

参考資料

参考資料 目次

○ 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..	1
○ 食文化 WG における審議の経過.....	3
○ 法制度等における食文化の位置付け.....	4
○ 「食」に関する民俗文化財及び無形文化財としての指定等の実績.....	8
○ その他の文化財としての登録・選定等の事例.....	9
○ 日本遺産における食文化関係の事例.....	11
○ 食関係者の顕彰状況.....	12
○ 地方自治体における取組事例.....	13
○ 民間における取組事例.....	14
○ 海外における取組事例.....	18
○ 参考データ	
▪ 郷土料理の認知と継承.....	19
▪ 訪日外国人観光客の期待.....	20
【第2回食文化 WG 資料】	
▪ 佐藤委員提供資料.....	21
▪ 関係者ヒアリング資料（福井県小浜市）.....	22
▪ 関係者ヒアリング資料（（株）GEN Japan）.....	35

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 河島	のぶこ 伸子	同志社大学教授
まつだ 松田	あきら 陽	東京大学准教授

(臨時委員)

おおした 太下	よしゆき 義之	同志社大学教授
たけうち 竹内	ゆきこ 由紀子	女子栄養大学准教授
みやた 宮田	しげゆき 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 佐藤	よういちろう 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 中澤	ひろこ 弥子	長野県立大学健康発達学部食健康学科教授
むらた 村田	よしひろ 吉弘	株式会社菊の井代表取締役

文化審議会文化政策部会 食文化ワーキンググループにおけるこれまでの審議の経過

○設置決定（文化政策部会）：令和２年８月２４日

○第１回

日時： 令和２年９月８日

議題： 食文化をめぐる状況等について

○第２回

日時： 令和２年１０月８日

議題： ・関係者ヒアリング（福井県小浜市、株GEN Japan）
・無形文化財及び無形の民俗文化財の指定について

○第３回

日時： 令和２年１２月３日

議題： ・これまでの議論の振り返り
・文化財保護に関する文化財分科会企画調査会の検討状況について
・食文化振興施策の方向性について

○第４回

日時： 令和３年１月１５日

議題： 報告書骨子（案）について

○第５回

日時： 令和３年３月８日

議題： 報告書（案）について

○ 法制度等における食文化の位置付け(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、重点課題の一つに「食文化の継承に向けた食育の推進」が位置付けられた。

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。

4

(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」というこころに基づいた、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「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

5

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

(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。

- (R3.3時点)
1. 重要有形民俗文化財(指定)
(13件/224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)
2. 登録有形民俗文化財
(5件/47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)
3. 重要無形民俗文化財(指定)
(2件/323件)
- ・石川県 能登の揚浜式製塩の技術 (H20)
 - ・徳島県 阿波晩茶の製造技術(R2)
4. 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財
(5件/650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)
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)



・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2件（製塩技術、茶の製造技術）。
・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。）

【重要文化的景観】

日本の多様な気候風土の中で、人は、地域の自然と関わりながら生業を立て、生活を営み、長い年月をかけてその土地に特徴的な景観を築き上げてきた。文化的景観とは、このような歴史と風土に根ざした暮らしの景観のことである。
食料の生産や流通等とも関係が深く、重要文化的景観65件の多くが食文化と密接な関わりを持つ。

1. 宇和海狩浜の段畑と農漁村景観（愛媛県西予市）



- ・狩浜地区は宇和海沿いのリアス海岸に形成された入江の谷筋集落。黒潮の影響により清冽で栄養豊かな漁場を持ち、近世の鰯漁や近代の養蚕業の隆盛で人口が増えた。
- ・山の急斜面を占める段畑は、露頭する石灰岩を積んで住民が築いたもので、特に養蚕の桑を植えるために広げられた。何度かの転作を経て、現在はみかんの有機栽培・商品化が盛ん。
- ・入江、沿岸の居住地、山腹の段畑、奥山の山林が連なる雄大な眺望は、当地の人々の暮らしとその汗を伝える歴史と文化の景観[写真左]。綺麗な環境は、生産物の信頼性とも結びついている。
- ・春日神社の秋祭りが今でも大切にされ、当地に住み続ける理由とする住民の声も聞かれる[写真右]。近年では地元住民・団体が一体となり、農業や漁業、自然や歴史、文化や景観など、地域の個性を活かしたまちづくりを展開。（写真提供：西予市）

