

第2回食文化ワーキンググループ 議事次第

日時：令和2年10月8日

1. 前回の振り返り

2. 関係者ヒアリング

(1) 福井県小浜市の地域性と食文化

福井県小浜市文化遺産政策専門員 下仲 隆浩 氏

(2) 「海外から見た日本の食文化の魅力について」(仮題)

(株)GEN Japan 代表取締役社長 齋藤 由佳子 氏

3. 無形文化財及び無形の民俗文化財の指定について

文化庁文化財第一課

4. 意見交換

【配布資料】

資料1 第1回食文化WGの概要

資料2 第2回食文化WGの論点

(別添①: 佐藤委員ご提供資料、別添②: 事務局叩き台)

資料3 小浜市講演資料

資料4 齋藤氏講演資料

資料5 無形文化財及び無形の民俗文化財の指定について

参考資料 令和3年度概算要求資料

第1回食文化WGの概要 (委員からの主なご意見)

＜食の文化的価値＞

- ・海外では日本の食文化への評価が高いが、国内では文化としての認識が弱い。国民が意識するきっかけ作りをすべき。教育の場が重要。
- ・日本料理で「勘と経験」と言われてきた技術を記録し、後世に残していくことが重要。
- ・食文化の周辺の伝統文化、漆器、すだれなどのしつらえも一緒に発信することが重要。

＜地域における維持・継承＞

- ・地域による多様性は重要。しかし伝統野菜・料理などの価値に、地元の人は気づけない。今の時代に合わせ、活用されるよう、維持・継承をサポートする必要。
- ・食べ手や家庭での継承も文化政策として重要。

＜文化財保護法関係＞

- ・食文化を重要無形文化財として指定することに賛成だが、現時点では学術的に評価する基盤が整っていない。その間何もしないということではなく、どのような制度設計ができるかを検討すべき。
- ・多様性、希少性等を評価する民俗文化の観点も重要。芸術性等とは異なる観点からも分析する必要。
- ・食文化の文化財指定については、慎重に検討すべきという声もある。きちんとした理論武装・学術的な裏付けが必要。制度設計については注意深く進めるべき。
- ・文化財行政の中で食文化を適切に位置づけ、保存と活用の両輪の方策を示せば、無形文化では世界の先駆けとなれる。

＜文化発信＞

- ・文化の保存や継承も重要だが、経済的価値が大きいことも忘れてはならない。観光に結び付いたり、食材等の輸出という経済的貢献がある。文化発信とブランディングが今後は大事になってくる。

＜その他＞

- ・食文化の基礎が危うい状況。生活文化全体にその傾向。食文化を先駆けとして、生活文化全体に文化庁として取り組むべき。

第 2 回食文化 WG の論点

- 食文化の多様性について
 - ・ 多様な食文化を生み出す背景（特徴づける切り口）
 - ・ 食文化の例示（それぞれの特徴・文化的価値）

- それぞれの特徴を踏まえた食文化の振興策について
(特に、文化財保護法により保存・活用すべき食文化の範囲と課題)

<佐藤委員ご提供資料>

資料 2（別添①）

空間の多様性

地形・気候・土壌	都市－農村	海里山
ネギなどの品種分化 (霜柱など)		塩の道(藻塩・塩サバ)
交通 (北前船など)	米への依存度 白飯vsかて飯 酒造など	
建築 (京町屋・江戸長屋)		

時間の多様性

歴史	季節性
	旬
災害	
歴史性 a b c d	燗酒・冷酒
宗教 (肉食禁忌 報恩講など)	年中行事 節供 二十四節季 雑煮
	伝承(プロの技) ＝貴族・社寺の前例主義

↑自然の要素

人間の要素↓

	前回の議論踏まえた整理（○）とご議論いただきたい論点（★）
1. 我が国の食文化の現状と課題	○ 我が国の多様な食文化に対して海外からの関心が高い一方で、国内においては、文化としての認識が弱い。 ○ 地域による多様性は重要だが、伝統野菜・料理などの価値に、地元の人は気づけない。今の時代に合わせ、活用されるよう、維持・継承をサポートする必要。 ○ 国民の間で、食に対する経験・知識が少なくなっており、生活様式の変化等により、地域独自の食文化・日本の食文化が急速に失われていくおそれ。 ○ 文化の保存や継承も重要だが、経済的価値が大きいことも忘れてはならない。観光に結び付いたり、食材等の輸出という経済的貢献がある。文化発信とブランディングが今後は大事になってくる。
2. 食文化政策の基本的考え方 (1) 総論	○ 食文化政策の目指すべき姿（たたき台：前回資料の再掲） ・ 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。 ○ 極めて多様な食習俗・技術が存在。それぞれの特徴は様々でありその文化的価値や担い手も多様。 ★ 食文化を捉える時に、どのような切り口があるか（多様な食文化を生み出す背景とは）？ ★ 多様な食文化、それぞれにどのような振興策が望ましいか？

(2) 食文化の多様性

★ 多様な食文化を生み出す背景 (特徴づける切り口)

たとえば・・・

➤ 地域性

地形、気候など自然環境によるもの、交通網など社会環境によるもの、住民の精神性によるもの 等

➤ 季節性

季節に応じた食習俗、年中行事に由来するもの 等

➤ 歴史性

・ 伝統的なもの

※生活様式や嗜好の変化に応じ変容してきており、当初のままの形で継承されることはまれ。

・ 近代以降のもの

※成立形態の違いにより、さらに分類

a. 伝統的食文化・技術の延長で新たに創造されたもの

b. 海外文化が移入されたもの : (例) フランス料理、イタリア料理の食習俗

c. 折衷的文化の展開から生じたもの : (例) あんぱん、カレーライス、ラーメンの食習俗

d. 科学技術が食文化になったもの : (例) レトルト食の食習俗

[平成 8 年「近代の文化遺産の保存・活用に関する調査研究協力者会議」報告を参考に作成]

➤ 芸術性

プロの創造的なわざ (季節の移ろいの表現など)、外観の美しいものを生み出すわざ 等

➤ 担い手・継承の場

家庭、地域、学校、プロの料理人 / ハイカルチャー、庶民文化 等々

★ 食文化の例示 (それぞれの特徴・文化的価値)

たとえば・・・

(A) 日本独自・地域独自の伝統的な食習俗・技術 (例：発酵食、郷土料理)

【主な担い手：食産業・国民・地方自治体】

- ・自然・歴史、精神性、内外との関わりなど様々な要素を反映。
- ・先人の暮らしの様子や知恵の学び、アイデンティティの形成や自らの文化への関心のきっかけを提供。
- ・訪れた地域外の者も含め、地域の文化を知ることのできる魅力的な文化資源。

(B) 明治期以降に移入された食文化、和洋折衷文化等 (例：洋食文化、あんぱん、ラーメン)

【国民・食産業・料理人等】

- ・新たな食習慣として世代を超えて定着。世界の多様な要素を取り入れ、独自に発展。

(C) プロにより伝承された伝統的食文化 (例：懐石料理、日本酒醸造) 【料理人・杜氏等】

- ・歴史性に加え高い創造性、茶道など他の伝統文化とも相互に影響。

(D) 外食文化 (例：回転ずし、ラーメン、居酒屋) 【食産業・国民】

- ・大衆に親しまれる文化。一般的な訪日客のイメージする日本の食。

(E) 携行食文化 (例：おにぎり、お弁当、駅弁) 【食産業・国民・家庭】

(F) 家庭料理文化 【家庭】

- ・基礎的な食の知識・技術の継承。特に、だし文化など伝統的な和食文化の継承。
- ・科学技術による生活様式の変遷を反映。

等々

３－１．文化財保護法による食文化の保存・活用 (1) 総論 (2) 学術的に評価する基盤の整備 (3) 保存・活用の対象	○ 食文化を重要無形文化財として指定することに賛成だが、現時点では学術的に評価する基盤が整っていない。その間何もしないということではなく、どのような制度設計ができるかを検討すべき。 ○ 多様性、希少性等を評価する民俗文化の観点も重要。芸術性等とは異なる観点からも分析する必要。 ○ 食文化の文化財指定については、慎重に検討すべきという声もある。きちんとした理論武装・学術的な裏付けが必要。制度設計については注意深く進めるべき。 ○ 文化財行政の中で食文化を適切に位置づけ、保存と活用の両輪の方策を示せば、無形文化では世界の先駆けとなれる。 ★ 食文化の文化的価値の評価の裏付けとなる調査・研究をどう進めるべきか？ ★ 多様な食文化の中で、どのようなものが文化財保護法に基づく保存・活用の対象か？ ★ 評価を進める上で、どのような課題があるか？（体制、基準等）
３－２．文化財保護法以外の食文化の振興策 ⇒ 次回（第３回）、議論を予定	○ 国内では食が文化であるとの認識が弱い。国民が意識するきっかけ作りをすべき。教育の場が重要。 ○ 地域による多様性は重要。その価値に地元の人は気づけない。今の時代に合わせて活用されるよう、維持・継承のサポートが必要。 ○ 文化の保存や継承も重要だが、観光や輸出等、経済的価値が大きいことも忘れてはならない。文化発信とブランディングが今後重要。 ○ 日本料理で「勘と経験」と言われてきた技術を記録し、後世に残していくことが重要。 ○ 食文化の周辺の伝統文化、漆器、すだれなどのしつらえも一緒に発信することが重要。 ○ 食べ手や家庭での継承も、文化政策として重要。 ★ 多様な食文化の特徴に応じた施策の検討

