

第1回食文化ワーキンググループ 議事次第

日時：令和2年9月8日

1. 開会
2. 食文化をめぐる状況等について
3. 村田委員からの話題提供
4. 意見交換
5. 閉会

【配布資料】

- 資料1 食文化ワーキンググループ運営規則（案）
- 資料2 食文化をめぐる状況等について
- 資料3 村田委員話題提供レジュメ
- 参考資料 食文化ワーキンググループの設置について

資料 1

文化審議会第 18 期文化政策部会食文化ワーキンググループ運営規則（案） （令和二年九月 日文化審議会第 18 期文化政策部会食文化ワーキンググループ決定）

文化審議会第 18 期文化政策部会食文化ワーキンググループ運営規則を次のように定める。

（総則）

第一条 文化審議会第 18 期文化政策部会食文化ワーキンググループ（以下「ワーキンググループ」という。）の議事の手続きその他ワーキンググループの運営に関し必要な事項は、この規則の定めるところによる。

（会議の招集）

第二条 ワーキンググループの会議は、必要に応じ、座長が招集する。

2 ワーキンググループの会議は、ワーキンググループに属する委員、臨時委員及び専門委員の過半数が出席しなければ、会議を開くことができない。

（座長）

第三条 ワーキンググループに座長を置き、ワーキンググループに属する委員、臨時委員及び専門委員の互選により選任する。

2 座長は、ワーキンググループの事務を掌理する。

3 座長に事故があるときは、ワーキンググループに属する委員、臨時委員又は専門委員のうちから、座長があらかじめ指名する委員が、その職務を代理する。

（会議の公開）

第四条 ワーキンググループの議事は公開して行う。ただし、特別の事情によりワーキンググループが必要と認めるときは、この限りでない。

2 ワーキンググループの会議の公開の手続きその他ワーキンググループの会議の公開に関し必要な事項は、別に定める。

（雑則）

第五条 この規則に定めるもののほか、ワーキンググループの議事の手続きその他ワーキンググループの運営に関し必要な事項は、座長がワーキンググループに諮って定める。

附 則

この規則は、ワーキンググループの決定の日（令和二年九月 日）から施行する。

文化審議会第 18 期文化政策部会食文化ワーキンググループの 議事の公開について（案）

（令和 2 年 9 月 日食文化ワーキンググループ決定）

文化審議会第 18 期文化政策部会食文化ワーキンググループの議事の公開については、文化審議会第 18 期文化政策部会食文化ワーキンググループ運営規則（令和 2 年 9 月 日文化審議会第 18 期文化政策部会食文化ワーキンググループ決定）第 4 条第 1 項に定めるもののほか、下記により取り扱うものとする。

（会議の公開）

1. 会議は、公開とする。ただし、次の（１）から（２）の案件を審議する場合を除く。
（１）座長の選任その他人事に係る案件
（２）上記のほか、座長が、公開することにより公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがあると認める案件その他正当な理由があると認める案件
2. 会議を公開する場合には、会議の日時、場所及び議事を原則として会議開催日の 1 週間前の日（1 週間前の日が行政機関の休日の場合は、その直前の行政機関の休日でない日とする。）までに文化庁ホームページに掲載するとともに文部科学省大臣官房総務課広報室に掲示する。

（会議の傍聴）

3. 会議を傍聴しようとする者は、あらかじめ、文化庁参事官（食文化担当）（この項において「事務局」という。）の定める手続きにより登録を受けなければならない。ただし、会議を傍聴することができる者は、原則として受付けの順序に従って事務局が許可する人数とする。
4. 前項の登録を受けた者（以下「登録傍聴人」という。）は、座長が許可した場合を除き、会議の開始後に入場し、又は会議を撮影し、録画し、若しくは録音してはならない。
5. 登録傍聴人は、会議の進行を妨げる行為又は他の登録傍聴人の傍聴を妨げる行為をしてはならない。
6. 座長は、登録傍聴人が前二項の規定に反する行為をした場合には、当該登録傍聴人に対して退場を命ずる等適当な措置をとることができる。

（会議資料の公開）

7. 会議資料は公開とする。ただし、座長は、公開することにより公平かつ中立な審議に著しい支障を及ぼすおそれがあると認めるときその他正当な理由があると認めるときは、会議資料の全部又は一部を非公開とすることができる。

食文化をめぐる状況等について

令和 2 年 9 月
文化庁参事官（食文化担当）

1. 食文化をめぐる状況

(1) 法制度等における食文化の位置づけ

(2) 食文化の継承・振興施策の現状

①文化財保護法と食文化

②その他の振興施策（文化庁）

③その他の振興施策（他省庁）

④食関係の顕彰

(3) 食文化振興取組事例

①地方自治体における取組

②民間における取組

③海外における取組

2. ご議論いただきたい事項

はじめに

- 豊かな自然に恵まれた我が国では、食に関する多様な習俗・「わざ」が形成。
しかしながら、近年、生活様式の変化等により、食の習俗・「わざ」が十分に継承されず、その特色が失われつつある。
- 平成25年、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を
体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録。民間が中心となって
「和食」の保護・継承の取組が進められてきたところ。
- 文化政策においては、平成29年の文化芸術基本法改正で、国が振興を図る生活文化の例示
として「食文化」が明記。なお、同改正では、文化施策の推進に当たって、観光・まちづくり・産業等の関連分野との連携に配慮するよう規定。
※ 平成30年の文化財保護法改正では、地域における文化財の計画的な保存・活用の促進を図る仕組みが整備。
- 世界でも日本の食文化への関心が高まっており、政府として食文化を含めた日本の魅力を世界に発信（平成27年ミラノ国際博覧会、28年伊勢志摩サミット等）。
※ 海外の日本食レストランの数は、平成25年約5.5万店から令和元年約15.6万店に増加。（農水省推計）
- こうした中、食文化の振興を図るため、食文化政策の基本的考え方や、文化財保護法に基づく食文化の保存・活用をはじめとする具体的な振興方策について検討する必要。

(参考) 有識者による「食文化」の定義

【出典：日本の食文化－その伝承と食の教育（江原絢子ほか）】

石毛直道氏

「食文化」は、食料生産や食料の流通、食物の栄養や食物摂取と人体の生理に関する観念など、食に関するあらゆる事項の文化的側面を対象としている。すなわち、人間が工夫を重ねて形成した食に関する生活様式を「食文化」という。

吉田集而氏

「食文化」は、食物の生産から胃袋に入るまでをその範疇とする。すなわち、食物をつくること、貯蔵すること、加工すること、運ぶこと、売ること、買うこと、調理すること、並べること、食べること、味わうこと、消化することまでが食文化の範囲であろう。

江原絢子氏

「食文化」とは、民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化され、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式をさす。また食物摂取に関する生活様式とは、食料の生産、流通から、これを調理・加工して配膳し、一定の作法で食するまでをその範囲に含んでいる。

(参考) 「食文化」に関する考察

食文化研究推進懇談会※報告 (2005.7)

1. 日本の食文化とは何か

(1) はじめに

日本の食文化の大切さについては誰しも異論がないが、ではその内容はなにかと尋ねられると、答えは曖昧きわまりない。正しい日本食文化の海外展開が急がれ、次世代へよき食文化の伝統を伝えるべきときに、その内容が明確でないことは重大な欠陥といわなくてはならない。そこで、まず共通理解としての日本食文化の概念を構築する必要がある。

(2) 日本食文化の範囲

食文化の範囲は広い。生産、食材、調理はもちろん、嗜好と栄養、食事行動、食べる道具と場など、食に関するすべての文化を含む人類共通の概念である。そのなかで日本の食文化といったとき、日本の歴史と環境からうみだされた特徴があらわれる。

例えば、片刃の包丁という日本独特の道具に代表されるような日本料理の技術、目で食べさせるといわれる盛りつけと和食器の繊細な美、しつらいともてなしの心、うまみという味わいに代表される日本人の淡薄ななかにも深味を求める嗜好、手を加えない素材の味わいとそれをひきたてる熟成された発酵調味料、豊かな海と地味から生み出される独自の食材など、そこには他の食文化とはっきりと一線を画した日本の食文化の領域がある。

