼雄先生たちが、東アジア3国の間でも文化都市という事業を始めたらどうだということを語り合っておまして、やっと2011年からその話し合いが行なわれるようになりました。そして12年、13年と毎年事業を組み立てるとい話し合いがありまして、2014年から開始をされました。

その時に話し合った中身は先ほど篠田市長も言われましたけれども、国と国が多少ぎくしゃくしていても、都市と都市がお互いの間で文化を通じて交流をして、そして平和な地域、

東アジアという平和な一体的な地域を作っていこうということでございます。併せてそれぞれの都市が文化産業とか観光とか、文化芸術を生かした再生事業、こういったこともやっ
ていこうということで取り組みを開始したわけでありまして。

そしてその最初の年、横浜と福建省のセンシュウイズミノシュウ、そして韓国がカンジュンヒカリノシュウ、この三つの都市が選ばれました。横浜の場合には創造都市事業の第二ステップとして東アジア文化都市事業を取り組んだと。こういった若い歌手のグループだとかイルミネーションだとか大道芸だとか1年間いろんなことがありました。トリエンナーレという現代アートの祭典も取り組まれるということでございます。

そして昨年の秋に東アジア文化都市 2015 ということ合意いたしまして、今日お集まりの青島市、そして全州市がそれぞれ選ばれております。

このあと本格的なキックオフというものをそれぞれの都市がやります。お互いの文化交流を本格的に開始をするということになるわけです。新潟市としてははりゅーとびあという施設を使って、水と土の芸術祭がある。そして何と言っても新潟の食文化というものがお互いの文化交流をする上ですごく大事になっていると。こういうことでございまして、まずこの東アジア文化都市のグループからそれぞれの取り組みについてのお話をさせていただきたいと思
います。

では早速、中国の青島市お願いいたします。

青島市

皆さんこんにちは。中国青島からまいりましたイボと申します。このようなすてきな機会をいただきまして、お互いに交流をできる場を設けてくださいますことありがとうございます
でございます。

中国は山東半島南東部のチョウロウワンに位置し、中国四つ目の大きい港町の山東省の二つ目の大きい都市であります。11,000 平方メートルの面積を有し、人口は 87 万あります。この写真を見ていただきますと、赤い瓦、緑の樹木、青い空が青島の美しい写真であります。ドイツ風の建物と海辺の美しい風景、またおいしい海鮮とチンタオ国際ビールまつりは青島のシンボルでもあります。

それから青島の飲食文化の歴史をご覧くださいませ。小さい漁村から発足した青島は都市としての歴史はまだ 110 年余りしかなく、移住民からなる都市です。港町の勃興と紡績業の隆盛から労働力が集まってきて、その定住してきた方の中から料理に腕の長けた方が多く、海鮮料理の調理方法も豊富にあります。

例えばエビの醤油焼きですとかナマコのエビ焼きですとか、そのような高給料理とともに、また家庭料理のバリエーションも非常に豊富で、アサリの水煮ですとか小エビの煮込み料理ですとか、青島はもともと海鮮物が非常に豊富に出る地域ですので、移住民の方とともに彼らの調理技術と青島当地のテクニックととけ合って、より磨きがかかったようなテクニックになりました。

また、いくつも有名な高級レストランも非常に隆盛を極めました。この写真のそれらの有名なレストランの写真になります。さらに四川式の火鍋や日本料理、また広東料理など、幾多の料理の系統も浸透し、さらに青島の住民たちよりたくさんの新しい調理手法と食材を受け入れることによって、例えば海鮮のしゃぶしゃぶですとか、バラエビですとか、刺身なども受け入れられるようになりました。

現在においての青島の飲食文化の特徴をご紹介します。青島の広い海岸線から見るからに海鮮は青島の一番の魅力であります。青島料理はジャオトン料理の最高峰とも言われています。海鮮料理を重んじ、また味は自然のもともとの淡白な味を重視し、その山東省の中の3種類の飲食文化の三つ目として分類された海洋飲食文化は主にこの地区の飲食習慣を指します。

海洋が人々に与えた恵みは主に魚介類、また塩味という意味では、この地区の味の特徴は自然のそのままの味を重視するという特徴をもたらしました。サツマイモを食べる時ですらクラゲをおつまみにするほどです。

また青島の調理の原材料は主に海鮮物となるため、その宴には非常にこだわりが強く、海鮮がなければ、あるいはクルマエビがなければ宴とは言わないぐらいこだわりが強いです。また夏、春、秋は一番海鮮のおいしい季節となります。肉が詰まって、脂身が乗っていて非常においしいです。

またそれに添って青島の名物をご紹介します。サルエビですとかシャコですとかガザミ、イシガミもいずれも青島の名産です。その調理方法は主にあっさりとした蒸し物として召し上がっていただけます。

それでは青島の名菜のいくつかをご紹介します。青島が産出する海鮮物を材料に、異なる方法と調味方法で作上げた名菜です。殻付アワビのパンプキンスープ、アサリの辛味炒め等々があります。

ここまで歴史を紐解いてきましたけれども、また将来の展望につきましては、飲食文化はその土地の文化を見せる窓口ということを考えております。ますます人々が青島に注目し、また外国の旅行者も増えつつあります。人数が増えるにつれて青島当地の飲食文化に完全に慣れてもらうことは難しいため、西側方式の飲食文化も徐々に浸透し始めました。

またアジアの例えば有名な日本料理レストランですとか 200 軒以上あります。韓国レストランも 100 軒以上あります。またそれぞれも非常に繁盛しております。グローバル化とともに経済文化の交流も日を追うごとに頻繁になります。また旅行業の発達によって食卓の上でのさらなる交流も全世界範囲で止まらない趨勢となることを考えています。

このような環境のもとで青島の飲食はまず自分の特色を全面に打ち出して、ほかの国からも長所を吸収し、発展させたいと思います。

最後にぜひ皆さんにご紹介したいことがあります。中国古代からの宴には先に塩味の料理を出して最後にスイーツを出すという習慣があります。この飴からめというスイーツは中国の清王朝からかなり有名になっておりまして、今全中国で皆さんに愛されるスイーツになっ

ております。

実は今日このあと、中国の特色が一番濃く出る山芋の飴からめをぜひあとでご賞味していただきたいと思います。これは箸でつかむ時に数え切れないほどの細かい糸を引くことで、その黄金色に耀く糸がしあわせを、また甘い生活を運んでくれるという願いを込めて、ぜひ皆さんもこの料理を気にいっていただいて、また来年もしあわせでありますようにここで私の話を締めさせていただきます。ぜひ青島によろこそいらしてください。ありがとうございます。

佐々木さん

どうもありがとうございました。私はチンタオビールぐらいしか知らなかったんですけど、今最後にご紹介のあった山芋の飴煮というのは、このチケットの一番上にありますので、間違いのないようにこれを交換して食べていただきたいと思います。