2. 宇治の文化的景観（京都府宇治市）



- ・宇治市は古くから水陸交通の結節点として栄え、平等院等が建つ。中世にはすでに碾茶（てんちゃ）が作られ、近代以降も玉露等の高級煎茶を含む茶の栽培や製造が行われてきた。
- ・茶園には約400年前から伝わるとされる本質（ほんず）栽培が引き継がれ[写真右]、市街地には茶師や茶商、茶農家の住宅が製茶場等と共に残り、歴史と文化を伝える。大正期のレンガ造の碾茶乾燥炉が現在も稼働している[写真左]。（写真提供：山本甚太郎）

3. 阿蘇の文化的景観（熊本県阿蘇郡市7市町村）



- ・阿蘇の火山地形においては巨大なカルデラが形成され、盆地に広がる水田、山裾の集落、山腹の山林、山上部の牧野が一望できる[写真右]。
 - ・水田は山の草肥をすき込み広げられ、山林は水源を抱き集落を守る。野焼きで継承されてきた草地は[写真左]、近代以降は広く牧野とされ、赤牛が飼われている。（写真提供：阿蘇市）
- ※ 野焼きは万葉集にも季語で表れる日本の古くからの慣習。

○ その他の文化財としての登録・選定等の事例②

【登録有形文化財】

○ 料亭宇喜世本館、北門、東門（新潟県上越市）

- ・ 本館は、明治期に建築された近代料亭建築の一例。153畳に及ぶ2階の大広間や、部屋ごとに意匠を異なる3階客間などを持つ。北門、東門もそれぞれ登録有形文化財として登録。
- ・ 当地は、高田城の城下町としての歴史を持ち、昭和40年代頃までは大勢の芸者が行き交う町として繁栄。
- ・ 宇喜世は、江戸末期に仕出し屋を営み、その後明治のはじめ頃までに割烹料亭となり、現在に至る。



北門



個室（桜の間）



大広間での宴の様子

（文化遺産オンライン及び宇喜世HPを基に作成※写真は宇喜世より提供）

【重要伝統的建造物群保存地区】

○ 鹿島市浜中町八本木宿（佐賀県）

- ・ 江戸時代の宿場町から酒造など醸造業を中心に発展したまちで、街路と水路を基本とする地割が良く残る。
- ・ また、居蔵造や茅葺、棧瓦葺の町家、土蔵造の酒蔵、武家住宅、洋風建築など江戸時代後期から昭和に至る様々な時代の建築が豊かな町並みを創出し、特色ある歴史的風致を今日に伝えるとして重要伝統的建造物群保存地区に選定。



鹿島酒蔵街の風景

（文化遺産オンラインを基に作成）

○ 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）

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））

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＝Soyssauce（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）

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）

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。	奥田政行 (アル・ケッチャーノ) (2020) 石川達也 (月の井酒造店杜氏) (2020) 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
料理マスターズ (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・ケッチャーノ) (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)

12

地方自治体における取組事例

○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)



しつらえの様子

○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」として位置付け、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、日本酒に関しての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

13

民間における取組事例(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)

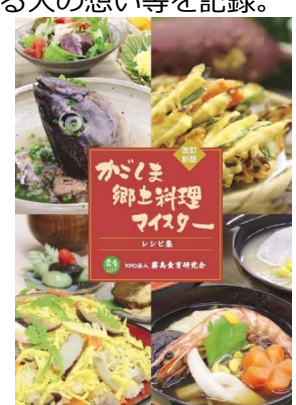
- ・平成16年、地域に根差した食育活動を展開するため設立、現在スタッフ16名(管理栄養士・農家・教員・看護師・自営業・公務員・飲食業)で活動。
- ・目的は「霧島で食を大切に作る文化を創る」こと。
- ・「植え方から食べ方まで」の活動として「霧島食べもの伝承塾」「霧島畑んがっこ」「霧島・食の文化祭」「かごしま郷土料理マイスター講座」などの主催事業数累計で1100回以上、全国各地での講演数650回以上。(累計参加者数13万人)
- ・更に、それらの活動のノウハウやレシピ等をテキスト化し、広く内外に継承・広報するとともに、地元の食と農の技術、そしてそれに関わる人の想い等を記録。