福井県小浜市の地域性と食文化

令和2年10月8日

小浜市文化遺産政策専門員

下仲 隆浩

小浜市 食のまちづくりのあゆみ

Steps in town building through food

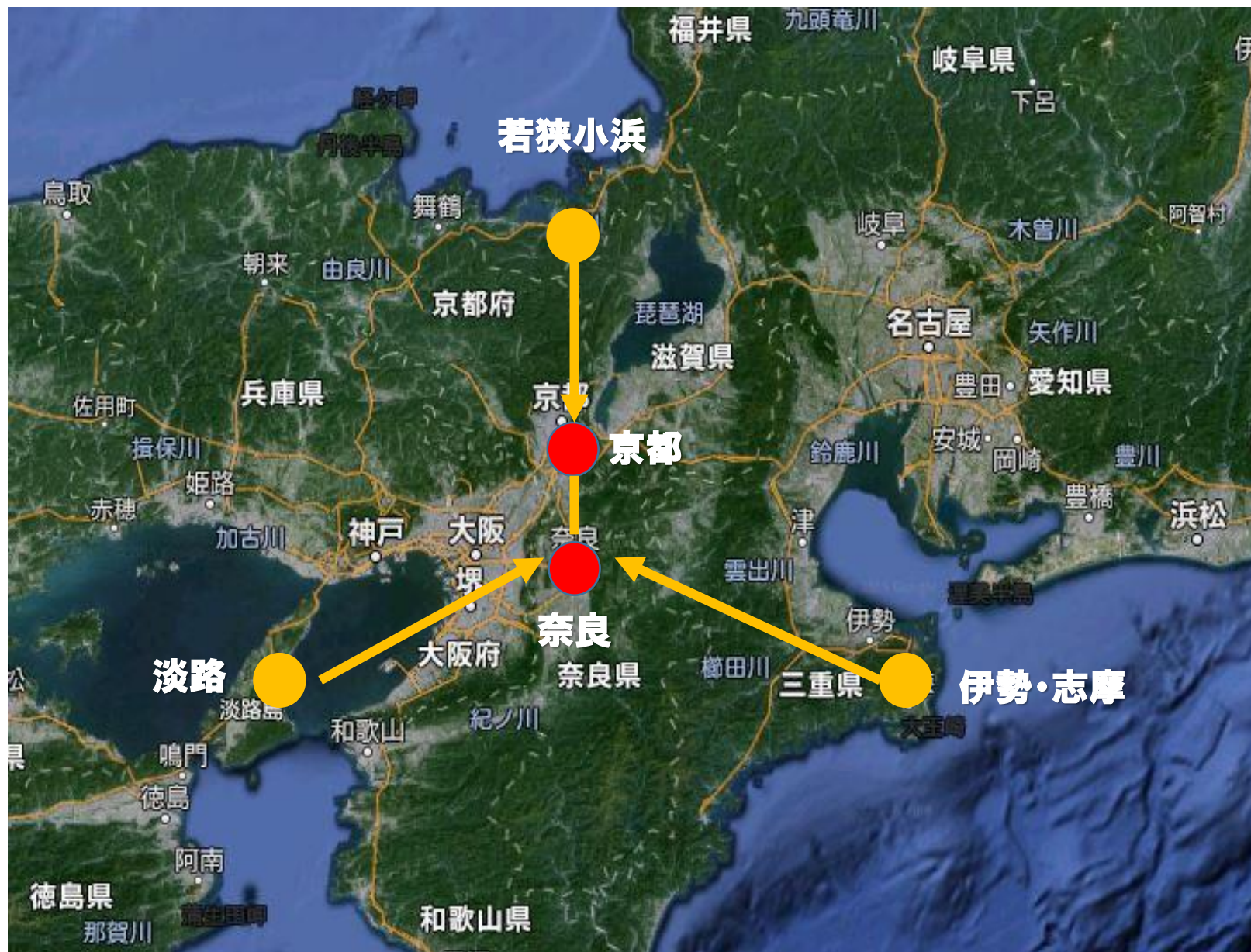


御食国若狭おばま食文化館

- | | |
|-----------|---|
| 2001年 9月 | 食のまちづくり条例 制定 |
| 2002年 4月 | 食のまちづくり課 誕生 |
| 2003年 9月 | 御食国若狭おばま食文化館 オープン
(食文化総合博物館 食文化伝承事業：キッズキッチン開始) |
| 2004年12月 | 食育文化都市 宣言 |
| 2007年 8月 | 小浜市食育推進会議 設置 |
| 2008年 3月 | 小浜市食育推進計画 策定 (2012年 小浜市元気食育推進計画 策定) |
| 2011年 3月 | 小浜市・若狭町歴史文化基本構想策定 (若狭の文化食にあり) |
| 2012年 ～ | 「伝統行事と食」総合調査開始 (2013年 市民調査・シンポジウム) |
| 2015年 3月 | 和食ユネスコ無形文化遺産登録にあわせ食文化館展示リニューアル |
| 2015年 4月 | 「御食国若狭と鯖街道」が日本遺産認定 |
| 2016年 3月 | 『小浜市の伝統行事と食』発刊 |
| 2017年 12月 | 農林水産省 SAVOR JAPAN認定 ささ漬・谷田部ネギG1取得 |
| 2018年 3月 | 「北前船寄港地・船主集落」の日本遺産に追加認定 |
| 2020年 7月 | 小浜市文化財保存活用地域計画 文化庁認定 (歴文構想を継承し食文化基軸) |



福井県小浜市(若狭国)





御食国若狭と鯖街道

海の幸と特徴ある加工技術

「若狭もの」として珍重される海の幸



京都とのつながりの中で生まれ 継承される優れた加工技術



鯖のへしこ

発酵食品で、旨味成分グルタミン酸が生サバの8倍 高血圧を抑制するペプチドが5倍



なれずし

へしこから作る発酵食品で、伊スローフード協会「味の箱舟」認定



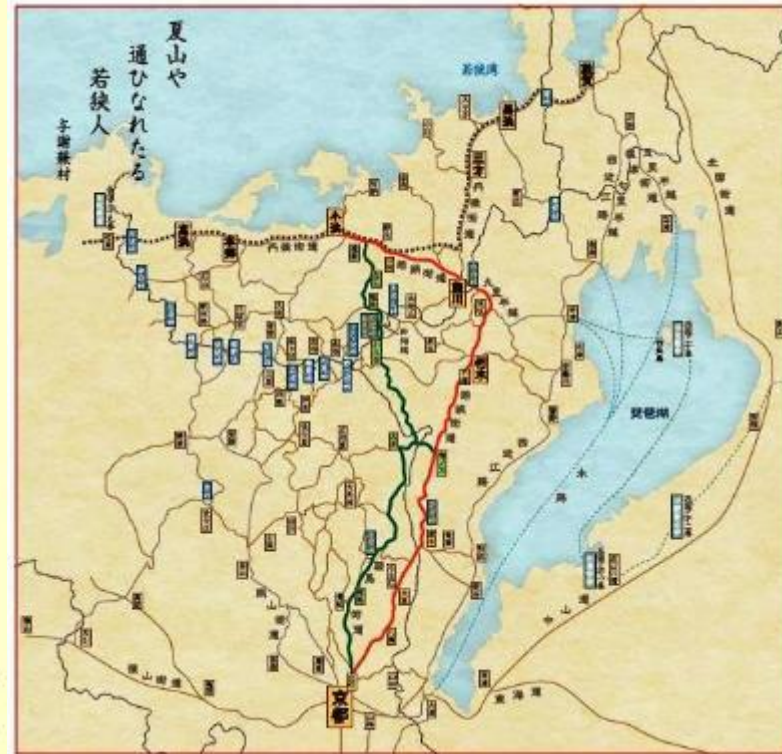
浜焼き鯖

しょうが醤油で食べるほか、寿司やすし汁の具にも



若狭小鯛のさき漬け

小鯛を3枚おろしにし、うす塩、酢でしめた後、杉桶に詰め込んだもの 地理的表示保護制度(GI)登録



1500年前から現在まで奈良・京都の食文化を支えた
「和食」の思想と技術を伝える聖地



京都のサバ・若狭のサバの消費形態

鯖街道終点(京都)



