

일본 식문화의 유산 추진과 '와쇼쿠(和食)'의 무형문화유산 등재*

김 현 옥**

(e-mail : hwk33@kookmin.ac.kr)

< 목 차 >

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. 들어가며 | 4. 일본 식문화의 문화유산 추진과 '와쇼쿠'의 정립 |
| 2. 일본 전통문화의 유네스코 문화유산 등재 흐름 | 4.1. 심의 과정 |
| 3. 일본 식문화의 문화유산 등재신청 경위 | 4.2. 와쇼쿠의 개념과 사상 |
| | 5. 나가며 |

키워드 : 和食(Washoku), 会席料理(Kaiseki Cuisine), フランスの美食術(Gastronomic meal of the French), ユネスコ無形文化遺産(UNESCO Intangible Cultural Heritage), 日本料理アカデミー(Japanese Culinary Academy)

1. 들어가며

2013년 12월 일본의 전통적인 식문화 와쇼쿠(和食)가 유네스코 인류무형문화유산으로 등재되었다. 이는 2003년도에 유네스코 총회에서 채택된 최초의 무형유산 보호 국제협약인 '무형문화유산 보호 협약' 제16조에 따라 와쇼쿠가 '인류무형문화유산 대표목록'에 기재되었음을 의미한다. 유네스코 인류무형문화유산의 대표목록에 등재된 무형유산은 2019년 등재기준으로 전 세계 463건에 이르며, 일본의 경우는 21건이다. 유네스코 무형문화유산 보호 협약이 시행되던 당초는 민속예능과 축제, 전통기술과 같은 분야의 등재가 이루어졌고, 와쇼쿠와 같은 식문화 장르로 등재가 확산된 것은 2010년 이후이다.

* 이 논문은 2019년 대한민국 교육부와 한국연구재단의 지원을 받아 수행된 연구임 (NRF-2019S1A5A2A03053392)

** 국민대학교, 부교수, 일본전통문화진흥

2010년도에 ‘프랑스의 미식 문화’와 ‘멕시코 전통요리’ ‘지중해 요리’를 시작으로 하여 2011년도에는 ‘케슈케크, 터키의 전통의식요리’가 무형문화유산으로 등재되었다. 이와 같은 각국의 식문화 등재와 한국의 ‘궁중요리’ 신청에 촉발되어 일본에서도 2011년부터 농림수산업(農林水産省)을 중심으로 일본 음식을 무형문화유산으로 신청하려는 움직임이 일기 시작하였다.¹⁾ 와쇼쿠에 앞서 무형문화유산으로 등재된 프랑스의 미식 문화, 멕시코 전통요리, 지중해 요리, 터키의 전통의식요리 케슈케크 등은 모두 그 지역의 전통문화는 물론 생활습관과 밀접하게 관련되어 있다. 그 지역의 사회적 관습과 밀접하게 관련된 요리가 이대로 두면 사라질 위기에 있다는 상황이 유네스코 무형문화유산 등재의 배경이며, 일본 역시 자국의 전통적인 식문화를 사라질 위기에서 보호하자는 관점에서 전통적인 식문화 전반을 설명할 수 있는 말로 와쇼쿠라는 명칭을 제안하고, 등재를 추진하기에 이르렀다.

일본 식문화의 무형문화유산 등재신청 이유 및 내용에 관해서는 신청서에 서술되어 있지만, 작성 분량이 각 항목당 250자 내외로 제한적이라 신청자의 의도가 충분히 전달되고 있다고는 할 수 없다. 그러한 이유로 등재 확정을 전후하여 일본 국내에서는 일본 식문화의 신청 배경과 특징, 그리고 보호조치 등에 대해 상세한 해석을 더한 논고가 다수 발표되었다. 동시에 와쇼쿠의 역사에 관한 논문과 저술의 발간도 급증하였다. 이 분야의 활발한 연구가로 구마쿠라이사오(熊倉功夫), 에하라 아야코(江原絢子), 하라다 노부오(原田信男), 이마다 세쓰코(今田節子) 등을 들 수 있으며²⁾, 이 중에서도 ‘일본 식문화의 세계무형문화유산 등록을 위한 검토회(日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会)’ 회장을 역임했던 구마쿠라이 사오오는 무형문화유산 등재의 공로자 중 한 사람으로, 정부 관련 부처 실무자들과 함께 검토회 심의를 이끌면서 신청서를 작성했던 경험을 바탕으로 하여, 그간의 경위를 비롯한 일본 식문화 전반에 걸친 다양한 저술 활동을 펼치고 있다.

본고는 기존의 연구 성과를 바탕으로 일본 식문화의 등재신청 과정을 재검

1) 熊倉功夫(2014) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された本当の理由」 『ヘルシスト』 226, pp2-3.

2) 연구자 각각의 대표적인 논저를 들면 다음과 같다. 熊倉功夫(2013) 「〈和食：日本人の伝統的食文化〉をユネスコ無形文化遺産に登録しよう」 『明日の食品産業』 10, 熊倉功夫·江原絢子(2015) 『和食とは何か』 思文閣出版, 江原絢子(2015) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化とその保護と継承」 『日本調理科学会誌』 48-4, 原田信男(2016) 『和食の歴史』 思文閣出版, 今田節子(2017) 『ふるさとの食べ物』 思文閣出版.

토하고, 검토회 심의 내용과 각종 보도발표자료를 중심으로 등재신청에 이르기까지의 추진 과정을 살펴보고자 한다. 특히, 등재신청 명칭인 ‘와쇼쿠:일본인의 전통적인 식문화-설을 예로 들어-(和食;日本人の伝統的な食文化-正月を例として)’는 마지막 4회차 검토회의 심의 과정에서 돌출된 용어이지만, 기발표 논문에서는 그 이유를 구체적으로 설명하고 있지 않으므로, 검토회 심의 과정에 주목하여 신청명칭인 와쇼쿠의 정립 경위를 알아보고자 한다. 한편, 신청서에 와쇼쿠 문화의 기본정신이라고 특징지은 ‘자연존중’을 언급하고 있지만, 역시 신청서상에서는 상세한 설명이 이루어지고 있지 않으므로 자연존중 사상에 대해서도 구체적으로 생각해보고자 한다.