「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

(農林水産省作成資料を基に作成) 14

民間における取組事例((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

民間における取組事例(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。

和食文化学会
第2回研究大会
2019年10月19・20日(土・日)
会場：鶴岡市鶴岡駅前マリ東館・西館

和食文化学会
第2回研究大会
2019年10月19・20日(土・日)
会場：鶴岡市鶴岡駅前マリ東館・西館

和食文化学会
第2回研究大会
2019年10月19・20日(土・日)
会場：鶴岡市鶴岡駅前マリ東館・西館

第2回大会 (2019年鶴岡市)

民間における取組事例(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
※現在は新型コロナウイルスの影響により休館中



日本各地の醤油

○ 海外における取組事例

○ 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」と位置付け。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>



食科学大学

出典： <https://www.slowfood.com/about-us/>, <https://terramadresalonedelgusto.com/>, <https://www.unisg.it/en/welcome-unisg/>

○ 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。

○ 参考データ（郷土料理の認知と継承）

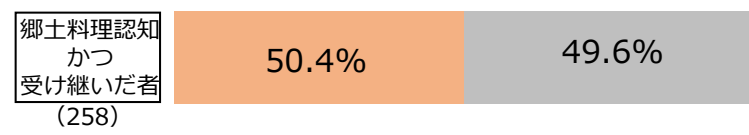
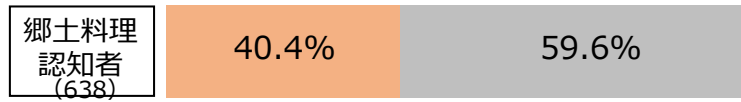
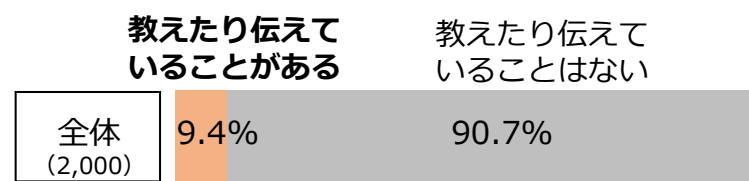
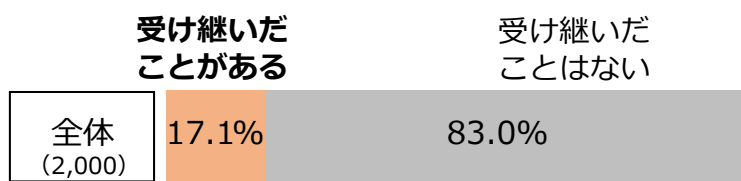
○ あなたは、ご自身が生まれ育った地域の郷土料理を1品以上知っていますか？



