

※文化審議会文化政策部会を経て、最終決定

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～
(案)

令和 3 年 3 月

文化審議会文化政策部会
食文化ワーキンググループ

目次

第1章 ワーキンググループ設置の経緯と目的	3
1. 食文化をめぐるこれまでの動き	3
2. ワーキンググループの設置と審議の経緯	4
3. 本報告書の目的	5
第2章 文化政策における食文化の位置付け	6
第3章 我が国の食文化の特徴と魅力	7
1. 日本の食文化の特徴	7
2. 国内の他の文化と比べた特徴	9
3. 海外から見た魅力	10
第4章 食文化振興の課題	11
1. 食文化に対する国民の認識	11
2. 継承活動	11
3. 文化財保護法に基づく保存・活用	12
4. 国内外への発信	13
5. 推進体制	13
6. 研究基盤の構築	13
第5章 食文化振興の基本理念	15
1. 目指すべき姿	15
2. 基本方針	15
3. 今後の具体的な振興方策	18
【参考】(第3章関係) 我が国の食文化の多様な文化的価値(例示)	23
参考資料	別添

第1章 ワーキンググループ設置の経緯と目的

1. 食文化をめぐるこれまでの動き

豊かな自然に恵まれた我が国では、食に関する多様な風俗慣習や技術（食文化）が形成・継承されてきている。

人々の生活の中で継承されてきた我が国の食文化に関しては、平成17年に制定された食育基本法で、「食育は、我が国の伝統のある優れた食文化・・・等に配慮し、・・・推進されなければならない。」とされ¹、また、平成25年には「和食；日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録され、その継承等保護の取組が進められてきた。

他方、近年、生活様式の変化等により、他の生活文化と同様、食に関する風俗慣習や技術についても、十分な継承がなされず、その多様性が失われつつある。

このような中、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」が明記され、その振興を図ることとされた。同年の「文化経済戦略」では、文化について、我が国の国際プレゼンスを高めるとともに経済成長を加速化する原動力にもなる重要な資産であるとされ、その中で、食についても、伝統芸能等とともに、多種多様で世界に類を見ない豊富な文化芸術資源のひとつとして記述されている²。

また、政府として、平成27年ミラノ国際博覧会、28年伊勢志摩サミット等において、食・食文化を含めた日本の魅力を世界に発信してきており、海外の日本食レストランの数が平成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)するなど、世界から日本の食・食文化に対する関心は高まってきている。

¹ 「食育基本法」（平成17年法律第63号）では、このほか基本的施策として、「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24条）と規定。

² 「文化経済戦略」（平成29年12月）では、食文化について「我が国には、世界に誇るべき有形・無形の文化財が数多存在しているほか、伝統芸能やメディア芸術、ポップカルチャー、食、ファッション等多種多様で世界に類を見ない文化芸術資源が豊富に存在している。」との記述。

2. ワーキンググループの設置と審議の経緯

文化庁においては、文化芸術基本法の改正を受け、食文化を含む生活文化の振興施策を検討することを目的として、生活文化に関する基本的な調査等が進められてきた³。

食文化の継承については、生活様式の変化に加え、過疎化や急速な少子高齢化等による担い手不足等の課題が明らかとなってきたところ、さらに、令和2年初頭からの新型コロナウイルス感染症の流行による地域の行事の中止、多人数での飲食の自粛等に伴い、その継承が危ぶまれている状況にある。

こうした中、国民共有の財産である我が国の食文化を確実に次世代に継承していくとともに、食文化を地域の活性化や国のブランド力向上等に活用することで更なる振興を図っていくため、食文化政策の基本的考え方等について検討を行うこととし、昨年8月、文化審議会文化政策部会に、新たに「食文化ワーキンググループ」が設置された。

本ワーキンググループにおいては、昨年9月以降、地方自治体や海外在住の有識者からのヒアリングを含め、計5回の会合を開催し議論を行った。その際、文化財保護法による食文化の保存・活用については、文化財分科会企画調査会と連携して検討を行った。

なお、本ワーキンググループでは、「文化芸術基本計画」の記述や文化財保護法における文化財の定義を参考に、食に関する風俗慣習（食習俗）及び技術を文化として捉えたものを「食文化」と位置付けて議論を行った⁴⁵。

³ 令和2年4月には、食文化の振興を図るため、文化庁内に食文化担当参事官が新たに設置された。

⁴ 文化芸術基本法の法改正を受けて策定された「文化芸術推進基本計画」（平成30年3月）では、「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。」との記述。

⁵ 「食文化」については、これまで有識者から、「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」（石毛直道氏）、「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」（吉田集而氏）、「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」（江原絢子氏）などの定義がなされている（いずれも『日本の食文化—その伝承と食の教育—』（江原絢子氏ほか、2009年、アイ・ケイコーポレーション）より）。

3. 本報告書の目的

本ワーキンググループでは、前述のような設置の経緯を踏まえ、文化政策における食文化の位置付けを明らかにするとともに、食文化の保存・継承の課題とその解決に向けた基本方針を整理し、今後、食文化の担い手（家庭、地域、料理人等）及び地方自治体に期待する取組や、国による取組を示すことにより、食材の生産者や器等の作り手等幅広い関係者を巻き込んだ、地域や国民一人ひとりによる食文化の継承の取組を促し、また国や地方自治体によるこれらの取組への支援等食文化振興施策の推進に資することを目的として、本報告書を取りまとめた。

なお、新型コロナウイルス感染症の流行が我が国の食文化の一端を担ってきた飲食業界の経営にも厳しい影響を及ぼしている中、本報告書において、長い歴史の中で料理人等が継承してきた「わざ」に文化的価値が認め得ること、また料理人団体等が食文化の担い手であることを明確にすることで、本報告書が微力ながら、飲食業に携わる料理人等が自らの食文化を未来に継承する一助になることも期待している。