2. 일본 전통문화의 유네스코 문화유산 등재 흐름

일본의 유네스코 무형문화유산으로는 2008년도의 노가쿠(能楽)와 가부키(歌舞伎)를 필두로 2018년의 ‘내방신:가면·가장한 신들(来訪神:仮面・仮装の神々)’에 이르기까지 총 21건(2019년 현재)이 등재되었다. 이어서 22번째 등록을 목표로 2018년 3월에 ‘전통 목조건축 기술’이라는 제목으로 유네스코 사무국에 신청서를 제출 중이지만, 유네스코의 심사 건수가 상한선을 넘어선 상황이므로 조약 운용지시서 규정에 따라 등록 건수가 세계 2위인 일본의 신청서 심사는 2020년도로 보류되었다.

유네스코 무형문화유산으로 등재된 21건 중 ‘와시(和紙)’는 2009년도에 무형문화유산으로 등재되었던 ‘세키슈반시(石州半紙)’에 ‘혼미노시(本美濃紙)’와 ‘호소카와시(細川紙)’를 추가하여 확장등재 하였고, 2016년의 ‘야마·호코·야타이 행사(山・鉾・屋台行事)’도 2009년도에 등재되었던 ‘교토기온마쓰리의 야마호코 행사(京都祇園祭の山鉾行事)’와 ‘히다치후류모노(日立風流物)’의 확장등재이다. 가장 최근에 등재 결정된 ‘내방신’도 2009년도에 등재된 ‘니시키지마의 도시돈(甌島のトシドン)’에 추가하여 확장등재 되었다.

〈표〉 일본의 유네스코 무형문화유산

2008	노가쿠(能樂), 닌교조루리분라쿠(人形浄瑠璃文樂), 가부키(歌舞伎)
2009	가가쿠(雅樂), 오자지지미·에치고조후(小千谷縮·越後上布), 오쿠노토의 아에노고토(奥能登のあえのこと), 하야치네가구라(早池峰神樂), 아키우의 다우에오도리(秋保の田植踊), 챗키라코(チャッキラコ), 다이니치도부가쿠(大日堂舞樂), 다이모쿠다테(題目立), 아이누 고식무용(アイヌ古式舞踊)
2010	구미오도리(組踊), 유키쓰무기(結城紬)
2011	미부의 하나타우에(壬生の花田植), 사다신노(佐陀神能)
2012	나치의 덴가쿠(那智の田樂)
2013	와쇼쿠;일본인의 전통적인 식문화(和食;日本人の伝統的な食文化)
2014	와시;손으로 떠서 만드는 일본의 와시 기술(和紙:日本の手漉和紙技術)
2016	야마·호코·야타이 행사(山・鉾・屋台行事)
2018	내방신:가면·가장한 신들(来訪神:仮面・仮装の神々)

출처:일본문화청

유네스코 ‘무형문화유산 보호 협약’에 따르면, 협약의 목적 중 하나는 “무형문화유산의 보호”(1조)에 있으며, 여기서 말하는 보호란 “무형문화유산의 감정·기록·연구·보존·보호·증진·고양·특히 공식적·비공식적 교육을 통한 전수 및 이러한 유산의 다양한 면모의 활성화 등 무형문화유산의 생명력 보장을 위한 조치를 말한다”(2조3항)라고 정의하고 있다. 이처럼 유네스코 무형문화유산은 이대로 두면 사라져버릴 무형유산을 보호하기 위해 일람표로 만든 것이며, 일본의 예도 〈표〉에서 보듯이 일본 국내의 중요무형문화재와 중요무형민속문화재로 지정된 유산들이다.

‘유네스코 무형문화유산 보호협약’이 명시하는 무형문화유산의 정의는 “공동체·집단과 때로는 개인이 자신의 문화유산의 일부로 보는 관습·표상·표현·지식·기능 및 이와 관련한 도구·물품·공예품 및 문화 공간”(2조1항)을 말하며, 그 대상 분야는 ①무형문화유산의 전달수단으로서의 언어를 포함한 구전 전통 및 표현 ②공연 예술 ③사회적 관습, 의식 및 제전 ④자연과 우주에 관한 지식 및 관습 ⑤전통 공예 기술(2조2항)의 다섯 가지 범위로 한정되어 있다. 이처럼 유네스코 무형문화유산에는 주로 예술문화와 민속예능, 공예기술 등이 해당하며, 이 조항에 식문화는 명시되어 있지 않다. 하지만, 2010년 11월에 프랑스의 미식 문화, 멕시코 전통요리, 지중해 요리 등이 식문화로는 처음으로 유네스코 무형문화유산으로 등재되고, 이어 한국이 궁중음식으로 신청서를 제출하자 일본에서도 일본의 식문화를 등재 신청하자는 움직임이 일어났다.

3. 일본 식문화의 문화유산 등재신청 경위

유네스코 무형문화유산으로 등재된 식문화는 해당 지역의 전통문화나 생활 습관과 밀접하게 관련되어 있다. 와쇼쿠의 무형문화유산 등재에 일익을 담당한 구마쿠라 이사오는 유네스코조약의 본래 의도인 위기에 처한 문화를 보호하려는 정신을 가장 잘 나타낸 것이 ‘케슈케크, 터키의 전통의식 요리’이며, 케슈케크라는 요리명에 더해 전통이라는 단어가 붙은 것은 결혼식이나 경축일, 혹은 기우제 등의 의식이 행해질 때 차리는 지역의 대표적인 요리로 그 지역의 사회적 관습과 밀접하게 관련된 음식이라고 했다. 그리고, 이러한 음식과 밀접하게 관련된 문화가 사라져가고 있는 상황이 무형문화유산 등록으로 이어진 것이라고 지적하면서, 일본의 전통적인 식문화 역시 이대로 두면 사라져갈 위기에 있다는 점을 내세워 와쇼쿠라는 명칭으로 신청하게 되었다고 하였다. 특히, 한국의 궁중음식이 특정계층의 고급음식이라는 이유 등으로 등재 보류되자, 일본의 문화유산 신청 관계자들은 ‘위기에 처한 문화의 보호’야말로 유네스코조약이 갖는 의도라는 점을 재확인하게 되었으며, 현재 일본에서 전통적인 식문화가 사라져 가고 있는 상황에 대처한다는 관점에서 등재신청을 준비하게 되었다고 설명하였다.³⁾

와쇼쿠의 무형문화유산 등재신청까지의 경위를 실무 담당자의 한 사람인 미나미 심페이(南新平)와 대표적인 연구자 구마쿠라 이사오의 논고⁴⁾, 그리고 농림수산성 보도발표자료 등을 참조하여 정리하면 다음과 같다. 2011년 7월 농림수산성은 ‘일본 식문화의 세계무형유산 등록을 위한 검토회(이하, 검토회)’를 발족시키고 심의를 시작하였으며, 이와 병행하여 문화청에서도 당시의 문화심의회 문화재분과회의 산하 무형문화유산보호조약에 관한 특별위원회에서 논의하였다. 검토회는 연구자, 요리가, 식품산업사업자 등의 일본 식문화에 조예가 깊은 각계의 유식자⁵⁾로 구성되었으며, 다도 및 일본문화사 연구자인 구마쿠라

3) 熊倉功夫(2014) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された本当の理由」 『ヘルシスト』 226, pp.2-3.