※会長：茂木友三郎氏（キッコーマン）

日本食文化を通じた地域活性化に向けた調査委託事業※報告書 (2010.3)

日本食文化の概念を形づくる大きなカテゴリーとして、地域固有の「風土」とこれに基づく「食材・素材」があり、食材や素材を生かすための「調味料」や「調理法」、またこうした知恵や工夫を支える「道具」、様々な要素が組み合わせることで形作られる「様式・演出・作法」の大きく6種類を挙げることができる。

各カテゴリーの要素が積み重なることで、より本物の日本食文化が発揮されるものと考えられる。

※農林水産省委託事業

1. 食文化をめぐる状況

(1) 法制度等における食文化の位置づけ

(2) 食文化の継承・振興施策の現状

- ①文化財保護法と食文化
- ②その他の振興施策（文化庁）
- ③その他の振興施策（他省庁）
- ④食関係の顕彰

(3) 食文化振興取組事例

- ①地方自治体における取組
- ②民間における取組
- ③海外における取組

2. ご議論いただきたい事項

(1) 法制度等における食文化の位置づけ(文化芸術基本法)



第十二条 国は、生活文化（茶道，華道，書道，食文化その他の生活に係る文化をいう。）の振興を図るとともに、国民娯楽（囲碁，将棋その他の国民的娯楽をいう。）並びに出版物及びレコード等の普及を図るため、これらに関する活動への支援その他の必要な施策を講ずるものとする。

<参考>

○ 改正趣旨

文化芸術の固有の意義と価値を尊重しつつ、文化芸術そのものの振興にとどまらず、観光、まちづくり、国際交流、福祉、教育、産業その他の関連分野における施策を本法の範囲に取り込むとともに、文化芸術により生み出される様々な価値を文化芸術の継承、発展及び創造に活用

○ 基本理念の改正内容

- ①「年齢、障害の有無又は経済的な状況」にかかわらず等しく文化芸術の鑑賞等ができる環境の整備
- ②我が国及び「世界」において文化芸術活動が活発に行われる環境を醸成
- ③児童生徒等に対する文化芸術に関する教育の重要性
- ④観光、まちづくり、国際交流などの各関連分野における施策との有機的な連携

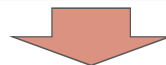
(1) 法制度等における食文化の位置づけ(文化芸術推進基本計画)

目標1 文化芸術の創造・発展・継承と教育

- 我が国は、諸外国を魅了する有形・無形の文化財を有しているとともに、日本人には地域に根付いた祭りや踊りに参加する伝統、衣食住の文化など暮らしの中に文化が根付いている伝統がある。(後略)
- 暮らしの文化は、我が国の文化芸術に広がりを与え、またそれを支える土台として機能しているとともに、正に、和装や茶道、食文化など外国人がイメージする我が国の文化を数多く含んでおり我が国の魅力そのものとして、観光振興や国際交流の推進等にも極めて重要な役割を果たしている。

目標2 創造的で活力ある社会

- 各地の未指定も含めた豊かな文化財や伝統的な文化等に地域の資源として効果的な投資を行い、戦略的に活用することは、交流人口の増加や移住につながるなど地域の活性化にも資するものである。さらに、我が国の芸術文化、文化財や伝統等の多様な魅力を国際交流を通じて世界へ発信することは、我が国の国家ブランディングへ貢献するものであり、これらを通じて創造的で活力ある社会の形成に資するものである。



戦略1 文化芸術の創造・発展・継承と豊かな文化芸術教育の充実

- 衣食住を含む暮らしの文化は、古くから生きながらえてきたものだけでなく、時代とともに変容したり、新たに生まれたりしてきたことや、実演芸術や美術、文化財などとも互いに密接に関わりあっているなど分野横断的で、かつ日本人の生活に深く根ざしているものであり、我が国の文化芸術に広がりを与え、またそれを支える土台として機能をしている。今後、国が暮らしの文化を振興するに当たり、暮らしの文化の特性に留意しつつ、調査研究を行い、国が振興を図るべき暮らしの文化の範囲の検討を行うことが必要である。

戦略2 文化芸術に対する効果的な投資とイノベーションの実現

- 衣食住の文化を含む暮らしの文化は、実演芸術や美術、文化財などとも互いに分野横断的に密接に関わっている。また、技術や用具、原材料の維持・継承などを通じて、暮らしの文化の活動を支えるとともに、ファッション産業等を含む地場産業が地域活性化に貢献したりするなどの可能性を秘めていることから、これらを全体として振興する。
- 暮らしの文化の一部である食文化は、例えば和食文化で言えば、我が国の自然が育んだ食材を選び調理すること、食べる前に「いただきます」という感謝の気持ち、器や調度品などで季節感を楽しむこと等に現れているように、私たちの生活の様々な場面で見られる「自然の尊重」の精神に立った、食事のとり方や食に関する習わしである。このため、それぞれの分野で食文化を支えるヒト・モノの育成に資するよう、それらを食文化全体として振興していく必要がある。

(参考) 文化芸術の価値(文化芸術推進基本計画から抜粋)

- このような文化芸術は、国民全体及び人類普遍の社会的財産として、創造的な経済活動の源泉や、持続的な経済発展や国際協力の円滑化の基盤ともなるものであり、以下のような本質的及び社会的・経済的価値を有している。

(本質的価値)

- ・ 文化芸術は、豊かな人間性を涵養し、創造力と感性を育む等、人間が人間らしく生きるための糧となるものであること。
- ・ 文化芸術は、国際化が進展する中であって、個人の自己認識の基点となり、文化的な伝統を尊重する心を育てるものであること。

(社会的・経済的価値)

- ・ 文化芸術は、他者と共感し合う心を通じて意思疎通を密なものとし、人間相互の理解を促進する等、個々人が共に生きる地域社会の基盤を形成するものであること。
- ・ 文化芸術は、新たな需要や高い付加価値を生み出し、質の高い経済活動を実現するものであること。
- ・ 文化芸術は、科学技術の発展と情報化の進展が目覚ましい現代社会において、人間尊重の価値観に基づく人類の真の発展に貢献するものであること。
- ・ 文化芸術は、文化の多様性を維持し、世界平和の礎となるものであること。

- 2020 年東京大会を契機として、歴史、風土や衣食住の文脈の中で、多様で豊かな日本文化の価値を国際的に分かりやすく発信することが求められている。

(1) 法制度等における食文化の位置づけ(食育基本法等)

- ・平成28年3月に食育推進会議により、「第3次食育推進基本計画」が決定。
- ・和食文化が無形文化遺産に登録されたこと等を踏まえ、重点課題の1つに「食文化の継承に向けた食育の推進」が位置づけられた。

食育基本法

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

第3次食育推進基本計画

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 重点課題

今後5年間に特に取り組むべき重点課題を以下のとおり定める。

(5) 食文化の継承に向けた食育の推進

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、海に囲まれた我が国では、四季折々の食材が豊富で、地域の農林水産業とも密接に関わった豊かで多様な食文化を築いてきた。また、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されている文化である。

しかし、近年、グローバル化や流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつある。

このため、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録（平成25年12月）されたことも踏まえ、食育活動を通じて、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な食文化に関する国民の関心と理解を深めるなどにより伝統的な食文化の保護・継承を推進する。

(参考) ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化

- 平成25年12月4日、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録が決定。
- 和食とは、「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



保護措置

<コミュニティによる保護措置>

- 家庭での実践
- 下記の食育活動に参画し和食文化を推進
 - ・知識や機会、教育の提供
 - ・文化交流
 - ・地域の伝統食の保存グループによる「日本の食生活全集」の出版

<国による保護措置>

- 食育運動の展開
 - ・食育基本法の制定(2005年)
 - ・食育推進基本計画を策定
 - ・食育運動に貢献したグループや個人を表彰
- 全国の郷土料理を選定して情報提供し、地域間の文化交流を支援
- 和食文化の概要を紹介する入門書やDVDを作成
- 和食文化に係る伝統的工芸品を指定・振興

