

**食文化分野における  
新たな顕彰制度創設に向けた提言**

**令和7年2月21日**

**食文化分野における  
新たな顕彰制度の創設に向けた有識者会議**

## はじめに

地方の過疎化や生活様式・嗜好の変化等に伴い、日本の食文化を取り巻く環境は厳しさを増しており、その保護・継承は喫緊の課題である。この課題解決に向けては、食文化への「気づき」の提供、理解の深化が必要であるため、国においては、食文化の継承・振興に貢献する関係者の顕彰を充実することが求められていた。

こうした背景がある中、食文化に焦点を当てて新たに顕彰制度を整備することは、食文化関係者の励みになることはもとより、後継者の確保といった効果や、食文化分野からの重要無形文化財の指定に当たっての判断材料になり得ることも期待される場所である。

このため、文化庁は、令和6年度において、効果的かつ権威ある食文化に係る顕彰制度の創設に向け、国内外の顕彰制度や関係分野の実態を踏まえつつ、創設すべき顕彰制度の在り方について提言を受けるため、「食文化分野における新たな顕彰制度の創設に向けた有識者会議」を設置した。

有識者会議は、これまでに累次の議論を重ねた結果、今般、提言を取りまとめるに至ったところであり、今後、文化庁には、提言に沿った顕彰制度の構築を速やかに実行されることを期待するものである。

## 1. 顕彰制度創設に向けて

### (1) 日本の食文化をめぐる現状と課題

近年、日本の食文化をめぐるのは、生活文化の中長期的な変化に加え、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になってきており、その継承が危ぶまれる危機的状況にある。

その一方で、訪日外客数はコロナ禍以前を超えてきており、訪日外国人の多くが日本の食に対して高い関心を寄せ、訪日の目的自体が日本食を体験することとの声の大きい事実を踏まえれば、インバウンド需要の更なる拡大を通じた地域・産業の活性化と食文化振興との好循環の形成を更に高めていく好機が到来している。

こうした状況下において、日本の食文化をめぐる危機的な状況を打開すること、その解決の糸口となるチャンスを見逃さないという対応を可及的速やかに同時並行で行うことが求められるところである。

よって、日本の文化の保護（保存・活用）・継承という国家的役割に照らして、国はなすべきことを早急に固めて実行に移し、これにより日本の食文化に関わる多くの人々が裨益し、ひいては新たな価値創造によって日本が世界に誇る食文化のブランド力が更に高まることを渴望するものである。

### (2) 新たな顕彰制度創設の必要性

日本の食文化において中心的な役割を担っている様々な職業や職種（例えば、飲食店の調理人・店主、バーテンダー、給仕従事者や、食料品・飲料製造業の技術者など。（以下「料理人等」という。））が持つ技術や技法、技能は、日本の長い歴史の中で日本人のその時々嗜好の変化等に順応しつつも核心部分は変更が加えられることなく継承されている伝統のわざである。

こうしたわざを持ち、かつこれを駆使して生業を行っている方々の社会的地位の向上や、生業としての魅力を発信することこそが、日本の食文化の価値の向上、食文化全体の底上げに繋がると考えられる。

このため、日本の食文化の価値を正確に評価し、その価値を国内外

に発信するとともに、価値の継承のための後継者育成に注力されている人材を顕彰することは、日本の食文化を取り巻く現状を踏まえれば、国が真っ先に取り組むべき課題といえる。このような考えに基づき、国には食文化分野における新たな顕彰制度（以下「新制度」という。）を早急に創設することを求めるものである。

そして、新制度によって顕彰される方々は、同業に携わる人々はもちろんのこと、同じ道を進もうとする人々の憧れの的となる。すなわち、新制度によって料理人等が日本の食文化の中心的存在として位置づけられ、注目されることは、飲食サービス業など食文化に関連する産業全体に活気をもたらし、これら業界への関りを希望する後継者が育成されることにより、それら業界の持続的な発展へと繋がる。

また、業界の発展と同時に、料理人等の職業としての魅力が日本社会全体に浸透することにより、料理人等に対する見方が変化し、日本国民の間に生命を支える食の在り方を見つめ直すきっかけをもたらし、それらが後押しとなって料理人等の間に新たな価値創造の原動力が生み出されることに繋がる。

さらには、日本の伝統的な風習や、日本人の受容性の高さから生み出される新たな食文化に関心を寄せる外国人には、日本の食文化の更なる奥深さを知り得る機会を提供することとなる。