鯖寿司



葵祭・祇園祭で親しまれる

京都の食文化に浸透

流通形態

- 樽サバ(塩漬)
- 荷い鯖 (一汐)
- 刺し鯖

鯖街道起点(小浜)



浜焼き鯖



消費形態

- 新鮮なものを最低限の加工で
- 地域の旬のものとのコラボ料理
- 採れすぎたものを冬の保存食へ



ハレの食として・・・「伝統行事と食」

ユネスコ無形民俗文化財

和 食 –日本人の伝統的な食文化–

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2 栄養バランスに優れた健康的な食生活
- 3 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- 4 年中行事や人生儀礼との密接な関わり



○ 信仰の場・・・海のある奈良

食材を育む自然と一体となった国宝重要文化財の社寺

○ 信仰の行事・・・民俗文化財の宝庫・若狭

大陸半島・日本海沿岸・京都や奈良との交流による年中行事と伝統行事

自然と旬に祈りを捧げる神仏への神饌と祭礼の共食に地域性が出る

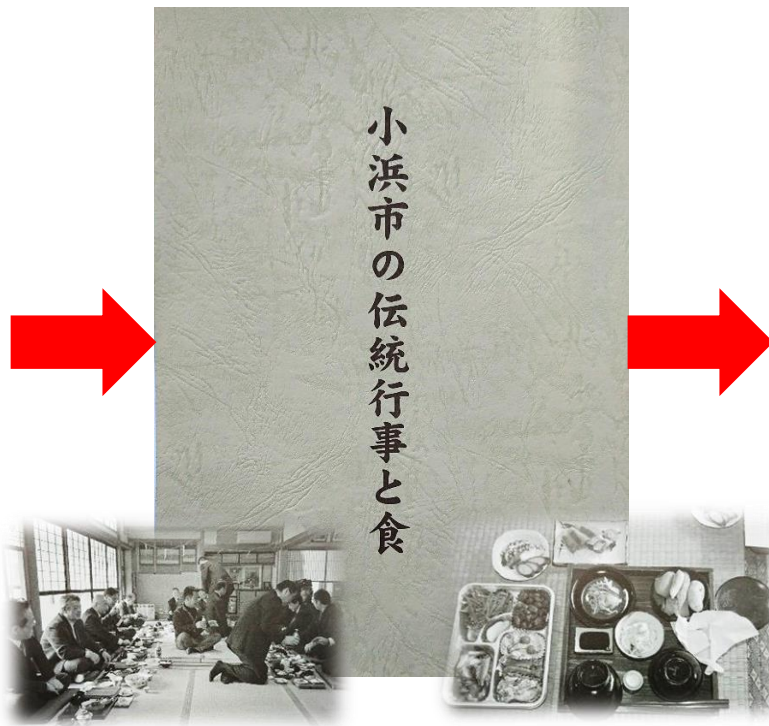


協働調査から専門調査そして伝承へ

市民調査員により
600件を超える
「伝統行事と食」を抽出



専門家による
詳細調査を実施



食文化館で展示
食文化館キッチンで伝承
ツーリズムメニュー開発



市民参加型調査
市民参加型シンポジウム
(宝の再発見)

専門家調査
専門・全国シンポジウム
(宝への誇りの醸成)
映像のアーカイブと放映

活用
誇りから活用へ
(ツーリズム・物産活用)

調査結果を リスペクト

展示事業



展示ソフト事業



「歴史文化基本構想」
「文化財保存活用地域計画」
で位置づけ

「食文化」による
シビックプライドの醸成

日本遺産等による事業展開

観光・地域活性化
融合した新しい文化観光を提案

食をつなぐ人を リスペクト

文化財部局

市無形文化財指定
無形民俗文化財指定促進



まちづくり部局

食の達人
食の語り部の認定



新しいブランドとは？

焼き鯖



鯖寿司



創造

焼き鯖寿司



伝統性＋革新性

日本の食文化の歴史は、異文化の取り込みと旨みの追求の歴史

ここでしか食べられない食のブラッシュアップは？

伝承料理



発酵食



物語化

●地産訪消●

美味しいものは地方にある



ツーリズム化



京都への食材の供給は？

鯖ブランド



継続

加工品

ブラッシュアップ

●地産他消●

京都の海は若狭！
大消費地からのブランド



京都での発信強化

小浜だからできること とは？

伝統行事と社寺・町並み



食育文化都市



創造

新たなツーリズムへ



伝統性＋革新性

過去のよいもの（和食の伝統）を現在の活動とあわせてツーリズムへ！



御食国アカデミーの創設



文化庁
日本遺産
第1号認定

海と都をつなぐ
若狭の往来文化遺産群

若狭から海の幸を京都へ届けるために発達した食品の加工・保存技術だけでなく、大陸や日本海側からの文化を影に伝えた若狭街道は、「鯖街道」と呼ばれ、今も京都の食を支える、美食の数々が伝えられています。食材を生み出す豊かな自然、恵みへの感謝を捧げる祈りの場、そして心を温めて美食を伝えてきた加工技術。

1500年にわたって守られてきた若狭には、日本の食文化のルーツがあります。



来て、學んで、
食べて、繋ぐ。

新しい食文化コンテンツの開発

新食域・新域に対応する地域住民や事業者が一体となり、地域ならではの「食文化の新しいコンテンツ」を開発しています。

食文化体験と学び

旅行者やプロの料理人の方など、様々な方が若狭を訪れた時に、食文化を学び、体験できる場・機会を提供しています。

若狭ならではの食文化の発信

食文化のルーツとして、その歴史を踏まえた「食文化都市宣言」に基づき各種事業等を紹介し、食育・食文化の啓蒙に貢献しています。



※食域アカデミーに関するお問い合わせ

小浜市・若狭町日本遺産活用推進協議会 [小浜市教育委員会 文化課]

TEL. 0770-64-6034 Fax. 0770-52-3223

<https://miketsukuni-academy.jimdo.com/>

E-mail / rekishi@city.obama.fukui.jp

京と若狭をつなぐ

御食国アカデミーを民間と連携し、商品として提供



立命館大学食マネジメント学部との連携

○ 食育・食文化

子どもの食育
大人の食育
伝統行事と食
酒井家文庫 「食」史料研究
食の達人に学ぶ
食文化館の運営を学ぶ

○ 観光・インバウンド

食資源を活かした観光振興
食を活かした道の駅の取組み
町並み・古民家を活かした食観光
インバウンドコンシェルジュ

○ 環境

地下水のまち小浜
海的环境学習
川的环境学習
森的环境学習
食の達人に学ぶ
食文化館の運営を学ぶ

○ 農林水産業

小浜の漁法
小浜の養殖業
小浜の水産加工
海を活かした観光プログラム
漁家民宿の運営

小浜の大規模施設園芸
小浜の伝統野菜と有機栽培
小浜の農産加工物
薬用植物の栽培

林業体験
里山保全の活動
鳥獣害対策とジビエ

「食文化の学び」のツーリズム化



海外から見た日本の食文化の魅力について

資料4

株式会社 **GEN Japan** Awakening, Involving, Harmony

未来に残したいGenuine（ほんもの）な知恵を学び、地域と地球の持続可能な発展を実現する食文化教育事業



海外のプロのシェフ・研究者へ向けた、GEN地域文化教育プログラム



イタリア小学生への鯉節・味噌など日本の伝統素材を伝える教室を開催



日本の官公庁・生産者・企業・商工会・大学機関などへイタリアやスペインなど欧州の「持続可能な地域やものづくり」の先端事例を学ぶ視察研修プログラム



文科省スーパーグローバルハイスクール認定校を始め、子供からプロのシェフまで欧州の文化多様性を学ぶプログラムをデザインしています

GENはイタリア食科学大学の卒業生が2014年にミラノに設立したイタリア政府認定のソーシャルイノベーション企業から始まりました。GENの教育プログラムは、今までに世界30カ国以上の食文化の研究者やシェフが参加しています。

私たちのプログラムは、地域に根ざした衣食住の生活文化にあるサステイナブルな知恵やクリエイティビティ、そして地域ならではの自然素材や食材を学ぶプログラムをSense of Place（地域らしさ）を最大限に活かしています。

その土地らしさは、その土地の人にとっては「あたりまえ」であるため、地域の中の人だけでは言語化することが出来ません。私たちGENは多国籍な視点で、その土地らしさを体験できるプログラムや体験を市民のみなさんと一緒につくりあげることを目指しています。

GENの社名は日本語の「源」にも由来しており、地域文化の「根源的な価値」を探り出し、誰もがその価値を学ぶことが出来るようにすることで、地球環境と人間の生活をより良くする生き方や創造的な社会の実現に貢献したいという思いが込められています。