1. 食文化をめぐる状況

(1) 法制度等における食文化の位置づけ

(2) 食文化の継承・振興施策の現状

①文化財保護法と食文化

②その他の振興施策（文化庁）

③その他の振興施策（他省庁）

④食関係の顕彰

(3) 食文化振興取組事例

①地方自治体における取組

②民間における取組

③海外における取組

2. ご議論いただきたい事項

①文化財保護法と食文化（「食」に関する文化財指定等の実績）



1. 重要有形民俗文化財(指定)

(13件/223件)

- ・岩手県 南部杜氏の酒造用具 (S57)
- ・山形県 庄内の米作り用具 (H2)
- ・東京都 大森及び周辺地域の海苔生産用具 (H5)
- ・石川県 能登の揚浜製塩用具 (S44)
- ・愛知県 半田の酢醸造用具 (H28)
- ・兵庫県 赤穂の製塩用具 (S44)
- ・兵庫県 灘の酒造用具 (S46)
- ・山口県 製塩用具 (S34)
- ・徳島県 鳴門の製塩用具 (S42)
- ・徳島県 阿波の和三盆製造用具 (S49)
- ・香川県 讃岐及び周辺地域の砂糖製造用具と砂糖しめ小屋・釜屋 (S58)
- ・香川県 讃岐及び周辺地域の醤油醸造用具と醤油蔵・麹室 (S61)
- ・佐賀県 肥前佐賀の酒造用具 (S63)

3. 重要無形民俗文化財(指定)

(1件/318件)

- ・石川県 能登の揚浜式製塩の技術 (H20)



5. 重要無形文化財(指定)

(0件)

6. 記録作成等の措置を講ずべき無形文化財

(0件)

2. 登録有形民俗文化財

(5件/45件)

- ・茨城県 常陸大子のコンニャク栽培用具及び加工用具 (H26)
- ・埼玉県 狭山茶の生産用具 (H19)
- ・山梨県 勝沼のぶどう栽培用具及び葡萄酒醸造用具 (H18)
- ・京都府 亀岡の寒天製造用具 (H24)
- ・鳥取県 二十世紀梨の栽培用具 (H27)

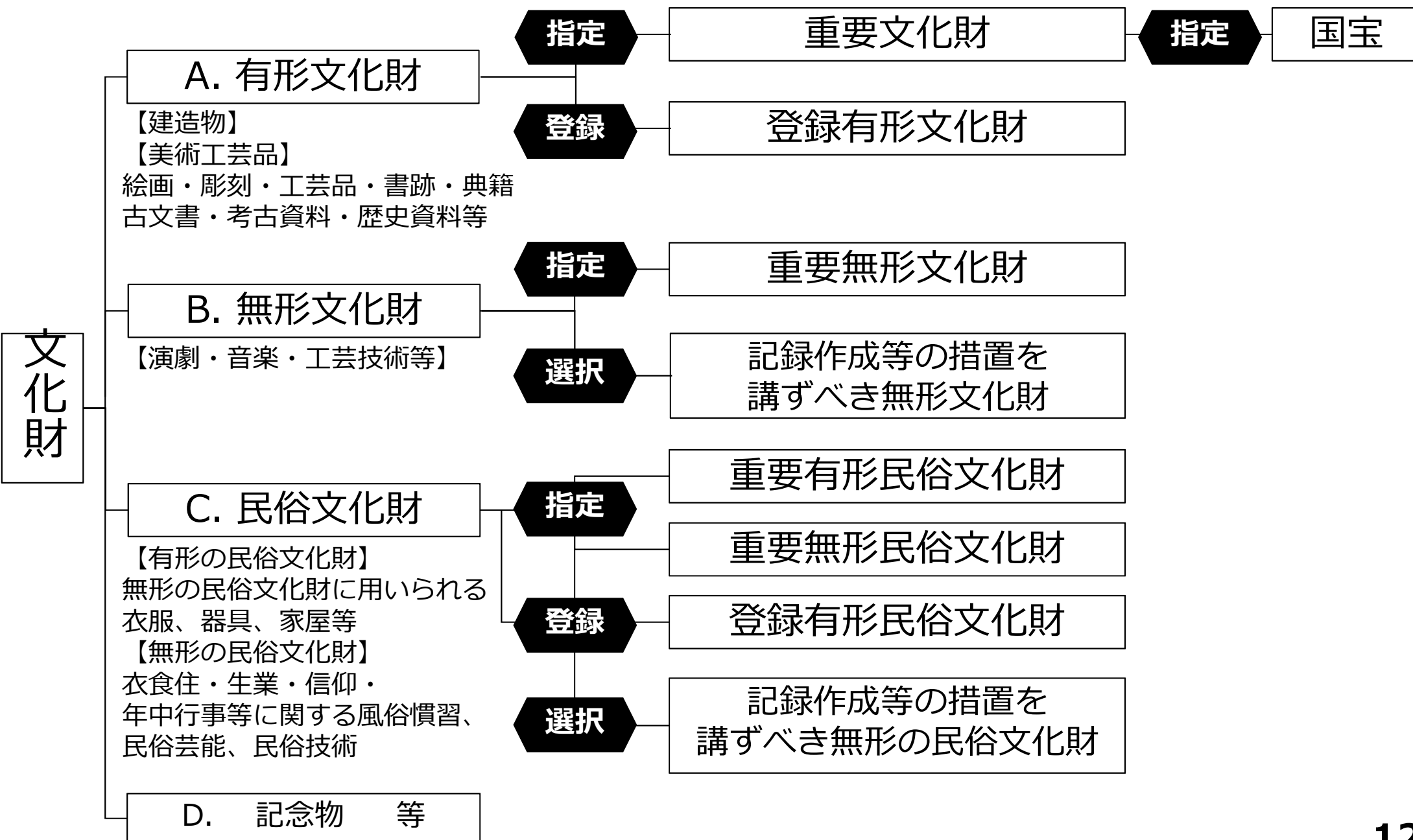
4. 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

(5件/648件)

- ・岩手県 南部の酒造習俗 (S55)
- ・石川県 七尾の酒造習俗 (S57)
- ・兵庫県 兵庫県の酒造習俗 (S43)
- ・四国地方 四国山地の発酵茶の製造技術 (H30)
- ・兵庫県 灘の酒樽製作技術 (H31)

- ・有形民俗文化財の指定・登録の実績は18件（酒造用具・製塩用具等）。
- ・重要無形民俗文化財の指定の実績は1件（製塩技術）。
- ・重要無形文化財指定、記録作成等の保護を講ずべき無形文化財の選択については、基準が芸能関係と工芸技術関係に限られており、実績なし。（規定については参考資料を参照。）

(参考) 文化財保護法の体系①



(参考) 文化財保護法の体系②

○A.有形文化財とB.無形文化財に係る制度の比較※1

	A. 有形文化財	B. 無形文化財 ※2
指定	○ (重要文化財)	○ (重要無形文化財)
登録	○ (登録有形文化財)	—

※1 上表にはC. 民俗文化財については含まれない。

※2 このほか、B. 無形文化財については、文化庁長官が特に必要なものを選択し、記録等を行う制度（記録選択）が存在する。

○A.有形文化財について（例：建造物の場合）

	重要文化財	登録有形文化財
概要	・ <u>歴史上又は芸術上価値が高く重要なものを指定。</u> ・ <u>許可制等の強い規制と手厚い保護を実施。</u>	・ 指定制度を補完する目的で導入。 ・ 届出制と指導・助言等を基本とする<u>緩やかな保護</u>を実施。
主な規制	・ 現状変更について文化庁長官の<u>許可</u>が必要。	・ 現状変更について文化庁長官への<u>届出</u>が必要。
補助	・ <u>修理</u>の補助	・ <u>修理等の設計監理費</u>の補助

○B.無形文化財について

	重要無形文化財
概要	・ <u>歴史上又は芸術上価値が高く重要なものを指定。</u> ・ 届出制と助言・勧告を基本とする保護を実施。
規制	・ 保持者・保持団体の氏名（名称）、住所等の変更について文化庁長官へ<u>届出</u>が必要。
補助	・ 保持者（各個認定）へ特別助成金の交付 ・ 保持団体等へ伝承者の養成等に要する経費の一部の補助

