



【会報の巻頭言】

「食文化と食品包装」

一般社団法人 日本食品包装協会
常務理事 沓掛勝則

2012年12月に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録された。「和食」が無形文化遺産に登録された背景には、その対象が「和食」の頂点と云われる高級料亭で提供される料理ではなく、家庭食を含む日本食文化全体を表す言葉として、日本人の生活に密着した食の習慣を体現したものとして評価されたと云われている。云い換えれば、天ぷらや寿司など料理そのものが登録されたわけではなく、食の歴史、食に関わる日本の自然との触れ合いを通じた食文化が評価されたのである。

農林水産省のホームページには、『南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「慣わし」を、「和食：日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ文化遺産に登録されました』と記載されている。

和食の文化は、調理方法にその特徴をみることができ、「割烹料理」の語源となった「割烹煮」という言葉にその基本姿勢を窺うことができる。「割く（切る）」ことを主とし、「煮る（火を使った調理。煮る、焼く）」を従とするこの調理方法は、和食文化に大きな影響を与えている日本の水質の良さや日本人固有の衛生に関する観念とは別に、熱を加えず、食材の持つ自然の味わいを追及する「匠の技」の域まで昇華されたものと捉えることもできる。「調理」という言葉に「火を使う」という語源をもつフランス料理や強い火力で調理する中華料理なども奥の深さと広がりを持つと云われているが、根本的にこれらの食文化とは大きく異なる点を見出すことができる。

この日本人の精神（心遣い）は食品包装にも写し出されている。食品包装は中身を守ることが重要な機能であるが、その機能を全うした後はゴミとしての扱いを受けることになる。しかし、包装を単なる中身のためのものとして捉えず、包装そのものに付加価値を認める「包む」という心遣いの中には、包装品を手にする一人ひとりに静かな感動を与える息遣いを感じる取ることができる。日本の包装に「ユニバーサルデザイン」の思想が無理なく浸透したのも、こうした日本人の精神構造が前提となったことは間違いないであろう。

見た目が美しい、識別しやすい、開封しやすい、収納しやすい、携帯しやすい、廃棄しやすいなど食品包装におけるユニバーサルデザインはその基軸となるものが、どれをとっても使う人の感性に訴えるものばかりである。自分自身を消費者の視線に置き、何が求められているのかを考えた上で、それを形として表す、この繰り返しが日本の包装の質の高さに繋がっているものと思われる。



一般社団法人 **日本食品包装協会**

ただ、「心遣い」を具現化することが包装設計者のみの使命ではなく、食品包装に携わる全ての人が、その根底に日常生活の中で相手のことを気遣う思いやりがあるということ、常に振り返ってみる必要はあるのかもしれない。