このように、新制度は、国の食文化振興において極めて重要な政策になり得るとともに、顕彰された方々やその方々と活動を共にする人々の社会的地位の向上を図り、生業を継続していく上での心のよりどころとして不可欠なものとなる。

### (3) 新制度の実行における基本的考え方

食文化の形成に関わる方々が誇りを持って日々の諸活動に勤しみ、その営みの延長線上に様々な文化的価値が創造され、世界的にも評価が高まっている日本の食文化の水準の維持・向上を狙うためには、新制度は、究極的には食文化の形成に関わるすべての要素に光を当てたものとするのが理想である。

また、新制度は、料理人等が弛まぬ活動を続けていく上での励みとなることに主眼を置き、顕彰される料理人等にあこがれて、その道を目指そうとする後継者を確保することに繋げることを狙いとするため、集団ではなく、人物に焦点を当てて顕彰する仕組みとすることが適当であると考える。

さらには、新制度による顕彰を多くの人々の理解と共感の下に末永く継続して実施していくためには、多様な分野（ここで言う分野とは、飲食業における日本料理、中華料理、フランス料理、イタリア料理や、食料品・飲料製造業におけるパン・菓子、水産食料品、調味料、酒類などの業種を意味する。以下同じ。）及びその構成において欠くことのできない様々な職種（ここで言う職種には、例えば、フランス料理においては、接客の場面で不可欠な料理に係る専門知識や高い接客技術を備えているソムリエ、ギャルソンなどが含まれ、同様に、日本料理においては、おもてなしの場面で主人公となる女将や仲居などが含まれる。以下同じ。）によって形成されている、日本の食文化の特徴とも言える多様性に配慮する必要がある。

また、時代背景や人々の嗜好の変化とともに柔軟に変容してきた日本の食文化を取り巻く状況としては、それぞれの分野で第一人者と目される方、師と仰がれる方、つまりは当代一流、当代随一と評価される方は世代により異なるという実態があるため、新制度はこうした点に配慮しなければならない。

その上で、新制度の普及を図るには、国には、新制度により受賞されること自体が極めて価値の高いことであるとのメッセージの継続的な発信はもとより、例えば、紫綬褒章を受章される多くの方がそれ以前に芸術選奨文部科学大臣賞を受賞されていることと同様、新制度による受賞を叙勲・褒章をはじめとする他の栄典制度の授与へと繋げていくなどの工夫を求めるものである。

加えて、民間の団体が主催する特定の分野や特定の職種に係るコンクール、コンペティションの受賞者を新制度による受賞へと繋げていくことにも配慮する必要がある。

## 2. 新制度の構成

### (1) 顕彰対象及び顕彰対象者

新制度を料理人等の社会的地位向上や、料理人等の職業としての魅力の発信に繋げていくと同時に、新制度による顕彰の権威を高めていくためには、日本の多様で幅広い食文化の中から分野を特定せずに横断的に顕彰することを制度の基本に置くべきである。その上で、新制度は、文化庁が振興する政策分野、つまり、文化庁が担う文化芸術振興施策の基軸をなす、重要無形文化財の指定等を行う文化財保護制度との関連や接続にも留意する必要があることから、料理人等の無形のわざ（ここで言う「わざ」は、技術、技法、技能を指すものとする。以下同じ。）を顕彰対象とすべきである。

また、顕彰対象者については、食文化の幅の広さや、それぞれの分野・職種における継承の取組手法の差異などを考慮すれば、幅広い分野・職種に横断的な評価軸を横刺して選定することは明らかに困難である。このため、多くの国民に新制度の狙いが容易に理解され納得し得るものとなるよう、各分野において当代一流と目されるわざの保持者、各分野における各職種のいわゆる「トップ オブ トップ」を顕彰対象者とすることが適当である。

その際、料理人等のわざは一朝一夕に身に付くものではなく、長い年月をかけた鍛錬の上で形成されることが一般的な認識であると考えられるものの、若くしてわざを身に付けて目覚ましい実績・功績を上げ、同業の人々から慕われ目標とされる者が存在する実態も踏まえ、年齢等による先入観を持ち込まないよう留意すべきである。

また、業界全体や世代をリードする当代一流の料理人等を選定しようとする場合、後継者の育成・確保も含めた業界発展への貢献の程度を評価軸に加えることは一定の合理性があり、むしろ人柄とも例えられる面倒見の良さは考慮されるべきである。