※ 記録選択については記録の作成等に要する経費の一部は補助されるものの、届出制等の規制はない。

(参考) 文化財保護法の規定

1. 重要有形民俗文化財(指定)

◇ 文化財保護法第七十八条

- ・文部科学大臣は、有形の民俗文化財のうち特に重要なものを重要有形民俗文化財に…（中略）…指定することができる。

2. 登録有形民俗文化財

◇ 文化財保護法第九十条第一項

- ・文部科学大臣は、重要有形民俗文化財以外の有形の民俗文化財（第百八十二条第二項に規定する指定を地方公共団体が行っているものを除く。）のうち、その文化財としての価値にかんがみ保存及び活用のための措置が特に必要とされるものを文化財登録原簿に登録することができる。

3. 重要無形民俗文化財(指定)

◇ 文化財保護法第二条第一項

- ・民俗文化財：衣食住、生業、信仰、年中行事等に関する風俗慣習、民俗芸能、民俗技術及びこれらに用いられる衣服、器具、家屋その他の物件で我が国民の生活の推移の理解のため欠くことのできないもの（三号）

◇ 文化財保護法第七十八条第一項

- ・文部科学大臣は、…（中略）…無形の民俗文化財のうち特に重要なものを重要無形民俗文化財に指定することができる。

4. 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財

◇ 文化財保護法第九十一条

- ・重要無形民俗文化財以外の無形の民俗文化財には、第七十七条の規定を準用する。

◇ 文化財保護法第七十七条第一項

- ・文化庁長官は、重要無形文化財以外の無形文化財のうち特に必要のあるものを選択して、自らその記録を作成し、保存し、又は公開することができる。

5. 重要無形文化財(指定)

◇ 文化財保護法第二条第一項

- ・無形文化財：演劇、音楽、工芸技術その他の無形の文化的所在で我が国にとって歴史上又は芸術上価値の高いもの（二号）

◇ 文化財保護法第七十一条第一項

- ・文部科学大臣は、無形文化財のうち重要なものを重要無形文化財に指定することができる。

6. 記録作成等の措置を講ずべき無形文化財

◇ 文化財保護法第七十七条第一項

- ・文化庁長官は、重要無形文化財以外の無形文化財のうち特に必要のあるものを選択して、自らその記録を作成し、保存し、又は公開することができる。

②その他の振興施策（文化庁）

食文化の振興に関する取組

- ◇ 日本遺産において、食文化関係が含まれる事例を認定。
（『日本茶800年の歴史散歩』（京都府）、『「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅』（和歌山県）、『琉球王国時代から連綿と続く 沖縄の伝統的な「琉球料理」と「泡盛」、そして「芸能」』（沖縄県）、『「伊丹諸白」と「灘の生一本」下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と長五郎』（兵庫県）など）
- ◇ 「文化芸術創造拠点形成事業」において、地域に伝わる食文化を体感・発信する事業等を支援。
（平成31年度 鶴岡市、金沢市、名古屋市）
- ◇ 「文化芸術による子供の育成事業」において、専門家を小学校・中学校等へ派遣し郷土料理に関する講話、調理実習等を実施。
（長野市）
- ◇ 「伝統文化親子教室事業（地域展開型）」において、地域の伝統料理の体験活動等、食文化の継承の取組を支援。
（徳島県つるぎ町ほか）
- ◇ 平成31年度「第34回国民文化祭・にいがた2019」において、「日本料理の饗宴～よみがえる豪農伊藤家の婚礼料理～」（新潟市）、「雪国の料理教室」（南魚沼市）を実施。

食文化の振興に関する検討に向けた取組

- ◇ 食文化や茶道、華道、書道などの生活文化の振興策を検討するための「平成30年度生活文化調査研究事業」を実施。

(参考) 日本遺産における食文化関係の事例

1. 『日本茶800年の歴史散歩』(京都府)

京都府南部の山城地域は、日本文化、特にその精神性を語る上で欠くことのできない「茶道」「茶の湯」の発展を、その萌芽期から茶葉の品質向上や生産拡大の面で支え、茶人や時々の権力者、町衆の支持を得て栽培や製茶技術の工夫・革新を繰り返し、日本茶を代表する「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出した。

この地は、日本の生活に根付き、世界にも影響を与えている日本の喫茶文化をリードしてきた、まさに「日本茶のふるさと」と呼ぶに相応しい地である。



永谷宗円の生家(宇治田原町)



山なり茶園(和束町石寺)

2. 『「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅』(和歌山県)

日本人の味覚に染みわたる繊細で深い味わいと芳しい香りを持つ醤油。紀伊半島西岸、紀州湯浅の地で、産業としての醤油造りが産声を上げた。

仕込桶の中で醸成され、零れ落ちた最初の一滴は、やがて水面に広がる波紋のように日本中に広まり愛用され、私たち日本人の豊かな食文化の根幹を担い、今日では『醤油=Soysauce(ソイソース)』は、世界の人々に和食の文化と共に認められている。



蔵酵母が棲む醤油の仕込蔵(湯浅町)



醤油の積出しに使用されていた「大仙堀」(湯浅町)

3. 『琉球王国時代から連綿と続く

沖縄の伝統的な「琉球料理」と「泡盛」、そして「芸能」』(沖縄県)

沖縄県はかつて琉球王国と呼ばれ、独自の文化を形成した。琉球王国は「守礼の邦=礼節を重んじる国」を掲げ、訪れる外国の賓客をもてなした。

特に中国皇帝から派遣された冊封使をもてなす宴は、国を挙げての重要な行事であった。そこで供された宮廷料理や御用酒の泡盛、宴を盛り上げた芸能は、今も沖縄県民に親しまれている。



琉球王国の宮廷料理の一つ「東道盆」(沖縄県)



琉球舞踊©美ら海財団(沖縄県)

4. 『「伊丹諸白」と「灘の生一本」

下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と長五郎』(兵庫県)

江戸時代、伊丹、西宮・灘の酒造家たちは、優れた技術、良質な米と水、酒輸送専用の樽廻船によって、「下り酒」と称賛された上質の酒を江戸へ届け、清酒のスタンダードを築いた。

六甲山の風土と人に恵まれたこの地では、水を守り米を育てる人々、祭に集う人々、酒造地帯を訪れ蔵開きを楽しむ人々が共にあり、400年の伝統と革新の清酒が造られている。



現存する日本最古の酒蔵「旧岡田家住宅・酒蔵」(伊丹市)