ミラノ万博を機に国際的な食文化教育事業を展開

2016年2月より鶴岡市と外国人のための食文化教育事業を開始

177名が 33カ国から参加し

持続可能なガストロノミーのあり方を学ぶ

(Education for Sustainable Gastronomy Development)

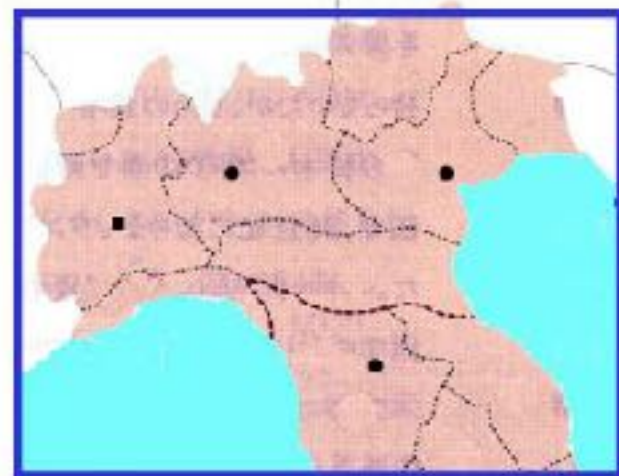
鶴岡市 食文化研修を実施



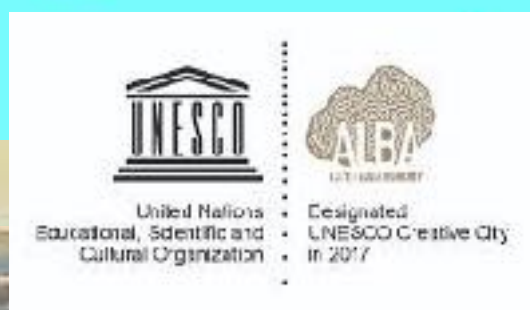
United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Creative Cities
Network

創造都市



拡大図



アルバ市 人口3万1000人

世界遺産のワイン畑

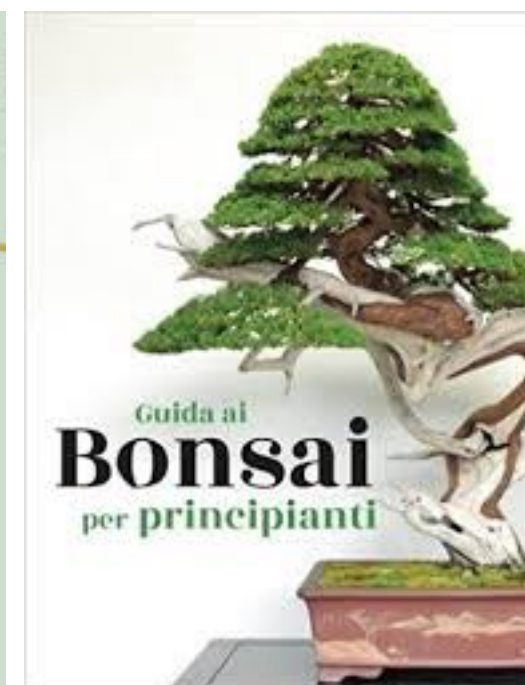
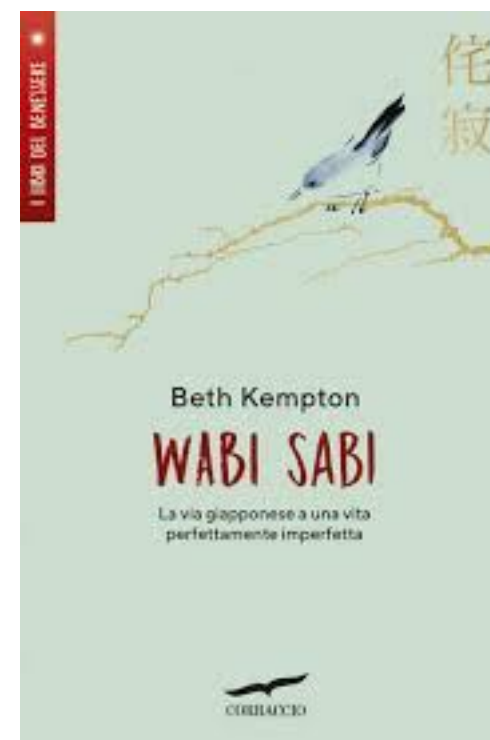
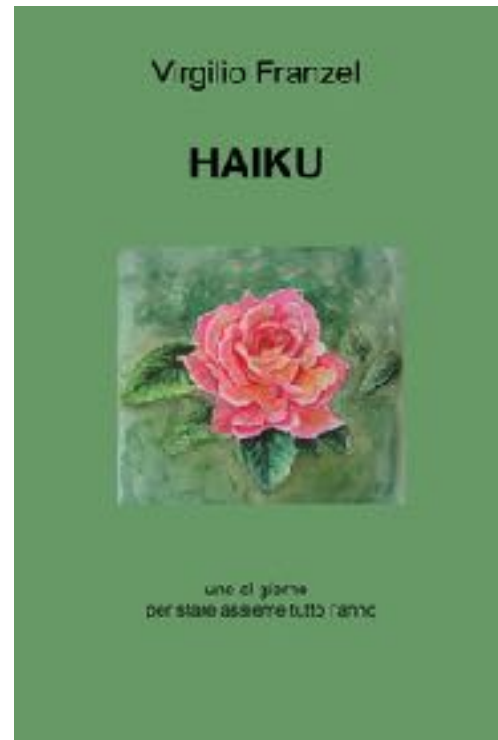
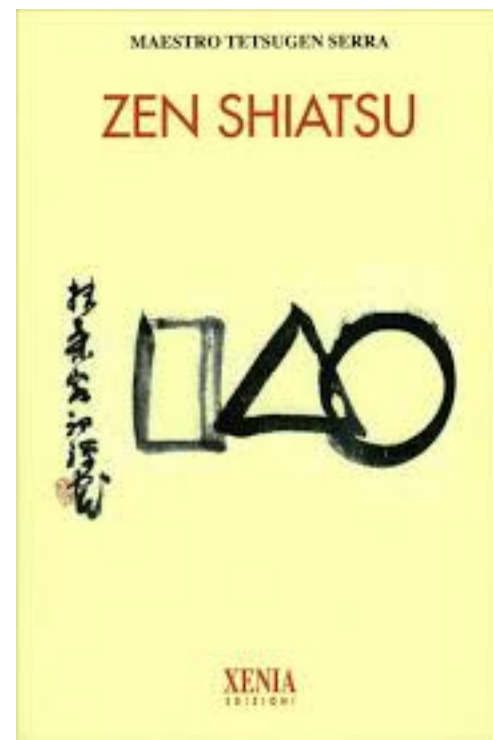
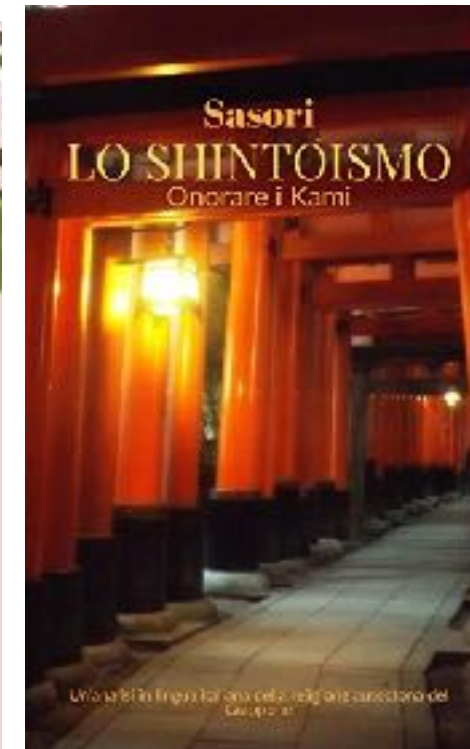
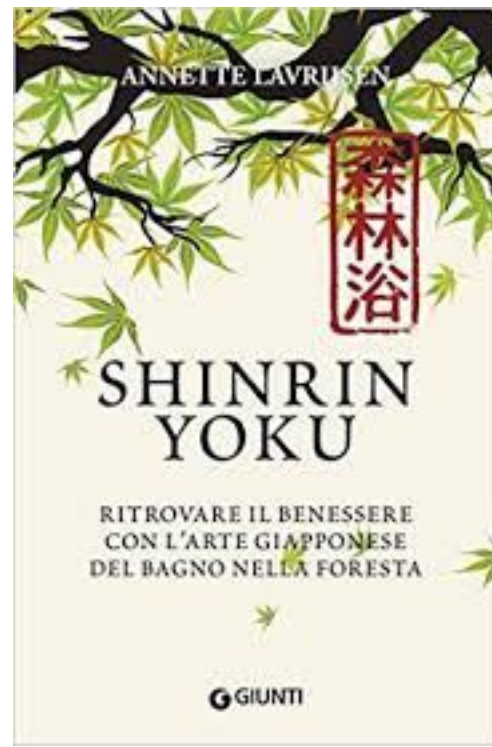
白トリュフ国際見本市 10万以上の観光客/年

