

2017年3月21日

クールジャパン人材育成に関する意見

辻調理師専門学校
校長 辻 芳樹

世界最高峰の技術者

現在、東京は最もミシュランから評価されている都市である。獲得星数は他の都市を大きく引き離している。その特徴は、日本料理に限らず、フランス料理、イタリア料理、中国料理など、世界中の料理ジャンルが融合されることなく多様なまま専門性を追求したレストランが存在すること。さらに寿司店やてんぷら店といった専門分野のジャンルの小規模店も評価されている。また、そこで働いているシェフを始めとする料理技術者の殆どが日本人であるということも最大の特徴である。そして、この世界最高峰の料理技術者が、国内のフードチェーン等へ技術移行を行い、食産業全体を牽引している。人材育成の視点から産業を考える際に重要なことは、**世界中のあらゆる料理ジャンルにて最高峰の料理技術者を産み出してきた実績をベースとすること**。そのうえで、インバウンド拡大という新しいステークホルダーを獲得するときに、公教育として何を担保するのか、何を高度化することが国益に繋がるかを考えることが重要である。

風土と切り離された産業

農林水産省が発表している都道府県別の自給率では、東京はカロリーベースで1%、生産額ベースで5%である。「日本食」や「和食」が国際的な人気を獲得していても、日本の豊かな風土から産み出される食材が産業に結びついていないという現状があり、農林水産業、そして地方が衰退しているという課題に直面している。食と農の産業間が切り離されたままの産業推進は、その根本解決に至ることはなく国際競争力を有しない地方の淘汰は進む。

今、最も急務とする公教育としての食の専門職育成は、食と農の産業間のイノベーター育成を目指すべきであり、そのために、**食と農、そして観光分野を加えた専門職の連携教育**が必要である。風土と切り離したままで行う「日本食」や「和食」の伝統継承や海外普及は、日本全体の産業振興に必ずしも繋がるものではない。ともすれば、単なる教育ビジネス、認証ビジネスの推進になりかねず、生産拠点の海外移動を促しかねない。また、「日本食」や「和食」など特定料理ジャンルの推進は日本の潜在力を活かした戦略ではない。日本の豊かで多様な風土を紡ぐ、あらゆるジャンルの専門職を対象とした育成に取り掛かることが重要である。

“共有価値”と“場”の設置

異なる専門職の連携教育を進めるにおいて重要なことは、“共有価値”と“場”である。内閣府の「クールジャパン拠点連携実証調査」では“共有価値”の創出として、ガストロノミーマニフェストを探ることで多くの収穫を得ることができた。次ステージとして、産業分野を越えて連携すべき教育研究機関と話し合える公的な“場”の設置を提案する。

「ミレニアル世代」へ

これからの産業を担い手として「ミレニアル世代」に注目している。世界的に見れば、「ミレニアル世代」は各世代の中でもっとも人口の多い層だが、その特徴の1つとして社会貢献意識が高く、社会価値創造を求めることも知られている。世界中の若いトップシェフたちの多くも同様の傾向がみられる。食の多様性や地域性、持続可能性をテーマに取り組んでいる。そして、SNSなどにて各国のトップシェフ同士が情報交換を行っている。そのような世代に日本の食産業の矛盾はどう映るのか。むしろ、「日本食」や「和食」にある“世界観”の社会創造、現状の抱えている課題解決を日本が世界に先立ち積極的に行う姿勢こそがクールに映るのではないだろうか。

2020年に東京にてオリンピックが開催される。そこでは、持続可能性に配慮した調達コードが基本原則とされた。選手村などへの日本の食材提供にとっては高いハードルとなった。このようなオリンピズムという国際価値や規範に対して義務的なルールとして捉えるのか、それとも積極的に取り組む姿勢を世界に示し若い世代の共感を得るのか。クールジャパン活動の基本姿勢も問われることとなる。

以上

ミレニアル世代

「ミレニアル世代」とは、2000年以降に成人、あるいは社会人になる世代を指す言葉です。ミレニアル (Millennial) は、英語で「千年紀の」という意味。おもに米国で1980~2000年頃に生まれた若者を「ミレニアル世代」「新千年紀世代」と呼び、それ以前の世代とは異なる特性を持つと注目されています。デジタル機器やインターネットが普及した環境に生まれ育った最初の世代で、“デジタルネイティブ”と呼ばれることも。SNSなどを利用した情報の収集・発信を得意とする一方、共同体（コミュニティ）への帰属意識が強く、仲間とのつながりを大切にする傾向があるといわれます。

【Weblio 辞書より】

日本版：「ガストロノミーマニフェスト」試案（最終版）

2017/03/01

おいしく食べる喜びを次の世代に、そして100年後の世代に手渡すために、日本的食の可能性を以下の視点で再検証する。そこにあるさまざまな課題を見出し、それらの解決策を模索する。そのために、農林漁業者、食品加工・流通業者、料理人、消費者のみならず、行政、教育研究、メディアの各関係者がパートナーシップを構築し、文理融合型の食の教育研究拠点を形成する。