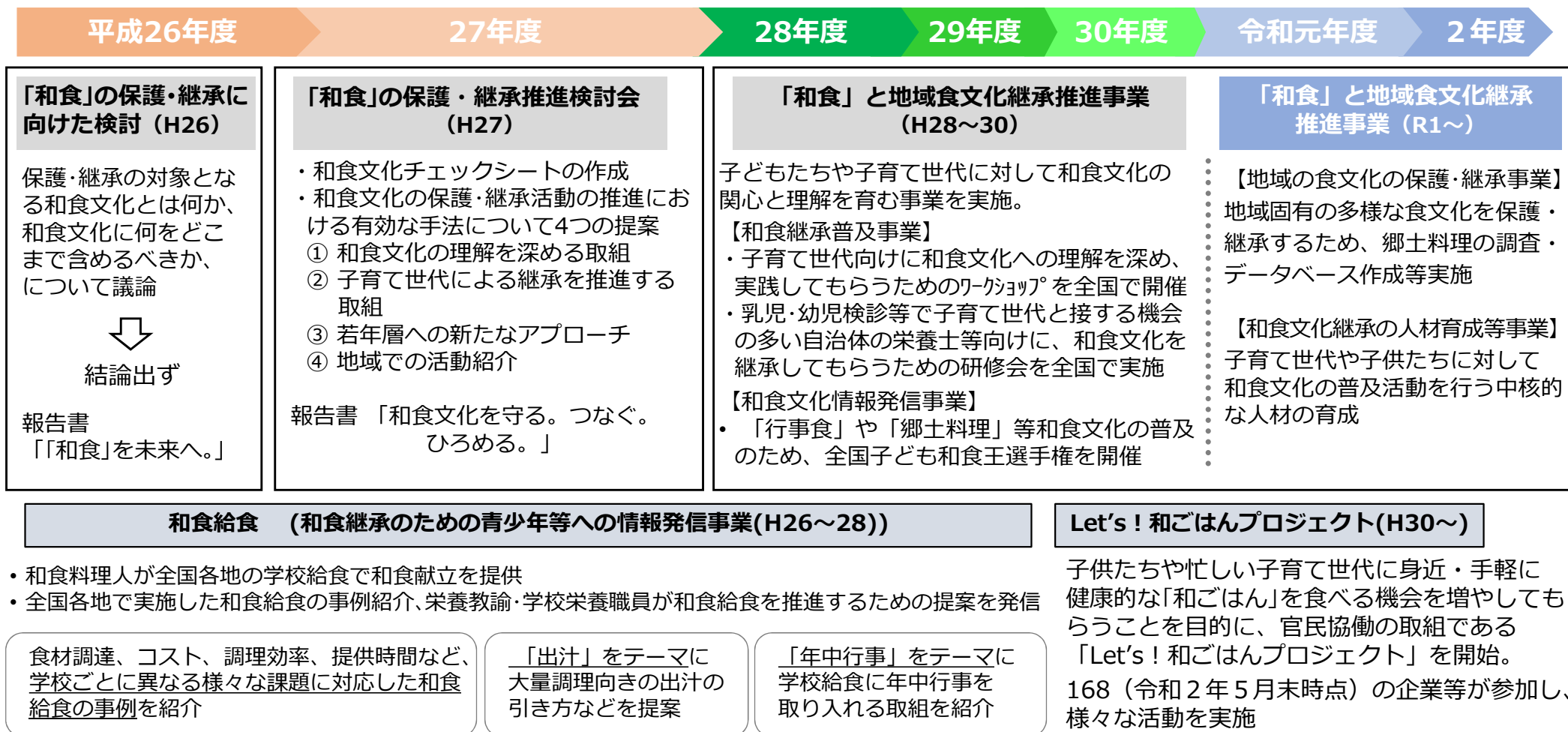
酒造りに適した名水「宮水」(西宮市)

③その他の振興施策（他省庁）

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録以降の保護・継承の取組（農林水産省）

- 平成25年12月の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録以降、和食文化の対象等をめぐる議論や和食給食を推進する事業を実施。
- 平成27年10月の和食室（現 食文化室）設置を経て、それまでの成果を踏まえ、次代を担う子どもや子育て世代を対象とした事業や、和食文化を継承できる人材育成等を実施中。

平成25年12月「和食」ユネスコ無形文化遺産登録



③その他の振興施策（他省庁）

ミラノ国際博覧会における日本館出展の概要

- 2015年のミラノ国際博覧会は、「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマとして開催(動員数:約2000万)
- 農林水産省及び経済産業省を幹事省、国土交通省を副幹事省とし、ジェトロを参加機関とした体制を整備
- 技、空間、おもてなし等日本の食を体験できる日本館レストラン事業及び「発酵・天日干し」、「地域や季節に応じた多様な食文化」等をテーマとした展示の実施を通じて日本食・日本食文化の魅力を発信
- 万博参加国中、最大規模のパビリオン面積(4,170㎡)で出展

Official Participant



MILANO 2015

FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

ミラノ万博ロゴ



万博日本館のマーク

〔 祝い箸をモチーフにし、
EXPOの「E」を形作っている 〕

日本館のテーマ

Harmonious Diversity

－共存する多様性－

<日本館概要>

建築 多様性のうつわ

日本古来からの知恵と技を現代の日本の最先端技術を用いて応用し、伝統と革新が共存する木材等を活用した日本館を建築

展示 食生活と農業生産の多様性

自然と共生する「農林水産業」をベースに、深遠な知恵と技が凝縮された日本の「食」と「食文化」が、持続可能な未来社会を切り拓くことをアピール

レストラン 理解を共感に変える、日本の食の体験

展示の理解を共感に変えるため、だし等の日本の優れた食を体験できる場として展開。(高級日本食レストランとフードコートを設置)

催事 多くの方々が参加・発信できる行催事の展開

日本食や食文化の多様性を世界へアピールするため、全国の地方自治体や団体の参画を公募した結果、35自治体、20団体、3官公庁が出展

④食関係者の顕彰状況

名称	趣旨	食関係者の顕彰実績
文化勲章	文化の発達に関し、勲績卓絶なる者に対して授与される。	なし
文化功労者	文化の向上発達に関し、特に功績顕著な者に対して授与される。	村田吉弘(菊乃井)(2018) 茂木友三郎(キッコーマン) (2018) 湯木貞一 (吉兆) (1988)
文化庁長官表彰	文化活動に優れた成果を示し、我が国の文化の振興等に貢献された個人・団体を表彰する。	落合務 (ラ・ベットラ・ダ・オチアイ) (2019) 服部幸應 (服部学園) (2018) 村田吉弘(菊乃井)(2017) 田中健一郎 (帝国ホテル) (2017) 他
料理マスタース (農林水産省)	各界の料理人を顕彰し、その更なる取組と相互の研鑽を促進することにより、我が国農林水産省・農山漁村及び食品産業の発展を図るとともに、観光客の来訪の増加を通じた地域の活性化や商品企業の海外展開の促進に資する。	○シルバー賞：17名 徳岡邦夫 (京都吉兆) (2019) 奥田政行 (アル・ケッチアーノ) (2016) 他 ○ブロンズ賞：73名
現代の名工 (厚生労働省)	卓越した技能者を表彰することにより、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、もって技能者の地位及び技能水準の向上を図るとともに、青少年がその適性に応じ、誇りと希望を持って技能労働者となり、その職業に精進する気運を高めることを目的としている。	上柿元勝 (オフィス・カミュ) (2016) 田中健一郎 (帝国ホテル) (2015) 他

※ほかに、褒賞(黄綬褒章:井上明彦(佳泉郷 井づつや)(2019)、村田吉弘(2018)他)、叙勲(旭日小綬章:高橋英一(瓢亭)(2018)他)

1. 食文化をめぐる状況

(1) 法制度等における食文化の位置づけ

(2) 食文化の継承・振興施策の現状

①文化財保護法と食文化

②その他の振興施策（文化庁）

③その他の振興施策（他省庁）

④食関係の顕彰

(3) 食文化振興取組事例

①地方自治体における取組

②民間における取組

③海外における取組

2. ご議論いただきたい事項

①地方自治体における取組

○京都府・京都市

- ・京都府は、2012年、「京料理・会席料理」を無形文化財に指定した（保持者：高橋英一氏「瓢亭」）。
- ・京都市は、受け継がれてきた無形文化遺産の価値を再発見・再認識するため、“京都をつなぐ無形文化遺産”制度を創設。2013年に「京の食文化」を、2017年に「京の菓子文化」を選定した。



京料理・懐石料理

(出典：京都府教育委員会『守り育てようみんなの文化財 NO.31』平成25年)



しづらえの様子

○長野県

- ・郷土食を県の選択無形民俗文化財として選択し、記録の保存に取り組んでいる。（味の文化財(そば、野沢菜漬、御幣餅含む)、王滝村の万年鮭、早蕎麦など）
- ・県内各地に残る貴重な伝統野菜を「信州の伝統野菜」として認定し、保存と継承に取り組んでいる。
- ・県ではこれら信州ならではの食を「おいしい信州ふード」の中の「ヘリテイジ」として位置づけ、広く県内外へ発信している。



王滝村の万年鮭



伝統野菜のぼたんこしょう

○山形県鶴岡市

- ・生産者、料理人、研究者、行政が一体となって、地域の自然風土と歴史に根差した文化資源である「在来作物」の文化的価値の掘り起こし・継承を行っている。
- ・ユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門に、日本で唯一の認定を受けている。



鶴岡市の生産者、料理人、研究者たち



ユネスコ創造都市
ネットワークの認定ロゴ

○新潟県・新潟市

- ・食のフェスティバル「にいがた食の陣」(1992年～)と、日本酒のフェスティバル「にいがた酒の陣」(2004年～)を開催し、広く新潟の食文化を発信。
- ・新潟県、新潟県酒造組合、「日本酒学センター」を設置している新潟大学が連携協定を締結し、日本酒に関する分野横断的な教育研究を推進している。



