

### 「平成24年度式年遷宮記念シンポジウム『伊勢とその食文化』」事業

## 日本の食文化を古代までさかのぼり 後世へつなぐためのシンポジウム

2012年5月12日に東京有楽町朝日ホールで「伊勢とその食文化」と題されたシンポジウムが開催された。日本の文化を食の面から、見直そうというものである。伊勢神宮の式年遷宮にあわせたものだが、謎解きの歴史探訪の趣向も加わり、興味深い講演とディスカッションとなった。

### 古代の日本人はカロリーの半分を米からとっていた

2013年に、伊勢神宮は式年遷宮を迎える。20年に一度、本殿を新たにするという歴史的行事だ。それを機会に日本古来の文化を知って、現代の生活に活かし、後世に伝えていくことを目的としたシンポジウムが2007年から開催されている。

テーマは毎年変わり、これまで「我が国の伝統的精神構造を深める」、「伊勢と芸能」、「伊勢とその自然」など、身近なテーマを取り上げてきた。

主催する公益財団法人伝統文化活性化国民協会・常務理事の久保庭信一さんは、「式年遷宮は宮大工の技術を残すという意味でも重要なのですが、伊勢をとりまくすべての文化が、日本人にとってのルーツでもあるのです。遷宮を翌年に控えた今回は、より身近な話で集大成を行いたいと考えました」と語る。

そして今回、選ばれたテーマは「伊勢とその食文化」である。

「伊勢内宮にまします天照大神の御飯(神饌)をととのえるために外宮に豊受大神が祀られた」と伝えられるほど、伊勢神宮では「食」にこだわりをもっていた。「『美し国』といわれる伊勢は、山海から採れる食材が豊富で、日本の食文化の代表なのです」と久保庭さんは言う。

6回目となるシンポジウムは5月12日に東京の有楽町朝日ホールで開催され、基調講演は、国立民族学博物館・元館長の石毛直道さんが行った。

「儀式に伴う神饌は急に変えることはできないので、古

来の習慣が残っています」と石毛さんは語り始める。神饌には必ずご飯が捧げられる。日本人の食の基本はお米だった。米は栄養バランスがよく、当時の人はカロリーの

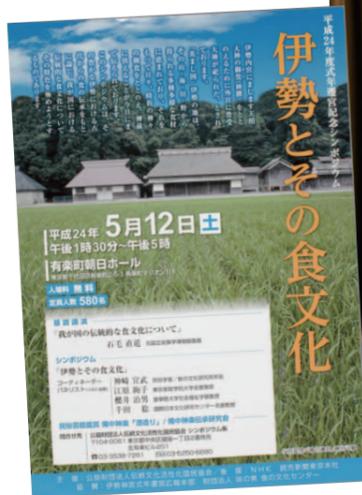
半分を、またタンパク質の42%を米から得ていた。これに対して、パンの原料の小麦は必須アミノ酸が少ないため、人体維持に必要な量をとろうとしたら2.5kgのパンを毎日食べなくてはならないという。

「ですから、欧米人はチーズなどの動物性タンパク質をとらなくてはならなかったのです。パンだけではダメなんです。その証拠に日本や中国では『主食』という言葉がありますが、欧米にはないのです」

話はさらに、日本人が肉を食べなかった本当の理由や魚を好み、新鮮さを重視して、素材本来の味を活かし、味付けを最低限に抑えるという伝統的な日本料理の哲学、箸の使い方に見られる精神性などに進んだ。



日本古来の神楽である「備中神楽」による「酒造り」の場面も披露



「伊勢とその食文化」のポスター



多数の参加者が集まったシンポジウム「伊勢とその食文化」

### 一汁一菜という考え方が、 定食という日本独自の形式になった

日本古来の神楽である「備中神楽」による「酒造り」の場面が披露されたあと、パネルディスカッションが行われた。

コーディネーターに民俗学者の神崎宣武さん。パネリストは皇學館大学・教授の櫻井治男さん、国際日本文化研究センター・名誉教授の千田稔さん、東京家政学院大学・名誉教授の江原絢子さんである。

日本では稲作に伴う祭祀が多いが、伊勢神宮では特に収穫を祝う神嘗祭は盛大でお供え物も約30品目にのぼる。壇上のホワイトボードにはそのメニューが書き出されていた。ご飯に、お酒、魚、野菜などが並ぶ。料理にはほとんど味付けはなく、塩や酢をお好みでつけて食べるのが日本古来の形式だったらしい。

平安時代の藤原忠通が大臣に就任した時の饗宴と伊勢神宮の食事の違いなども検証された。唐菓子など外来のものは神宮では入っていない。もちろん共通のものも多い。魚は常にメインディッシュで、鯛が圧倒的に多い。日持ちがするという点と、見栄えがよいのが理由のようだ。また、日本食の特長は汁である。二の膳、三の膳にはそれぞれ二の汁、三の汁がつく。それが例えば現代の焼魚定食のように主食、主菜、副菜、汁物のある形式へとつながっている。欧米にはない形式だ。

さらに、「米、刺身、汁、酒」などの日本食のキーワードに絡めて、パネラーたちは専門分野から祭りや儀礼、古事

### 担当者より



実りの多い  
シンポジウムを  
開催できました。

公益財団法人  
伝統文化活性化国民協会  
常務理事  
久保庭信一さん

情報化の波もあり、日本人はその主体性を失いつつあります。今回のシンポジウムの開催は日本の伝統文化を再認識して、その長所を活用する契機としたいという思いからでした。認められにくいテーマですが、AJOSCのご協力により過去よりも実りのある会になりました。ありがとうございました。

記、そして庶民の生活などの話題を提供し、実に多彩な内容となった。

「これこそ日本が本来もっている多彩さと豊かさなんです」と久保庭さん。

「海外で人気が高まっている日本食の文化を、本家の日本人はもっと大切に、後の時代につなぐ責任もある」としてシンポジウムは結びとなった。



伊勢神宮での収穫を祝う神嘗祭のお供え物を説明する民俗学者の神崎宣武さん



専門分野から祭りや儀礼、古事記、そして庶民の生活などの話題を提供し、実に多彩な内容となったパネルディスカッション