青島の東アジア文化都市のオープニングの式典はいつ開かれるか、今わかりますか。

青島市

2月です。

佐々木さん

ぜひ私も行ってみたいと。今日ご紹介いただいたので、いっぱいおいしいものがあるので楽しみにしています。どうもありがとうございました。

それでは次に韓国の全州市のキム・ドンジンさんをお願いいたします。

キム・ドンジンさん

皆様こんにちは。全州からまいりましたキム・ドンジンと申します。東アジアの友情を深める、固めるこの場で全州のサンビャクサルを紹介することができて光栄と存じます。

全州の代表的な食べ物であるサンビャクサルをご紹介したいと思います。皆さんにお会いできてうれしく存じます。

サンビャクサルに焼酎1杯はいかがでしょうか。皆さんこういう食べ方はしたことがありますか。全州の人々は会いたかった人に会いたかった時にこのような言葉を挨拶代わりにかけます。サンビャクサルと焼酎というのは単に食べ物という意味ではなくてコミュニケーションを提案するような挨拶の言葉です。今晚も全州のサンビャクサルストリートでは多くの人々がサンビャクサルに焼酎を1杯飲んでいる人々がいて、ニイハイオという言葉をかけていると思います。友だちや家族、恋人、仲間でサンビャクサルを、また焼酎を飲んでいっていると思います。

健康のためのニイハイオだったり、大切な出会いのためのニイハイオだったり、様々な何かのためにという意味を持っているニイハイオという掛け言葉をかけます。韓国の前向き

なエネルギーが発散される場所には必ずサンビャクサルに焼酎1杯という存在があります。

私はサンビャクサルに焼酎1杯を手にして唱えるこのニイハイオという言葉が韓国を引っ張ってきた力であると考えています。

韓国人が最も好きな食べ物、最も大衆的な食べ物はこのサンビャクサルと焼酎です。韓国を飛び出し、最早世界的なコミュニケーション疎通の食べ物になっているこのサンビャクサル、焼酎1杯の元祖の都市はまさに全州です。

全州は韓国の中心部に位置しており、高速道路や高速鉄道、空港を備えた交通とコミュニケーションのハブ都市であります。全州の人口は85万人余りありますが、全州だけで1000か所以上のサンビャクサルの専門店があります。人口に比べてサンビャクサル専門店が最も多い場所がこのチョンジュ全州になります。

皆さん、なぜこんなにたくさんあると思いますか。昔ながら、全州の豚肉は王様の食卓に上るほど非常に名声のある献上品でありました。内陸地方であったため魚を食べるのは難しく、牛肉は貴重な食べ物でした。しかしこの豚肉というのは比較的身近な食材でありました。

しかし我々祖先はメス豚は主に繁殖のために残し、主にオス豚を食材として使っていました。オス豚の場合、独特の臭みがありますがこの臭みをなくすために全州の人々は特別なタレを作りました。それが醤油ダレというものです。水にケイヒや月桂樹の葉、ショウガなどを入れて煮立てたあと、醤油を入れて作ります。このように煮詰めて作った醤油ダレに漬けて豚肉を焼けば、その独特の臭みが消えます。

また全州の人々はお肉と野菜のバランスのためにパージョリーという和え物を一緒に食べました。千切りにしたネギに甘酸っぱく辛い合わせ調味料で和えたもので、サンビャクサルと一緒に食べます。また韓国の代表的な食べ物であるキムチを添えて食べたりします。

このように新鮮なサンビャクサル、醤油ダレ、パージョリーという和え物、熟成キムチ、この四つが全州のサンビャクサルの特徴、キーワードになっています。

私は全州のサンビャクサルという食べ物が非常に知恵の詰まった文化的な食べ物であると考えています。また私は本日このサンビャクサルの食文化の文化行動というものについて申し上げたいと思います。

最も大きな特徴はコミュニケーションです。最も大衆的な食べ物であるサンビャクサルと一緒に食べながら、世代間、また階層間、地域間のコミュニケーションを図っています。

もう一つの特徴は料理の過程への参加ができるということです。サンビャクサルは厨房で料理人が作って出す食べ物ではなく、その場でみんなが参加をし、作る料理です。現場の状況であったり季節によって様々な材料を選ぶことができ、また誰か決まっている人が作るわけではなくて、誰もが参加して作ることができる食べ物になっています。

皆さん、このサンビャクサルを食べる場面を想像してみてください。まず新鮮なサンビャクサルの肉を醤油ダレにたっぷり漬けます。それから十分に熱くなった鉄板にお肉を乗せます。こんがりとお肉が焼きあがればサンチュウ包み野菜にサンビャクサルを乗せます。これにパジョリーという和え物に焼いたニンニク、焼いたキムチを好みによって乗せます。焼酎

をまず1杯飲んだあと、このサンビャクサルをつまみとして食べてください。想像するだけでもよだれが出そうではありませんか。

サンビャクサルに焼酎1杯いかがでしょう。ありがとうございました。

全州のサンビャクサルストリートは韓国だけではなくて世界においても唯一のサンビャクサルの店を集めているストリートになっています。全州は空洞化によって伝統的な市場の機能を失っている全州のソムン市場というところをサンビャクサルストリートとして生まれ変わらせました。全国的に注目が集まり、昨年7月には韓国の朴槿恵大統領も訪問されました。

全州で東アジアの繁栄と友好のためにサンビャクサルに焼酎1杯を手にして、ニイハイオと一緒に唱えてみませんか。また今度全州でお会いしたらサンビャクサルに焼酎1杯を皆さんと一緒にしたいと思います。東アジアのコミュニケーションと友好、繁栄のためにサンビャクサルと一緒に食べたいと思います。最後までご清聴ありがとうございました。

佐々木さん

どうもありがとうございました。私、サンビャクサルは大変好物なのですが、実は全州には2回伺ったことがあるんです。先程伝統市場のことを言われましたけれども、非常に古いお寺がありますね。そのお寺に行きましたら活版印刷がありまして、世界史ではグーテンベルグが活版印刷を最初に発明したと言われているんだけど、実は全州市のほうが古いんだと。それだけ歴史があって古い活字文化というのがあるんだということを教えていただきました。

ただ、グーテンベルグはブドウを搾る機械のようにしたので大量に紙に刷れたけど、全州市の活版は大きな石に刷ってあったのであまりたくさん印刷はできなかった。そうでしたね。

キム・ドンジンさん

金属です。

佐々木さん

金属ですか。ごめんなさい。それですごく古い文化を大事にしている町だなと思ったんですね。

今日も伺っていて伝統市場が衰退して、そこを再生する時にサンビャクサルを広めた。これはなかなかすばらしいアイデアで、まさに食べるものですね。これがコミュニケーションを活発にするということですから、文化都市という事業を進める時にやっぱりガストロノミというか、食ですね。これが一番ベースにあるのかなと改めて今日の発表で勉強させていただきました。どうもありがとうございました。