4) 南新平(2012) 「和食のユネスコ無形文化遺産への申請」 『食文化研究』 8, pp.71-73.

熊倉功夫(2014) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された和食:和食の危機とこれからの取組み」 『フードカルチャー』 24, pp.3-4.

5) 熊倉功夫(委員長·静岡文化芸術大学学長), 小泉武夫(東京農業大学名誉教授), 服部幸応(服部学園理事), 辻芳樹(辻調理師専門学校校長), 村田吉弘(日本料理アカデミー理事長), 山口範雄(味の素株式会社代表取締役会長) 등 12명 외에 宮田繁幸(어드바이저·東京文化財研究所無形文化遺産部長) 및 외무성,

이사오가 회장을 역임하였다. 검토회는 2011년 7월부터 같은 해 11월까지 총 네 차례에 걸쳐 심의를 열고, 마지막 심의회에서 와쇼쿠를 인류무형문화유산 대표목록에 기재하기 위해 유네스코에 신청하기로 결론지었다. 검토회의 의사결정에 따라 문화청은 무형문화유산보호조약에 관한 특별위원회 및 문화심의회 문화재분과회의에서 심의를 거쳐 2012년 2월에 와쇼쿠를 대표목록에 기재하기 위한 신청 후보로 정하고, 한 달 후인 3월에 외무성과 농림수산성, 문화청에 의한 관계부처 연락 회의에서 와쇼쿠를 유네스코에 신청하기로 정식으로 결정하였다. 그리고, 2012년 3월 9일 문화청은 보도자료를 통해 “무형문화유산 보호조약에 근거한 무형문화유산 대표목록 기재를 위해 ‘와쇼쿠;일본인의 전통적인 식문화-설을 예로 들어-’를 제안하기로 결정하였다”고 발표하였다.⁶⁾

한편, 일본 식문화, 와쇼쿠의 유네스코 무형문화유산 등재신청 움직임은 중앙정부가 아닌 교토 부(京都府)에서 먼저 시작되었다. 2011년 봄, 유럽을 중심으로 일본요리 보급에 힘써온 ‘일본요리아카데미’는 교토 부와 함께 제언서를 작성하여 정부를 움직이는 계기를 마련하였고, 이에 감화된 야마다 게이지(山田啓二) 교토 부지사가 문부과학성을 방문하여 지원과 추천을 요청하였다고 전해진다. 교토 부의 제의는 영향력이 있었고, 이에 농림수산성이 호응하여 같은 해 7월에 검토회를 발족시킨 것이다.⁷⁾

일본요리아카데미는 무라타 요시히로(村田吉弘) 이사장을 비롯하여 교토의 요리인과 조리학교 관계자가 만든 NPO 법인으로 2004년에 설립되었다. 일본요리아카데미는 일본 국내는 물론 세계 각지의 사람들을 대상으로 일본요리 발전을 위해 교육과 문화·기술·연구 및 보급 활동에 힘을 쏟고 있는 단체이다. 일본요리·와쇼쿠의 계몽을 위해 다양한 활동을 해온 일본요리아카데미가 와쇼쿠 문화를 지키기 위해 유네스코 등재신청을 위한 활동을 본격적으로 시작한 것은 2011년도이다. 교토에서 14대째 일본요리점을 운영 중인 다카하시 에이이치(高橋英一)의 기고문⁸⁾을 통해 유네스코 무형문화유산 등재가 민간단체

문화청, 후생노동성, 경제산업성, 관광청 소속 관료.

6) 文化庁報道発表(平成24年3月9日) ‘「和食;日本人の伝統的な食文化」の無形文化遺産代表一覧表への提案について’

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/mukei_bunka_isan/pdf/mukei_bunkaisan_120309.pdf(검색일:2019.11.30).

7) 熊倉功夫(2013) 「〈和食:日本人の伝統的な食文化〉をユネスコ無形文化遺産に登録しよう」 『明日の食品産業』 10, p.7, 熊倉功夫·江原絢子(2015) 『和食とは何か』 思文閣出版, pp.12-13.

8) 高橋英一 (2018) 「和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるまで」 『国連ジャーナル』 2018, pp.32-33.

의 노력으로 시작되었음을 잘 알 수 있다. 즉, 다카하시에 의하면, 유네스코 등재를 위해 일본요리아카데미의 이름으로 문부성을 비롯한 정부 각 부처에 수통의 편지를 보냈지만 3개월이 지나도록 답장을 받지 못했고, 이에 민간에서의 노력만으로는 진척이 없음을 알고 교토의 부지사와 시장에게 원조를 구했다고 했다. 이후 교토 부의 제안에 따라 2011년 6월 6일에 탄원서를 제출하고, 이와 때를 같이하여 신문사와 방송국을 동원함으로써 탄원서의 내용이 일본 사회에 널리 공개되자 정부 기관이 움직이기 시작했다. 교토 부가 중앙정부에 정책제언을 한 1개월 만에 ‘검토회’가 개최된 것이다.