○ あなたは、郷土料理の作り方を誰かから教わったり受け継いだことや、誰かに教えたり伝えていることがありますか？

【郷土料理の作り方を受け継いだこと】

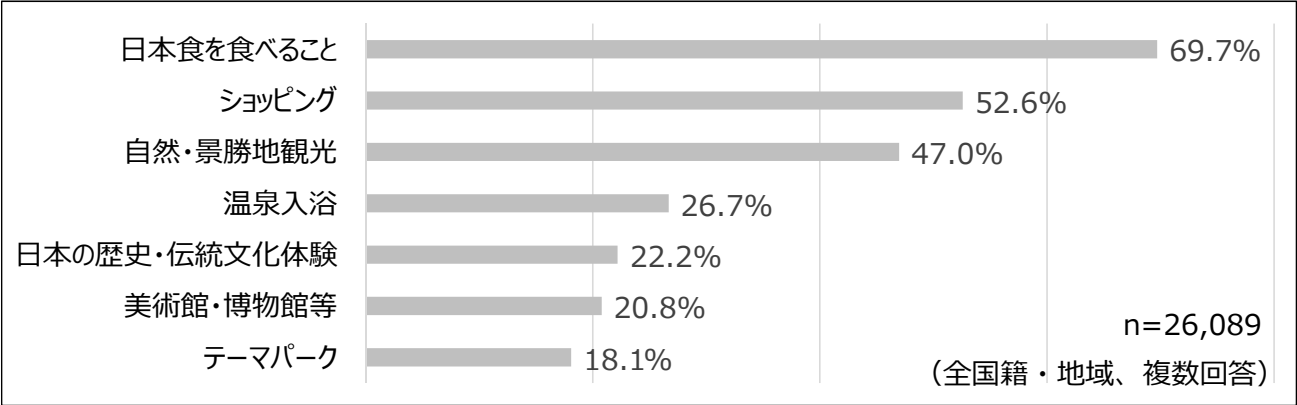
【郷土料理の作り方を教えたり伝えていること】



出典：農林水産省「令和元年度国民の食生活における和食文化の実態調査」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/02_zentai.pdf

○ 参考データ（訪日外国人観光客の期待）

○ 訪日外国人観光客が、「訪日前に期待していたこと」



出典：観光庁「訪日外国人消費動向調査2019年年次報告書」
<https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/content/001345781.pdf>

○ 訪日経験者※が、「日本の観光地を訪れた際にしたいこと」

- 1位 自然観光地を訪れる（60%）
- 2位 温泉を楽しむ（58%）
- 3位 その土地の郷土料理を食べる（54%）
- 4位 歴史的な街並みを楽しむ（52%）
- 5位 歴史的な建造物や遺跡を訪れる（50%）

（※アジア・欧米豪12地域の訪日経験者、
n=2,398）

出典：（公社）日本交通公社「DBJ・JTBF アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査（2019年度版）」
https://www.dbj.jp/topics/dbj_news/2019/files/2f476c120d1fb280d8b238256b1e7a43.pdf

20

【第2回食文化WG資料】 佐藤委員提供資料

（報告書参考資料として掲載するに当たり一部修正）

食文化の多様性を生んできた時空間一人vs自然の変異相

空間の多様性			時間の多様性		↑自然の要素 ↓人間の要素→
地形・気候・土壌	都市－農村	海里山	歴史	季節性	
植生（森林） ネギなどの品種分化 （霜柱など）		鯨食 魚食（海魚vs淡水魚）	災害	旬	
		塩の道（ 藻塩・塩サバ）	歴史性 ※ a b c d	清酒vs甘酒（七夕などの） 燗酒・冷酒	
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）	外食依存度		宗教 （肉食禁忌 報恩講など）	年中行事 節供 二十四節季 雑煮	
丸餅vs角餅 鰻の調理法				伝承（プロの技） ＝貴族・社寺の前例主義	

※ 歴史性 [参考：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]
・ 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、更に分類）
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