新潟市はこの青島市と全州市とともに、この2015年東アジア文化都市の日本の代表としていろんな交流事業をやるということになります。その公式のキックオフは2月27日に行

われると。今日はプレシンポジウムと、こういう位置づけになっております。

さて、ここから先はユネスコの創造都市のグループですね。こちらに変わります。ちょっとまた学者風説明をさせていただきますと、ユネスコというのは西暦 2001 年に文化多様性に関する世界宣言を採択いたしまして、2005 年には文化多様性条約というものをユネスコ条約として採択しています。

なぜ 2000 年の初めにこんなことになったかと言いますと、グローバル化が急速に進んでいった時に世界の文化が特定の文化に画一化していくのではないかという心配があったのです。

例えば、映画というものを取り上げた時に、非常に市場性の高い映画というのはハリウッドしか作れなくなっちゃう。フランスやイタリアや日本の映画も世界のマーケットではほとんど競争できなくなってしまうと文化の画一化が起きる。映画文化の画一化が起きる。これはよくないだろうということで、文化の多様性を高めようということでユネスコはグローバル化が進んでいく中で、文化の多様性を高めるために創造都市ネットワークということを提唱することになりまして、実は七つのジャンルにクラフト&フォークアートとミュージックとリタレチャー、デザイン、メディアアーツ、フィルム、ガストロノミ、この七つのジャンルで世界の都市に呼びかけをしたわけです。

そうしましたところ、現在は 32 개국 69 都市が今年の 12 月までの段階でこのネットワークに登録をしております、日本では神戸、名古屋がデザイン、金沢がクラフト、札幌がメディアアーツ、浜松が音楽、鶴岡が食文化でございます。

そして中国、韓国でもたくさんの都市がここに入っております、例えば今日お見えの成都市、それから全州市、どちらも食文化でネットワークに入っている。そしてコロンビアのポパヤン市も食文化だということです。

こういった都市はどういう活動をこれからするかというと、ユネスコというのは国連の専門機関ですから国連の大きなテーマは持続可能な地球の発展ということになります。それを推進するということであり、同時に都市が世界の都市と連携しながら、特に南のほうの発展途上の地域を応援するということが大事なテーマになっておりますし、創造的な産業を伸ばすということに力点が置かれているというわけでございます、このネットワークは毎年年度総会をやっております。

例えばソウル市で 2011 年、それから成都市で昨年、ネットワークの会議が行われまして、今年は日本の金沢市で 5 月に世界の会議が行なわれます。世界 69 都市の代表が集まるという大変大きい会議になっていきます。

そういった意味で今回、この新潟市も次年度に向けて、次の機会にはぜひこのネットワークに加盟をするということで、現在登録をしておりますいろんな都市の応援をぜひいただきたいということでお招きをしております。

では早速順にお話をさせていただきますが、まず成都市のトウリさんからお願いします。

トウリさん

まずこのたびは学ばせていただく機会を得られて心から感謝を申し上げたいと思います。私は今日のテーマは成都の食文化の特徴と食文化都市推進の取り組みでございます。まず4点話したいと思います。1は成都についてです。第2に食文化の特徴についてでございます。第3に食文化都市推進についての取り組みでございます。最後にはいくつか提案させていただきたいと思います。

まずは成都についてお話したいと思います。成都は中国の西部に位置している最も重要なメガ都市でございます。また四川料理の発祥地でもございまして、またパンダのふるさとでもあります。

これは成都の位置でございます。中国の西部、またセンセイ平原に位置しています。これはトコウエンの入水施設でございます。またたくさんの食材を持っています。例えばマツタケ、山椒ですね。

成都は首都、また富が集まる場所であります。成都の人々は生活、食を堪能しており、またレジャーも大好きです。生活スタイルはお茶を飲みながら、またのんびりしているという性格がよく言われています。

また成都は独特な食文化の特徴を形成しています。その一つ目としては、有効性であります。それは唐辛子と山椒を使ったそういうスパイシーな味でございます。また四川省において最も有名な豆板醤がございまして、これは四川料理の魂と言われているほどです。

また今もちろん成都には成都のローカルの四川料理だけでなく、ほかには日本料理、韓国料理、また西洋料理もございます。それぞれの料理が融合して、また共存しております。

もう一つの特徴としては、その独創性でございます。例えばたくさんの食材を用いるということです。成都は内陸であります。海外からも食材をたくさん取り入れています。

もう一つ、味付けですが、唐辛子、そして山椒を使っています。その味付けは24種類もございます。まずは唐辛子、山椒を関わっているものは13種類です。これは四川火鍋です。最も辛いものです。やや辛いものは唐辛子の鶏肉炒めです。

これは全く辛くないものです。つまりうまみスープですね。白菜のうまみスープで、さらにお団子です。四川ではもちろん好きな料理を食することができると思います。

もう一つの特徴は庶民性であります。つまり有名な料理は全て民間で生まれたものです。それは日本の方もよくご存知の麻婆豆腐もその代表的な料理の一つです。またタンタン麺ですね。町ではあらゆるところでいただくことができます。

さらにもう一つですが、私たちはこの食文化都市推進の取り組みについてお話したいと思います。それはまず様々な政策で推進し、また政府としては特別な資金も投入しています。同時に私たちは簡便な推進会も立ち上げて取り組んでおります。

また五つの重要な取り組みも行ってきました。一つは、文化の伝承でございます。多くの料理のコンテストを行なってまいりました。つまり一般市民参加のコンテスト、またプロのシェフも参加しているコンテストでございます。

また多くの無形文化遺産のイベントも行なってもらいました。また市場的な発展も推進してもらいました。例えば美食ストリート創造であります。またさらに飲食店の本社を成都に置くように誘致してもらいました。

またもう一つですが、これは先程申し上げました豆板醤ですね。その豆板醤を基に産業パークも構築いたしました。

もう一つですが、人材の育成でございます。フランス、韓国、タイなどの国と調理の人材を育成する取り決めを交わしました。またさらに国際交流も行ってまいりました。またユネスコの創造都市ネットワーク、つまり年次会、先程も佐々木様がおっしゃいました。それは昨年、成都で行われました。好評をいただいております。感謝のレターもたくさん届いています。

これはイスラエル、フランスなどの国の美食のコンテストに参加している写真であります。またユネスコの本部で中国の美食展も開催しておりました。

また様々なメディアを駆使してプロモーション、宣伝をしています。これはドラマですね。ドキュメンタリー、また本ですね。今日も新潟の関連部署にそれを渡させていただきました。つまり成都に来ればもう離れたくない都市であります。