第2章 文化政策における食文化の位置付け

我が国に根付いた多様な食文化は、長い歴史の中で各地の自然環境に応じて形成されてきた、自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であると考えられる。各地の先人たちは、それぞれの暮らす地域の自然環境の下で生産・調達可能な食材を、その持ち味を生かすとともに保存方法を工夫する等により最大限活用することで、地域の暮らしを守り、命をつないできた。こうして伝えられた地域の食文化には、各地の自然環境の中で健康に生きるための知恵が込められており、これらは、国民・地域住民共有の財産として未来に継承すべき伝統文化の一つであると考えられる。

また、食文化は、生活文化の一つとして、国民・地域住民にとって身近な存在であるとともに、我が国の多様な文化を表すものであり、積極的に文化財としての保護（保存・活用）や振興を図ることで、自らの文化を認識するきっかけにもなり得るものである。

さらに、食は、世界中の誰もが日々経験するものであり、食文化は、その理解を通じて、共通する食文化を持つ者同士だけでなく、国内・海外を含め異なる食文化を持つ者の間でも、その交流や絆を深めることに寄与し得るものである。

一方、文化経済活動の観点からも、食文化は、日本文化の重要なコンテンツとして、食文化を活用した観光等を通じた地域の活性化や国際交流を通じた我が国のブランド力の向上等にも資する文化資源であると考えられる。

このような位置付けにかんがみれば、我が国の多様な食文化について、生活様式や嗜好の変化に応じ変容しつつ発展してきた一面があることにも配慮しつつ、文化財としての保護（保存・活用）を図るとともに、食文化が観光等の経済活動を含め地域活性化等にも有用であることも踏まえてその振興を図るなど、文化財としての保存・活用とその他の文化振興施策とをバランスよく進めることが、文化政策において求められる。

第3章 我が国の食文化の特徴と魅力

世界各地では、それぞれの自然環境や社会環境を反映し、様々な食習俗・技術が発達している。これらを理解することは、その地域の文化の特徴を認識するきっかけになるなど、世界各地の食習俗・技術はそれぞれが文化的な価値を持つ食文化であると言える。

我が国の食文化もこうした世界の多様な食文化のうちの一つであるが、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；伝統的な食文化」に見られるように、その文化的特徴に世界からも関心が寄せられている。

本ワーキンググループで、我が国の食文化の振興施策について検討するに当たっては、他国に比べた我が国の食文化の特徴やこれまで文化政策の対象としてきた他の文化との違いにも配慮する必要があるとの考えから、我が国の食文化の特徴と魅力について、以下のとおり整理を行った。

その際、海外から見た魅力について考察するため、イタリア在住の有識者からヒアリングを行うとともに、文化庁文化交流使⁶の経験を持つ委員の訪欧時の体験ももとに議論を行った。

1. 日本の食文化の特徴

(1) 多様性

各地の自然環境や輸送・保存事情も含めた社会環境・歴史の違いにより極めて多様な食習俗・技術が発達している。また、全国的な広がりがあるものと地域的な特性を有するものが混在しており、さらに、年中行事等の「ハレ」と呼ばれる生活の特別な場面で見られるものと、「ケ」と呼ばれる日常の生活の場面で見られるものとの両方が存在している。

発生・定着した時期についても、江戸期以前に由来を持つ伝統的なものだけでなく明治期以降に受容・形成され定着したものも多数存在する。

このように我が国の食習俗・技術は極めて多様であり、また食習俗・技術に反映されている文化的要素もそれぞれ異なっている。

⁶ 文化庁では、芸術家、文化人等、文化に関わる方々を一定期間「文化交流使」に指名し、世界の人々の日本文化への理解の深化につながる活動や、外国の文化人とのネットワークの形成・強化に繋がる活動を展開。食文化関係では、これまでに4名が文化交流使に指名されている。

(2) 精神性の反映

豊かできれいな水の存在を背景とした「清らかさ」、自然への敬意や感謝等自然を尊重する意識、細やかな感受性等、日本人の精神性を反映している。

(3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

季節の花や葉等で料理を飾り付けたり季節に合った調度品や器を利用するなど自然の美しさや季節の移ろいが食の中に表現されている。

高度なわざを持つ料理人による料理だけでなく、身近な行事食等にもその特徴が見られる。

(4) 多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重する調理技術・道具

各地の自然環境等を反映した農産物、山菜、魚介類等多様な食材が存在するとともに、地域で採れる新鮮な食材の味わいを生かし素材の持ち味を尊重する調理技術・道具が発達している。

(5) 栄養バランスの取れた健康的な食生活

一汁三菜を基本とし、豊富なうま味を有するだしや発酵を活用したみそ、しょうゆなどの調味料を使い、動物性油脂の摂取量を抑制する等栄養バランスの取れた健康的な食生活が継承されている。

(6) 正月等の年中行事・通過儀礼との密接な関わり

正月の餅つきやおせち料理をはじめ、年中行事や通過儀礼とも密接に関わった行事食が育まれてきており、多様な行事食を通じて、家族の絆や地域の社会的結びつきが強められている。

(7) 多様な器の存在と美しく調和のとれた盛り付け・配膳

素材・形状ともに多様な器が存在。料理の種類や提供の場面に応じて、盛り付ける料理との調和に配慮するなど細やかに使い分けられており、多様な器を活用した美しい盛り付けが見られる。

また、器や箸の配置も含め食の空間全体の調和への配慮も見られる。

(8) 長い歴史の中で継承された芸術性のある「わざ」

長い歴史の中で料理人等により継承された日本料理の供応技術や日本酒等の醸造技術には、作り手が様々な創意工夫により季節感等を表現し感動を生み出すなど、芸術性のある「わざ」も存在している。