にいがた酒の陣



日本酒学センター

②民間における取組(地域の担い手による取組)

○NPO法人 浪速魚菜の会（大阪府）

- ・大阪府内の食文化・食習慣を次世代へと伝承するため、府下の生産者、流通業者、割烹や料亭などの料理人等が様々な取組を実施。
- ・各地域の郷土料理会、大阪料理会、和魂惣菜の会、大阪御数（おかず）料理会、大阪割烹料理の調査研究を実施（プロが大阪料理を研究する大阪料理会は毎月、プロが量販店の食材から家庭料理を考える和魂惣菜の会は2ヶ月に1度開催）。
- ・大阪食文化専門誌を発刊し、伝統的な農産物の歴史や栽培方法、料理法等を普及。大阪の食材の飲食店への提案、供給、料理の提案、食文化を次代へ継承させる情報の発信。



大阪食文化専門誌を
集大成した出版物



大阪料理会の様子



大阪御数（おかず）料理会
試作発表の様子



○NPO法人 霧島食育研究会（鹿児島県）

- ・平成16年、地域に根差した食育活動を展開するため設立、現在スタッフ16名（管理栄養士・農家・教員・看護師・自営業・公務員・飲食業）で活動。
- ・目的は「霧島で食を大切にする文化を創る」こと。
- ・「植え方から食べ方まで」の活動として「霧島食べもの伝承塾」「霧島畑んがっこ」「霧島・食の文化祭」「かごしま郷土料理マイスター講座」などの主催事業数累計で1100回以上、全国各地での講演数650回以上。（累計参加者数13万人）
- ・さらに、それらの活動のノウハウやレシピ等をテキスト化し、広く内外に継承・広報するとともに、地元の食と農の技術、そしてそれに関わる人の思い等を記録。



「霧島・食の文化祭」
の家庭料理大集合
コーナー



霧島の家庭料理
大集合レシピ集



かごしま郷土料理マイスター講座で
作成したレシピ集

②民間における取組((一社)和食文化国民会議)



- 平成27年2月、「和食」文化の保護・継承国民会議の正副会長及び中心的な会員が発起人となって、一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）が設立。
- 3部会・1会議をもって「和食」の保護・継承の取組を実施している。

活動方針

<ビジョン>

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の保護・継承活動を推進する運動の中心的な役割を果たす団体となる。

<ミッション>

日本人の伝統的な食文化である「和食」を人類共通の財産として国民との協働により活性化し、将来の世代に継承していく。

構成

食文化に関する研究者・学会・NPO、地域の郷土料理保存会や食育団体・料理学校等の団体・個人、食品メーカー、フードサービス、観光業など和食文化と関わりある様々な企業、地方自治体など約400の会員で構成

<主な取組>

- 「だしで味わう和食の日」
全国各地の小中学校、保育所等において、「和食の日」（11月24日）に和食給食・食育の授業を実施。
令和元年度の実施校は、全国9,498校（平成30年度は8,513校）
- 「五節句に和食を」運動
先人の願い・祈りのこめられた五節句（桃の節句、端午の節句等）に和食を喫食する取組。



五節供に和食を

②民間における取組(和食文化学会)

- 平成30年2月、食文化研究の推進と全国の和食文化による地域創生・国際交流の発展を目的として設立。
- 研究大会の開催、学会誌の発行等の取組。

<会則>

(目的)

第2条 本会は、広く人類の食に関わる学問分野および消費者はじめ食に関わる広範な産業界の人びとを含む多様な食の当事者との協働により、諸学問を統合した食文化学の創生および発展に資する研究を推進するとともに、京都を含む全国の和食文化による地域創生と国際交流の発展に貢献することを目的とする。

<構成>

会長 佐藤洋一郎(京都府立大学特任教授)
 副会長 朝倉 敏夫(立命館大学食マネジメント学部長)
 末原 達郎(龍谷大学農学部長)
 新川 達郎(同志社大学教授)
 原田 信男(国土館大学教授)



開催日: 2019年10月19・20日(土・日)
 会場: 鶴岡市鶴岡駅前マリカ東館・西館

日	時間	内容
10月19日(土)	9:00(コースA) 9:00(コースB) 8:45(コースC) ~16:00	エクスカーション A・B・Cコース (朝晩別乗車)
10月20日(日)	8:00~8:30 8:40~10:45 10:45~11:30 11:30~12:00 13:00~16:00	受付 開会式 ポスターセッション 総会 閉会式



主催 / 和食文化学会+鶴岡食文化創造都市推進協議会
 申し込み / nukui@koeki-u.ac.jp (温井 亨 和食文化学会実行委員会担当)
 なるべく別紙要領にそって、事前に実行委員会口座にお振込ください。



主催 / 和食文化学会+鶴岡食文化創造都市推進協議会
 申し込み / nukui@koeki-u.ac.jp (温井 亨 和食文化学会実行委員会担当)
 なるべく別紙要領にそって、事前に実行委員会口座にお振込ください。

第2回大会 (2019年鶴岡市)

②民間における取組(その他)

○NPO法人 日本料理アカデミー

- ・日本料理の発展を図り、我が国が誇るべき食文化について、理解促進とその魅力向上に寄与することを目的として、平成16年に設立。理事長は、菊乃井の村田吉弘氏。
- ・日本料理の発展を図るため、「日本料理大全」シリーズの発刊や「日本料理アカデミー検定」の実施など、教育、文化・技術研究、その普及活動を実施。
- ・日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動を実施。
- ・世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業を実施。



大学生を対象とした出汁を味わう食育事業

○全国味噌工業協同組合連合会

- ・味噌に関連する情報の収集と発信、消費者ニーズに即した対応策、消費者・マスコミなどへの広報活動。
- ・関連団体では、味噌の歴史をまとめた「みそ文化誌」の発刊や、味噌を使ったレシピの公開などの情報発信。



みそ文化誌の発刊



味噌を使った冷やしうどんのレシピ

○(公財) 味の素食文化センター

- ・1989年に食文化に関する研究支援と普及・啓発を目的に設立。
- ・食に関する資料を収集(40,000冊以上の書籍、200点以上の錦絵や300点以上の古典籍を所蔵)
- ・会員制の学際的な研究討論会「食の文化フォーラム」を開催、成果をシンポジウム・書籍「食の文化フォーラム」シリーズで公開。
- ・食の文化に関する若手研究者を対象に研究助成を実施。
- ・食文化誌「vesta」、Web・SNS等を通じ、広く情報発信を行う。



雑誌「vesta」



明治期からの雑誌

○キッコーマン国際食文化研究センター

- ・1999年に設立された。「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした文化社会面からの歴史的研究、情報の公開などを通じて、「食文化の国際交流」を推進。
- ・定期的セミナーの開催、研究機関誌「FOOD CULTURE」の発刊、日本・中国・ヨーロッパの食文化に関する映像記録の作成などを通じて、情報発信。



センター内の展示物

※現在は新型コロナの影響により休館中



日本各地の醤油

③海外における取組

○フランス

- ・1883年以来、農業・水産省がフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に農事功労章を授与。直近10年で約70人の日本人が受勲。
- ・1989年、官民一体型の全国料理文化評議会を設置し、「フランスの料理遺産リスト」を作成・出版。
- ・1992年以来、10月第3週を「味覚週間」と位置づけ。小学校における「味覚の授業」等を通じて、次世代に味の喜び、風味の組合せ方を含むフランスの食慣習を伝承。
- ・2010年、食文化関係では初めて、「フランス人のガストロノミー」がユネスコ無形文化遺産として登録。



代表的なフランス料理



学校での食習慣伝承活動

写真出典：<https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437>



TERRA
MADRE
SALONE DEL GUSTO

#TerraMadre #SlowFoodforChange
OUR FOOD
PLANET
FUTURE

テッラ・マードレ・サローネ・デル・グスト
(ロゴ)



