

提案書（案）の主な修正点

D：要素の地理的分布

- ・日本食文化の多様性をデータをもって示す観点から、「全国で15,000以上の郷土料理が存在していること」を説明。

1(i)：要素の特徴

- ・「和食」と自然の関わり合いを明確化する観点から、「和食」の構成要素と自然との重層的な関係を整理。
- ・自然や季節感を視覚的にも表現していることを強調する観点から、「季節の植物などをモチーフにして、飾り包丁により季節の移ろいを表現する」という特徴を追記。

1(iii)：要素の伝承方法

- ・「和食」の伝統が古くから伝えられてきていることを明示する観点から、「専門的な技術や知識を一般に広める際の一助として、料理書が用いられてきたこと」に言及。

1(iv)：要素の社会的・文化的意義

- ・自然を尊重し季節感を大事にしていることを強調する観点から、初鰹、戻り鰹という言葉为例にとり、季節の変化を日本人に再認識させる効果があると記述。
- ・「和食」が健康によいことをデータをもって示す観点から、平均寿命や肥満率についてOECDのデータを引用。

1(v)：持続可能な開発等との整合性

- ・自然と調和し持続可能であることを分かりやすく説明する観点から、あら汁や干物、漬物などの保存食を例示し、「和食」において食材を無駄にしないことを記述。