またここの四川料理は知名度も高く、トップ 500 社は 212 社も成都に支社を置いております。またアメリカのファーストレディ・ミシェールさんも成都を訪問し四川料理を堪能されました。またイギリスのキャメロン首相、またドイツのメルケル首相も四川料理を召し上がっていただいて、また実際作ってみました。

最後に私からのいくつかの提案でございますが、メンバー都市としてはやはりネットワークのプラットフォームを構築し、その知名度、その影響力を強化する必要があると考えています。その外国の言葉、そして自国の言葉で宣伝し、多くの人に知っていただくことが大事だと思います。また候補都市としてはガストロナミになるためにはほかの都市との交流も重要です。

私の発表は以上でございます。ご清聴ありがとうございました。

佐々木さん

どうもありがとうございました。先程なつかしい写真を見まして、昨年の9月にユネスコのネットワークの会議がありまして、この時は候補都市も参加をいたしまして、残念ながら篠田市長はご用があったので行かれなかったのですが、私は向こうに行っておりました。そして先程紹介がありました非常に辛い料理ですね。もう舌の先がしびれて頭がキーンとなるぐらいの、何でこんなに辛いものを食べるのかなと不思議に思ったんですけども、どうしてああいう料理があるんでしょう。

トウリさん

四川省は盆地です。冬、そして秋は非常に湿気が多くて、そのために山椒をたくさん、つ

まり発汗作用があつてそれで健康にもなる。そのような考えでみんな辛いものをいただいています。

佐々木さん

食べるものが健康になると。

トウリさん

おっしゃったとおりです。

佐々木さん

非常に大事なことだと思います。そして何よりも私は印象に残っているもう一つは、パンダですね。パンダがたくさん飼育されていて、それはずっとそのままその場所にいたいなと思ったほどですね。大きなパンダから赤ちゃんパンダからたくさんいました。これはぜひ皆さん行かれたらいいと思います。料理とパンダの二つだけでも。

トウリさん

ぜひ皆さん四川省に、そして成都にいらしてください。また今度佐々木様がいらっしゃる時は辛いものをぜひご案内したいと思います。

佐々木さん

それでは続いて、コロンビアのポパヤン市のエドガー・ホセ・シモンズさんをお願いします。

エドガー・ホセ・シモンズさん

どうもありがとうございました。私、今回このシンポジウムに参加できますのがポパヤンを代表しておりまして、新潟に来れたこととても光榮に思っております。

皆様ちょっとビデオもご覧になりながら聞いてください。その時はポパヤン市というものがどのくらいどういう都市かということ、そこではガストロナミの大会が毎年開かれております。これは学術的なイベントも開かれておりますし、もちろんガストロナミ分野でございますが。

そして私、先程ご紹介のありましたガストロナミ財団の学長というものを私が務めております。またユネスコの 2005 年に最初に選定されましたサントのガストロナミ都市ですね。創造都市の中の一つがポパヤン市です。ビデオをお願いします。

このポパヤン市と申しますのは、非常に植民地時代というものがコロンビアの半分の地域の首都でございました。つまり多くの影響というものを受けております。それが全て食文化の中に反映しているわけなんですけれども、その中にこちらに私たちの領事も来ております。

この領事がお話になりましたように、先住民の文化というもの、これはスペイン人が征服に来る前の文化でございます。そしてまたアフリカからの移民というものもたくさん来ているわけですから、そのエッセンスというものも入っております。それが全て融合された形でのガストロナミというものを提供しております。

また特に食文化の中にその融合というもの、混血というものが現れているわけですが、地理的にはポパヤン市と申しますのは山に囲まれております。ということから非常に気候というものに多様性がありまして、山の高い所に位置する都市でございますから都市の中では非常に寒いとか、また海岸の所では非常に湿地が高いとか、またアフリカの要素というものをどう取り入れたものがございます。

しかし地理的にアクセスが難しい時代がございましたので、その難しさゆえに私たちは独自の食文化、文化というものを持ってきております。つまりコロンビアの文化、その食事の中におきましてもアフリカというものの要素を取り込んだものが多く残っているということです。

そして太平洋、大西洋というものの二つの海がありながらも、先程申しましたようにアクセスが難しいということから独自の文化を守ってまいりました。

ここにおきましてポパヤン市ではトウモロコシを非常に多く作っております。つまりその中におきまして修道院ですとかまたは教会ですとか、そのところで作り上げました料理、またそのところに継承されましたレシピで作られた料理というものを多く味わっていただけます。

つまりニワトリを使いましたスープとか、または禽獣でありますね。豚とかそういうものを使いながら、ベースとしましてはジャガイモとトマトというもの、そしてまたはアメリカのほかの国から取り入れた要素をフュージョン料理として使って私たち供しております。

つまり私たち非常に特別な食文化を持っているわけですね。つまりこのグローバル化された世界の中におきまして子どもたちがいろんな情報を取ってくるということ、そしてその映画ですとかテレビというものから取った情報、それからマクドナルドみたいな世界的な企業はどこにでもあるということから、子どもたちが自分たちの料理のオリジンというものがどこかということ、これを迷わないように、それがまた失われていかないように私たちはレシピというものを非常に重要に文化とともに、飢えというものから救われるために作った料理ですとか、そういうもの、また全て手に入ります田園の野菜を使った料理というもの、つまり失われてしまったレシピというものを私たちは高齢者を訪ね歩きまして 500 人の方にインタビューをして、その料理というものを再現いたしました。そしてまた新しい伝統料理というものを創り上げてきているわけなんです。

つまり5分という時間でございますのでたくさん話したいことはあるんですけども、もうこれ以上長く話すわけにはいきませんが、私たちこの創造都市ということであるので、皆様方のほかの都市から皆様方のいいところを学んでいきたい。そして私たちポパヤン市のいいところというものを皆様にも伝えていきたい。

そしてまた先程の非常に辛い成都の料理、その汗をかくほど辛いというこういうもの、また中国、韓国の料理というものを紹介していただきました。つまりいろんなものの料理からいろんなところを取り入れまして、私たちは国際的なインターナショナルな行事というものをポパヤン市が将来に向けて観光都市として打っていくための一つの大きなツールとして使っていきたいと思います。

つまり私たちはきれいな海岸があって、きれいな町があって、そして第3番目には私たちのおいしい食事があるということ。これが売りになると思うんですね。ですからこのところで観光都市ということになるためには真の意味では料理が、ガストロナミの持つ意味が非常に大きいわけです。

また新潟の皆様、このようなシンポジウムを開いてくださいます、またこの創造都市ネットワークに入っているということから私も招待してくださいます、またこのようなすばらしい出会いの場というもの、そしてまたはバンケットにおいてはいろいろなものを味わうことができるということですね。