UNESCO食文化創造都市に認定

10月7日まで日本からイタリアに入国する者に対して課される14日間の自己隔離等義務を継続中



世界中で注目されている、日本文化関連のキーワード



健康長寿の食文化 ブルーゾーン 長寿の秘訣「腹八分目」

研究者と『ナショナルジオグラフィック』が行った調査で、世界の中で長寿の人々が多く住む地域 ブルーゾーン



沖縄は世界初のブルーゾーンで注目されている

長寿は食生活だけでなく **ライフスタイル**や**生き方**にもヒントがあると考えられているため、**メンタルヘルス**や**孤立しない社会**など地域ならではの仕組みにも興味を持っている





Obento Ekiben



Duck rice farming

Japanese farmers are using
ducks instead of pesticides

Source: BBC



Mochi Pounding



Kyushoku

The Making of a
Japanese School Lunch



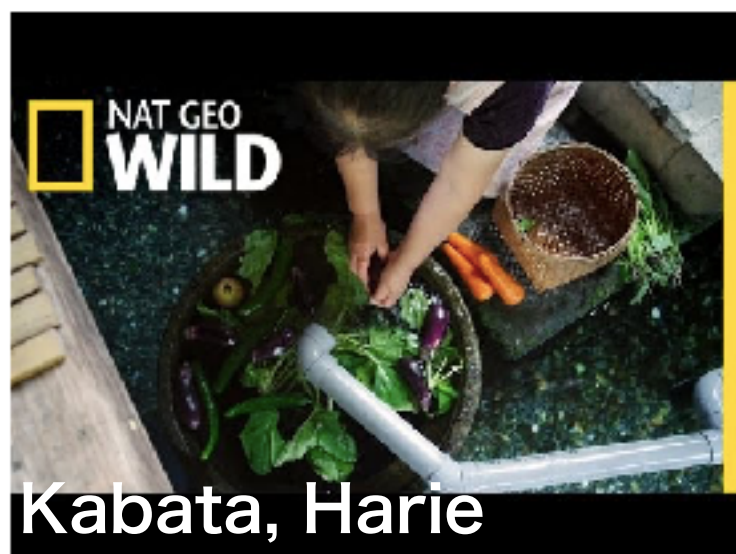
OMAKASE



Itadakimasu

(itadakimasu)

www.youtube.com/japaneseEng101



Kabata, Harie

Amazing Story Japanese
Unusual Kitchen Helpers



Slurping noodles

日本食文化の注目キーワード

食べ方

習慣

美意識

伝統知 (農法・循環)

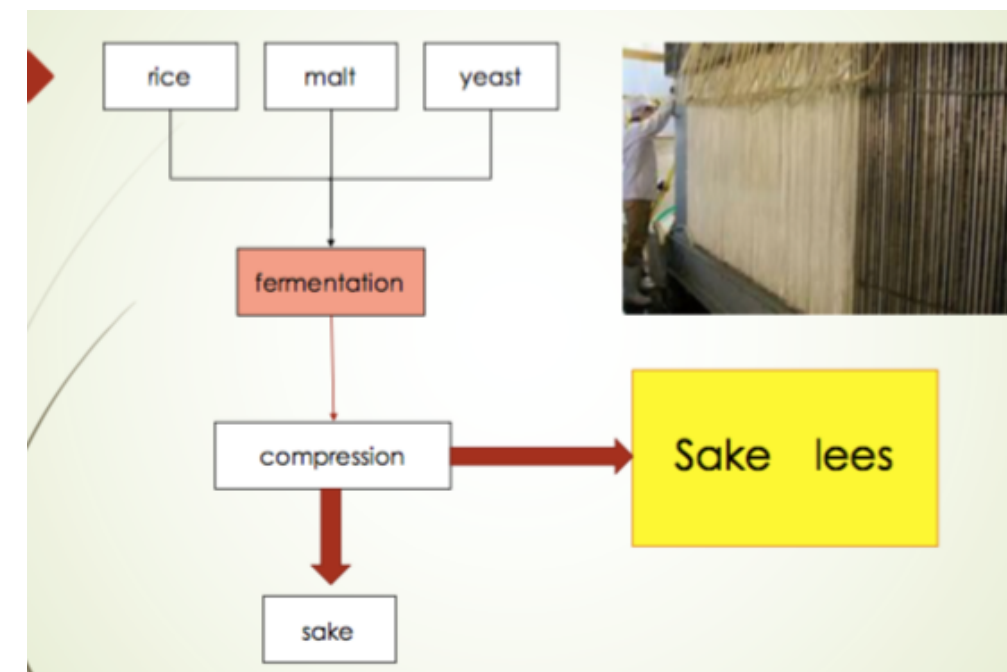
礼儀 (マナー・配膳)