Slow Food®
スローフード協会ロゴ



食科学大学

○イタリア

- ・1980年代から始まったスローフード運動の発祥の地。スローフード運動は、ファストフードの台頭に対抗するため、地域の伝統、美味しい食を緩やかに楽しむ生活スタイルを守ることを目的として始まり、我が国も含め現在では160を超える国で実施されている国際的な運動。
- ・1996以来スローフード協会が開催されている国際的な食の祭典「テッラ・マードレ・サローネ・デル・グスト」を農業食料森林省が後援。
- ・2004年、世界初となる食科学（ガストロノミックサイエンス）の専門大学「食科学大学」が設立。イタリア国内外の生産者を訪問する課外授業が特徴で、生物学、歴史学、栄養学、政治学など様々な学問分野から総合的に食に関する知識・スキルを身につけることができる。設立以来、3000人以上の学生が入学。

1. 食文化をめぐる状況

(1) 法制度等における食文化の位置づけ

(2) 食文化の継承・振興施策の現状

①文化財保護法と食文化

②その他の振興施策（文化庁）

③その他の振興施策（他省庁）

④食関係の顕彰

(3) 食文化振興取組事例

①地方自治体における取組

②民間における取組

③海外における取組

2. ご議論いただきたい事項

1 日本の食文化の文化的価値

【たたき台】

- ・ 食に関する多様な習俗・「わざ」が存在している。
 - ・ 地域の自然風土による多様性
 - ・ 日本人の精神性・歴史を反映
 - ・ 海外文化の受容も含め多様な発展
- ・ 懐石料理など長い歴史の中で守り伝えられた「わざ」が存在している。
- ・ 訪日客が関心を寄せる日本文化の代表である。

2 目指すべき姿

【たたき台】

- ・ 食文化が文化政策の重点分野の一つに位置付けられ、我が国の誇る文化として国民に広く認識される。
- ・ 食に関する多様な習俗・「わざ」が文化財等として適切に評価され、保護・活用される。
- ・ 国内各地で特色ある食文化が継承されるとともに、新たな食文化が創造される。
- ・ 海外で我が国の食文化への評価が一層高まり、日本の食・食文化の普及が進むとともに、食を目的とした訪日客が増加する。
- ・ 料理だけでなく食材、食器、提供の場なども含めて、食文化として振興される。
- ・ 食文化研究の基盤が構築され、学術的知見が集積・活用される。

3 振興施策の検討の方向性

- ① 文化財制度による食文化の保存・活用について
- ② その他の食文化振興のための方策について

文化財保護法関係告示 (抜粋)

国宝及び重要文化財指定基準

(昭和二十六年文化財保護委員会告示第二号)



絵画、彫刻の部

重要文化財

- 一 各時代の遺品のうち製作優秀で我が国の文化史上貴重なもの
- 二 我が国の絵画・彫刻史上特に意義のある資料となるもの
- 三 題材、品質、形状又は技法等の点で顕著な特異性を示すもの
- 四 特殊な作者、流派又は地方様式等を代表する顕著なもの
- 五 渡来品で我が国の文化にとつて特に意義のあるもの

国宝

重要文化財のうち製作が極めて優れ、かつ、文化史的意義の特に深いもの

工芸品の部

重要文化財

- 一 各時代の遺品のうち製作が特に優秀なもの
- 二 我が国の工芸史上又は文化史上特に貴重なもの
- 三 形態、品質、技法又は用途等が特異で意義の深いもの
- 四 渡来品で我が国の工芸史上に意義深く、密接な関連を有するもの

国宝

重要文化財のうち製作が極めて優れ、かつ、文化史的意義の特に深いもの

書跡、典籍の部

重要文化財

- 一 書跡類は、宸翰、和漢名家筆跡、古筆、墨跡、法帖等で、我が国の書道史上の代表と認められるもの又は我が国の文化史上貴重なもの
- 二 典籍類のうち写本類は、和書、漢籍、仏典及び洋書の原本又はこれに準ずる写本で我が国の文化史上貴重なもの
- 三 典籍類のうち版本類は、印刷史上の代表で我が国の文化史上貴重なもの
- 四 書跡類、典籍類で歴史的又は系統的にまとまって伝存し、学術的価値の高いもの
- 五 渡来品で我が国の文化にとつて特に意義のあるもの

国宝

重要文化財のうち学術的価値の特に高いもの又は我が国の文化史上特に貴重なもの

古文書の部

重要文化財

- 一 古文書類は、我が国の歴史上重要と認められるもの
- 二 日記、記録類(絵図、系図類を含む。)は、その原本又はこれに準ずる写本で我が国の文化史上貴重なもの
- 三 木簡、印章、金石文等は、記録性が高く、学術上重要と認められるもの
- 四 古文書類、日記、記録類等で歴史的又は系統的にまとまって伝存し、学術的価値の高いもの
- 五 渡来品で我が国の歴史上特に意義のあるもの

国宝

重要文化財のうち学術的価値が特に高く、かつ、歴史上特に意義の深いもの

考古資料の部

重要文化財

- 一 土器、石器、木器、骨角牙器、玉その他縄文時代及びそれ以前の遺物で学術的価値の特に高いもの
- 二 銅鐸、銅剣、銅鉾その他弥生時代の遺物で学術的価値の特に高いもの
- 三 古墳の出土品その他古墳時代の遺物で学術的価値の特に高いもの
- 四 宮殿、官衙・寺院跡、墓、経塚等の出土品その他飛鳥・奈良時代以後の遺物で学術的価値の特に高いもの
- 五 渡来品で我が国の歴史上意義が深く、かつ、学術的価値の特に高いもの

国宝

重要文化財のうち学術的価値が極めて高く、かつ、代表的なもの

歴史資料の部

重要文化財

- 一 政治、経済、社会、文化、科学技術等我が国の歴史上の各分野における重要な事象に関する遺品のうち学術的価値の特に高いもの
- 二 我が国の歴史上重要な人物に関する遺品のうち学術的価値の特に高いもの
- 三 我が国の歴史上重要な事象又は人物に関する遺品で歴史的又は系統的にまとまって伝存し、学術的価値の高いもの
- 四 渡来品で我が国の歴史上意義が深く、かつ、学術的価値の特に高いもの

国宝

重要文化財のうち学術的価値が極めて高く、かつ、歴史上極めて意義の深いもの

建造物の部

重要文化財

- 建築物、土木構造物及びその他の工作物のうち、次の各号の一に該当し、かつ、各時代又は類型の典型となるもの
- (一) 意匠的に優秀なもの
- (二) 技術的に優秀なもの
- (三) 歴史的価値の高いもの
- (四) 学術的価値の高いもの
- (五) 流派的又は地方的特色において顕著なもの

国宝

重要文化財のうち極めて優秀で、かつ、文化史的意義の特に深いもの

登録有形文化財登録基準

(平成十七年三月二十八日文部科学省告示第四十四号)



建造物以外の部

建築物以外の有形文化財(重要文化財及び文化財保護法第百八十二条第二項に規定する指定を地方公共団体が行っているものを除く。)のうち、原則として制作後五十年を経過したものであって歴史的若しくは系統的にまとまって伝存したもの又は系統的若しくは網羅的に収集されたものであり、かつ、次の各号のいずれかに該当するもの

- 一 文化史的意義を有するもの
- 二 学術的価値を有するもの
- 三 歴史上の意義を有するもの

建造物の部

建築物、土木構造物及びその他の工作物(重要文化財及び文化財保護法第百八十二条第二項に規定する指定を地方公共団体が行っているものを除く。)のうち、原則として建設後五十年を経過し、かつ、次の各号のいずれかに該当するもの

- 一 国土の歴史的景観に寄与しているもの
- 二 造形の規範となっているもの
- 三 再現することが容易でないもの

重要無形文化財の指定並びに保持者 及び保持団体の認定の基準

(文化財保護委員会告示第五十五号)