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

22

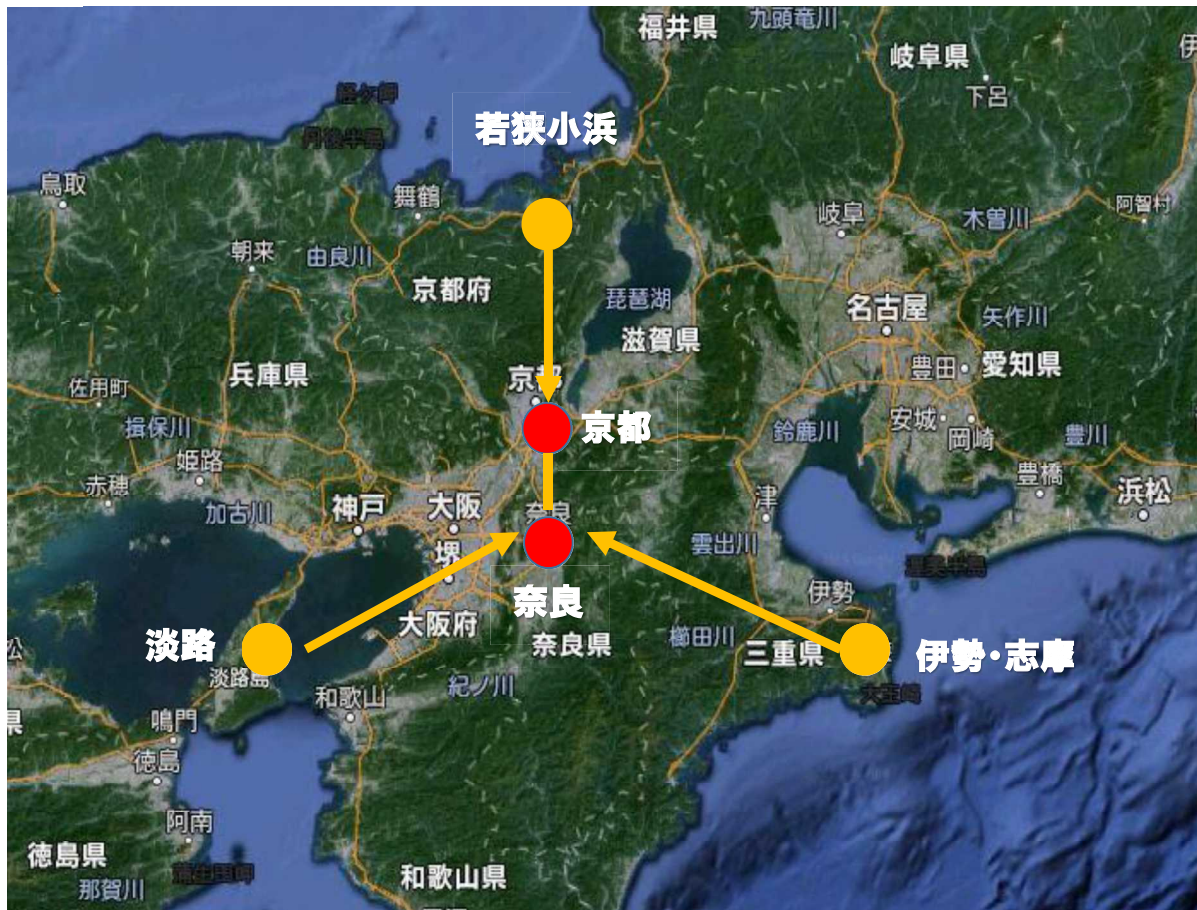
小浜市 食のまちづくりのあゆみ

Steps in town building through food

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)	

23

福井県小浜市(若狭国)



24

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



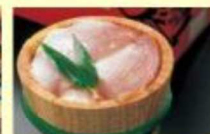
なれずし

へしこから作る発酵食品で、伊スローフード協会「米の苗子」認定



浜焼き鯖

しょうが醤油で食べるほか、寿司やすまし汁の具にも



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、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

