

今後の食文化振興の在り方について ～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～ (概要) (案)

資料1-1

(文化審議会文化政策部会を経て、最終決定)

令和3年3月
食文化WG

第1章 経緯と目的

<食文化をめぐるこれまでの動き>

- 平成17年：**食育基本法**制定。我が国の**伝統ある優れた食文化に配慮**。食文化の継承を推進。
- 平成25年：「和食；日本人の伝統的な食文化」が**ユネスコ無形文化遺産に登録**。
- 平成29年：**文化芸術基本法**で国が振興を図る生活文化の例示として**「食文化」が明記**。
- 世界から日本の食文化に対する関心の高まり。
- 一方、生活様式の変化や、担い手不足等に加え、新型コロナウイルス感染症の影響も相まって、その**継承が危ぶまれる状況**。

<本報告書の目的>

- 文化政策における食文化の**位置付けの明確化**、食文化の保存・継承の課題とその解決に向けた**基本方針等の整理**。
- **地域や国民一人ひとりによる食文化の継承の取組の促進**、**国や地方自治体による食文化振興施策の推進**。

※食に関する風俗慣習及び技術を「食文化」と位置付けて議論

第2章 文化政策における食文化の位置付け

- 各地の自然風土と調和し、健康に生きるための先人の知恵と経験の賜物。国民共有の財産として**未来に継承すべき伝統文化**の一つ。
 - **身近な生活文化の一つ**であり、**自らの文化を認識するきっかけ**。我が国の多様な文化を表すもの。
 - 国内はもとより海外との間でも**人と人との交流や絆を深める**ことに寄与。
 - **地域活性化や我が国のブランド力向上にも資する**文化資源。
- ⇒時代に応じ変容する食文化の特徴にも配慮しつつ**文化財としての保護(保存・活用)**とその他の振興施策とをバランスよく進める。

第3章 我が国の食文化の特徴と魅力

- 自然環境・社会環境の違いにより全国各地で極めて多様な食文化が発達。
- 自然の尊重など日本人の精神性を反映。
- 食への自然の表現、食材の持ち味の尊重。
- 栄養バランスの取れた健康的な食生活。
- 年中行事・通過儀礼とも密接な関係。
- 多様な器の存在と使い分け。
- 料理人により継承されてきた日本料理等の技術には、様々な創意工夫で季節感等を表現し感動を生み出す芸術性のある「わざ」も存在。
- 伝統的な食文化は、地域の食材を尊重し自然環境とも調和。
- 食文化の担い手は、家庭・地域住民から専門の料理人まで多様。
- 接遇やしつらえなど料理を取り巻く様々な要素が融合し、個々の文化の価値を高める側面も存在。地域の食文化の継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手など、担い手を支える関係者も多様。
- 他の伝統文化とも相互に影響。
- 海外、特にヨーロッパでは、日本の食に対して、健康的との評価や文化的背景に関心。日本各地の食文化にも強い関心。

※参考として、我が国の食文化の多様な文化的価値を末尾に例示

第4章 食文化振興の課題

- 1. 食文化に対する国民の認識**：国内では、食を文化として捉える意識が薄い。地域の食文化の価値に地元の人が気付いていないことが多い。
- 2. 継承活動**：基本となる家庭での食文化継承に課題。過疎化等により地域の食文化の担い手が不足。日本料理等の継承者の減少。
- 3. 文化財保護法に基づく保存・活用**：食文化が文化財保護法の対象になり得るとの認識が無い。文化財指定等に必要な学術的価値判断の基盤が未整備。芸術性については識者による評価が必要。
- 4. 国内外への発信**：観光や輸出促進につながる食のブランディング等に有用な食文化の価値付けが不十分。各地の食文化を国外を含む地域外に発信する取組が弱い。
- 5. 推進体制**：担い手間の連携、産学官の関係者を巻き込む取組が不十分。
- 6. 研究基盤の構築**：食文化を総合的に研究する体制が未成熟。調査記録へのアクセスが容易でない。研究者の発表・交流の場が少ない。

第5章 食文化振興の基本理念

1. 目指すべき姿

- 食文化が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・技術が文化財として適切に評価され、保存・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、器、提供の場なども含めて、包括的に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。

2. 基本方針

- 文化的価値の可視化、食文化への「気付き」の提供
- 文化財保護法の活用(新たな登録制度※の活用。) ※企画調査会で取りまとめ
- 地方自治体の取組促進
- 食文化の発信と文化交流の推進
- 食文化振興と地域活性化等との好循環の形成
- 食文化に関する調査研究の推進
- 新しい生活様式、SDGs（持続可能な開発目標）への対応

3. 今後の具体的な振興方策

(1) 食文化の担い手等による取組

- **家庭**：家庭で受け継がれてきた料理、箸使い等の食べ方・作法の継承
- **地域**：幅広い関係者※とともに郷土食等の継承
※料理人、継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手、NPO、DMO等
- **料理人団体等**：技術に関する記録作成、継承者の育成、出前授業等食育の取組
- **研究機関等**：調査研究の推進・調査記録の集積（アーカイブ化）、研究者間の連携・交流推進

(2) 地方自治体による取組

- **食育**の推進
- 地域の食文化の調査研究・その価値の可視化（食文化ストーリーの構築）・発信
⇒ 地域住民の誇りの醸成、観光への活用等地域活性化との好循環の形成
- 食関連施設等を活用した学び・体験の機会・場の提供（食文化ミュージアム）
- 文化財条例に基づく食文化の保存・活用
- 関係者の連携体制の構築

(3) 国による取組

- **食育**の推進
- 食文化への「気付き」の提供(情報発信、関係者の顕彰等)
- 文化財保護法に基づく無形文化財・無形の民俗文化財の登録・指定の推進
- 研究機関等と連携した調査記録の集積（アーカイブ化）への環境整備
- 産学官の交流、研究者間の連携の促進
- 食文化ミュージアムの情報集約・ネットワーク化による発信力強化
- 関係省庁等と連携した海外への発信、文化交流
- これらに加えモデル事業の推進により地方自治体等の取組を支援

【参考】我が国の食文化の多様な文化的価値（例示）

- 多様な食習俗・技術が存在し、捉え方次第でそれぞれ様々な文化的価値
- 地域住民など各地の食文化の担い手が、身近な食習俗・技術を「これも食文化だ」と気付き、その価値を掘り起こすきっかけにもなるよう多様な食文化の一部を例示

1. 歴史性に着目した捉え方

(1) 歴史性の特に高い伝統的な食文化

- 地域に根付いた伝統的な食習俗・技術（例：郷土食、発酵技術）
※地域の自然風土に調和して生きる知恵が凝縮
- 料理人等により継承されてきた伝統的な技術
（例：懐石料理の供応、日本酒等の醸造） 等

(2) 明治期以降に受容、形成された食文化

- 和洋折衷など日本料理との融合（例：洋食、ラーメンの食習俗）
- 海外料理の受容とその技術の継承（例：フランス料理） 等

2. 継承の場に着目した捉え方

- 家庭の食文化（基礎的な食の知識・作法等の継承の場）

3. 世界の中での特異性に着目した捉え方

(1) 食材や調理法、提供方法等

- お弁当文化、うま味・だし文化、インスタント食文化 等

(2) 食器、調理器具、作法等

- 素材・形状など多様な器 ○作法 ○ことわざ 等

※保存・活用すべき食文化を限定的に列挙するものではない