

2016年(平成28年)11月24日(木曜日)

総合12版◎

(2)

# う日 自民典型メニューでリスト きよの 和食 おもてなしに生かす

きょう11月24日は「和食の日」。その和食を巡って、自民党が典型的な和食メニューのリスト作成を進めている。和食は「年中行事との関わり」など、厳密に言えば四つの定義があるが、具体的にどんなメニューが当てはまるか、実ははっきりしない。典型的な和食メニューのリストを作ることで、外国人観光客へのPRなどに役立てたい考えた。

和食の定義は、①素材の味わいを生かしている  
②一汁三菜を基本とする健康的な食生活につながる  
③季節感がある④年中行事との関わりがある——と定められている。だが、具体的にどんなメニューが当てはまるのかは定かではないという。

和食は国連教育科学文化機関(ユネスコ)無形文化遺産に登録されたこともあり、日本を訪れる外国人観光客からも注目が高い。ぜひ和食を食べたいが、正式なメニューを教えてほしいという声も少なくないという。

そこで典型的な和食メニューとは何か、料理研究家でもある同党農林水産流通・消費対策委員会の前川恵事務局次長が中心となり、政府と協議しながら、リスト作りに乗り出している。

現在のリスト案によると、候補に挙がっているのは、会席料理、お節料理や七草がゆなどの行事食、地域で受け継がれてきた郷土料理。素材の味わいを生かしているという理由から、すしやうどん、そばも加えている。

2020年の東京五輪・パラリンピックに向け、今後も外国人観光客の増加が期待されており、自民党ではリスト作成を急ぎ、PRに役立てたい考え。前川氏は「日本人たちにも和食とはこういうものだ、という

ことを再認識してもらって、きっかけにしたい」と話している。