(9) 自然環境との調和

各地の気候・地理的条件の下で作り続けられてきた食材を尊重するなど自然環境とも調和した伝統的な食習俗・技術には、地域の自然風土に調和して生きる知恵が込められており、海や陸の豊かさを守るなどSDGs（持続可能な開発目標）の達成の観点からも有意義と言える。

2. 国内の他の文化と比べた特徴

(1) 変容性

生活文化共通の特徴として、日本人の日々の生活様式・嗜好の変化に応じ変容しつつ発展してきている。例えば調理技術については、時代に応じた素材の味や食べ手の好みの変化に合わせて、また料理人の絶え間ない創意工夫により変容する特徴があるなど、そのままの形で継承されることは稀である。

(2) 担い手の多様性

食文化が多様であることから、それぞれの食文化を継承する担い手も、家庭や地域住民から専門の料理人等まで極めて多様である。

(3) 構成要素及びその関係者の多様性

食文化の範囲は、料理だけでなく食材や調理法、器、調理器具、作法等多岐にわたる。例えば日本料理については、皿の中だけでなく接客やしつらえ等も含め来客を接遇する空間芸術であるとの意見もあるなど、料理を取り巻く様々な要素が融合して一つの文化的価値を創出したり、個々の文化の価値を高めている側面もある⁷。

このため、家庭や地域住民等食文化の直接の担い手以外にも、食文化の継承に欠くことのできない食材の生産者や、器、調理器具の作り手等、食文化を形成する構成要素それぞれについて多岐にわたる関係者が存在する。

(4) 他の伝統文化と相互に影響

茶道から影響を受けた懐石料理のように、生活文化をはじめ他の伝統文化の影響

⁷ 「文化審議会第15期文化政策部会暮らしの文化ワーキング・グループ文化芸術推進基本計画に向けた意見」（平成29年10月）では、「食文化は、全ての人にとってなじみの深い文化芸術であるが、単に和食や郷土食のことを指しているわけではなく、その範囲は食材や調理法、食器、調理器具、作法等多岐にわたる。我が国の食文化を振興していくためには、これらを包括的に捉えた上で、分野横断的な取組がなされることが強く望まれる。」との記述。

を受けて発展してきている。また、浮世絵、歌舞伎や落語の題材となるなど、他の伝統文化にも影響を及ぼしてきている。

3. 海外から見た魅力

海外から見た日本の食・食文化の魅力について、有識者及び委員から以下の指摘があった。海外、特にヨーロッパでは、日本の食に対して、健康的との評価に加えその文化的背景を含めて関心が高いと考えられる。

- ヨーロッパでの日本の食に対する関心の高さを表す事例として、食をテーマとしたミラノ万博では、日本のパビリオンに9時間の行列ができた。
- 一般的なイタリア国民の間でも、料理だけでなく配膳の仕方等を含め食文化に体现される日本人の精神性、ライフスタイル、自然観等に関心がある。また、日本各地の食文化にも強い関心がある。日本の食文化及び地域の食文化の魅力を、深み・広がりを持ってプレゼンすることが必要ではないか。
- ユネスコ創造都市ネットワーク⁸の食文化部門に日本で唯一加盟している山形県鶴岡市では、イタリア食科学大学と連携協定を締結し、海外から食文化研修を受け入れている。海外からの訪問者は、地域の漬物製造業者等が語る地域の食文化にも関心を示している。
- 文化交流使の訪問に際し、ヨーロッパ各国で、日本の食・食文化について、おいしい、見た目が美しい、健康的であるという認識が見られた。行事食や食を通じた家族の絆等にも関心が示された。

<参考> 地方自治体、民間等における食文化振興の取組事例 【参考資料 p. 13～, p. 22～】

本ワーキンググループでは、振興方策を検討する際の参考とするため、地方自治体、民間等における取組事例を収集するとともに、福井県小浜市役所からヒアリングを行った。

SDGs（持続可能な開発目標）の達成に資するとの観点からも、地域の伝統的な食文化の保存・活用に取り組む地方自治体が見られた（鶴岡市、志摩市等）。

⁸ 文学、映画、音楽、芸術、食文化などの分野において、都市間でパートナーシップを結び相互に経験・知識の共有を図る等により、文化産業の強化による都市の活性化及び文化多様性への理解増進を図ることを目的としたユネスコの一事業。鶴岡市は、平成26年に加盟が認定されている。

第4章 食文化振興の課題

我が国に根付いた多様な食文化は、未来に継承すべき文化の一つであり、文化財としての保存・活用を含め文化振興施策の対象とすべき文化資源であるが、一方で、第1章及び第2章で述べたように、生活様式の変化等から、その継承が危ぶまれている状況にある。

本ワーキンググループでは、食文化振興に当たっての課題について、委員から以下の指摘があった。

1. 食文化に対する国民の認識

- 海外からの日本の食文化に対する認識・評価に比べ、国内では日常的に接していることもあり、食を文化として捉える意識が薄いのではないか。
- 受け止める側の食文化に関するリテラシーが重要だが食文化を学ぶ機会が少ないのではないか。特に、日ごろの「ケ」の食事の中心となる家庭で、食文化が継承されていないことを危惧。
- 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く、発掘・継承・活用が進んでいないのではないか。
- 食文化を総合的に捉える意識が乏しく、料理やその味わいのみで評価されがちではないか。
- 食文化の価値に気付いてもらうには、近代的な効率性や利潤追求とは異なる、例えばSDGsのような価値観を提示していくことも有効ではないか。

2. 継承活動

- 食に関わる基本的な認識や知識が失われつつあるという危機感を感じる。時代に応じて生活様式が変わる中、基本となる家庭での食文化継承に課題。
- 過疎化や急速な少子高齢化等により、地域の文化全般について担い手不足が課題となっており、地域の食文化についても同様の課題が見られる。また、例えば専業の料理人によって継承されてきた日本料理の技術については、日本料理の料理人を目指す若者が減少するなど、その担い手の確保が困難になっている。
- さらに、新型コロナウイルス感染症の流行による地域の行事の中止等に伴い、食文化の継承への懸念が強まっている。
- 食文化の振興に取り組む地域住民、研究者、料理人等の活動が知られる機会が少ないのではないか。
- 食に関する技術については、時代に応じ、素材の味や食べ手の好みの変化に合わ