私はそこでもカウカ県、このポパヤン市がある所ですけども、この料理というものもご紹介したいと思います。特に有名なのがチャンタダーラーミルクというものを作りました。海鮮のスープなんですけれども、これはポパヤン市の非常にティピカルの料理でございますので特徴的な料理ですから、皆様方どうぞ試してみてください。そしてまた皆様方、好きになってくれればうれしいです。このようにして皆様方と文化を共有してともに歩いていきたいと思います。ありがとうございました。

佐々木さん

大変印象深い映像を見せていただきまして、すぐにでもポパヤンに飛んでいきたいなと思ったんですが、新潟まで何時間かかりますか。

エドガー・ホセ・シモンズさん

そうですね。乗っているだけで24時間でしたね。チョンタダラカンタというのがよくわからないんですけども、そういうものでも飲まないとやっていけないほどの長い距離でしたということでした。

佐々木さん

アルコールを飲まれたんだろうと思いますが、わずか5分の発表のために24時間かけて来ていただきまして本当にありがとうございます。

お話の中であったフュージョンということですね。いろんな地域の食材やレシピが混ざり合って新しいものを作ってきているというところが非常に大事になるかと思ひまして、このあとでも今日集まった都市の食文化がフュージョンしていくともっと新しいものが生まれますよね。そういったことも少し時間があればお互いに意見を出し合ってみたいと思います。

ありがとうございました。

大変お待たせいたしました。それでは全州市のチャ・キョンオクさんをお願いいたします。

チャ・キョンオクさん

皆さんこんにちは。ユネスコ食文化創造都市全州を代表いたしまして参加しました、チョンジュ市観光産業課のチャ・キョンオクと申します。本日、この場に全州を代表いたしまして韓国の食文化についてご紹介ができ光栄と存じます。

まず韓国料理に込められた哲学、科学、また御膳の構成、組み方についてご紹介いたします。

韓国はアジアの半島であり、温帯気候に属しています。平野地帯が全国に多く、また全国の70%が山地で、キノコ類、山菜が豊富で、また3面が海に面しており、海産物に恵まれています。

韓国では1年を24節季に分けて季節により農業、漁業、狩猟、日常生活の計画を立ててきました。年中行事に食べる料理を24節季の節を使って節食といい、また旬の食材を使った料理を時節の時を使って時食と言います。ですのでこのような24節季ごとの特徴と遊び文化とセットになっているこのような料理が発達しています。

伝統的な韓国料理の御膳をパンサンウンと言います。大勢に一気に振舞われるスタイルになっていますが、キムチ、肉料理、魚介類、野菜類、海藻類のおかずが並べられ、チゲや焼物、蒸し物、煮物など様々な調理法を駆使しています。またスプーンやお箸を同時に使っています。

皆さんよくご存知の韓国料理の写真です。キムチ、また様々なおかず類、カルビ、ブルコギ、ビビンバ、韓定食となっています。

韓国の人々は医食同源という考え方を持っており、また哲学を持っています。我々が口にする食べ物は健康に直結していると考えているのです。また東洋哲学の重要な陰陽五行説にのっとり食材を選んでいきます。特に赤や青、黄色、黒、白という五つの色は韓国料理において五色といい、様々な色の食材をバランスよく使っています。

韓国料理の味は醤油や味噌、コチュジャン、辛い味噌ですね。また発酵したソースを使い、基本的な味付けをしています。これにニンニクやネギ、ショウガ、カラシ、お酢など、薬味を使ってさらにコクを出しています。

また韓国料理は料理の仕上げに五色を生かしたクミョンという飾り物を載せます。これは五色の五味、五つの味のバランスだけではなくて、まだ誰も手をつけていないという意味も持っています。また客へのおもてなしという意味も持っています。

韓国料理には科学的な原理、要素が多く取り入れており、様々な食材がバランス、またその相性をよくすることでその効能を高めたり、また解毒作用を促したりしています。

また発酵は韓国料理の科学性において非常に重要な要素となっており、様々な微生物による発酵過程は味や栄養、その機能を高めています。

韓国料理は礼儀作法にのっとった料理が多くて、人が生まれて死ぬまでの様々な人生の節目節目に行なわれる儀式に振舞われる料理が多くあります。結婚式やお葬式などで食べられる料理は今もよく食べられる料理となっています。

通過儀礼で使われた料理のうち、お餅ですとか韓国のお菓子などは今も韓国料理の定番デザートとして活用されています。

宮廷料理なのですが、宮廷料理の御膳をシュラサンと呼んでいます。12種類のおかずが生まれ、全ての料理の調理法は様々な調理法、様々な色を取り入れています。今日の韓定食のコース料理はこのような宮廷料理がその基になっています。

韓国料理はその地方によって様々な気候、様々な環境が異なるため、その郷土料理が発達しておりますが、全州にはビビンバ、豆もやしのクッパ、韓定食などが有名です。

続きまして、韓国料理の調理法について簡単にご紹介します。こちらの左側はスープ類です。右側はチゲという鍋物です。こちらは焼物です。焼物の代表的なものはプルコギですとかがあります。煮物、炒め物などがございます。こちらは串物です。右側は野菜料理となっています。

また豚の腸詰であるスンデーという料理がありますが、左側がスンデーという料理になっています。真ん中は作り置きの韓国の様々な常備菜です。右側はお魚とお肉の料理となっています。発酵野菜や発酵した魚も食材としてよく使っています。

ユネスコ食文化創造都市として認められたことは食の都としてのチョンジュ、全州を世界にアピールする上で大きな力となりました。

以上をもちまして発表を終わりにします。ありがとうございました。

佐々木さん

ありがとうございました。私は2年前の秋に全州において開かれたビビンバ祭りというのがありますね。そこに招かれていきまして、子どもたちと一緒にビビンバを作って食べた経験があるんですが、石焼ビビンバの元祖の店というのがずいぶんたくさんありますが、あれは全部元祖なんですかね。

チャ・キョンオクさん

石焼ビビンバは1か所ですね。パンヤというお店が元祖です。ほかの店は元祖ではありません。

佐々木さん

そのところへ連れて行ってください。

チャ・キョンオクさん

わかりました。ビビンバは郷土料理店といいまして、全州に10か所以上のお店がありま

す。その中の6か所がビビンバのお店でありますので、おそらくその指定されたお店に行かれましたので元祖という名前を使っていると思います。

佐々木さん

ちょうどビビンバ祭りは今食の陣ってやっていますでしょう。古町のところをずっとお店が出ていますが、あのような状態ですね。ずっと並んでいまして、そしてそこに幼稚園か保育園の子どもたちもずらずらずらと来まして、とても楽しい祭典でした。印象深く思っています。