日本の食文化で最も感銘を受けた要素

Meticulous（細心の注意を払った）、Harmonious（調和）、Devotion（献身）



靈性が高く自然との共生の文化に生きる人間性、健康的な食生活とサステナブルな伝統文化



外国人に日本食文化伝えることでの課題に感じていること

食文化を伝える人材（地域目線と全体性のストーリーテラー）

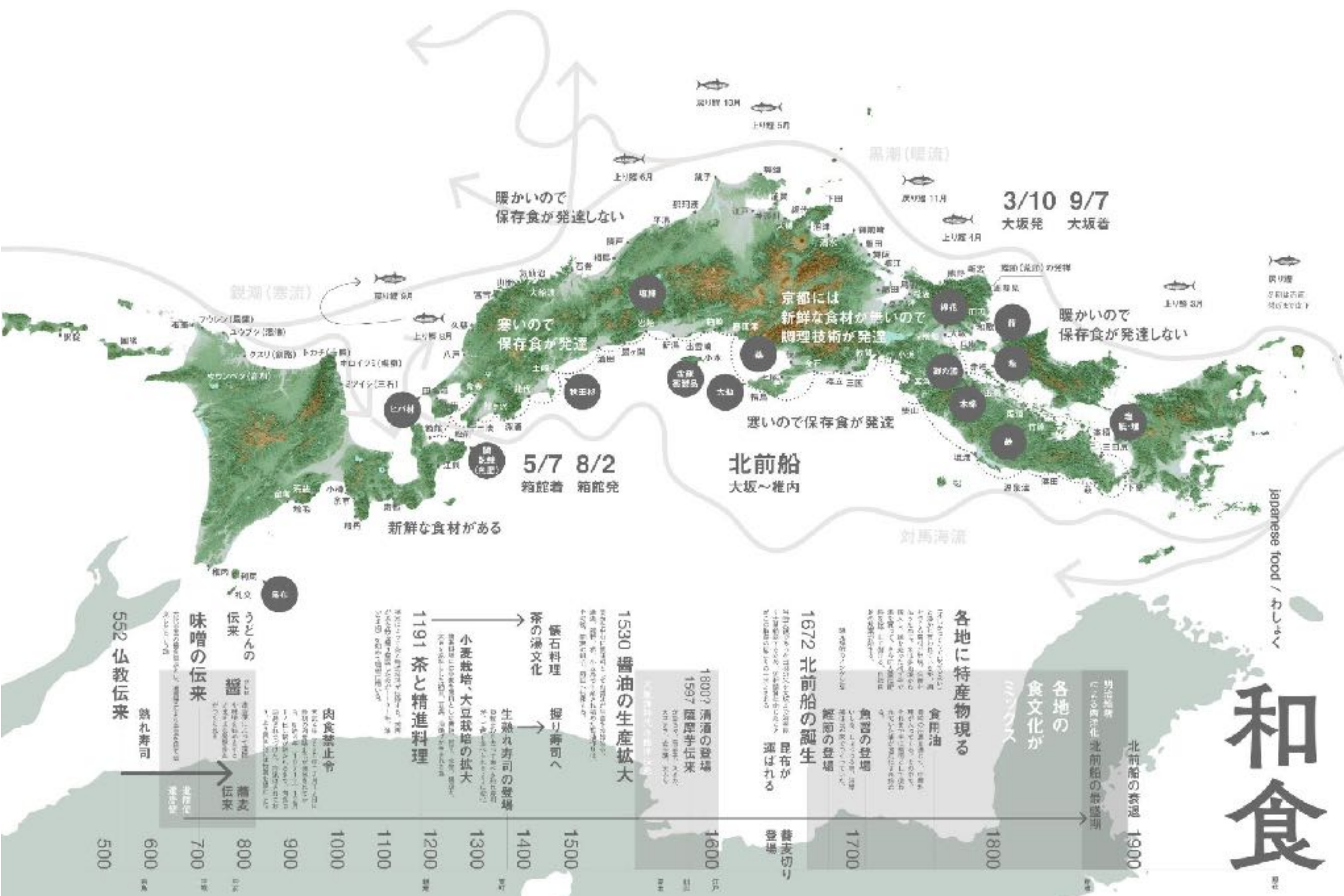
食文化の体験のキュレーションとインタープリター（文化の通訳）の育成の必要性

異文化の人に文化的な共感接点を見出しながら語ることが出来る人材が必須、

また本物の体験（この地域でしか出来ない体験）を提供できるよう、地域資源をキュレーションしていく必要がある

ホリスティックな、食文化を通じた地域と地域のつながり等 日本の食文化の全体性を伝える目線

ウェブサイト「食とアニミズム」 <https://food-animism.com/006>より



日本の食文化に影響を与えた世界とのつながりをボードレスに捉えることの必要性

ウェブサイト「食とアニミズム」 <https://food-animism.com/006>より



海外における自国の食文化に対する認識や評価

食べる以外にも生産、品質、環境など食文化を学ぶ体験が多様であり、地域で定期的に提供されている



社会的な課題に対する解決策として「食文化」があり、特徴ある取り組みが様々なレベルにあり参加することが出来る
生産者、職人、料理人、料理研究家以外にも食文化をなりわいとする専門家の存在（活動家、非アカデミズムの研究者など）



**Pop-up-kitchen at
Dottenfelderhof**
Frankfurt, Germany
community kitchen, food
sovereignty, local food



**Dartmoor Community
Kitchen Hub**
Devon, UK
community kitchen, local food,
social inclusion



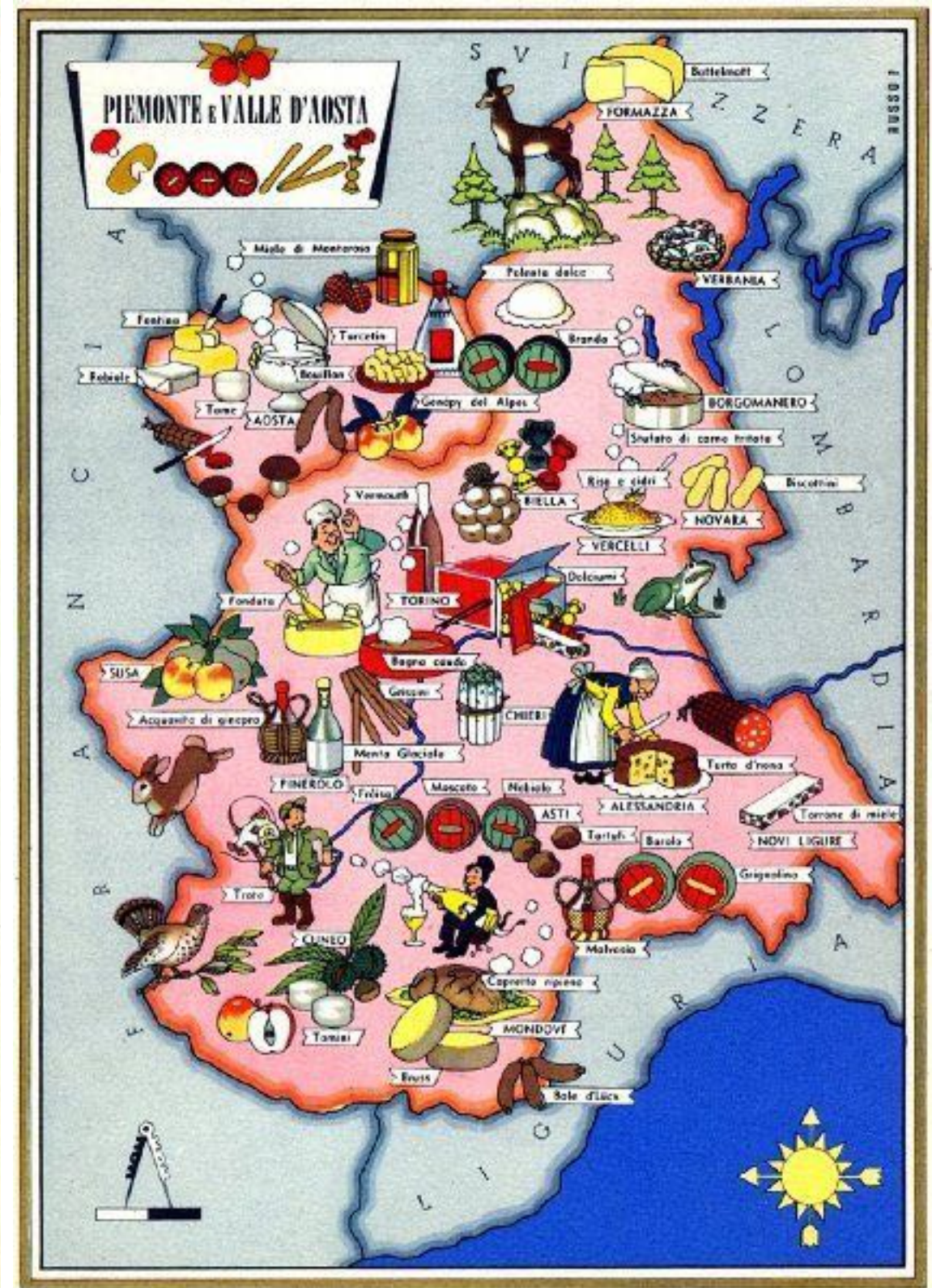
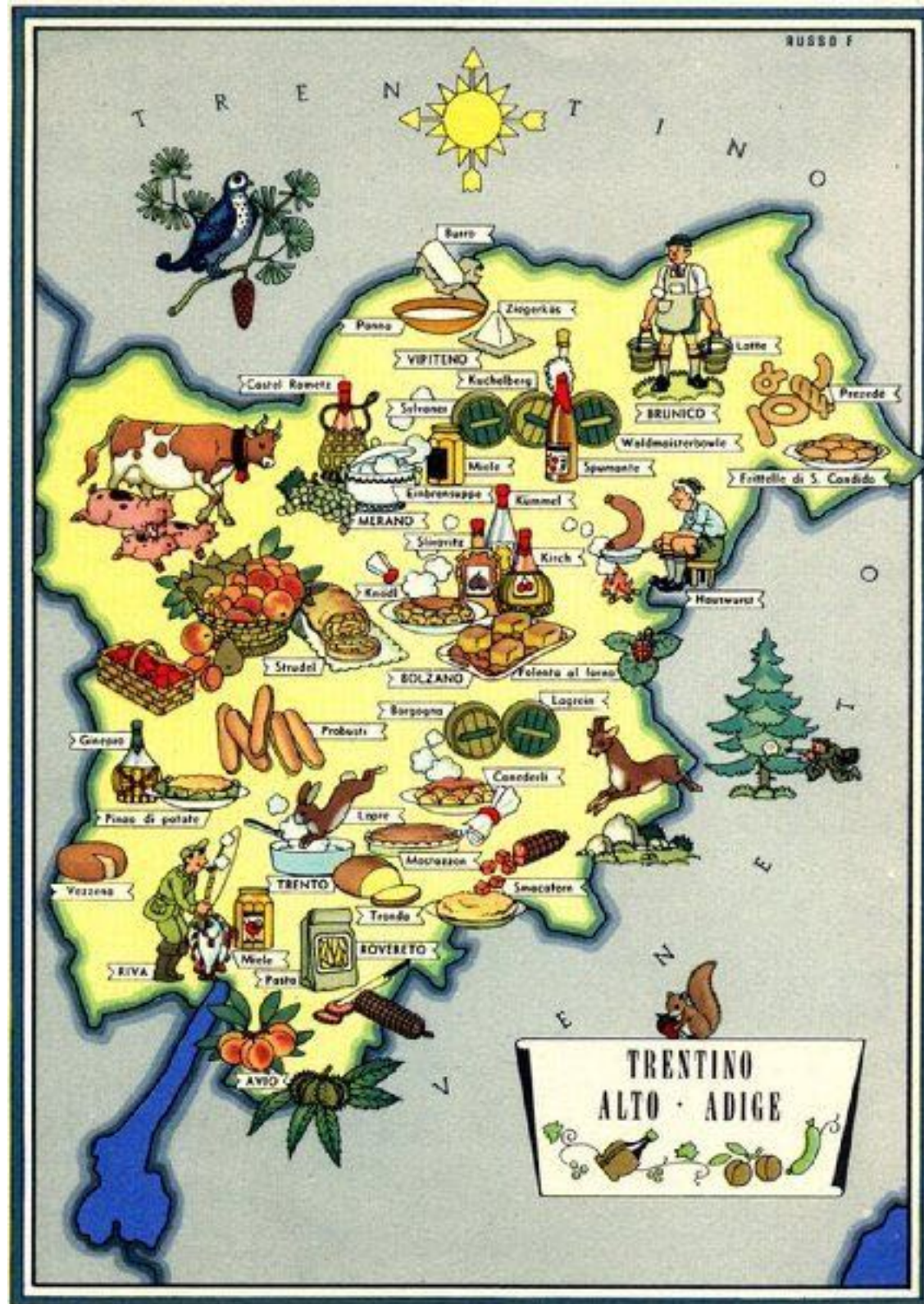
**Refugee Community
Kitchen**
UK & Northern France
community kitchen, social
inclusion