せて、また料理人の絶え間ない創意工夫により調理技術や味付けも変わって当然であるため、その記録を残すことに十分に注意が払われてこなかったのではないか。技術やレシピは口伝で継承されているものも多く、文書や映像等にして残しておかないと後世に伝わっていかない。また地域の食習俗・技術については、地域によっては一定の調査記録はあるものの全国の多様な食習俗・技術を捕捉するうえでは十分とは言えないのではないか。

- 明治の書物には、準備に1か月もかかるような料理法が記載されているが、再現する人がいなくなっている。
- 発酵食品についても、時間をかけて発酵を進める伝統的な製法によるものが少なくなっている。
- 食文化の継承には、例えば特定の地域でのみ生産されてきたいわゆる「伝統野菜」等、特定の食材の存在が不可欠な場合があるが、作り手の減少や気候変動の影響等により、そのままの形での継承が困難になってきている。このほか、日本料理の料亭で使われてきた敷物の「あじろ」等、食文化を支える器やしつらえについてもその継承について同様の課題がある。

3. 文化財保護法に基づく保存・活用

- 食に関する文化財指定等の実績は、有形の文化財に関するものがほとんどであり、またその数も、多様な食文化の存在に比して多いとは言えず、文化財保護法による保存・活用が十分になされているとは言いがたいのではないか。
- そもそも、食文化関係者や文化財関係者に、無形の食文化が文化財指定等の対象になり得るという認識がなく、文化財として捉える意識が無いのではないか。
- 文化財としての価値付けが定まっていない。文化財指定等に必要となる学術的価値判断の基盤が整っていないことを懸念。食文化が時代に応じて変容していく中で、短期的な振興にとどまらず文化財保護法により長期的に保護していくには、その普遍的な価値を裏付けるための学術的な調査研究が必要ではないか。
- 文化財保護法により食文化の保存・活用を図るに当たっては、多様性や変容の大きさ等食文化の特徴を踏まえた対応が必要ではないか。例えば、食文化の多様性にかんがみ、無形文化財と無形の民俗文化財のどちらに馴染むものかについて一様に決めることは困難であり、個別の事案ごとに判断することが必要ではないか。その際、無形文化財としての価値付けに必要な芸術性の評価については、識者による評価が必要ではないか。

4. 国内外への発信

- 観光や農林水産物・食品等の輸出の促進にも繋がる文化的価値による日本食のブランディングや食文化の発信が大事だが、そのための食文化の価値付けや戦略が不十分ではないか。
- 郷土食等地域の食文化にも海外の人が強い関心を持っているが、一方で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く、国外も含め地域外に発信する取組が弱いのではないか。また、国においても、全国各地の多様な食文化を国外に発信する取組が弱いのではないか。
- 海外への発信に当たっては、海外の既存の食文化との結びつきやこれによる新たな発展も視野に入れるべき。例えば、「これは正しい日本の食ではない」等と押し付けてしまうと、普及や文化交流、新たな発展の妨げとなることを懸念。
- 食に対しては各国で考え方、感じ方が違うため、国によって受け手の理解が得やすい方法で伝えることが大切。例えば、ヨーロッパには、日本料理の成り立ち等文化的背景をまず説明することが重要。その上で一緒に作って味わってもらくと、日本料理の魅力が伝わり、日本の食が好ましく感じられるようになる。
- 日本の食文化に興味を持った海外の人が、食文化に関する情報にアクセスできる環境が整っていないのではないか。
- 新型コロナウイルス感染症の流行終息後に、ふたたび海外からの訪日客が戻ることを見据えて、今から食文化の発信に取り組むことが必要ではないか。

5. 推進体制

- 各地の食文化の担い手間の連携が弱いのではないか。また、食文化の直接の担い手だけではなく、料理人団体、食品製造関係者、研究機関、行政等食文化に関わる産官学の多様な関係者を巻き込む取組が不十分ではないか。
- 地域の食文化の振興には、住民、料理人、継承に不可欠な食材の生産者や器等の作り手、研究者、観光関係者、地方自治体等、地域の幅広い関係者間の連携が重要となるが、地域において関係者が交流するきっかけが少ないのではないか。
- 地方自治体の内部においても、食文化の振興には文化財部局だけでなく農林水産部局や商工部局等様々な部署が関係しており、首長部局下で部局横断チームを形成するなど柔軟に推進体制を検討することが必要ではないか。

6. 研究基盤の構築

- 文化財としての価値付けを含め食文化の文化的価値を明らかにするためには、

学術的な調査研究の蓄積が必要であるが、栄養学や農学、民俗学等の各分野で食についての研究は行われているものの、一つの学問領域として食文化を総合的に研究する体制が成熟していないのではないか。

- 地域の食習俗・技術に関する一定の調査記録はあるものの、既存の調査記録へのアクセスが容易ではない。電子化されているものは少なく、書籍にすらなっていない地域の記録も多数存在する。今後新たな研究を進めるに当たってもその成果へのアクセスの確保が課題ではないか。
- 大学や研究機関の中よりも、地域を含め民間に知見が蓄積されている分野であり、こうした知見を集約することが必要ではないか。
- 食文化の研究者がその成果を発表し評価される機会や研究者同士が交流する場が少ないのではないか。

第5章 食文化振興の基本理念

食文化振興を全国で戦略的・効果的に進めていくには、食文化振興施策の基本理念を明らかにし関係者に広く周知し、取組を進めることが重要である。

- 5 本ワーキンググループでは、我が国の食文化の在り方について目指すべき姿を掲げ、その実現のための基本方針を定めるとともに、これに基づく具体的な取組方策を明らかにすべく、以下のとおり整理を行った。