### (2) 顕彰対象者の選定及び選考の視点

食や調理技術に係る顕彰制度は、各省庁がそれぞれの行政目的

に照らし実施しているものがあるほか、民間においても消費者の商品（サービス）選択に資するなどの観点から実施しているものが、既に数多く存在している。

このため、新制度の構成は、芸術選奨等の国の顕彰制度の構成を参考とするのが適当である。その一方で、料理人等のわざを顕彰対象とし人物を顕彰する新制度においては、必然的に既存の顕彰制度とは異なる独自の評価の視点を導入することが求められるところであり、具体的には次の視点を顕彰対象者の選定及び選考の視点（以下「選定・選考の視点」という。）とすることが適当と考える。

#### 一 歴史的価値

- ・ 相当程度の期間において技術の研鑽を積まれたことの証として、歴史的に見て価値の高い技術を保持していること。

#### 二 芸術的価値

- ・ 料理や製品等の提供等を通じて芸術的価値を表現していること。

#### 三 文化貢献

- ・ 活動が食文化の発展に大きく寄与していると認められること。
- ・ 活動を通じて後継者の育成・確保や文化発信・普及啓発に大きく貢献していること。

#### 四 社会貢献

- ・ 食材や原料等を扱う上において地域社会の維持や地域経済の循環に十分に配慮していると認められること。
- ・ 人々の生活の向上や環境の改善に繋がる非営利の社会活動や慈善活動を継続的に行っていると認められること。

### (3) 顕彰対象者候補の選定方法

幅広い関係者が存在し、多様性に富むことが日本の食文化の特徴と言えるが、それ故に、仮に顕彰対象者候補の選定において不特定多数の者が関わることとなれば、選定における評価軸が多様なものとなり、審査や選考も困難を極めることが想定される。

このため、選定・選考の視点に照らしてトップオブトップと目され

る候補者を確実に拾い上げるという観点に立てば、特定の分野に造詣の深い専門家等を推薦委員として、それらの者による候補者選定の方法（以下「推薦委員方式」という。）を採用することが適当である。

なお、特定の分野への候補者の偏りや、推薦委員への働きかけ等を排除する観点から、推薦委員は毎回入れ替えを行うとともに、推薦委員名簿は非公表とすることが適当である。

#### (4) 顕彰対象者の選考方法

推薦委員方式により選定された候補者の中から顕彰対象者を選考するに当たっては、公正性を確保する観点から、推薦委員とは別に選考委員を任命する。

また、新制度の社会的信頼を確保すること、新制度の権威付け等の観点から、選考委員名簿は公表することが必要と考える。

候補者の中から顕彰対象者を適正かつ公正に選考するためには、選考委員は適性のある者を選定することが重要であり、例えば、国内外の食文化について高い見識を持つ学識経験者、文化人、料理人、飲食品製造・流通関係者、マスメディア関係者等の幅広い層から参画してもらうべきである。

また、選考委員であることが権威化しないようにする一方、選定・選考の視点を踏まえた公正な選考を持続させる観点から、例えば、1人当たりの任期を最大3年としつつ、選考委員のうち1/3ずつを順次改選して、新制度の創設初年度の選考委員のうち1/3は3年間の任期を全うしてもらうなどの工夫を施すことが必要である。

選考体制としては、選考委員で構成する選考委員会を設置し、具体の選考方法としては、各選考委員は事務局が準備する候補者に係る既存の表彰制度の賞歴その他の功績等の書類を参考にしつつ、選定・選考の視点を以て各選考委員が自らの知見に基づき相対評価を行い、予め設けられた人数の枠内において、各々が顕彰対象者を選考するものとする。各選考委員の評価に差異が生じた場合は、選考委員全員で協議の上、選考委員会として顕彰対象者を決定する。

## (5) 実施主体

食文化は幅が広く、多くの民間企業が関りをもっていることから、多くの民間企業の賛同を得て民間主導で実施してもらうことも考えられるものの、関わる企業や団体が多い故に、新制度の実行までに長期の準備期間を要することが想定される。

また、新制度の実行においては、第一義的に文化芸術の振興の視点を持つ必要があると同時に、顕彰対象者を他の栄典制度等に関係づけていくことや、最終的に公益にかなうことが求められることから、公の立場で文化芸術の振興を担う文化庁が主催することが適当と考える。