Hut und Stiel
Vienna, Austria
food waste, local economy, local
food

海外における自国の食文化に対する認識や評価

自分たちのルーツとしての「足元の食文化」への誇り「ここにしかない価値」を見失わないこと
結果としてマイクロ（市よりも小さな集落という単位で）食文化の多様性が守られ観光、教育などの文化基盤となっている



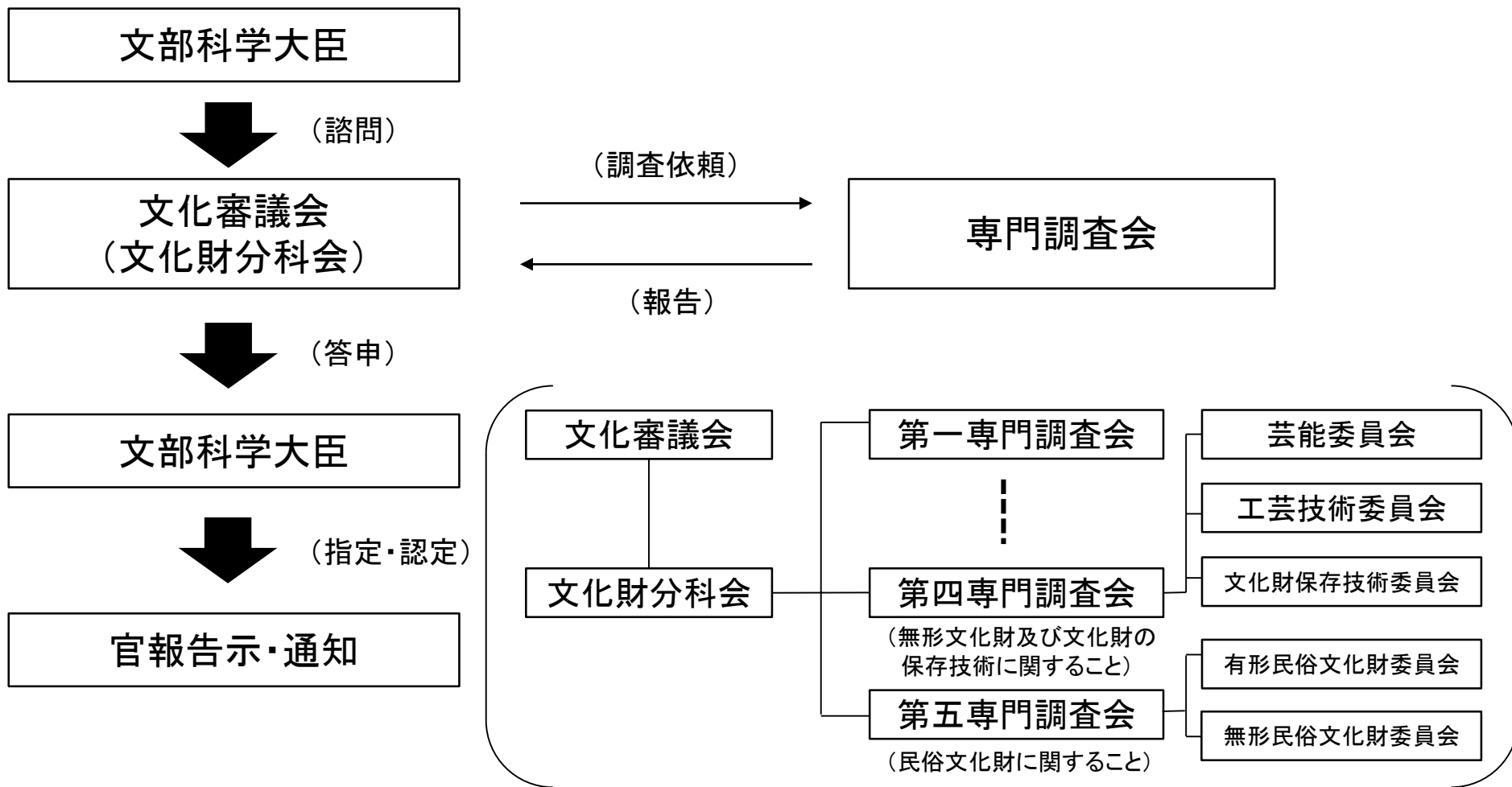
無形文化財及び無形の民俗文化財の 指定について

文化庁
文化財第一課

指定までの流れ

指定までの流れ

- ・ 毎年 1 回、各分野の実態などを踏まえて、有識者により構成する文化審議会の「専門調査会」における専門的な調査検討を受けて、文化審議会の答申に基づき、文部科学大臣が保持者や保持団体の認定を行っており、申請制度や推薦制度は採っていない。



(例)無形の民俗文化財の場合

根拠条文

◇ 文化財保護法第2条第1項第3号

- ・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

◇ 文化財保護法第78条第1項

- ・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、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。

<運用例>

- ・近年無形の民俗文化財については、専門的・学術的な知見をもとに実施した各都道府県の民俗文化財調査の結果（国庫補助事業）を踏まえ、指定に向けた検討材料としている。（例：祭り・行事調査（1993年～））
- ・各都道府県による調査の結果、重要なものを「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財」に選択（文化庁長官）し、さらに詳細な調査（国庫補助事業）を経て、指定基準が適用できるものを、文化審議会の答申を踏まえ、指定しているケースが多い。
- ・食文化関係についても、2019年10月に各都道府県に「郷土食」についての調査を照会しており、同調査の結果も踏まえて、今後の指定に向けた検討を行っていく。

○記録選択までに行う事項例

- ・伝承状況、保護体制等の現地調査、文献資料や映像記録類の有無の確認
- ・同種の事例の全国的・地方的な分布状況の把握と比較検討
- ・地方公共団体（都道府県・市町村の文化財担当部局）との協議
- ・保護団体の確定（適当な保護団体がない場合は、組織化を指導）と同意確認

○記録選択後、指定までに行う事項例

- ・調査事業による報告書の作成や、必要に応じて記録作成事業による映像記録の作成（国庫補助事業で、おおむね2～3カ年事業として実施）
- ・上記の事業の成果を精査し、指定候補となるかどうか判断するとともに、現地調査による民俗文化財としての価値の確認、関係団体との調整などの条件整備を進行
- ・保護団体の確定

これまでの指定事例（無形の民俗文化財）

重要無形民俗文化財「会津の御田植祭」（平成30年度指定）



- 神社の神田などで氏子が豊作を祈願する御田植祭は、西日本を中心に伝承される農耕儀礼で、会津地方にも分布するが、その多くは衰滅している。伝統的な形を継承する本件はその典型例。
- 独特の田植人形が儀礼的な田植えの場に臨み、白狐の巡行や獅子頭の田アラシなど子供が重要な役割を果たすなど、地域的特色も豊か。

（適用された指定基準）

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

（指定の基礎とされた調査）

・「祭り・行事調査」（福島県教育委員会、平成14～16年度）。網羅的な基本調査（1321件）後、43件を選んで詳細実地を調査。

※福島県民俗学会長、大学教授、福島県立博物館学芸員等7名からなる委員会を組織。

・上記調査を踏まえ、文化庁が実地調査を行い、平成27年に記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財として「会津の御田植祭」を選択、その後、平成28・29年度に国庫補助事業として詳細調査を実施。

※当該地域の地理的歴史的環境、神社の歴史、祭りの由来・運営組織・内容、祭りの特徴的要素である田植人形や白狐面、田植歌、踊り、楽器、衣装等の内容、祭事の由来・内容、絵図・古写真など各種資料の収集・分析結果等の報告書を作成。

※福島県民俗学副会長、福島県立博物館主任学芸員等が委員として関与。

(例)無形文化財の場合

根拠条文

- ◇ 文化財保護法第2条第1項第2号
 - ・無形文化財：演劇、音楽、工芸技術その他の無形の文化的所産で我が国にとって歴史上又は芸術上価値の高いもの
- ◇ 文化財保護法第71条第1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