1. 目指すべき姿

- 10
- (1) 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。
 - (2) 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。
 - (3) 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。
 - (4) 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
 - 15 とともに、食を目的とした訪日客が増加する。
 - (5) 料理だけでなく食材、器、提供の場等も含めて、包括的に食文化として振興される。
 - (6) 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。

20

2. 基本方針

(1) 文化的価値の可視化、食文化への「気付き」の提供

食に関する多様な文化的価値の可視化と普及を進めることによりその着実な継承を図る。

その際、多様な食文化が存在しそれぞれの文化的価値も異なることにかんがみ、国が一律にその価値を判断して振興すべき食文化の範囲を定めるのではなく、それぞれの食文化の担い手が自ら価値の可視化・継承・発信に取り組むこと（例：由来・歴史や現状の調査、調理法や食べ方の記録・継承、文化的背景のわかりやすい発信）を基本とする。

そのためには、幅広い国民が食文化の価値に「気付き」を持つことが不可欠であり、国・地方自治体において食文化への「気付き」や学びを提供する施策を講ずることが重要である。

35

(2) 文化財保護法の活用

無形の文化財に係る新たな登録制度⁹や指定制度の活用も含め、文化財保護法に基づく食文化の保存・活用を推進する。特に登録制度には、その活用により多様な習俗等や料理人等のわざ¹⁰が文化財として認められ、食文化の継承・発展に寄与することが期待される。

その際、食文化が極めて多様であり、また変容しつつ発展してきた文化であること等を踏まえ、適切な登録基準を策定するとともに、その適用に当たっては、一定の調査研究の蓄積がなされ、担い手等の合意形成が整ったものから、柔軟に文化財保護法の体系に取り入れていく。

文化財保護法に基づく登録等は、国民や地域住民に、身近な食文化の価値への「気付き」を提供しその活用を促す一手法としても有効である。

また、無形の文化財にとどまらず、食文化に関連する多様な文化的所産について、その文化財としての保存・活用を図る。

(3) 地方自治体の取組促進

地域の食文化の保存・活用等を推進するためには、文化財条例に基づく文化財保護をはじめ地域の文化振興を担うとともに、食産業を含め地域の産業振興も所掌する地方自治体の果たす役割が大きいと考えられる。

各地の特色ある食文化の継承には、地方自治体による積極的な関与が不可欠であり、その取組を促すため、食文化振興が地域活性化につながる仕組み作りを進める。

その際、地域の食文化の継承には、食文化の直接の担い手だけでなく、食文化を支える関係者や食文化の文化的価値を調査し発信する者等幅広い関係者の協力が必要であり、地域住民だけでなく料理人や継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手、さらには大学等の研究機関、地域のNPO、地域外との交流につなげる

⁹ 「企画調査会報告書～無形文化財及び無形の民俗文化財の登録制度の創設に向けて～」(令和3年1月)では、無形文化財及び無形の民俗文化財の保存・活用に関して、「既に導入している有形文化財や記念物の登録制度について、更なる活用を図っていくことが求められる」との記述。文化財分科会企画調査会においては、昨年10月から無形文化財及び無形の民俗文化財の保存及び活用の在り方等について議論。その中で、生活文化の一つとして食文化についても議論の対象としており、本ワーキンググループとの間で審議状況を相互に報告するなど、連携して検討を行った。

¹⁰ 無形の文化財は、人間のわざそのものであり、具体的にはそのわざを体現・体得した個人又は個人の集団によって表現される(文化庁パンフレット「重要無形文化財」より)。

DMO¹¹等幅広い関係者を巻き込むことを意識して取り組むことが有効である。

(4) 食文化の発信と文化交流の推進

5 担い手による食文化の発信は、自らの食文化の価値への理解を深め、その継承にも資するものであり、この観点からも発信の取組は重要である。

また、それぞれの担い手による国内外への情報発信のほか、国として日本の食の文化的価値の発信を進めることにより、食文化を通じた海外との文化交流を促進する。

10 国内外いずれにおいても、一方的な発信にとどまらず双方向の交流を図ることが重要であり、食文化の担い手間での交流を促す。特に海外への発信に当たっては、その地の既存の食文化との結びつきを十分考慮し、互いにその理解を深め自らの文化に取り入れるなど、文化交流を通じ世界の食文化の発展にも寄与する。

15 さらに、国としての発信に際しては、我が国の食文化の多様性にかんがみ、画一的ではなく多様な食文化の発信に努めるとともに、農林水産物・食品等の輸出等の取組に当たっても相手国・地域からの関心に応じその文化的価値を合わせて発信する。

20 海外への発信には、食に体现された日本人の精神性のほか、器や作法も含め世界の食文化と比較して日本の食文化に特徴的なことをうまく盛り込むことが重要である。

(5) 食文化振興と地域活性化等との好循環の形成

文化的価値の可視化やその発信により、国内外における我が国の食文化の認知度の向上を進め、インバウンド誘致、農林水産物・食品等の輸出、地域・産業の活性化を通じ、食文化振興との好循環を形成する。

25 その際、経済的な効果だけでなく、食文化を通じて地域へのアイデンティティを再認識することによる住民間の交流の促進、紐帯の強化による地域の活性化等の効果も期待できることにも着目する。

特に、インバウンド誘致については、新型コロナウイルス感染症の流行の終息後を見据えて、現在から取組を開始する。

30

¹¹ 観光地域づくり法人。地域の「稼ぐ力」を引き出すとともに地域への誇りと愛着を醸成する「観光地経営」の視点に立った観光地域づくりの舵取り役として、多様な関係者と協同しながら、明確なコンセプトに基づいた観光地域づくりを実現するための戦略を策定するとともに、戦略を着実に実施するための調整機能を備えた法人（観光庁ホームページ https://www.mlit.go.jp/kankocho/page04_000048.html より）。