* * *

- 1 自然および生命活動の循環の中で食べる日本的な自然共生型フードシステム
- 2 多様な食材や料理技術を活用し、よりおいしく健康に食べること
- 3 日本列島の多様な自然環境が育むきわめて多様な食材を、余剰分は保存加工しながら無駄なく活用してきた日本的知恵
- 4 うまみを生み出すとともに保存性も高める発酵文化
- 5 食材の生産、加工、流通、調理の各過程に蓄積された知識や技術によって生み出される高い付加価値
- 6 多様な風土とそこで得られる食材が生んだ、地域ごとの多様な料理や食文化
- 7 料理における季節の表現や精緻な手仕事、空間活用など、日本文化が持つフードデザインの創出力
- 8 異文化から意欲的に学びながら、そこに洗練を加え、きわめて多様な食文化を生んだ日本的創造力

（補足説明は裏面をご覧ください）

(補足説明)

- 1 北欧のマニフェストには食料としての動物への配慮が謳われているが、専門家へのヒアリングの際に、「動植物すべてを含む大きな自然の循環の中で人間も生きている」というのが日本的な自然観であり、それが食にも反映されている、との指摘があった。自然を支配し、獲り尽くすのではなく、自然界と人間界の緩衝地帯としての里山を機能させる共生の考え方にもそれは現れている。ただし、近海で魚が獲れなくなっているなど、経済性優先の結果としてそうしたシステムが一部崩れかけていることも明らかで、資源管理は今後の大きな課題と言える。
- 2 日本料理＝健康的は、海外で一般的に認められているが、健康との因果関係を示すには裏づけが必要である。ウマミがあることで油脂に頼らなくてもおいしいという満足感が得られる、との見方もあるが、必ずしも油脂自体が悪いとはいえない。一方、最近の研究では、早くから先進国の仲間入りをしたにもかかわらず、日本人のエネルギー摂取における肉の割合の増加、穀類の割合の低下は比較的緩やかであることが指摘されている。ここでは、日本人の食生活の特徴として、食材(肉、魚、野菜、果物、米、小麦などの穀類)と料理技術(日本料理、西洋料理、中国料理など)の多様性を客観的に示すこととめた。日常的にも、そうした多様性の中から自らの食を選択できることが、食生活の偏りを少なくしていることは確かだろう。日本的な食と健康の関係性については今後の多面的な研究に期待したい。
- 3 項の多様な食材の活用は、そもそも日本の多様な自然環境が多様な食材を生み出すことが前提となっているが、加えて、きわめて多種にのぼる食材をそれぞれに適した方法で調理したり、こまめに保存(乾燥、燻煙、発酵、塩蔵など)してきた知恵が可能にしたことでもある。そうした知恵を見直すことで、大量にとれた食材を無駄なく活用し、作柄に左右されないフードシステムを構築することは、今後と課題と言える。
- 4 ヒアリングの際に、専門家から、発酵文化は東南アジア一帯に存在するが、酒にしても醤油、味噌にしても、日本の発酵食品は洗練の度合いが高いとの指摘を受けた。ただ、一方で、日本各地の家庭で受け継がれている漬物やフナずし、魚醤などの発酵文化もあり、「洗練された」発酵文化とすると、それらが対象外になってしまうとの意見があり、「洗練された」の表現は除くことにした。アジアという広い視野の中で、発酵文化という切り口から俯瞰的に日本の食の可能性を探る研究は、今後の課題と言える。
- 5 食材を高度に生かす調理技術をはじめとして、格別の商品価値を持つ果物を育てる技術や、日本の魚食に特有の魚のしめ方、魚の付加価値を左右する目利きの卸し業者の存在など、日本の食の価値は数値化できない技術によって支えられている部分が多い。ただし、個人経営に近い小規模業者が多いため、技術継承も個々の努力に任ざされており、そうした技術が将来に伝えられるか、さらに進化させることができるかは、大きな課題と言える。
- 6 すでに述べた多様な自然環境と人の営みの中で育まれた多様な食文化も、日本の食の大きな特徴と言える。そうした地域ごとの資産をいかに生かしていくかは、農業や観光などの関係者もまじえて、分野横断的に検討すべき課題であろう。
- 7 グローバル化に伴い、世界の先端的な(高級)料理が均質化し、個性を失いつつある中で、日本的感性が新たな価値観を創出する可能性は大きい。料理における季節感の表現はよく指摘される点であるが、日本人料理人の精緻な仕事が今や一種のジャポニズムとしてフランスなどでも高く評価されている。フードデザインという観点から日本の可能性を探る研究は現在までほとんど行われておらず、今後の課題と言える。
- 8 古くは中国大陸から、また近代以降西洋から日本が多くを学び、咀嚼して多様な食文化を生み出してきたことは言うまでもない。加えて特筆に値するのは、1960年代以降、フランスをはじめヨーロッパ各地で食欲に学んだ料理技術を日本に持ち帰り、日本の西洋料理の水準を世界有数のレベルに引き上げた料理人たちの動きである。現在も果敢に他国で学ぶ料理人は多いが、現地にとどまり活躍するケースが少なくない。国際的活躍は喜ばしいことだが、国内の経営環境、労働環境の厳しさが背景にあるのも確かで、人材流出との見方もできる。日本の飲食業の持続的発展の課題に多方面から取り組む必要がある。