특히, 2011년 11월에 교토 부가 공포한 정책제안서⁹⁾에 따르면 “일본요리 세계무형문화유산 등록에 관해 교토 부는 중앙정부의 일본 식문화의 세계무형유산 등록을 위한 검토회와 연계하면서 특정비영리법인 일본요리아카데미와 함께 검토를 진행하고, 등록과 보호조치 구축을 위한 제안을 했다”고 하고, 일본요리아카데미의 교토 부에 대한 탄원서 제출과 교토부의 중앙정부에 대한 정책제안 후에 검토회가 개최되기까지의 경위에 대해 상세히 밝히고 있다. 검토회 발족 이후에는 교토에서 전문가 공청회를 실시하고, 일본요리의 고등교육기관 개설을 위한 연구모임을 갖는 등 교토 부가 일익을 담당하였다. 와쇼쿠의 유네스코 등재를 위한 민간의 노력이 중요한 역할을 했다는 점에 대해서는 교토 소재 일본 요리인들의 대담과 인터뷰에서도 잘 드러난다.¹⁰⁾ 일본의 식문화 유네스코 등재가 일본 전통요리의 주체자들, 특히 일본요리아카데미라는 민간단체의 노력이 초석이 되었음을 확인할 수 있다.

4. 일본 식문화의 문화유산 추진과 ‘와쇼쿠’의 정립

4.1. 심의 과정

검토회는 2011년 7월 5일부터 11월 4일까지 총 4차례의 회의를 열고, 유네스

9) <http://www.pref.kyoto.jp/seisakuteian/documents/1321948139722.pdf>(검색일:2019.11.28.)

10) 村田吉弘(2014) 「和食—ユネスコ無形文化遺産に！」 『女性のひろば』 422, p.68, 高橋栄一·西彰子(2013) 「対談·京料理とだし(1)」 『食生活研究』 33-4, p.20.

「和食が無形文化遺産へ！裏側を支えた日本料理人、たん熊北店·店主栗栖正博さんにインタビュー」

(<https://cookbiz.jp/soken/news/wasyoku-sekaiisan/>)(검색일:2019.11.28.)

코에 등재된 식문화의 개념에 대한 검토에서 시작하여 일본 식문화의 신청명칭 및 내용, 보호장치 등에 대한 토의를 거듭했다. 제1회 검토회 논의의 중심은 프랑스와 멕시코 방식 중에서의 선택이었다.¹¹⁾ 프랑스 방식이란 일상적인 프랑스인들의 식사문화로, 사회적인 관습으로서의 식습관이다. 이와 비교해 멕시코 방식은 전통적인 특별요리로 특정 집단에 전해져 내려오고 있는 식문화이다. 검토회는 이 두 가지 방식 중에서 “가령 등재가 결정 난 후에도 일본국민 전체가 이해하고 기뻐할 수 있는 내용이어야 한다”¹²⁾는 의견에 따라 국민을 문화당사자라고 할 수 있는 프랑스식으로 신청하기로 방향을 정했다. 검토회 회장인 구마쿠라는 1회차 검토회 심의에서 “프랑스의 예와 같이 상당히 형식이 갖추어진 시안을 만들어 더욱 논의의 깊이를 더하겠다”¹³⁾는 마무리 발언을 하였다.

프랑스에서는 2006년도부터 프랑스 요리계를 대표하는 요리사 그룹이 미식문화의 유네스코 무형문화유산 등록을 제안했고, 2008년도에 니콜라 사르코지 대통령이 등록 신청 의향을 표명한 후 2010년 11월에 무형문화유산으로 등록되었다. 프랑스의 미식 문화는 출산, 결혼, 생일 등 생활 속의 가장 중요한 순간을 축하하기 위한 사회적 관습이라 정의하고, 프랑스의 식습관을 이와 연관된 비법 등과 함께 무형문화유산으로 등록하였다.¹⁴⁾ 즉, 프랑스의 미식 문화는 요리 그 자체가 아닌 생활습관을 포함한 큰 틀에서의 식문화로 규정하고, 이를 지켜야 할 문화의 하나로 등록하기에 이른 것이다. 우에나카 오사무(上中修)의 논문에 의하면, 무형문화유산 등록 신청 첫 단계에서는 프랑스의 식문화를 당연히 고급 레스토랑의 프랑스 요리라고 생각하였지만, 이러한 입장은 유네스코 협약 정신에 반한다는 지적에 따라 최종적으로는 ‘무형문화유산보호협약조약’ 2조의 정의 중에서 세 번째 해당하는 사회적 관습, 의식 및 제례 분야, 즉 대중적인 식사 관습으로써 등재되었다고 했다.¹⁵⁾

11) 熊倉功夫·江原絢子(2015)『和食とは何か』思文閣出版、pp.14-15.

12) ‘일본식문화의 세계무형문화유산 등록을 위한 검토회’제 1회 의사록
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/110705_report.pdf (검색일:2019.11.1.)
 이하, 1회-4회 검토회 심의 과정에 대한 설명은 각 회별 검토회 의사록 및 제안서에 의함.

13) ‘일본식문화의 세계무형문화유산 등록을 위한 검토회’제 1회 의사록
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/110705_report.pdf (검색일:2019.11.1.)

14) 농림수산성 발표자료 「海外における食文化の世界無形遺産登録の動向」
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/meeting/1/pdf/foreign.pdf> (검색일:2019.11.1.)

15) 上中修(2019) 「学校園における和食文化の保護と継承—「和食」のユネスコ無形文化遺産登録の申請過程の検証を通して—」 『教育学論究』 11、p.8.

프랑스의 미식 문화가 대중적인 프랑스인의 식사 관습이므로 문화당사자가 국민 전체라는 특징은 일본의 식문화 등재신청에 있어 중요한 요인으로 작용하였다. 검토회 심의 결론으로써 일본국민 전체가 일본 식문화를 소중하게 여기고 지키려고 하는 의식이 대전제가 되어야 하며, 당일의 논의에서 일본 식문화의 특징으로 언급한 건강, 미적 세계, 풍부한 식재료, 쌀 문화, 발효 조미료 등의 요소를 몇 가지로 정리할 필요가 있다고 결론지었다.

8월 19일에 2차로 열린 검토회에서는 먼저 1차 검토회 심의 내용을 토대로 작성한 임시 제안서를 소개하고, 그 내용을 검토하였다. 당일의 배포자료 설명에 의하면, 임시 제안서에는 1차 검토회의 토의 결과를 반영하여 무형문화유산 신청명칭을 ‘가이세키 요리를 중심으로 한 전통적이며 특색있는 독특한 일본 요리(会席料理を中心とした伝統を持つ特色ある独特の日本料理)’로 정하고, 가이세키 요리를 필두로 일본요리의 저변까지 포함 시키자는 의견을 반영하였다고 하였다.