第一 重要無形文化財の**指定基準**

〔芸能関係〕

一 音楽、舞踊、演劇その他の芸能のうち次の各号の一に該当するもの

(一) 芸術上特に価値の高いもの

(二) 芸能史上特に重要な地位を占めるもの

(三) 芸術上価値が高く、又は芸能史上重要な地位を占め、かつ、地方的又は流派の特色が顕著なもの

二 前項の芸能の成立、構成上重要な要素をなす技法で特に優秀なもの

〔工芸技術関係〕

陶芸、染織、漆芸、金工その他の工芸技術のうち次の各号の一に該当するもの

(一) 芸術上特に価値の高いもの

(二) 工芸史上特に重要な地位を占めるもの

(三) 芸術上価値が高く、又は工芸史上重要な地位を占め、かつ、地方的特色が顕著なもの

第二 重要無形文化財の**保持者又は保持団体の認定基準**

〔芸能関係〕 (略)

〔工芸技術関係〕

保持者

一 重要無形文化財に指定される工芸技術(以下単に「工芸技術」という。)を高度に体得している者

二 工芸技術を正しく体得し、かつ、これに精通している者

三 二人以上の者が共通の特色を有する工芸技術を高度に体得している場合において、これらの者が構成している団体の構成員

保持団体

工芸技術の性格上個人的特色が工芸技術の性格上個人的特色が薄く、かつ、当該工芸技術を保持する者が多数いる場合において、これらの者が主たる構成員となつてい

記録作成等の措置を講ずべき 無形文化財の選択基準

(文化財保護委員会告示第五十六号)

〔芸能関係〕

音楽、舞踊、演劇その他の芸能及びこれらの芸能の成立、構成上重要な要素をなす技法のうち我が国の芸能の変遷の過程を知る上に貴重なもの

〔工芸技術関係〕

陶芸、染織、漆芸、金工その他の工芸技術のうち我が国の工芸技術の変遷の過程を知る上に貴重なもの

重要無形民俗文化財指定基準

(文部省告示第百五十六号)

- 一 風俗慣習のうち次の各号のいずれかに該当し、特に重要なもの
 - (一) 由来、内容等において我が国民の基盤的な生活文化の特色を示すもので典型的なもの
 - (二) 年中行事、祭礼、法会等の中で行われる行事で芸能の基盤を示すもの
- 二 民俗芸能のうち次の各号のいずれかに該当し、特に重要なもの
 - (一) 芸能の発生又は成立を示すもの
 - (二) 芸能の変遷の過程を示すもの
 - (三) 地域的特色を示すもの
- 三 民俗技術のうち次の各号のいずれかに該当し、特に重要なもの
 - (一) 技術の発生又は成立を示すもの
 - (二) 技術の変遷の過程を示すもの
 - (三) 地域的特色を示すもの

記録作成等の措置を講ずべき 無形の民俗文化財の選択基準

(文化財保護委員会告示第五十九号)

- 一 風俗慣習のうち次の各号のいずれかに該当し、重要なもの
 - (一) 由来、内容等において我が国民の基盤的な生活文化の特色を示すもので典型的なもの
 - (二) 年中行事、祭礼、法会等の中で行われる行事で芸能の基盤を示すもの
- 二 民俗芸能のうち次の各号のいずれかに該当し、重要なもの
 - (一) 芸能の発生又は成立を示すもの
 - (二) 芸能の変遷の過程を示すもの
 - (三) 地域的特色を示すもの
- 三 民俗技術のうち次の各号のいずれかに該当し、重要なもの
 - (一) 技術の発生又は成立を示すもの
 - (二) 技術の変遷の過程を示すもの
 - (三) 地域的特色を示すもの
- 四 無形の民俗文化財のうち前三項には該当しないが、重要有形民俗文化財の特質を理解するため特に必要なもの
- 五 我が国民以外の人々に係る前各項に規定する無形の民俗文化財で我が国民の生活文化との関連上特に重要なもの

重要有形民俗文化財指定基準

(文化財保護委員会告示第五十八号)

一 次に掲げる有形の民俗文化財のうちその形様、制作技法、用法等において我が国民の基盤的な生活文化の特色を示すもので典型的なもの

- (一) 衣食住に用いられるもの 例えば、衣服、装身具、飲食用具、光熱用具、家具調度、住居等
- (二) 生産、生業に用いられるもの 例えば、農具、漁猟具、工匠用具、紡織用具、作業場等
- (三) 交通、運輸、通信に用いられるもの 例えば、運搬具、舟車、飛脚用具、関所等
- (四) 交易に用いられるもの 例えば、計算具、計量具、看板、鑑札、店舗等
- (五) 社会生活に用いられるもの 例えば、贈答用具、警防用具、刑罰用具、若者宿等
- (六) 信仰に用いられるもの 例えば、祭祀具、法会具、奉納物、偶像類、呪術用具、社祠等
- (七) 民俗知識に関して用いられるもの 例えば、暦類、卜占用具、医療具、教育施設等
- (八) 民俗芸能、娯楽、遊戯に用いられるもの 例えば、衣装、道具、楽器、面、人形、玩具 舞台等
- (九) 人の一生に関して用いられるもの 例えば、産育用具、冠婚葬祭用具、産屋等
- (十) 年中行事に用いられるもの 例えば、正月用具、節供用具、盆用具等

二 前項各号に掲げる有形の民俗文化財の収集でその目的、内容等が次の各号のいずれかに該当し、特に重要なもの

- (一) 歴史的変遷を示すもの
- (二) 時代的特色を示すもの
- (三) 地域的特色を示すもの
- (四) 技術的特色を示すもの
- (五) 生活様式の特徴を示すもの
- (六) 職能の様相を示すもの

三 我が国民以外の人々に係る前二項に規定する有形の民俗文化財又はその収集で、我が国民の生活文化との関連上特に重要なもの

登録有形民俗文化財登録基準

(平成十七年三月二十八日文部科学省告示第四十五号)



有形の民俗文化財（重要有形民俗文化財及び文化財保護法第182条第2項に規定する指定を地方公共団体が行っているものを除く。）うち、次の各号のいずれかに該当するもの

- 一 形態、製作技法、用法等において我が国民の生活文化の特色を示すもので典型的なもの
- 二 有形の民俗文化財の収集であって、その目的、内容等が歴史的変遷、時代的特色、地域的特色、技術的特色、生活様式の特色又は職能の様相を示すもの
- 三 我が国民以外の人々に係る有形の民俗文化財又はその収集であって、我が国民の生活文化との関連を示すもののうち重要なもの

資料 3

9 月 8 日 食文化ワーキンググループ 配付資料

村田吉弘委員

1. 料理人による食文化継承の取組について

わざの記録、若手後継者の取組、世界の料理人との交流 等

2. 今後の食文化振興の方向性について

継承すべき日本の食文化、日本の食文化の将来像 等

文化審議会文化政策部会
食文化ワーキンググループの設置について

令和2年8月24日
文化政策部会決定

1 設置の趣旨

平成25年12月ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録され、さらに平成29年6月に改正された「文化芸術基本法」では、生活文化の例示として「食文化」が明記され、国はその振興を図ることとされた。

食文化は、他の生活文化と同様に、古くから続くものだけでなく、時代とともに変容したり、新たに生まれたりしている。また、日本人の生活に深く根ざしているものであり、我が国の文化芸術に広がりを与え、それを支える土台としても機能しており、食文化の振興を図る上では、このような特性に留意する必要がある。

上記の特性も踏まえ、食文化政策について検討を行うため、「食文化ワーキンググループ」を設置する。

2 調査審議事項

- (1) 食文化政策の基本的考え方について
- (2) 文化財制度による食文化の保存・活用について
- (3) その他の食文化振興のための方策について

3 構成

別紙のとおり

文化審議会文化政策部会

食文化ワーキンググループ委員名簿

(正委員)

かわしま のぶこ
河島 伸子 同志社大学教授

まつだ あきら
松田 陽 東京大学准教授

(臨時委員)

おおした よしゆき
太下 義之 同志社大学教授

たけうち ゆきこ
竹内 由紀子 女子栄養大学准教授

みやた しげゆき
宮田 繁幸 東京福祉大学留学生教育センター特任教授

(専門委員)

さとう よういちろう
佐藤 洋一郎 京都府立大学文学部和食文化学科特別専任教授

なかざわ ひろこ
中澤 弥子 長野県立大学健康発達学部食健康学科教授

むらた よしひろ
村田 吉弘 株式会社菊の井代表取締役