重要無形文化財に指定

高度に体现・体得している保持者又は保持団体を認定

《各個認定》(76件、114名)

重要無形文化財に指定される芸能又は工芸技術を高度に体现体得している者を認定

《総合認定》(14件、14団体)

重要無形文化財に指定される芸能を二人以上の者が一体となって体现している場合に、これらの者が構成している団体の構成員を認定

《保持団体認定》(16件、16団体)

重要無形文化財に指定される工芸技術の性格上個人的特色が薄く、かつ、そのわざを保持する者が多数いる場合には、これらの者が主たる構成員となっている団体を認定

無形文化財

重要なもの

<運用例>

- ・「歴史上」「芸術上」の価値については、学会等における学術的な研究成果を基礎とし、指定候補の「わざ」が、成立・完成時から継承され続けていることを評価。そのわざを高度に体现・体得する個人又は団体を保持者・保持団体として認定。(保持者等の認定については、学識経験者や専門家等の第三者による評価を基礎とし、例えば、公募展等の各種受賞歴や後継者育成の実績、地方公共団体による指定等を勘案することもある。)

これまでの指定事例（無形文化財（芸能関係））

重要無形文化財「歌舞伎」（昭和40年度指定）（保持者：一般社団法人伝統歌舞伎保存会会員）

（わざについて）

- 江戸時代に育成された日本演劇の一形態で、能楽、人形浄瑠璃と並んで、我が国の三大国劇と呼ばれ、明治に入ってから古典化の道をたどり、高度に芸術化された。
- 芸術上高度の価値を有するばかりでなく、わが国の芸能史上において重要な地位を占める。
- 重要無形文化財としての歌舞伎の内容を明確にするために演者、演目、演技、演出について、指定の要件※を規定している。
- 日本芸能史研究、演劇学等の研究成果を踏まえて重要無形文化財に指定。

（適用された指定基準）

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

※演者：演目の重要な構成員の大部分が一般社団法人伝統歌舞伎保存会の会員であること。

※演目：伝統的な演目及びこれに準ずるものであること。

※演技演出：①様式的な演技せりふを基調とすること。②女方によること。③音楽は伝統的な歌舞伎音楽の定式によること。④拍子木、ツケは定式によること。⑤扮装（衣装、鬘、化粧）は定式によること。⑥大道具、小道具は定式によること。⑦原則として定式的舞台機構によること。

（保持者について）

- 歌舞伎は、昭和40年4月20日に重要無形文化財に指定されたところ、舞台経験年数や後継者養成への熱意等を確認したうえ、その保持者として伝統歌舞伎保存会会員90名を総合認定保持者として認定。（その後、15回にわたり追加認定。現在保持者は206名。同会は平成25年より一般社団法人化。）
- （一社）伝統歌舞伎保存会は、以後、伝承者養成事業等を実施。

（適用された指定基準）

二人以上の者が一体となって芸能又は技法を高度に体現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

これまでの指定事例（無形文化財（工芸技術関係））

重要無形文化財「津軽塗」（平成29年度指定）（保持団体：津軽塗技術保存会）

（わざについて）

【概要】

- 津軽塗は、青森県弘前市を中心とする津軽地方に伝承されている漆器製作技術。
- 高度な変り塗の技術が、江戸時代以来、今日まで同一地方にまとまって伝承されており、ほかに類をみない。
- 重要無形文化財としての津軽塗の内容を明確にするために、原材料、製法や製作用具、作調等について、指定の要件※を規定している。



（適用された指定基準）

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

（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

※原材料：①棗地は、檜葉、枅、櫟、桂等の国産材であること。②天然の漆液を使用すること。

※製法、製法用具：①棗地の製作は、指物、挽物等の技法によること。②接着部には刻芋づめを施し、布着せには麻布を用いること。③下地は、地の粉、砥の粉、生漆等を用いて繰り返し塗布する「堅下地」とすること。④漆塗りは、伝承された漆調合・調整法による変り塗を中心とすること。

※作調等：伝統系な津軽塗の作調、品格等の特質を保持すること。

（保持団体について）

【概要】

- 津軽塗の品格と技術の保存・向上を図る目的で、伝統的な津軽塗の製作技術を高度に体得した者等を構成員として、平成13年に設立。
- 平成23年度より後継者育成等の事業を継続的に実施。
- 平成27年 「津軽塗」が弘前市無形文化財に指定されるに伴い保持団体として認定
- 平成28年 「津軽塗」が青森県技芸に指定されるに伴い保持団体として認定
- 平成29年 国の重要無形文化財に指定されるに伴い保持団体として認定

（適用された認定基準）

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っている団体

(参考資料)

(参考):重要無形文化財(芸能関係)の指定基準

○ 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

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、地方的又は流派的特色が顕著なもの

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

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〕

保持者

一 重要無形文化財に指定される芸能又は芸能の技法(以下単に「芸能又は技法」という。)を高度に体現できる者

二 芸能又は技法を正しく体得し、かつ、これに精通している者

三 二人以上の者が一体となつて芸能又は技法を高度に体現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

芸能又は技法の性格上個人的特色が薄く、かつ、当該芸能又は技法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る団体

(参考):重要無形文化財(工芸技術関係)の指定基準

○ 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

第一 重要無形文化財の指定基準

〔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

〔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る団体

(参考): 重要無形民俗文化財の指定基準

◇ 重要無形民俗文化財指定基準：

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

- 我が国には、豊かな自然風土と精神性、歴史に根差した、世界に誇る多様な食文化が存在。平成25年12月にはユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録され、平成29年6月に改正された「文化芸術基本法」では、「食文化」の振興を図ることが明記。
- 一方、地方の過疎化や生活様式・嗜好の変化等により、食文化は急激に変容しており、その継承・振興は喫緊の課題。
- このため、特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル事例を形成するとともに、文化財指定等に向けた調査研究等を推進し、食文化の継承・振興と、それによる地域の活力向上を図る。

普及啓発等 241百万円

1. 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル地域等に対し、その文化的価値を伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を支援（ストーリー構築等調査、文化財指定等に向けた報告書作成、体験や学びの提供、食文化継承・発信の担い手育成等）し、モデル事例を形成。

【実施主体】地方自治体、協議会、民間団体等 【補助率】定額

2. 食文化教育実証事業

学校教育と連携した食文化の学びを推進するため、料理人等の食の担い手によるモデル授業の実証、子どもが楽しめる食文化コンテンツの作成等。【実施主体】民間団体等（委託）

3. 食文化機運醸成事業

機運醸成の核となる食文化の担い手や研究者のシンポジウム開催、文化や食のイベント等との連携、オンラインによる情報発信により、国民の食文化への理解を深める。

【実施主体】民間団体等（委託）

地方の過疎化、生活様式・嗜好の変化（共働き、中食・外食の増加など）

食文化“消失”の危機

①食文化の地域や家庭での継承が困難

「子どもたちや外国の人に食文化を伝えている国民の割合」 40.7% (2018)⁽¹⁾

「郷土に伝わる料理を受け継ぐ意識」 14.1% (2015)⁽²⁾

「郷土料理を作る割合（Y県事例）（2019）」

郷土料理 A 20～30代：13%（60～80代：63%）

郷土料理 B 50代以下：ほとんどなし（60～80代：26%）⁽³⁾

②伝統的な「わざ」の継承も課題

「料亭（日本料理の「わざ」の伝承の場）の減少」 過去30年間で▲93%

食文化の継承は
喫緊の課題！

必要な施策

○地方自治体等による継承・振興活動、調査研究の促進

○食文化への国民理解

○食文化教育の充実

○文化財保護法に基づく保護措置等
・指定等に必要な調査研究、枠組み整備
・地方自治体等の記録を活用した制度の検討

施策の効果

食文化の担い手を拡大し、多様な食文化を継承・振興・発信

食はインバウンドの重要コンテンツ

「訪日外国人が期待すること」
一位：日本食を食べること(69.7%)⁽⁴⁾

インバウンド誘致、地域・産業の活性化

経済的価値の向上を、文化の継承・振興に生かす

調査研究 64百万円

- ・文化財指定等に向けた国内外の食文化の現況調査
- ・食文化関係データの集積
- ・食文化研究のプラットフォーム（食文化センター）に必要な機能の調査・検討
- ・食文化インバウンド促進のための動向調査

【実施主体】民間団体等（委託）

出典：(1)「生活文化調査研究事業報告書」（H30、文化庁）、(2)「国民食生活実態調査（H27、農林水産省）」

(3)「中学校家庭科「地域の食材と郷土料理」に関する研究」（R元）、(4)「訪日外国人消費動向調査（R元、観光庁）」