それから日本では確か金沢市が姉妹都市だったですかね。それぞれいろんな交流都市の関係を結んでおられています。どうもありがとうございました。

それではお待たせしました。ここからはご当地新潟のプレゼンテーション、お二方にお願いいいたします。まだ時間は残っておりますから、どうぞよろしくお願いいいたします。

村山さん

よろしくお願いいいたします。新潟市食文化創造都市推進会議の議長を務めます村山でございます。どうぞよろしくお願いいいたします。

新潟市は人口81万人で新幹線、高速道路網、国際港湾を有し、日本海側の拠点を担っています。また日本海に面する新潟市には都心部を流れる日本最長の大河信濃川をはじめとする多くの水辺空間のほか、広大な田園を有し、自然と都市が調和しています。

さらに新潟市は四季がはっきりしており、夏は暑く、冬には雪が降り、季節ごとに様々な美しい情景が見られます。このような恵まれた水辺や田園、気候によって新潟市にはプレミアムライスコシヒカリをはじめ季節ごとのおいしい食材が豊富です。四季折々の新鮮な食材をふんだんに使った多彩な郷土料理には豊作を祈り、自然の恵みへの感謝の思いが込められています。

左手真ん中の写真はカキノモトという菊の花ですが、花の香りを楽しみながら食べる文化もあります。

日本海の新鮮な魚を載せて握る鮓や季節ごとの行事、お祝いごとに作られる料理など、豊かな感性が現れています。

古くから港町の歴史とともに発展してきた料亭料理や華やかな芸妓の舞など、おもてなしの文化が根付いており、新潟市を訪れる方にも豊かな食事空間を提供しています。

これらの写真は新潟市で開催された食文化クリエイティブフォトコンテストの入賞作品の一部ですが、市民の皆様から送られてきた写真を見ますと、地域住民が集まって行なう餅つきや田植えなど、豊かな食文化が今なお継承され、自然の恵みとともに生活している様子が伺えます。

このような新潟市の食文化の魅力を磨き上げ、市内外に発信することにより、交流人口の増加や地域産業の活性化を図ることを目的として新潟市食文化創造都市推進会議を昨年8

月に立ち上げました。地域を支える企業、団体、農業生産者、個人などが会員となっています。

本推進会議の主な取り組みとして異業種間連携プロジェクトを支援する事業があります。これは会員が異なる業種間で連携して、新潟市の食文化や食産業に新たな魅力や価値を生み出すようなプロジェクトを実施する場合に事業費を助成するものです。

実際に支援した事業の例として今日は三つをご紹介します。

まず左側はエステサロンのトプカピと企画を形にするJR東日本企画が共同で実施中の新潟ボディチューニングプロジェクトです。新潟の食産物を使用したトリートメントを開発し、エステサロンで使用することで、体の外からも新潟の食材が持つ力を取り込むことができます。

次に、真ん中は美へのプロセスを提案する新潟美人実行委員会と新潟エステシャンセラピストの会、そして岩室温泉富士屋が共同で実施中の美人寿司の開発プロジェクトです。これはお寿司にきれいでかわいいという付加価値を追加しようという試みでございます。

そして最後右側は、新潟の農家、酒蔵、飲食店が共同で“おむすび”という名前のお酒を開発するプロジェクトです。今日はそのプロジェクトを実施した新潟清酒おむすび製造所代表であり、新潟市内に酒蔵を構える今代司酒造の代表取締役社長田中洋介様からもこのあとこのプロジェクトについて詳しくご紹介いただきます。

今後もこのプロジェクト支援事業を軸に新潟市推進会議では異なる業種間の交流を促進し、食文化発展に対する取り組みを支援いたします。またそのようにして集まった効果的な取り組みをウェブサイトや会員同士の交流によりより広く発信するとともに、共有を図っていきます。

このような取り組みにより会員同士だけではなくて市内外の方々、そして新潟市と東アジアをはじめとして世界の都市を結ぶ食のネットワークを構築できればと考えております。企業や個人を問わず、随時会員を受け付けておりますので、ぜひ皆様も食のネットワーク構築の一員になっていただければと思います。以上です。ありがとうございました。

佐々木さん

それでは田中さん引き続きお願いします。

田中さん

今代司酒造改め新潟清酒おむすび製造所代表の田中と申します。よろしくお願いいいたします。たくさんおいしい食事の写真が出てきていましたので、皆様おなががすいていらっしやることかと思えますけれども、最後ですのもう少しご辛抱いただけたらと思えます。最後はお酒の話になります。

昨年、新潟清酒おむすびという銘柄を初めて誕生させました。ただ、これは今代司という酒造メーカーが新しいお酒を作ったということではなくて、これはオール新潟市のお酒とい

う捉え方をしていただければと思っております。

この企画のきっかけですけれども、新潟市を飲み歩きたいまちというふうなブランド化をしたいなという思いがありました。私自身も飲み歩くのが好きではしご酒とか行ったりもしますけれども、すごく新潟に良質な飲食店さんがたくさんあって、はしご酒をするのが楽しいまちですので、それをもっと日本中に、また世界にも広めて行ってたくさんの方が来てくれる町にできたらなと、そういう思いがありましてこのプロジェクトはスタートいたしました。

この飲み歩くのが楽しいまちという魅力の背景には、新潟市の非常に豊かな風土があるということがありますので、これを異業種間で連携しまして酒づくりをして、飲むおむすびということで発信していこうというふうにプロジェクトがスタートしました。

内容については、これが飲むおむすびという酒のボトルなんですけれども、見てのとおりおにぎりのデザインをしています。このプロジェクトの内容につきましては酒でありながらおむすびというユニークな名前の由来をご紹介することでご説明したいと思います。

日本の方でしたらおむすびというものはおわかりになりますし、結ぶという言葉はつながるという意味がありますけれども、駄洒落になっていることもお気づきかと思っておりますけれども、外国の方のためにちょっとご説明しますと、おむすびというのは三角形だったりいろいろの形がありますけれども、米でできたライスボールと外国語では言ったりします。それをおむすびと言いますが、結ぶとおむすびのむすびという言葉にはつながるという意味があるということを知っていただけてこれからの説明を聞いていただければと思います。

おむすびの名前の由来のその1なんですけれども、これは新潟市の過去、現在、未来を結ぶという意味が込められています。新潟市は生産地と加工する場所、それから消費地がすごくぎゅっと寄り添っているまちだと思っております、新潟市のまちのすぐ背後には豊かな農産地が広がっております。

今代司酒造の歴史を例に挙げますと、かつては福島潟周辺であったりとか、あとは亀田の周辺、そのあたりで採れたお米を川に沿って舟で沼垂の蔵へと運ばれまして、そこで作ったお酒をまた舟に乗せて運んで沼垂の花街だったり古町の花街で飲んでいただいたり、またさらには新潟の港から北海道まで運ばれていったというふうに聞いております。

この写真はそんなにすごい大昔ではないんですよね。栗ノ木バイパスが栗ノ木川だったころの写真です。この中にも今代司酒造の煙突があつたりもするんですけれども、一定以上の年齢の方は見た風景かなと思います。

