

特別講演概要

演 題 「ユネスコの無形文化遺産に登録された和食の心とかたち」

講 師 MIHO MUSEUM 館長 熊倉 功夫 氏

■ 講演内容

2013年12月に「和食－日本の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産の代表一覧に加わりました。今、海外では日本料理ブームが広がって、日本料理店が10年前の5倍に増えています。しかし国内では依然として家庭から和食が消えつつあります。いつも質問されることは「何をもって和食というのか」という疑問です。そこで「和食の心とかたち」という定義をしました。ユネスコに登録したのは、個々の料理ではなく、和食の精神と要素、さらにその社会的役割です。また健康にもよい和食の機能性も大切です。今回はまず定義を軸に和食の精神でもある「自然の尊重」というところから、和食文化の歴史、それを伝承するための問題点など、お話してみたいと思います。

■ 講師経歴

<現職>

国立民族学博物館 名誉教授

ふじのくに茶の都ミュージアム館長

一般社団法人 和食文化国民会議 名誉会長

<経歴・受賞>

1943年東京生まれ 東京教育大学卒業 文学博士

筑波大学教授、国立民族学博物館教授、林原美術館館長、静岡文化芸術大学学長などを歴任。2013年 中日文化賞受賞。

著書に『日本料理の歴史』、『茶の湯といけばなの歴史 日本の生活文化』、『後水尾天皇』、『文化としてのマナー』、『現代語訳 南方録』、『茶の湯日和 うんちくに遊ぶ』、『日本人のこころの言葉 千利休』、熊倉功夫著作集 全7巻、等

専門分野 : 日本文化史、茶道史