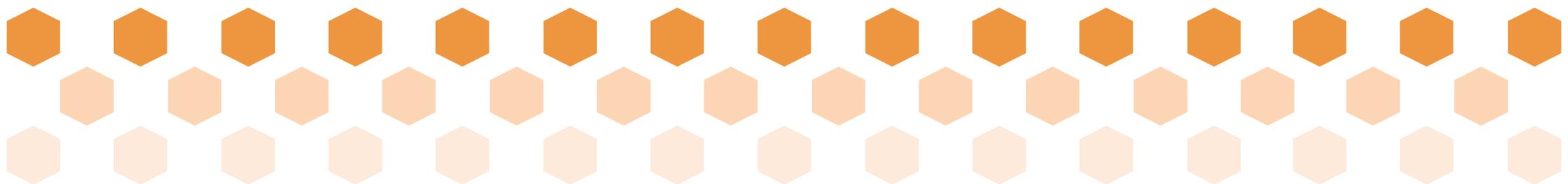


# 第 2 回国際文化交流の祭典推進会議 農林水産省 参考資料



平成 31 年 2 月  
農林水産省

# 「和食」の保護・継承に向けた取組の全体像

## 予算事業

### 地域の食文化の保護・継承

- ・地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していくための体制を構築し、地域ぐるみで郷土食等の調査、記録の作成及び普及等を実施
- ・郷土料理教室や郷土料理レシピ集作成等地域の食文化の継承のための活動を支援



「和食」と地域食文化継承推進事業  
食料産業・6次産業化交付金

### 和食文化の継承を行う人材育成

- ・和食文化の普及活動を行う中核的な人材を各都道府県に育成  
当該人材が保育所や小学校等において和食文化を継承するとともに、栄養士、保育士等を対象とした各種研修会の場で和食文化の普及活動を行う取組を実施



「和食」と地域食文化継承推進事業

### 次世代を担う子供たちへの普及

- ・次世代を担う子供たちを対象として、行事や和食文化普及のため、和食王を目指す「全国子ども和食王選手権」を開催
- ・和食給食の普及等食文化の継承のための活動を支援
- ・学校給食等での地産地消の推進のため、コーディネーターの派遣支援や優良事例表彰を実施



「和食」と地域食文化継承推進事業  
食料産業・6次産業化交付金  
日本の食消費拡大国民運動推進事業

輸出促進

日本産食材  
サポーター店

料理講習会で海外  
料理人に食文化普及

インバウンド喚起

## 官民協働の取組

### Let's!和ごはんプロジェクト <農林水産省官民協働プロジェクト>

食にかかわる産業界と行政等が一体となって子供たち・忙しい子育て世代に、内食・中食・外食等で、身近・手軽に、健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうための官民協働の取組。プロジェクトメンバーは140企業等（平成30年12月末時点）。

# 食文化発信の取組（グローバルイベントとの連携）

## ■ ジャポニスム2018の機会を活かした日本食魅力発信イベント

日時：2018年12月3日

場所：レ・ピュルガトワール（フランス・パリ）

概要：日本文化の魅力を紹介する大規模な複合型文化芸術イベント「ジャポニスム2018」期間中、日本食材の魅力・G I 産品の魅力をテーマに、星付きレストランシェフ、食関係事業者、プレス等約80名を対象としたセミナー・試食会を開催。三ツ星レストランシェフ等による日本産食材に関するトークセッションや、鹿児島黒牛・市田柿・木頭ゆず・辺塚だいたい（果汁）・大分かぼす（果汁）等といったG I 産品を使用したフレンチの調理実演・試食提供、日本産G I 酒類の試飲を実施。

※国税庁と連携



## ■ mipcom2016での日本食・食文化の魅力発信イベント

日時：2016年10月17日～10月20日

場所：mipcom会場・グランドハイアットカンヌ ホテルマルチネス（フランス・カンヌ）

概要：国際番組見本市であるmipcom会場にて、当省が新たに製作したアニメ「英国一家、日本を食べる」の特別版を、来場した世界各国のバイヤーに無償で配布し、アニメの拡散による日本産食材・食文化の魅力を発信。オープニングレセプションでは、著名フードライターで「英国一家、日本を食べる」の原作者であるマイケル・ブース氏を迎え、また、日本産の米、和牛、ブリ、ホタテ、茶等を使用した日本料理等で日本産食材のP Rを実施。

※総務省、国税庁、国際交流基金等と連携



## ■ リオデジャネイロ オリンピック・パラリンピックのTokyo 2020 JAPAN HOUSE における日本食・食文化普及イベント

期間：2016年8月17日～8月21日、9月10日～9月14日

場所：Tokyo 2020 JAPAN HOUSE（ブラジル・リオデジャネイロ）

参加人数：ブース期間全体：約1,000名 シンポジウム：約200名 レセプション：約100名

概要：期間中、出汁をテーマとしたブースを出展。「日本食普及の親善大使」の小池シェフによる「日本食の栄養バランス」のプレゼンテーションを実施。また、著名アスリートである鈴木スポーツ庁長官とジーコ氏による「アスリートからみた日本食」をテーマとした日本食シンポジウムも開催。さらに、現地料理関係者、メディアなどを対象に、和牛のP Rを中心とした日本食普及レセプションを実施。