こういうふうに新潟市内、川とか堀とかが張り巡らされていて、運搬ということに関しても非常に便利な場所でした。そのかつての流れを忠実に再現して現在へと結んで、未来へも結んでいこうというのがこのおむすびの由来の一つ目となっています。

それから名前の由来の二つ目ですけれども、新潟市の農家、酒蔵、飲食店を結ぶという意味を持っております。せっかく生産地と加工地、消費地が寄り添っている土地でありながら、農家さんは作ったお米を農協に出して、酒蔵は誰が作ったかわからないお米を使ってお酒に

して、飲食店さんは市場に出回っている銘柄もある銘柄をお客様に提供するだけというのは非常にもったいないなというふうに思いました。

ですのでそれぞれがバラバラではなくて、みんなで手を結んでお客様に提供するシーンを思い浮かべながらお酒を設計して、田植えとか稲刈りをしていく。お米づくりをしましてお酒の仕込み作業も一緒にやって、そういうものを一緒にやることでストーリーが最終的にはお客様に伝わっていくんだろうと思ってプロジェクトを進めていきました。

今見ていただいている写真はお酒を設計する時に、お酒にも日本酒といってもいろんな味があったり香りがあったりしますけれども、どういったものがこの新潟の食に合うんだろうかということを飲食店の皆さんと一緒に考えながらやるためにいろんなタイプのお酒を、利き酒をしてお酒の設計をしていきました。

これは稲刈りを飲食店の皆さんと農家さんと協力をしてやったものです。これは豊栄の早通りでやりました。

これが実際の仕込み作業、蒸したお米を広げているところです。

これがアイコンにしているんですけども、左から農家さんがあって、酒蔵があって、飲食店さんがあって、皆様がいてと、こういうつながり、おむすび、むすびを大事にしようというようなプロジェクトです。

そして最後に三つ目の名前の由来なんですけれども、これが新潟市と新潟市外を結ぶという意味を持たせています。すでにお話したとおり、非常に新潟市には豊かな風土があるんですけども、新潟の方はそれに気づいていらっしゃると思うんですけども、非常にアピール下手ということがよく言われています。

ですので十分に発信できていないところがあると思うんですけども、そうであれば魅力を発信できるツールを作ってしまうえばいいんじゃないかというようなことが考えに一つありました。

こういったすごく景色のいい田園風景が広がっていますけれども、お客様がこのお酒と出会った時にお酒なのにおむすびってどういうことかなと皆さん思うと思うんですけども、それに対してしっかりと新潟市のストーリーを伝えていただくと。飲食店の方が中心に伝えていただいていたことによって、新潟市の風土や環境、魅力が新潟市に住んでいる方にも新潟市外から来られる方にも伝わっていくんじゃないかというようなことであります。

ですのでこのお酒に触れる時、おのずと新潟市の風土や環境にも触れると。そんなお酒を作りたかったということです。

新潟市の方が飲めば新潟市により誇りを持って、もっと自慢下手なところを自慢できるようになるかもしれないと期待していますし、新潟市外の方が飲めばまたそんな環境の新潟市に行って飲み歩いてみたいというようなことで、たくさんの方が新潟に遊びに来てくれるようになればと、そういう願いを込めておりまして、この酒を作ってまいりました。

最後になりますけれども、以上おむすびのプロジェクトでしたが、昨年が初年度でしたけれども、農家さんお一方、それから酒蔵は今代司一つ、飲食店さんは19店舗で展開いたし

ましたけれども、これは小さいことは言わずに今後もっと広げていきたいということで、農家さんも今年もうお一方加わっていただきますし、酒蔵ももう一つ加わりそうでございますし、本当に今代司のプロジェクトということではなくて、オール新潟市のプロジェクトということでこれからは銘柄おむすびというものを広めていって、新潟市の魅力も伝えていくということをやりたいと思います。

今日、本当は新潟市内の一緒にプロジェクトをやった19店舗のお店でしか飲めないんですけれども、今日は特別に隣に用意されているということなので、有料かもしれませんがけれどもぜひ飲んでいただきたいなと思っております。

最後、今日最後だったのでいろんなお話を聞いていたんですけれども、チンタオビールもあったり全州の焼酎もあったりコロンビアのワインも有名ですし、新潟には酒がありますので、そういったアルコールでもすごく国際交流ができるのかなという発想を今日得ることができて、おむすびの次はそういうこともやっていきたいなと思います。ご清聴ありがとうございました。

佐々木さん

今、新潟の2人のお話、それぞれおもしろかったんですけれども、村山さん、お寿司を食べたら美人になるんですかね。

村山さん

美人になるかどうかはわかりませんが、和食はヘルシーという、最初に服部先生からもお話がありましたように、そういった表面はわかりませんが体の中は健康になっていくということをお願いしております。

佐々木さん

エステと一緒にやるとか、内からも外からも美人になるんですかね。

村山さん

健康イコールきれいと考えればそうですね。

佐々木さん

食べ過ぎなければいいんでしょうね。難しいですね。おいしいものを食べ過ぎないようにするというのはとても矛盾したことで。

ちょっと私のほうから時間があるのでいくつか質問をしながら話を進めていきたいと思いますが、青島市のウハさんにお聞きしますが、先程新潟のほうで発表があったような、例えばお寿司を食べて美しくなる。そういったビューティとかエステシャンとか、そういった料理と美とかエステとかというものの関連したプロジェクトというのは青島のほ

うにはございますか。

ウハさん

美容に関しましては先程おっしゃったようにビールですね。青島ビールはビールシャワー、あるいはビール風呂という取り組みをしております。なのでビールを飲みながらビールお風呂に浸かっただいて外から、内側からともに美しくなっていくという取り組みです。ビールは液体のパンとも言われておりますので、栄養価値の高いものを中から美しさを磨きかけるという願いです。

佐々木さん

チンタオビールでなければその効果はないのかもしれないですね。ありがとうございます。

ウハさん

そのとおりです。

佐々木さん

では全州のキム・ドンジンさんに伺いますが、今日の話でパンチの効いた話をいただきました。サンビャクサルとソジュを1杯ということで、それがコミュニケーションを深めるんだということでした。

コミュニケーションという話と先程の田中さんのお酒だけのおむすびと。つまりこれは人と人との結びつき、それから地域と地域の結びつきというものがお酒が媒介して広がるわけですね。このサンビャクサルとソジュで1杯というのは、今新潟で進んでいるお酒だけのおむすびというものと非常に深い関係があると思うんだけど、どのようにお考えですか。

キム・ドンジンさん

そのとおりだと思います。料理というのは人と人をつなげてくれる非常に身近なものでいい素材だと思います。その媒介を使ってたくさんの方が参加する、食文化を通じてお互い仲良くなって、国と国が仲良くなって、都市と都市が仲良くなるのは非常に重要だと思います。そういう意味でおむすびプロジェクトですとかサンビャクサルに焼酎1杯というのは相通じるところがあると思います。本日そのようなことがわかって本当にいい機会になったと思います。