(6) 食文化に関する調査研究の推進

文化財としての価値付けを含めた文化的価値の可視化に資するため、食文化に関する調査研究を進める環境整備を図るとともに、その成果の発信・集積（既存成果の集約を含む）を促進する。

- 5 その際、幅広い領域の研究者の参画・交流や民間をはじめ多様な分野の知見の集積が進む仕組み作りを進める。

(7) 新しい生活様式，SDGsへの対応

10 新型コロナウイルス感染症の流行により、例えば行事食の習俗や共食の慣習等において、当面、従来と同じ形での継承が難しくなるケースもあると考えられることから、新しい生活様式への対応にも配慮しつつ継承を図る必要がある。

15 SDGs（持続可能な開発目標）の達成に資する観点からも、特に地域に根付いた伝統的な食文化の保存・活用を進める。またSDGsの考え方に共感する国内外の方たちに伝統的な食文化の保存・継承に関心を持ってもらうためには、そのサステナブルな側面を発信することが有効である。

3. 今後の具体的な振興方策

(1) 食文化の担い手等（家庭，地域，料理人団体等）による取組

20 多様な食文化が存在しそれぞれの文化的価値も異なることにかんがみ、国が一律にその価値を判断して振興すべき食文化の範囲を定めるのではなく、それぞれの食文化の担い手が自ら価値の可視化・継承・発信に取り組むことが食文化振興の基本となる。

25 食文化の担い手としては、家庭、地域や料理人等多様な者が存在する。また、直接の食文化の担い手とは必ずしも言えないものの、大学をはじめとする研究機関等は、食文化の価値の可視化等において重要な役割を果たすことができるものと考えられる。今後、それぞれの担い手等においては、次のような取組が期待される。

① 家庭

- ・家庭で受け継がれてきた料理や味付け、食材を無駄なく使う知恵、箸使い等の食べ方・作法の継承

② 地域

- ・食文化教育をはじめとする食育の推進
- 35 ・幅広い関係者（料理人、継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手，NP

〇、DMO、地方自治体等)を巻き込んだ、地域で受け継がれてきた郷土食等の継承(継承者の確保等)

- ・食文化関係者の連携体制への参画
- ・調査研究,記録作成

5 **③ 料理人,食品事業者及びその団体等**

- ・技術に関する記録作成,継承
- ・食の文化的価値をわかりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築,発信
- ・食関連施設等¹²を活用した食文化の発信,学び・体験の機会・場の提供(食文化ミュージアム)
- 10 ・食関連イベント,文化関連イベントでの展示等食文化の発信
- ・継承者の育成
- ・食品製造業者や料理人等による出前授業等食育への取組
- ・食文化の継承・振興に取り組む料理人等の顕彰

15 **④ 研究機関等**

- 15 ・食文化に関する調査研究の推進
- ・調査記録(映像を含む)・取組事例の集積(アーカイブ化)及びアクセスの改善
- ・食文化に関わる研究者・研究機関間の連携・交流の推進,食文化に関わる産学官の連携への参画,研究の成果の発信・集積の推進
- 20 ・大学,短大,専修学校の地域講座等を通じた食文化教育の推進

(2) 地方自治体による取組

地域の食文化の保存・活用等には,文化財条例に基づく文化財保護をはじめ地域の文化振興を担うとともに,食産業を含め地域産業の振興も所掌する地方自治体の果たす役割が大きい。

各地の特色ある食文化の継承には,地域の取組が衰退する中,地方自治体による積極的な関与が不可欠であり,今後,地方自治体においては,次のような取組が期待される。

30 **① 担い手による食文化振興の取組への支援**

② 食文化の継承に向けた食育の推進

- ・学校給食を含む学校教育(小学校だけでなく中学・高校まで)や幼稚園・保育

¹² たとえば,博物館,道の駅,食品製造工場,酒蔵,民間企業の食情報発信施設,地方自治体のアンテナショップ等が考えられる。

園等での食育，地域での食育の推進

- ・食関連施設等を活用した地域の食文化の発信，学び・体験の機会・場の提供等生涯にわたる住民への食育

③ 地域の食文化の文化的価値の可視化と発信による地域住民の誇りの醸成

- 5
- ・地域の食文化の調査研究，記録作成
 - ・登録／指定文化財を軸とした食文化ストーリーの構築・国内外への発信
 - ・食関連施設等を活用した地域の食文化の発信，学び・体験の機会・場の提供（食文化ミュージアム）
 - ・食関連イベント，文化関連イベントでの展示等食文化の発信
- 10
- ・食文化の継承・振興に取り組む個人，団体等の顕彰
 - ・食文化を生かした観光等食文化振興と地域の活性化等との好循環の形成
 - ・ユネスコ創造都市ネットワークの活用

④ 文化財条例等に基づく食文化の保存・活用

- 15
- ・文化財条例に基づく指定・登録
 - ・国への文化財登録の申出等

⑤ 推進体制の整備

- 20
- ・地域の食文化に関わる幅広い関係者（地域住民だけでなく料理人や継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手，大学等の研究機関，地域のNPO，地域外との交流につなげるDMO等）の間の交流の促進，連携体制の構築
 - ・地方自治体内における適切かつ柔軟な推進体制の確保（首長部局下で部局横断チームを形成，文化財行政を所管する部署と自治体行政全般を俯瞰できる部署との連携等）