※内閣府、スポーツ庁、外務省、観光庁、国税庁、総務省、経産省、文化庁等と連携



# 食文化発信の取組（日本食・食文化の普及を担う外国人料理人等の育成）

## 受入 ① 海外からの招へいによる日本料理研修

- 日本産品や日本食・食文化の魅力を発信し、我が国の食関連事業者等が海外展開をする際にパートナーとなり得る人材を育成するため、海外の外国人料理人を研修生として招へいし、日本料理の知識、調理技能、おもてなしの精神等を日本国内の有名日本料理店において学ぶ研修を支援。
- 平成28・29年度に計26名が修了し、平成30年度は8名が修了予定。



## 受入 ③ 外国人料理人日本料理コンテスト

- 日本食・食文化を普及させる人材の育成と、こうした人材の活躍を通じた日本食の魅力発信機会の海外での構築を目的とし、世界各国のレストランで日本料理の経験がある外国人料理人が日本料理の技術を競うコンテスト「和食ワールドチャレンジ」を実施。
- 平成30年度に実施された第6回では、パリ、NY、LA、バンコク、大阪での予選大会を経て、韓国人料理人が優勝。



## 受入 ② 日本料理海外普及人材育成事業

- 日本の調理師養成施設の外国人留学生（日本の調理師免許の取得が必須）が、卒業後も引き続き、日本国内において働きながら日本料理を学べるよう、平成26年2月、在留資格の要件緩和を実施。
- 調理師養成施設と日本料理の提供事業者が共同で実習計画を申請し、農林水産省が認定。その後、在留資格を「留学」から「特定活動」に変更することにより、最大5年間、日本料理店の調理業務に従事することが可能。
- 平成31年1月末時点の認定件数は96件。

## 派遣 ④ 日本食普及の親善大使の活動

- 海外の日本食レストラン等に対するアドバイスを行う国内外の日本料理関係者等を「日本食普及の親善大使」として任命し、日本食・食文化をより広く普及。
- 平成26年度の創設以来75名を任命し、海外でのイベントにおける調理実演や、海外の料理学校での日本料理講習会・外国のシェフ等に向けた日本食普及セミナーの講師等として海外へ派遣。



# 農泊の推進：農山漁村の多様な資源を活用した滞在型観光の推進

- 地域の多様な食と食文化や日本ならではの伝統的な生活体験と農村地域との交流を楽しむ「農泊」（農山漁村滞在型旅行）を推進。

## 農泊（滞在型観光）

- ・ 農林漁家民宿のほか、古民家や廃校等を活用した宿泊施設を活用
- ・ 地域内のホテルや旅館等とも連携



宿泊

食事

- ・ SAVOR JAPAN（地域の食・食文化、農林水産業等の魅力で訪日外国人を誘致する地域を農林水産大臣が認定）
- ・ 地場産の食材を活用した地域ならではの料理を農家レストラン等で提供
- ・ 既存の飲食店等とも連携



地域が丸となった取り組み

体験

買い物



- ・ 地域に存在するあらゆる資源を活用した体験メニューを提供
- ・ インバウンドのニーズにも対応



- ・ 朝採れの野菜や果物などの新鮮な食材やそれら食材を活用した加工食品等を販売
- ・ 地元木材を使用した魅力ある工芸品等も販売

農山漁村地域

# 日本の「木の文化」の情報発信と「木のおもてなし」の提案

「2020東京オリンピック・パラリンピック大会」を契機とし、樹種毎の特性を活かした伝統的な加工技術や最新の木材製品など、日本が培ってきた「木の文化」を国内・海外に発信することにより、木材・木材製品そのものの良さを伝える。

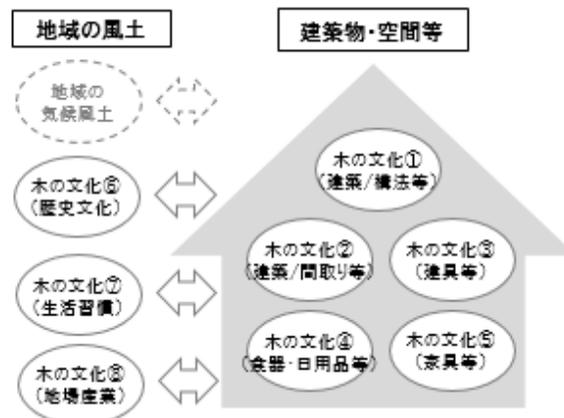
複数の「木の文化」を繋ぎ、“ストーリー性”ある「木のおもてなし」を形成・集積している地域・建築物・製品等をweb等を活用して情報発信

来日観光客等に向けた「木のおもてなし」の提案

(例) 地域に多様な「木の文化」を支える技術・製品群等が面的な集積された地域 (建築・建具・家具分野)



(例) 多様な「木の文化」が集積されている建築物・空間・街並み等 (観光分野(運輸・交通・宿泊等) / まちづくり分野(文化・交流等))



- ✓ 訪日外国人観光客向け施設等における木製品の活用に向けた提案・情報提供
- ✓ 導入された木製品の原材料の由来や制作過程等の紹介



JR秋田駅  
秋田スギ等を活用し、駅・自由通路・待ち合い室など一体的な空間づくりを実施



静岡県富士山世界遺産センター  
富士山の自然や歴史、文化などを後世に伝えるための拠点施設。逆さ富士型の木格子が美しい。

「木のおもてなし」の促進

新たなインバウンド等の観光需要の創出