佐々木さん

先程申しましたように東アジア文化都市 2015 は青島市、全州市、新潟市がまさにビールとソジュとお酒で仲良くなると。これでうまくいくのは間違いないですね。ぜひお互い交流

をしながら深めていきたいと思います。よろしくお願いします。

それでは続いてユネスコのネットワークに関して質問させていただきますが、今日は成都市とポパヤン市と全州市のそれぞれの取り組みと課題についても伺いました。

率直に言って新潟市の取り組みは十分ユネスコの創造都市ネットワークに加盟できる資格があるというふうにお考えでしょうか。お考えの方は手を挙げていただきたいのですがいかがでしょうか。

ありがとうございます。－拍手－

その上でアドバイスをほしいんですね。もっとこうしたらいいと。まず成都市のトウリさんから新潟に対するアドバイスをお願いいたします。

トウリさん

先程も少し話させていただきましたが、候補都市としてはまず私どもの取り組みを話したいと思います。私たちは1回で成功したものではありません。成都是07年の末から取り組んでいましたが、08年にはブンセン大地震が起きました。そのためにまだやり方も問題があったので、2010年、ようやくメンバー都市となりました。

私はその全てのプロセスに参加しました。私から提案としては自都市の特色を出すことですね。つまり文化の多様性を保つことです。特徴があればあるほど認められると思います。これは発掘して自分の都市の特徴を見出すことです。もう一つは、多く交流することですね。交流ということは世界は非常に大きい、広いので、ぜひ自分自らプロモーションをかけて宣伝していく必要があると思います。

例えばこのユネスコの創造都市ネットワークですが、メンバー都市以外の都市にも宣伝して多くの人に知っていただくことが大事だと思います。知名度、そして影響力も向上され、また力にもなると思います。必ず新潟市はなれると思います。成功を祈ります。

佐々木さん

ありがとうございました。それではポパヤン市お願いいたします。

ポパヤン市

私、大変重要なのは、まず文化、食文化であると思います。私、ここに来て数日間しか経っておりませんが、ただ本当のここの人々というのはこの食文化、例えば魚、お酒、お米というものを取り入れてすばらしい食文化を作っていると思います。

レストランにも行きました。例えば市を展望できるビルが一番上のところにレストランがあるというところもありますけれども、本当にそこに入ると300年、400年にもわたってすばらしい伝統というものを持ってきたということがわかります。

新潟は本当に伝統のすばらしいエッセンスを持っています。ですから先程代表の方がおっしゃいましたように、それをプロモーションしていく、そしてまたそれを共有化していくと

いうことにありましたら、もちろんこの新潟はすぐにユネスコのネットワークに入ると思います。

佐々木さん

全州のほうからお願いいたします。

全州市

創造都市といいますのは伝統を守りながら持続的に発展することがそのポイントになっていると思っています。日本ですと飲食店、また関係者の中には職人という方がたくさんいらっしゃると思います。また一つの業種を4代以上にわたって継承、伝承してきた職人さんもたくさんいらっしゃると思います。ですので非常にすばらしい環境に恵まれていると思います。ただ、このような特徴をまとめて民間レベルでどのように発展させ、どのように広報、アピールするのが一番重要だと考えています。

今持っている皆さんの最も大事なこういったものをインパクトを持ってアピールすることが一番大事であると考えています。以上です。

佐々木さん

皆さんの話を聞かれて勇気が湧いてきましたか。

村山さん

そうですね。本当に今日は多くのことを学ばせていただきました。参考になることも多く、これからの私たちの活動にも非常に力をいただいたと思います。

佐々木さん

田中さんにも感想を伺います。

田中さん

いいものを持っていても皆さんがそのように同じ方向を向いていかないといけないと思いますので、市民の中での気運の醸成というか、そういったものがまだまだできてないのかなという感覚はしています。ですので新潟でもできるんだということを自信を持って市民の皆さんがまず思うことが第一なのかなと思っていますので、私もすごくポジティブに考えていくほうなんですけれども、周りを巻き込んでそういう気運を醸成することに少しでも貢献できればなと思っています。

佐々木さん

先程から何度も頷いておられて篠田市長、首痛くないですか。何か感想を言われますか。

篠田市長

どうも今日は大変ありがとうございました。我々東アジア文化都市、これから本格的に3都市がスクラムを組んでいい交流間違いなくできるという感じがしてすごくよかったです。

そしてそこにまた東アジア文化都市のキックオフイベントとして春節祭を中国の総領事館がリードしてやってくれたと。これも新潟の持っている特性、韓国の総領事館もあると。これらを我々もっともっと新潟の財産として意識しておく必要があるというふうに感じました。

また田中さんから新潟市民がもっと盛り上がる必要があるんじゃないかということで、我々農業戦略特区、この指定を受けて、そして今既成改革、規制緩和と関係ない部分で新潟の食材をもっともっと全国、あるいは世界に広げたいといういろんな提案が出ております。

新潟はこんなにおいしいお米、あるいは魚、野菜、皆さん毎日のように召し上がっているわけですけど、それを当たり前だと思っていて自慢しない人が残念ながらまだまだいらっしやると。新潟を離れてよそに半年、あるいは1年行ったらこの新潟のすばらしさ、これは本当にすごいレベルなんだということをおわかっていただけるんですけど、ずっと新潟に暮らしているとそのことがわからない部分がまだあると思います。

今回はこれから第3部ですばらしい食材を使ったすばらしい料理、それをまたその都市の人が本当に自慢にしているという姿を見ていただいて、それを鏡として新潟もどういう方向に力を合わせて、声を合わせて前進すればいいか、それが今日教えていただいているんじゃないかなというふうに思って、ユネスコの食文化創造都市の3都市の皆様にも深く感謝を申し上げます。本当にありがとうございました。

佐々木さん

短い時間でしたけれどもたくさんのおいしいものを紹介していただきまして、そして食事をしながらお互いが打ち解け合って新しい交流が広まっていくと。やはり平和とか社会の発展とか環境問題とかいろいろな問題が渦巻いているんだけど、そういったものが足元で食文化を通じた交流から広がりたく、広がっていくということが改めて今日も実感できたのだと思います。

シンポジウムというのは語源的にはそもそもおいしい食事をしながら話し合う、語り合うということらしいです。従って早くこれも終えまして、第3部、おいしいものをお互い食べながら、さらに対話を進める、討論を進めるというようにしたいと思います。今日はどうもありがとうございました。

司会

ありがとうございました。シェシェ、カムサムニダ、グラシャス。

壇上の皆様ありがとうございました。今日のパネリストの皆様には拍手をお願いいたします。それではどうぞご降壇くださいませ。

以上で本日のシンポジウム、前半を終了とさせていただきます。