25



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

26

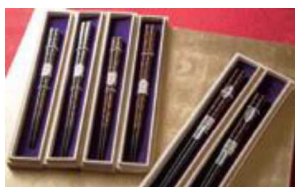


ハレの食として・・・「伝統行事と食」

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

27

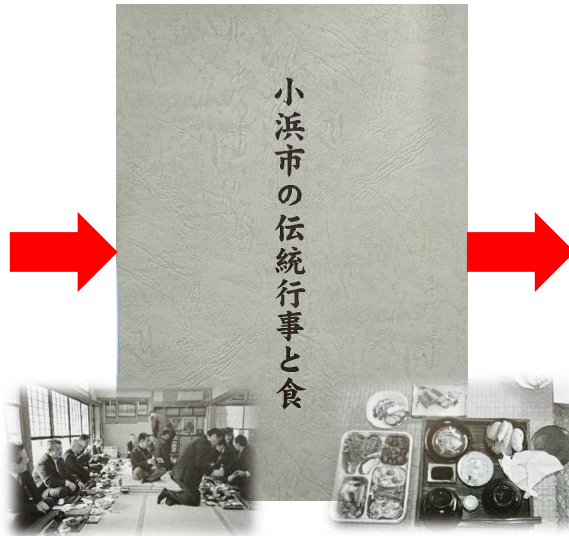
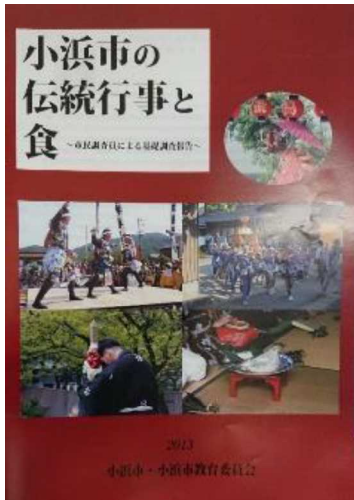


協働調査から専門調査そして伝承へ

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)

28

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

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



観光・地域活性化

融合した新しい文化観光を提案



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

30

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



加工品

ブラッシュアップ



継続

●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

31

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！

32



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、大陸や日本海からの文化を船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。美食の散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、そして心を込めて美食を伝えてきた加工技術。
1500年にわた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・若狭を応援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、その歴史を継いだ「食文化都市宣言」に基づき各種事業等を開始し、食育・食文化の発展に貢献しています。



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

33

○ 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

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

代表 齋藤由佳子

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饗応・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・大学機関などヘイタリアやスペインなど欧州の「持続可能な地域づくり」の先達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作り上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。



35

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

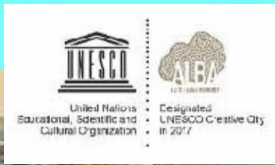


United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Creative Cities
Network

創造都市

36



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

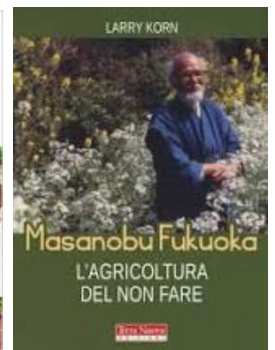
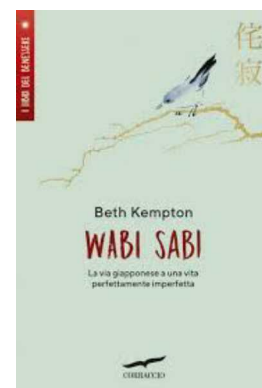
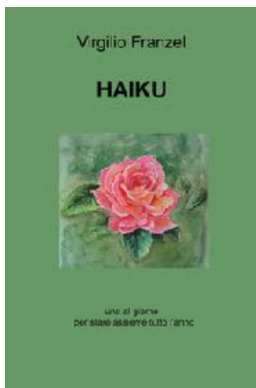
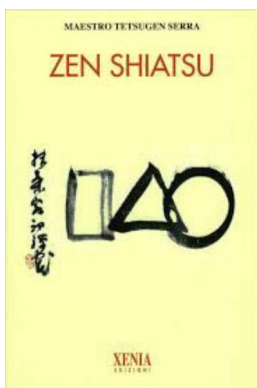
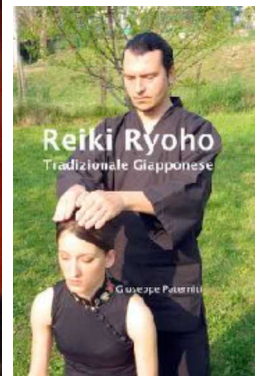
UNESCO食文化創造都市に認定