그리고, 1회 검토회의 과제였던 일본요리의 요소를 다음 네 가지로 정리하였다. 첫째, 다양한 자연에서 나는 신선한 식재료. 둘째, 쌀밥 중심의 균형 있는 식사 구성. 셋째, 국물의 감칠맛을 중심으로 하여 발효 조미료, 저장식품, 니혼슈(日本酒) 등의 다양한 발효식품. 넷째, 식사와 연중행사·통과의례와의 연관’. 이 네 가지를 일반적인 일본요리의 특징으로 들면서 이들 요소의 세련되고 응축된 모습이 가이세키 요리라고 하고, 가이세키 요리에 대한 설명을 좀 더 이어갔다. 특히, 2회차 검토회 심의에서는 일본 식문화의 등재신청을 제일 처음 제기한 교토 부와 일본요리아카데미가 제안서를 제출하였다. 그 개요를 보면, 일본요리의 특색과 문화적 요소를 모두 갖춘 의례 요리를 가이세키 요리라고 정의하고, 특징으로 계절감 존중, 지역별 식재료를 소중히 여기는 자세, 자연에 대한 경외감, 대접하는 마음, 오감으로 맛보는 정신 등을 꼽았다. 교토 부의 신청안도 가이세키 요리에 초점을 맞추고 있다. 1, 2차 검토회 심의를 통해 일본 식문화 신청을 위한 큰 틀과 방향성은 잡혔다고 할 수 있다.

한편, 1차 검토회 심의에는 검토회 소속 위원들을 중심으로 외무성, 문화청, 관광청 소속 실무자가 참석하였고, 2회차부터는 새로이 후생노동성과 경제산업성에서도 실무자가 참석하기 시작하여 정부 기관의 관심과 기대가 점점 높아져 가고 있음을 알 수 있다.

9월 28일에 3회차 검토회가 개최되었다. 2차 검토회 때 공지했던 프랑스 현

지조사에 대한 결과보고를 중심으로 심의가 이루어졌다. 2011년 9월 5일부터 9일까지 파리의 열 곳을 방문하고, 총 24명과의 인터뷰를 진행하였으며, 주로 프랑스의 농업성, 문화성, 지자체 등을 방문하여 유산 등재에 이르기까지의 경위와 어려움, 일본 식문화 신청안에 대한 조언을 들었다. 프랑스 현지조사에서 해당자들로부터 도움을 받은 등재신청의 요점은 다음의 세 가지이다.

첫째, 식문화가 국민에게 있어서 중요한 사항이고, 동시에 세대를 이어 전달되면서 항상 새롭게 발전해 갈 가능성이 있는가.

둘째, 유네스코의 성격상 일부 엘리트층을 위한 문화가 아닌 민속학적인 사고에 근거를 두고 널리 대중에게 열려있으며, 보호할 만한 내용인가.

셋째, 경제적 관점에서 다루어지는 부분은 일절 삭제할 것.¹⁶⁾

첫 번째 요점에 대해서 부언하자면, 프랑스에서도 처음에는 프랑스 요리라는 특별한 고급요리를 내세워 등재신청 준비를 하였지만, 전 국민이 찬성할 수 있도록 신청내용을 프랑스의 미식 문화로 변경하였고, 국민 전체가 문화당사자가 되어 등재를 향해 분위기가 고조되었었다. 검토회는 이 부분에서 얻을 수 있는 시사점이 일본 식문화 등재신청에 있어 국민과 관련 단체의 합의가 무엇보다 중요하며, 일본 음식·일본요리에 대한 이해와 대책이 필요하다는 점이라고 했다. 여기에 일본의 경우도 가이세키 요리가 상류층의 음식이라는 이미지가 있다는 점에 대해 우려가 제기되었다. 이에 대해 가이세키 요리가 역사적으로는 요릿집에서 제공되는 음식에 한정되는 것이 아니라 오히려 일본인이 모였을 때 대접하기 위해 만드는 요리, 또 가정요리나 향토 요리를 배제하는 것이 아니라 오히려 장점을 미적으로 표현한 것이라는 설명이 이어지면서 등재 신청 명으로 가이세키 요리는 유지되었다.

두 번째 요점은 프랑스도 일본도 자국의 전통적인 식문화에 위기를 느끼고 있다는 점에 대해서는 공통된 인식이다. 구마쿠라 회장은 심의회 종반에 해외에서의 일본 음식이 문제가 아니라 일본 국내에서 소중한 음식의 전통을 차세대에게 어떻게 이어갈 것인가가 최대 과제이며, 이에 대한 모두 위기감을 느끼고

16) 「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けたフランス現地調査報告」

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/meeting/3/pdf/fr_report1.pdf

(검색일:2019.11.23.)

있을 것이라고 하면서 이 부분이 이번 무형문화유산 등재의 기로라고 생각한다고 했다. 그리고 앞으로 일본인 전체가 어떻게 지켜갈 것인가 하는 관점을 신청서에 여실히 드러나도록 작성하자고 했다. 프랑스 현지조사의 결과가 제안서 작성 방향에 큰 영향을 미치고 있음을 확인할 수 있다. 실제로 구마쿠라 회장은 등재 결정 후에 발간한 그의 저서에서 프랑스 현지조사를 통해 배울 점이 많았고, 현지조사 보고서의 신청 포인트에 유의하면서 3차 검토회를 진행하였다고 적고 있다.¹⁷⁾

마지막 4회차 검토회가 11월 4일에 개최되었다. 등재 신청내용의 확정과 함께 일본국민의 의식과 보호·계승의 문제를 논의하였고, 주요 쟁점은 1차 검토회 이후 유지되던 신청명칭의 변경안이었다. 의사록 중 구마쿠라 회장의 발언을 그대로 번역하여 적으면 다음과 같다.

