



「JA管内

和の食」



国

連教育科学文化機関（ユネスコ）は昨年12月4日、アゼルバイジャンのバクーで政府間委員会を開き、「和食 日本人の伝統的な食文化」を無形文化遺産に登録することを決めました。日本政府が東日本大震災後、東京電力福島

第1原子力発電所の事故で風評被害を受けた日本食の信頼回復を図り、震災復興の象徴にしようとする和食の登録をユネスコに提案し、「四季や地理的多様性による新鮮な山海の幸」「自然の美しさを表した盛り付け」「正月や田植えなどとの密接な関係」など文化性の高さをアピールしてきた結果です。日本からの登録は歌舞伎や能楽などに続き22件目です。

「和

食」がユネスコの「無形文化」遺産に登録されたということは、「和食」は単に料理を表す言葉ではなく、主食であるご飯（コメ）を

基本に「環境のなかで生みだし、築き上げてきた食の知恵や工夫や慣習。それを編み出した人々など、有形無形のすべてを表し、日本人の伝統的な食文化を総称する言葉」という事で、日本人全体で「和食を継承していく」と世界に誓ったという事ともいえます。次の世代に伝統的な食文化『和食』の素晴らしさを繋いでいかなければなりません。

特

集2ではJA管内4地域で継承されている特色ある料理をご紹介します。もうすぐ春。ひな祭りや農作業時のこびるなど、様々な人の集まりなどに作って持ち寄ってみてはいかがでしょう。

うか。きっとそこから世代を超えた会話の輪が広がり、日本人としての文化「和食」の良さを再認識すること間違いなしですよ！