

食育セミナーNo,65 世界無形文化遺産登録 「和食」の社会性

日本の食事は、食卓を囲んで「いただきます」に始まり、食事をしながらその日の出来事を語り合う、また、お箸の持ち方や器の扱い方など「和食」ならではの作法を伝え、料理を通して味覚や栄養バランスなどを教えるなど食育の場でもあります。

お正月などの「年中行事」で、その行事ならではの料理をいただき、各家庭で味や伝統を継承しています。また、地域のお祭りでも、神への供物など食べ物は大切な要素となっています。

ふだんの家族の食卓や祝い事、村や町の共同体での祭りや年中行事など、自然の恵みを皆で共に食べるなかで、「和食」は継承されてきました。団らんや地域の寄り合い、行事での打ち上げなど、「和食」は社会の要の役割を果たしています。

食事を共にするというを通して、人はつながりを深くします。家族の食卓での団らん、祝いごと、地域の祭り、年中行事など日本の伝統文化の中で、食は人をつなぐ役割の中心にあります。

(農林水産省 和食ガイドブックによる)