문제없이 등록이 결정될 것으로 생각했던 한국의 궁중요리¹⁸⁾가 현재 보류된 상태. 이러한 결과가 나온 이유가 무엇인지, 앞으로 우리가 신청작업을 하면서 참고해야 할 점이라고 생각합니다. 이 상황을 바탕으로 오늘의 검토 보고를 정리하고자 합니다만 (중략) 우리가 문제 삼아야 할 것은, 현재 이 신청서의 페이지로 보면 첫 부분에 가이세키를 중심으로 한 독특한 전통적 일본 문화라는 표현을 정식명칭으로 추진해 왔습니다. 이에 대해 여러 정보 등을 수집하여 생각해 보니, 가이세키라는 말로 괜찮은 것일까 하는 의문점이 생겨났습니다. 이는 한국의 궁중요리가 보류된 이유를 생각해 보면, 궁중 요리의 대상이 한정되어 있고, 게다가 고급문화라는 점이 세계 무형유산에 해당하는가 하는 의문이, 아마도 유네스코 측에 있지 않았을까. 이런 식의 억측을 하게 됩니다. 오히려 대상자가 한정되어 있지 않으며, 국민 전체로부터 지지를 얻고 있고, 그리고 그것이 현재도 국민적 규모로 계승되고 있다. 그러나 이에 대해 우리가 앞으로도 더욱더 보호하여 차세대에 이어가야만 한다는 사명감을 가지고 있다. 이 부분을 더욱 강조하는 편이 좋지 않을까, 이러한 생각이 드는 것입니다.

위의 인용문에서 보듯이 구마쿠라는 최종 검토회 심의에서 이제까지 가이세

17) 熊倉功夫·江原絢子(2015)『和食とは何か』思文閣出版、pp.16-17.

18) 검토회 심의 기록에 있는 ‘宮中料理’를 그대로 번역하여 적음. 일본 측 자료는 대부분 ‘궁중요리’로 적고 있지만, 우리는 일반적으로 ‘궁중음식’이라는 표현을 사용하고 있음.

키 요리에 맞춰져 있던 초점을 일본의 전통적인 식문화 쪽으로 바꾸어 보자는 생각을 내놓았다. 그리고, 이제까지 신청명칭으로는 한 번도 고려되지 않았던 ‘WASHOKU’라는 단어를 제시하면서, ‘와쇼쿠:일본의 식문화’라는 명칭으로 바꾸자는 의견을 제안하였다. 당일 배포된 제안서에는 ‘WASHOKU; Traditional Dietary Cultures of the Japanese’이라는 영문 명칭이 소개되었다. 당일 검토회의 심의에서는 이렇듯 돌연 중요한 요소인 명칭 변경안이 제안되었고, 참석자 대다수의 동의하에 와쇼쿠로의 변경이 결정되었다. ‘가이세키 요리’에서 ‘와쇼쿠’로의 명칭변경 이유는 위의 인용문에서 보듯이, 한국이 신청한 궁중음식의 등재보류 소식이 가장 큰 원인이었던 것으로 생각된다. 유네스코가 궁중음식에 대해 관습의 재생산과 현대까지의 계속성, 그리고 광범위한 커뮤니티의 참가에 대한 정보제공의 필요성을 제시했다는 결과를 검토회 심의에서 공유하고, 이에 대해 즉각 반응한 것이다.

그 외에는 3차 검토회에서 보고되었던 시민들의 의견도 반영되었다. 특히, 일본 국내 식문화 관련 단체로부터 가이세키 요리라고 하면 술자리의 요리라는 인식이 있고, 이는 큰 오해이기는 하나 무시할 수 없다는 의견도 제기되었다. 무엇보다도 심의 과정에서 등재에 성공할 수 있는 신청서 작성이 목표가 되어야 한다는 의견들이 나오면서 ‘와쇼쿠’라는 명칭에 중점을 두기로 하고 변경안은 어렵지 않게 받아들여졌다. 이후 회장 구마쿠라는 ‘와쇼쿠;일본인의 전통적인 식문화-설을 예로 들어-’라는 명칭으로 신청을 위한 최종 제안서를 제출하였다.

4.2. 와쇼쿠의 개념과 사상

네 차례에 걸친 검토회의 심의에서 일본 식문화의 내용을 검토하는 과정에서 ‘자연존중’이라는 중심 키워드를 도출하였다. 이를 바탕으로 검토회가 제출한 ‘일본 식문화의 무형문화유산기재제안서 개요’에는 “자연존중이라는 일본인의 정신을 체현한 음식에 관한 사회적 관습으로써 와쇼쿠를 제안한다”¹⁹⁾고 밝히고 있다. 유네스코에 제출한 등재신청서²⁰⁾에서는 와쇼쿠를 다음과 같이 설

19) https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/mukei_bunka_isan/pdf/shokubunka_120925.pdf (검색일:2019.11.30.)

20) 유네스코에 제출한 등재신청서는 영문 표기이지만, 본고에서는 일본 농림수산성에 의한 일본어 번역문을 참고함.

명하고 있다.

와쇼쿠는 음식의 생산부터 가공, 준비 및 소비에 이르기까지의 기능과 지식, 실천과 전통에 관련된 포괄적인 사회적 관습이다. 이는 자원의 지속적인 이용과 밀접하게 연관된 ‘자연의 존중’이라는 기본적인 정신과 관계가 있다. ‘와쇼쿠’는 생활의 일부로, 또는 연중행사와도 관련되어 발전하였으며, 인간과 자연적·사회적 환경의 관계 변화에 따라 항상 재구축되어 왔다.²¹⁾

보통의 식사공간에서 와쇼쿠라고 하면 가이세키 요리나 스시와 같은 고급요리를 연상할 수도 있겠으나, 문화유산 등재신청서에서 말하는 와쇼쿠는 ‘일본인의 전통적인 식문화’이며 식사공간 안에서 자연존중이라는 정신을 체현하고 있는 사회적 관습이라는 점에 주목해야 한다. 이처럼 신청서에서는 와쇼쿠의 가장 큰 특징으로 자연존중을 들고 있지만, 신청서의 작성 분량은 항목별로 250자 내외로 제약이 있으므로 신청서의 설명만으로는 이해가 쉽지 않다. 관련 자료를 참고하면서 일본인의 정신이라고 하는 자연존중 사상이 구체적으로 무엇인지 살펴보고자 한다. 검토회가 제출한 ‘일본 식문화의 무형문화유산 기재제안서 개요’에는 유네스코 등재신청 과정에서 도출된 와쇼쿠의 특징을 다음 네 가지로 요약하고 있다.