この場合、選考委員会における選考結果を尊重することを基本に、文部科学大臣が受賞者を決定することが適当と考える。

## (6) 顕彰頻度

広範にわたる分野からの候補者の選定や顕彰対象者の選考には相当程度の時間を要すること等から、新制度による顕彰は年1回とし、受賞者を広く周知するためには顕彰式典を行うことが適当である。

## (7) 受賞者の呼称

新制度は、各分野における各職種のトップオブトップを顕彰すること、受賞者の中から重要無形文化財の保持者、いわゆる芸術上特に価値が高く、歴史上特に重要な意義のある無形のわざを有する「人間国宝」に認定されることを大いに予感させるものとして、受賞者を「食の至宝」と称することを提案する。

なお、国には、この提案を踏まえて新制度の事業名を決定されることを求めるものである。

## 3. 新制度実行に当たっての課題

### (1) 既存の表彰制度等との棲み分け

新制度は、料理人等が持つわざの歴史的価値や、料理や製品等の提供等を通じて表現するわざの芸術性等を特定し顕彰するものとして、既存の表彰制度と重複することがないように制度設計することになるが、部分的な重複の可能性や誤解を招来する可能性は否定できないことから、既存の表彰制度実施団体に対して当該提言を提示の上で説明を行い、意見を聴取し、懸念点の払しょくに最大限努めるなど、慎重かつ丁寧な調整を行うことが必要と考えられる。

## (2) 受賞者数

新制度が多様で幅の広い日本の食文化に関わる人々の励ましとなるためには、受賞者は、毎回、多様な分野や職種からできるだけ多く輩出されることが望ましいとの考えがある一方で、新制度の権威付けの観点から限定的に輩出し、稀少性を持たせるとの考えもある。

このため、新制度の受賞者数は、先例となる芸術選奨の毎回の受賞者数も参考にしつつ、国内外の食文化について高い見識を持つ学識経験者等からの意見も聴取し、かつ関係方面との調整を行った上で決定することが望まれる。

同時に、受賞者数は、推薦委員や選考委員の定数の規模や、副賞の有無にも関わってくることから、現実性を十分に踏まえて検討されることを求める。

## (3) 受賞者を偏りなく輩出する仕組みの構築

新制度により顕彰対象となる分野は広範に及ぶこと、それに加えて日進月歩の日本の食文化を支えるわざを的確に顕彰するためには、特定の分野や特定の職種に偏りなく受賞者が輩出される必要がある。一方で、新制度の性格、イメージの定着に当たって、新制度の創設当初は、ある程度特定の分野からの受賞が続いた方が良いとの考えもある。

同時に、毎回の候補者選定や顕彰対象者選考において、その都度、推薦委員や選考委員を選任や改選することや、それらの者による選考や選定には相当程度の期間を要するといった物理的制約が伴うこと

も考慮する必要がある。

そこで、新制度を実行に移していくことを念頭に、毎回の受賞者数と連動させて予め計画的に複数年にわたって顕彰対象とする分野と職種を特定し、それに対応した推薦委員と選考委員を選任することを企画・設計するとともに、設計した計画を状況の変化等に応じて適時再設計する常設の会議体をできるだけ早期に設置することが適当であると考える。

#### (4) 発信方法

新制度の認知度向上がそのまま顕彰の権威付けに繋がるため、新制度と受賞者の効果的な発信方法を検討すべきである。例えば、報道各社への情報提供をはじめ、ウェブページ、SNS、政府広報などにより多言語で公表することは不可欠と考えられる。

#### (5) 支援方法

新制度が狙いとしている料理人等の職業としての魅力を日本社会に浸透させていくには、国には、受賞した当該年に限らず、受賞者の活動を継続的に支援する方策を検討することを求めたい。

食文化分野における新たな顕彰制度の創設に向けた  
有識者会議 委員名簿

※敬称略

座長	同志社大学経済学部教授	おおした よしゆき 太下 義之
委員	ぐるなび社長室室長 日本飲食団体連合会事務局長	いえなか みほこ 家中 みほ子
委員	win-do.us (ウインドアス) 代表	うえの こうせい 植野 広生
委員	日本ソムリエ協会名誉会長	たさき しんや 田崎 真也
委員	レフェルヴェソンス エグゼクティブシェフ	なまえ しのぶ 生江 史伸
委員	菊乃井代表	むらた よしひろ 村田 吉弘