

和食文化学会設立趣意書

2013年のユネスコ無形文化遺産の登録以来、「和食」とその文化（以下「和食文化」）には全世界から注目が集まっている。和食文化の魅力を一口で説明することはなかなかできないが、伝統の文化と深く結びつき、季節豊かな日本の風土や行事とよく調和し、加えて低脂肪で健康によいとも考えられることなどが関係している。

いっぽうで「文化遺産への登録」がいみじくも示すように、和食文化は、次世代に向けて継承し発展させてゆく観点からはいくつもの課題をかかえている。日本国内にあっては地方を中心にすすむ社会の「縮小」、社会や家族構造の変化などを伴う食環境の激変、さらには伝統的な生活文化自体の変化が和食文化を衰退させている。食のグローバル化がこれに拍車をかけている。世界的にみると、和食文化はたしかに広がりを見せているが、形骸化がすすみ、これ以上の展開を疑問視する声もある。和食文化の継承・発展がかなうかどうか、事態は「まったなし」の状況にあるといってもよい。

こうした事態に対して、学術には解決に向けた方策を示す役割が求められてきた。けれども今の学術は細分化が進み、社会が抱える複雑な問題の解決の道筋を示す役割を十分に果たせないでいる。和食文化の継承・発展には何が必要か。この問いに答えを出す務めを、学術は求められているといえる。そしてそのために、食にかかわる膨大な知を集積し、活用への道筋をつけることがあわせて求められている。

社会から負託されたこの役割を果たすために、そしてこの問いに立ち向かう次世代の人びとを支援するために、われわれ研究者はその専門分野にとらわれず、和食文化学会を立ち上げ、和食文化学を創設させ、発展させる。学術はほんらい社会のためにあり、学会に所属する研究者だけのものではない。ことに食の営みは人類すべてが当事者であり、それにかかわる知は社会の各所に散在しているからである。したがって和食文化学は研究者だけでなく、食にかかわるあらゆる分野の当事者すべてが参加してつくるべきものである。本学会は、多くの食の当事者に本学会への加入を歓迎したい。

和食文化学会は、この目的の達成のために、「和食文化学会誌（仮称）」を発行し、会員相互の意見交換の場を提供するとともに、社会全体に向けた情報発信をおこなう。また年1回程度、研究集会を日本各地で開催し、地方における食文化研究の活性化や情報収集を支援する。

ところで世界に目を向けると、総人口の1割を超える8億ともいわれる人々が飢えに苦しむ時代でもある。21世紀は災害の時代ともいわれる。地球全体の環境が急激に変化し、また自然災害が増加しつつある。飢餓人口は増加することはあつて

も減少することはないだろう。現代文明の存続基盤を揺るがす事態が起きるとの懸念も消えない。こうした事態が、世界各地の食文化を大きく変える可能性がある。和食文化もまた、人類の食文化の中にある。和食文化も、世界人類の食文化の動向、食文化の動向を見極めながら発展の方向を模索するべきであると考えている。

2018年2月19日

設立発起人（五十音順）

秋津 元輝	京都大学大学院農学研究科教授
朝倉 敏夫	立命館大学経済学部教授
江頭 宏昌	山形大学農学部教授
奥田 司	京都府立医科大学副学長
小田 一彦	京都府農業農村創生センター会長
河村 能夫	京都府立農業大学校長、コーネル大学 Phd、龍谷大学名誉教授
金田 章裕	京都府立京都学・歴彩館館長、京都大学名誉教授
小林 一彦	京都産業大学日本文化研究所長
佐藤 洋一郎	人間文化研究機構理事、京都府立大学特任教授
末原 達郎	龍谷大学農学部長
並木 誠士	京都工芸繊維大学工芸科学研究科教授
新川 達郎	同志社大学大学院総合政策科学研究科教授
温井 亨	東北公益文科大学教授
南 直人	京都橘大学文学部教授
宗田 好史	京都府立大学副学長兼京都和食文化研究センター長