- 첫째, 일본국토에서 취한 다양한 식재료를 신선한 그대로 사용
- 둘째, 쌀을 중심으로 한 영양균형이 뛰어난 식사 구성
- 셋째, 식사공간에서 자연의 아름다움과 계절의 변화를 표현
- 넷째, 설과 모내기, 수확제와 같은 연중행사와의 밀접한 관련²²⁾

‘일본 식문화의 무형문화유산 기재제안서 개요’를 참고하면서 각각의 특징에 대해 부연하자면, 첫째, 일본의 식문화는 바다와 산으로 둘러싸인 천혜의 자연 환경에서 얻은 식재료를 소중히 여기며, 소재 본연의 맛을 살리는 요리기술과

21) 「無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書」(農林水産省作成仮訳)
<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo02/pdf/120217-03.pdf>(검색일:2019.11.1.)

22) 「日本食文化の無形文化遺産記載提案書の概要」
https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/mukei_bunka_isan/pdf/shokubunka_120925.pdf
 (검색일:2019.11.30.)

조리도구가 발달하였다. 둘째, 전통적 식문화에서는 육류를 섭취하는 습관이 없었던 일본인들이 쌀과 야채, 생선 중심의 식단을 선호하여 건강한 식생활을 유지하고 있으며, 이는 장수와 비만 방지에 유용하다. 셋째, 계절의 변화와 더불어 느낄 수 있는 자연의 아름다움을 요리와 식기로 표현하면서 계절감을 즐긴다. 넷째, 일본인의 식문화는 연중행사와의 밀접한 관련 속에서 발달해 왔다. 설, 수확제와 같은 연중행사의 관습은 신과 자연에 대한 경외와 감사, 존중의 마음에서 비롯된 문화이다.

대부분의 연중행사는 일본문화의 전통으로 볼 때, 신불에 대해 경외심과 기도하는 마음을 가지고 자연의 은혜인 음식을 함께 나누면서, 가족이나 지역민간의 유대를 다지는 특징을 가지고 있다. 또, 연중행사에서는 함께 식사하는 자리가 여전히 중요하다. 에하라 아야코가 지적한 “신인공식(神人共食)이라고 하여 신과 인간이 함께 음식을 먹음으로써 신의 가호를 받을 수 있다고 생각”²³⁾했던 사상은 거의 사라졌다고 해도, 설과 수확제를 비롯한 의례식(儀禮食) 전통이 각지에서 계승되고 있는 것으로 보아 일본인들이 공물을 준비하고 함께 나누면서 신과 자연에 대해 경외심을 갖는 마음은 여전히 이어지고 있다고 할 수 있다. 이러한 연중행사와 밀접한 관련 속에서 일본인의 전통적인 식문화, 와쇼쿠가 발전해 왔다. 이렇듯 와쇼쿠는 자연에 감사하는 마음, 자연을 존중하는 마음으로 이어지는 식습관이며, 자연을 존중하는 마음이 키워온 문화라고 할 수 있다.

유네스코에 정식으로 제출한 신청명칭은 ‘와쇼쿠;일본인의 전통적인 식문화-설을 예로 들어-’이다. 구마쿠라는 유산 등재 결정 후에 발표한 글에서, 신청서를 어떻게 써나가야 할지 고민이 많았다고 하면서 “최종적으로는 설날의 식문화가 단적으로 알기 쉽지 않을까 싶었기 때문에 예로써 조니(雑煮)와 오세치 요리(お節料理), 설 행사를 강조했다”²⁴⁾고 말한다. 부제로 설을 들은 이유가 바로 여기에 있는 것이다. 일본의 설은 신을 맞이하여 지난해의 풍작과 무탈을 감사하고, 더불어 신년의 풍요와 평화를 기원하는 날이다. 경사 음식인 떡을 신에게 공물로 바치고, 이를 다시 인간이 나누어 먹으면서 신과 인간이 함께

23) 江原絢子(2015) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化とその保護と継承」 『日本調理科学会誌』 48-4, p.322.

24) 熊倉功夫(2014) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された和食:和食の危機とこれからの取組み」 『フードカルチャー』 24, p.3.

기쁨을 나누며 신의 가호를 느낀다. 특히, 설날 음식의 대표인 오세치 요리는 풍요에 대한 감사, 신에게 행복을 기원하기 위해 바치던 음식이었으며, 이 자연의 은혜인 음식을 서로 나누고, 식사시간을 함께 하면서 가족과 지역 간에 유대감을 길러 왔다. 이처럼 일본의 설 문화에서 와쇼쿠가 가지고 있는 사회적·문화적 특징의 진형을 볼 수 있다.

5. 나가며

본고는 유네스코 무형문화유산으로 등재된 와쇼쿠의 특징 및 등재 경위를 파악하고, 검토회의 심의 내용에 주목하여 등재신청을 위한 추진 과정 및 신청 명칭 ‘와쇼쿠’의 제안 배경에 대해 고찰하였다. 먼저, 와쇼쿠의 등재신청 준비는 프랑스와 멕시코의 식문화 등재와 한국의 궁중음식 등재신청 소식에 촉발되어 시작되었다. 특히, 한국의 궁중음식 신청 소식으로 조급해진 교토의 NPO 법인 일본요리아카데미는 교토 부에 탄원서를 넣었고, 교토 부가 중앙정부에 제언하여 비로소 농림수산성 주최로 2011년 7월 검토회가 구성되었으며, 정부 관계부처 참여하에 총 4회에 걸쳐 검토회의 심의가 개최되었다. 그 과정에서 유네스코 정신에 근거하여, 일본에서 전통적인 식문화가 사라져 가고 있는 상황을 인지하고 이에 대해 어떻게 대처할 것인가 하는 관점에서 제안명칭을 ‘와쇼쿠;일본인의 전통적인 식문화-설을 예로 들어-’로 결정하고 무형문화유산 등재를 신청, 2013년 12월에 등재가 결정되었다.

검토회 의사록에 의하면, 일본도 프랑스 미식 문화와 같은 형식으로 신청서를 작성하자는데 의견을 모았다. 프랑스의 미식 문화는 일상생활에서 가장 중요한 순간을 축하하기 위한 사회적 관습이며, 프랑스의 식사 관습과 관련된 비법도 포함되어 있다. 검토회는 이와 같은 프랑스식 모델을 염두에 두고, 터키의 케슈케크나 멕시코의 전통요리와 같이 특정 요리의 신청이 아닌 일본국민 전체를 대상으로 한 사회적 관습으로서의 식문화를 신청하기로 한 것이고, 그 명칭을 와쇼쿠로 제안했다. 또, 검토회는 심의 과정에서 와쇼쿠의 가장 큰 특징으로 자연존중 사상을 도출하고, 와쇼쿠를 요리만이 아니라 자연을 존중하는 일본인의 정신에 기초한 문화라고 정의하고 있다.

