



山形発

食文化のすすめ

「へ」の意味

山形大学農学部教授 平 智



去る2014（平成26）年12月、山形県鶴岡市のユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門への加盟が認定されました。日本初のユネスコ「食文化創造都市」です。このネットワークは、加盟都市がそれぞれの得意分野に一層の磨きをかけながら相互に交流を深めることを目的にしています。つまり、鶴岡市は国際社会の中で、食に関する情報を発信・共有し、その多様性を認め合いながら、独自の食文化を継承するとともに新しい時代によりふさわしい食文化を創造する都市をめざします、と世界デビューしたのです。

加盟申請への準備を始めてから正式な認定を受けるまで市民のみなさんと、鶴岡の食文化の一番の特徴はいったい何なのか、けっこう長い間議論することができました。（僕は「鶴岡市食文化創造都市推進委員会」の委員長を務めていました。）

「四季折々の旬の食材の豊かさ」「山の幸、海の幸、里の幸がセットであること」「出羽三山の精神文化に裏打ちされた精進料理の食文化」「米どころ庄内のおいしいお米に合う多彩な家庭料理」「城下町らしいさまざまな行事食の継承」などなど……。たくさんの意見が出されました。確かに、ここ庄内・鶴岡は四季の変化がはっきりしているし、多様な自然環境がもたらす山海のめぐみが豊富です。修験道の精神が脈々と根づいているし、歴史や伝統を重んじる気風が今も息づいています。いずれもごもっとも！です。委員のみなさんもそれぞれの持論を信じて疑わず……。ちょっと困ったことになってしまいました。

ただ、意見はさまざまでしたが、鶴岡を食の「楽園（パラダイス）」ではなくて「理想郷（ユートピア）」にしたい。そういう気持ちは全員の一一致するところでした。でも、「食の理想郷・鶴岡」と

言い切ってしまうのはちょっと自信過剰です。「もっと、こうありたい。こうしたい」という提案はいくつもありましたし……。

そうか！「食文化創造都市・鶴岡」の誕生はゴールではなくてスタートなのだから、「ここから始まる」「今から始める」、そういう意味を含むキャッチフレーズにすればいいかも……ということで、事務局スタッフと相談して浮上したのが「食の理想郷へ」というフレーズでした。そうです。「へ」がついているのがミソなのです。

私たちはわがまち鶴岡を、やがて、将来、「食の理想郷」にするために、食（食文化）をテーマにした国際的なまちづくりを一歩ずつ着実に展開していきます。その方向性を指示する「へ」なのです。この「へ」の意味をしっかり胸に刻んで日々の生活を営みながら、鶴岡を訪れる人たちに私たちの食文化を心を込めて紹介すること、まずはそれが一番大切なことだと思っています。

平 智 (たいら・さとし)

1958年、大阪市生まれ。

大阪府立大学農学部卒業。京都大学大学院農学研究科修士課程修了。山形大学農学部助教授等を経て、2003年4月より教授。博士（農学）。

専門は、果樹園芸学・園芸利用学ならびに人間植物関係学（果樹の栽培と利用、果物と人とのかかわりなどの研究）。

各種シンポジウムや講演のコーディネーター役などを務めながら、地域の食と農、人と人とのつながりづくりにも取り組んでいる。

鶴岡総合研究所所長、山形在来作物研究会副会長、山形県農林水産業活性化推進本部委員なども務める。