（3）国による取組

- 25
- 第1章で述べたとおり，文化芸術振興法において，国は，食文化の振興を図ることとされているが，今後，国においては，次のような取組が期待される。特に，文化庁においては，文化の振興及び文化に関する施策の総合的な推進を所掌する立場から，関係省庁とも連携しながらこれらの施策を中心となって推進するとともに，例えば食文化の海外発信に当たっては，外務省の文化発信施策や農林水産省の日本産農林水産物・輸出促進に関する施策等他省庁の施策と連携するなど，政府一体となって食文化の振興が効果的に進められるよう取り組むべきである。
- 30

① 国内における食文化への「気付き」の提供，理解の深化

- 35
- ・食文化の継承に向けた食育の推進
 - ・各地の食関連イベント，文化関連イベントでの食文化の展示等の促進，オンラ

インでの情報発信等による食文化の普及

- ・食文化の継承・振興に貢献する関係者の顕彰(地方自治体や料理団体等と連携し、地域の食文化研究者・担い手団体、食文化の発信・継承に取り組む料理人等を顕彰)

- 5
- ・無形文化財及び無形の民俗文化財としての食文化の登録，指定の推進（後述）
 - ・SDGsの観点も踏まえた，伝統的な食文化のサステナブルな側面の発信等

② 文化財保護法に基づく食文化の保存・活用

- 10
- ・長い歴史の中で継承され，作り手の様々な創意工夫により季節感等が表現され感動を生み出すなど芸術性のある食に関する技術（例えば，日本料理の提供技術や日本酒等の醸造技術）について，無形文化財としての登録，指定の推進¹³。
 - ・各地で古くから継承されている食習俗・技術（例えば，郷土食・行事食に関する習俗・技術）について，無形の民俗文化財としての登録，指定の推進。
 - ・上記の推進にあわせ，多様な食文化の継承に欠くことのできない伝統的な技術等（例えば，伝統的な食材や調理器具の生産・製造技術）で保存の措置を講ずる必要があるものについて，文化財保存技術としての選定の検討。
- 15
- ・食文化の多様性にかんがみ，また，登録を迅速に進めるため，登録に必要な価値判断に当たっての，担い手自らや地方自治体が作成する記録や調査研究の成果の積極的な活用。

③ 食文化に関する調査・研究等の基盤整備

- 20
- ・食文化の全体像等の調査・記録作成
 - ・研究機関等と連携した調査記録・取組事例の集積（アーカイブ化）・アクセスの改善に向けた環境整備
 - ・各地の食文化の学び，体験の機会・場の提供，発信力の強化（地域の食文化の企画展示や既存の食文化施設の情報集約・ネットワーク化による「食文化ミュージアム」運動の推進等）
- 25
- ・食文化に関わる研究者間及び産学官間の幅広い関係者の全国規模での交流の促進，連携体制の構築

④ 食の文化的価値の海外への発信と文化交流の促進

- 30
- ・日本の食の文化的価値やレシピ等の多言語発信，海外の料理人等への普及
 - ・海外の有識者・広報媒体の活用
 - ・食文化に精通した料理人等による海外との文化交流の推進（海外の文化人・料理人等の招へいを含む）

¹³日本料理の提供技術については，料理だけでなくしつらえや接遇も含め総合的に捉えることを検討すべきとの意見があった。

- ・インバウンド誘致等にも資する日本の食文化の文化的価値に対する海外からの関心の把握
- ・日本酒等の醸造に関する文化のユネスコ無形文化遺産への登録推進
- ・在外公館，関係省庁（外務省，経済産業省，国税庁，農林水産省等）等と連携した食文化発信（大阪・関西万博も念頭に国際的イベント等を契機とした食文化の発信，在外公館等における各種行事や日本産農林水産物・食品の輸出促進に際しての文化的価値の説明等）

5

⑤ **担い手及び地方自治体の取組を支援するモデル事業等の推進**

- ・上記の取組に加え，担い手及び地方自治体による食文化の調査研究・報告書作成，食文化ストーリーの構築・発信，食文化継承・発信の担い手育成，食文化ミュージアムの取組等を支援するモデル事業の実施
- ・各地の食文化ストーリー・食文化ミュージアムの情報集約と統一的な発信
- ・モデル事業の推進による優良事例の形成とその成果の普及

10

【参考】我が国の食文化の多様な文化的価値（例示）

国内各地には、①地形・気候・土壌の相違，都市と農村，海と里と山との違い等空間的な相違／歴史性・季節性等時間的な相違，②自然条件に由来する相違／人間活動（年中行事等）に由来する相違，等様々な背景に沿って，多様な食習俗・技術が発達。【参考資料 p. 21 佐藤委員提供資料】

多種多様な我が国の食習俗・技術には，それぞれ様々な文化的要素が含まれており，捉え方次第で文化的な価値付けも異なる。このため，我が国の食文化の価値を網羅的に整理することは困難だが，その捉え方について示唆するため，以下にいくつかの例示を試みた。これら多様な食習俗・技術が互いに影響しあって現在の日本の食文化を構成している¹⁴。

この例示を通じて，各地域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」と気づき，その価値を掘り起こし，発信する取組が広がることを期待する。また，国においては，この例示を参考に食文化の全体像や様々な文化的価値について調査研究を進めるべきである。

なお，以下の例示は，各地域の食文化の担い手に自らの食文化の存在に気付いてもらうきっかけとして，食文化とその文化的価値を例示するものであり，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ことに留意されたい。

20

1. 主として歴史性に着目した文化的価値の捉え方

(1) 歴史性の特に高い伝統的な食文化

① 地域に根付いた伝統的な食習俗・技術（例：郷土食，発酵技術）

地域の歴史・風土等様々な要素を反映。厳しい自然環境・社会環境等制約のある暮らしの中で編み出された先人の知恵の賜物。年中行事や通過儀礼との密接な関連等，地域住民の暮らし・精神性と深く関係。

地域に根付いた食習俗・技術を理解することは，先人の知恵を知り，地域の文化への関心を高めるなど地域へのアイデンティティを育てるきっかけとなる。また，気象条件等各地の風土と調和して生きる知恵が凝縮されており，これらを理解し，継承することは持続可能な発展目標の達成の観点からも有用と考えられる。