한편, 일본의 식문화 등재는 한국의 궁중음식 등재신청에 촉발되어 시작된 만큼 검토회 의사록에는 한국의 신청 상황을 의식하는 발언이 적지 않다. 특히, 4회차 검토회에서 한국의 등재가 보류되었다는 소식이 보고되었고, 이는 일본의 식문화 신청 방향에 적지 않은 영향을 주었다. 무엇보다도 신청명칭으로 결정되어 있었던 ‘가이세키 요리’가 ‘와쇼쿠’로 변경된 것이 큰 변화이며, 이는 단기간에 걸친 개념정리와 결론이 도출된 이례적인 상황이라 할 수 있다. 마지막 검토회에서 제안된 신청명칭 변경의 배경으로는 한국의 궁중음식 등재 보류 소식 이외에도 프랑스 현지조사를 통해 얻은 시사점, 일본국민을 대상으로 한 의견수렴 결과의 반영 등을 들 수 있다. 검토회는 프랑스 현지답사와 한국의 등재보류 상황을 통해 보호하지 않으면 사라지고 말 문화를 지킨다는 유네스코의 정신을 재확인하고, 제안서의 신청명칭을 변경하여 일본 식문화의 위기감을 부각시켰으며, 이 전략이 등재 결정으로 이어진 것이다.

【참고문헌】

- 上中修(2019) 「学校園における和食文化の保護と継承—「和食」のユネスコ無形文化遺産登録の申請過程の検証を通して—」 『教育学論究』 11, p.8.
- 江原絢子(2015) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化とその保護と継承」 『日本調理科学会誌』 48-4, p.322. (DOI: <https://doi.org/10.11402/cookeryscience.48.320>)
- 熊倉功夫(2014) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された本当の理由」 『ヘルシスト』 226, pp2-3.
- _____ (2013) 「〈和食：日本人の伝統的食文化〉をユネスコ無形文化遺産に登録しよう」 『明日の食品産業』 10, p.7.
- _____ (2014) 「ユネスコ無形文化遺産に登録された和食:和食の危機とこれからの取組み」 『フードカルチャー』 24, pp.3-4.
- 熊倉功夫・江原絢子(2015) 『和食とは何か』 思文閣出版, pp.12-17.
- 高橋英一 (2018) 「和食がユネスコ無形文化遺産に登録されるまで」 『国連ジャーナル』 2018, pp32-33.
- 高橋栄一・西彰子(2013) 「対談・京料理とだし(1)」 『食生活研究』 33-4, p.20.
- 南新平(2012) 「和食のユネスコ無形文化遺産への申請」 『食文化研究』 8, pp.71-73.
- 村田吉弘(2014) 「和食—ユネスコ無形文化遺産に！」 『女性のひろば』 422, p.68.

논문 투고 일자 : 2019. 12. 30.

논문 심사 일자 : 2020. 01. 28.

게재 확정 일자 : 2020. 01. 30.

< 要 旨 >

和食의 유네스코 무형문화유산 등록을 위한取り組み

金賢旭

本稿は、和食のユネスコ無形文化遺産登録に向けての官民の取り組みについて、議事録と報道発表資料を中心に調べたものである。また、和食の遺産登録に直接関わった専門家が執筆したものとも照らし合わせながら、提案書がまとまるまでの経緯を覗いてみた。日本では2008年に能や歌舞伎といった伝統芸能がユネスコ無形文化遺産に登録されたから現在まで、21件の無形文化遺産が登録された。このうち、和食以外は、芸能や祭り、伝統的な技術である。世界で、和食のような食文化がユネスコ文化遺産として登録されたのは、2010年の「フランスの美食術」「メキシコの伝統料理」「地中海料理」が初めてである。この2010年における食文化の遺産登録に続き、2011年に韓国が「宮中料理」で申請を出したことに刺激された日本において、日本の食文化を登録しようとする動きが見受けられるようになったのである。当初、日本の食文化を文化遺産に登録しようとしたのはNPO法人「日本料理アカデミー」であった。京都所在の日本料理アカデミーが、京都府に嘆願書を送り、これをうけた京都府が文部科学省を訪れ、支援と推薦を求めたのである。その結果、2011年7月5日、第1回「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」が開かれるに至った。検討会は日本食文化に詳しい有識者により構成され、4回にわたりユネスコへの提案内容が検討された。この過程において、和食の特徴とは「自然の尊重」であるとされ、和食とは料理ではなく、伝統的な日本の食文化全体を指すという定義も定められた。検討会の議事録と報道発表資料からは、政・官・民が協力して提案書をまとめる過程を窺うことができる。また、韓国の宮中料理が登録を保留されたことが、日本食文化の申請名称が「会席料理」から「和食」と変わる大きな原因となったということは、たいへん興味深い発見である。

Washoku culture included on UNESCO's Intangible Cultural Heritage List

Kim, Hyeon-Wook

In this paper, we examine the process of registering Washoku as a UNESCO Intangible Cultural Heritage. The application preparation process has been recorded in published proceedings and press releases. In Japan, traditional performing arts such as Noh and Kabuki were registered with UNESCO as intangible cultural heritage in 2008. To date, the number of traditional Japanese arts so registered totals 21, including entertainment, festivals, and traditional techniques, but not Washoku. In 2010, for the first time in the world, food culture was registered as a UNESCO cultural heritage, including the gastronomic meals of the French, traditional Mexican cuisine, and the Mediterranean diet. Following France and Mexico, Korea applied to list its “imperial cuisine” as an intangible cultural heritage, and there has been an effort in Japan to register food culture as well. At first, the NPO Japanese Culinary Academy began the process of registering Japanese food culture as a cultural heritage on its own. However, the academy later sought the government’s assistance, which cooperation they did indeed receive. Experts familiar with Japanese food culture gathered and held four meetings to finalize the application. Attendees of this meeting reported that Washoku is not a dish but a complete traditional Japanese food culture. They also described one of the characteristics of Washoku as “respect for nature.” Interestingly, the main reason why the name used by the Japanese to apply to UNESCO changed from *kaiseki* cuisine to Washoku is the failure of Korea to register its imperial cuisine.