



Report  
2月4日

# 京都ブランドフォーラム in 東京 東西料理人が語る 「和食」の多彩な魅力

京都ブランド推進連絡協議会(京都府・京都市・本所)では、京都の魅力を全国に発信するため、全国主要都市においてフォーラムを開催しています。東京では8回目となる今回は、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」をテーマに、和食の心髄とその根底に流れるおもてなし文化について、お話いただきました。



〈コーディネーター〉  
フードコラムニスト  
門上 武司さん

**料理を通じて日本のよさを世界へ**  
おいしい料理には2種類あって、油脂が前面に出た旨味を、「いきなりおいしい」料理と表現するなら、出汁を基本とする和食は「しみじみおいしい」料理です。まさにしみじみと素材と会話し、滋味を楽しむ喜びがあります。我々はそんな精神性も含めてお客様に伝えられるように表現しなければなりません。私にとって和食とは、日本の素晴らしさを、日本人の心として世界に発信するもの。料理人という仕事は日本の国技だと自負し、そんな使命感をもって仕事をできることに魅力を感じています。同じように意義を感じる料理人が手を取り合い、ともに輝くことで、職業としての魅力を見せていくことも大切だと思います。



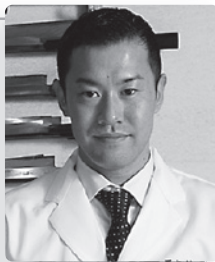
**山本 征治さん**  
日本料理 龍吟 主人

**和食の文化を守り継ぐ使命**  
日本は本来、自然の恵みで自給自足できた国でした。素材を大切に作る料理法は、「味は神からいただいたものに添えるもの」という思いからきています。食事の前に「いただきます」と言うのもその命を私の命としていただくという日本ならではの食べ物へのリスベクトが込められています。文化遺産に登録されたことで、こういった食文化を継続できるかどうかが問われています。そのためには今一度、日本人のアイデンティティを確立することが必要でしょう。私が食育の基本として学校給食に取り組むのもその一環です。料理人に東西の区別はありません。今こそオールジャパンで和食を世界の料理にしていける時です。



**村田 吉弘さん**  
日本料理アカデミー  
理事長  
菊乃井 主人

**日本の料理人には精神の修養が必要**  
料理人になるために厨房で学ぶことを修業というのは、日本だけではないでしょうか。料理をするということは、気持ちを含めて、礼儀をわきま、食材と向き合い、お客様と向き合うこと。「食は心から」とよく村田さんがおっしゃるとおり、食を扱う人間にも精神的な豊かさが必要だと実感しています。また、私は東京でカウウンター割烹というスタイルで料理を提供しています。そこは食材や料理の魅力をライブ感覚でお客さまに伝えることができる場所。同時にその場でお客様の反応が見られるのは、大きな醍醐味です。相手の顔を見て瞬時に味まで調節できるようにできれば最高ですね。



**黒木 純さん**  
くろぎ  
オーナー・料理人

**米の大切さを子どもたちに伝えたい**  
和食で一番素晴らしいと思うのは、日本には旬が必ずあるということです。京都で仕事をしていると、これだと思ふ期間はごく短いのですが、その食材をベストの状態でお出しし、納得していただくのが私の仕事です。また、食材の中で米はとても大事だと思っています。しかし専業農家が激減した今、このままでは近い将来、日本の田園風景が雑草の海になることを危惧しています。そこで小学生を対象に、田植えから収穫まで体験してもらおう米の食育プロジェクトをこの春から開始します。こうした活動を通じて、私たち料理人が和食の素晴らしさを伝えていく責任を感じています。



**佐々木 浩さん**  
祇園さゝ木 主人