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



37

世界で注目されている、日本文化関連のキーワード



38

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



PHOTO: ©CHANEL

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



39



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）

40

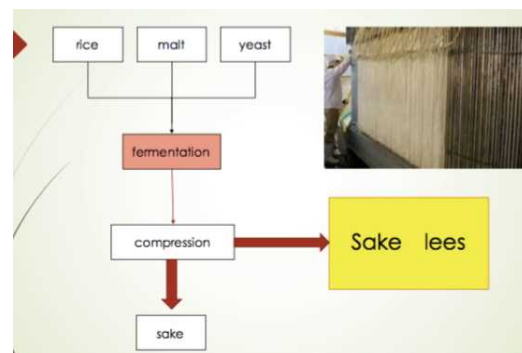
日本の食文化で最も感銘を受けた要素

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



霊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

41



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

42

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



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

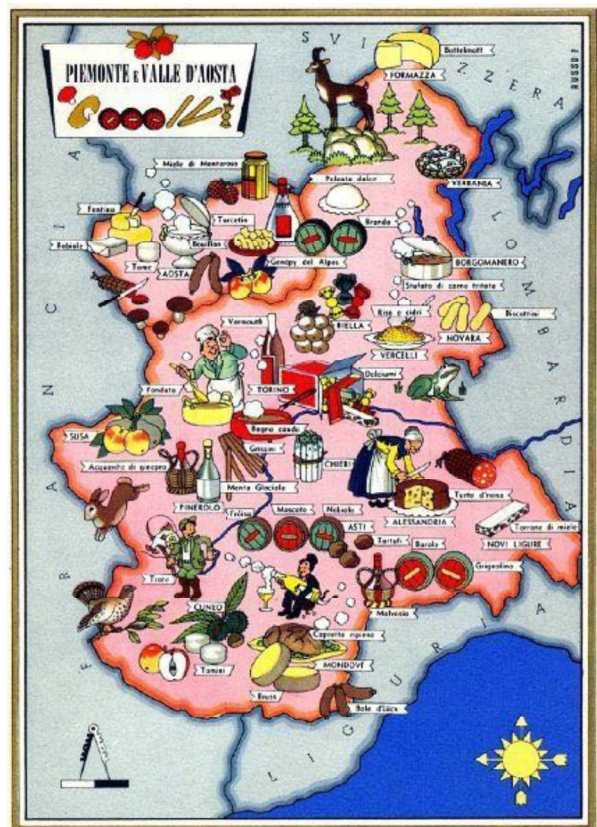
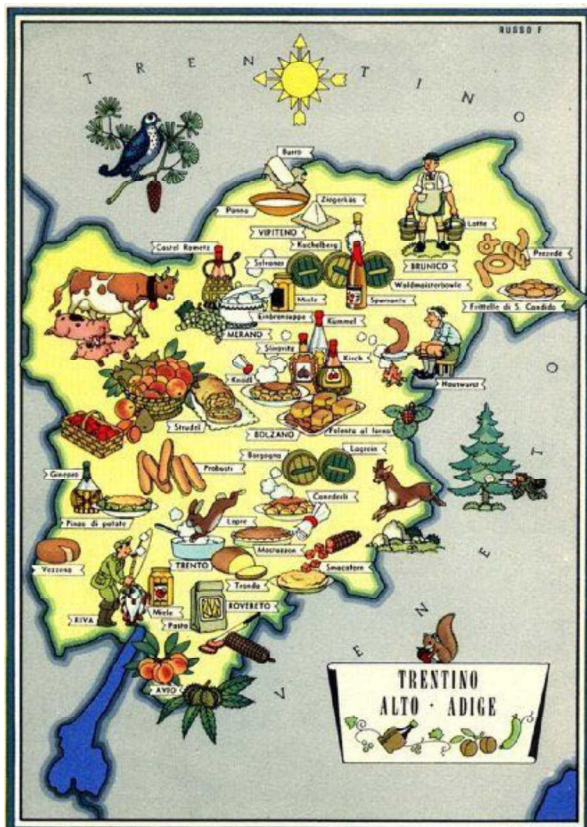


Hut und Stiel
Vienna, Austria
food waste, local economy, local food

45

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



46