お正月のお雑煮，お盆のお供え，彼岸のお菓子，お食い初め，七五三の千歳あめ等，全国に共通する行事食が継承されており，国民のアイデンティティの育成

¹⁴ このため，例示した食文化は，それぞれ重複している場合がある。

にも寄与。またそれぞれの行事食については、地域間ごとの多様性も見られる。

地域の食習俗・技術には、例えば北前船が昆布文化を伝播した事例等流通環境も大きく影響。流通に関しては日本海の鯖を京都に運んだ「鯖街道」、長崎に輸入された砂糖を国内に運んだ「シュガーロード」等も存在。

- 5 みそ、しょうゆ等の発酵食品については、各地の自然条件等を反映し原料や製造方法、味わい等が全国で多様。時間をかけて発酵を進める伝統的な製法も継承されている。味付け等各地の食文化にも影響。特にしょうゆは世界にも普及。

② 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，和菓子の製造）

- 10 長い歴史の中で料理人等により継承されてきた洗練された技術には、作り手の様々な創意工夫により季節感等が表現され感動を生み出すなど、芸術性のある「わざ」も存在。

- 15 また、例えば懐石料理では、茶道等他の伝統文化からも影響。調理技術にとどまらずしつらえや接遇を含めた総合的なおもてなしの技術が発達。海外の食文化との交流により世界の食文化にも影響。

（2）明治期以降に受容，形成された食文化

① 和洋折衷の食習俗・技術（例：洋食，菓子パン，ラーメンの食習俗・技術）

- 20 明治期以降に海外から移入された食文化と伝統的な日本の食文化が融合してカレーライス，とんかつ等新しい料理として定着するなど，多様な和洋折衷食文化を形成。食材，調理法，道具も含め日本独自の「洋食」等として発展。世界の様々な文化を取り入れ独自に発展させる我が国の文化の特徴の表れ。

② 海外料理の受容とその技術の継承（例：伝統的フランス料理）

- 25 明治期以降に海外から移入された伝統的な海外料理の技術を継承。世界からも高い評価。

③ 産業の近代化等を受けて各地で発生し，世代を超えて継承されている地域の食（例：海軍食に由来するご当地カレー，たこ焼き・お好み焼き等のいわゆる粉もの文化等）

- 30 明治期以降の産業の近代化等を受け，食材や産業等各地の自然環境・社会環境を反映し各地で多様な食習俗・技術が発生・発展し，世代を超えて継承され，地域に定着。観光等地域活性化の資源として活用されているものも存在する。

（3）災害時，第二次世界大戦時等非常時の食生活

- 35 大規模な災害の発生時や戦時下にどのような食生活が営まれていたかを知ることは，食を通じて非常時の暮らしを理解するほか，食材を尊重する気持ちを強

めるきっかけにもなり得る。

2. 食文化の継承の場に着眼した文化的価値の捉え方

5 **○ 家庭の食文化**

基礎的な食の知識・作法・技術、味の継承の場。特に、だし文化や郷土食等伝統的な和食文化の継承に重要な役割を果たしている。また日ごろの「ケ」の食だけでなく、年中行事等の「ハレ」の食も継承。一方で、生活様式の変化等により、近年大きく変容している。

10

3. 主として世界の食文化の中での特異性に着眼した文化的価値の捉え方

(1) 食材や調理法、提供方法等

15 **① お弁当文化**（例：松花堂弁当，駅弁）

労働時・通学時の携行食，花見弁当等の行事食，観劇に由来する幕の内弁当，懐石料理の影響を受けた松花堂弁当等多様な弁当文化が発達。限られた空間の中に，多様な食材を詰め合わせ，季節や情景（駅弁では地域性）を表現。家庭の食文化としても時代を超えて継承。

20 **② うま味，だし文化**

だしのうま味を活用することで，食材の素材の味を生かした調理方法が発達。その分布には北前船による昆布文化の伝播等の歴史も反映。

③ 日常的な外食文化（例：居酒屋，回転ずし）

25 多種多様な外食業態が発達。食を味わうことにとどまらず，家族や知人との絆を深める場としても活用。鍋・焼肉等客が自ら調理する形態も発達。多様な外食業態の存在には訪日客の関心も高い。

④ インスタント食文化（例：カップラーメン，レトルト食品）

革新的な技術開発等により，日本で発明され又は実用化された食技術が世界各国にも普及。生活様式に大きな影響を与えている。

30 **⑤ その他**

おまけ付きお菓子（食玩）等多様な種類のお菓子や精緻な食品サンプルは，訪日客の土産物としても人気。

35

(2) 食器, 調理器具, 作法等

① 食器

5 陶器, 磁器, 漆器や素焼き等多様な素材の器が存在。形状や色彩も多様であり, 料理の種類や提供の場面に応じて, また盛り付ける料理とのバランスに配慮する等細やかに使い分けられている。

使い捨てを前提とした白木の箸や器も存在。日本人の浄・不浄感が反映されている可能性。

海外から伝わった箸・匙のうち箸のみが継承されてきており, 食器を持ち上げる習慣が特徴的。また, 手や唇に触れたときの感覚(触覚)も重視。

10 家庭において個々人がそれぞれ特定の箸等を用いる「属人器」文化も特徴的。

② しつらえ (例: 食器だけでなく様々な調度品により季節性等を表現するおもてなし)

③ 調理器具 (例: 日本刀の技術を生かした包丁, 和食調理に向く軽量の雪平鍋)

15 ④ 作法・マナー (例: 配膳, 挨拶(いただきます, ごちそうさま), 食べ方(口内調味等), 箸の使い方(嫌い箸等))

⑤ 食に関することわざ・格言・歌 (例: 腹八分, 身土不二)