

文化庁 食文化担当 業務説明資料

(1) 2013年 ユネスコ無形文化遺産に
「和食;日本人の伝統的な食文化」登録

(2) 2017年 文化芸術基本法改正 「食文化」を例示

(生活文化の振興並びに国民娯楽及び出版物等の普及)

第12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。

(3) **2020年 文化庁 食文化担当参事官を設置**

食文化に対する国内外からの関心の高まり等を踏まえ、我が国の食文化振興を図るため設置。

文化審議会 文化政策部会食文化ワーキンググループ

- 文化庁の文化審議会文化政策部会において、食文化政策について検討するため、食文化ワーキンググループを設置し、令和2年9月から計5回開催。
- 令和3年3月30日、文化政策部会報告を経て、報告書「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～」を取りまとめ。



目指すべき姿(報告書第5章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。
- 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。
- 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。
- **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とともに、食を目的とした訪日客が増加する。
- 料理だけでなく**食材、器、提供の場なども含め**て、包括的に食文化として**振興**される。
- 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。

我が国の食文化の特徴・魅力（報告書第3章）

- 自然環境・社会環境の違いにより全国各地で極めて多様な食文化が発達。
- 自然の尊重など日本人の精神性を反映。 ○ 食への自然の表現、食材の持ち味の尊重。
- 栄養バランスの取れた健康的な食生活。 ○ 年中行事・通過儀礼とも密接な関係。
- 多様な器の存在と使い分け。
- 料理人により継承されてきた日本料理等の技術には、様々な創意工夫で季節感等を表現し感動を生み出す芸術性のある「わざ」も存在。
- 伝統的な食文化は、地域の食材を尊重し自然環境とも調和。
- 食文化の担い手は、家庭・地域住民から専門の料理人まで多様。
- 接遇やしつらえなど料理を取り巻く様々な要素が融合し、個々の文化の価値を高める側面も存在。
地域の食文化の継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手など、担い手を支える関係者も多様。
- 他の伝統文化とも相互に影響。
- 海外、特にヨーロッパでは、日本の食に対して、健康的との評価や文化的背景に関心。
日本各地の食文化にも強い関心。

文化財保護法の一部を改正する法律の概要

趣旨

社会の変化に対応した文化財保護の制度の整備を図るため、**無形文化財及び無形の民俗文化財の登録制度を新設**し、幅広く文化財の裾野を広げて保存・活用を図るとともに、**地方公共団体による文化財の登録制度**及び文部科学大臣への文化財の登録の提案等について定める。

概要

[文化財保護の制度]

	文化財の類型	指定 強い規制と手厚い保護措置	登録 幅広く緩やかな保護措置
国	有形文化財 建造物、 美術工芸品 等	○	○
	有形の民俗文化財 衣食住の用具 等	○	○
	無形文化財 芸能、工芸技術 等	○	新設
	無形の民俗文化財 風俗慣習、民俗芸能、民俗 技術 等	○	新設
地方	[文化財の類型は任意]	○	新設

1. 無形文化財及び無形の民俗文化財の登録制度の新設

(1) 無形文化財の登録制度

○ 文部科学大臣は、重要無形文化財に**指定されていない無形文化財**のうち、その文化財としての価値に鑑み**保存及び活用のための措置が特に必要とされるもの**を文化財登録原簿に**登録できる**こととする（登録に際し、保持者又は保持団体を併せて認定）。【第76条の7関係】

【登録の効果】

- ・保持者の氏名変更等の**届出義務**（罰則あり）【第76条の9関係】
- ・保存・公開に要する経費の補助、指導助言【第76条の10～第76条の12関係】
- ・登録無形文化財保存活用計画の作成・認定【第76条の13～第76条の17関係】（名称及び保持者等、具体的な措置の内容、計画期間等）

(2) 無形の民俗文化財の登録制度

○ (1) **無形文化財と基本的に同様の**制度として新設する。【第90条の5～第90条の11関係】

(3) 施行期日

○ 公布日から3月以内で政令で定める日（令和3年6月14日）
※ **新型コロナウイルス感染症により、多様な無形の文化財について、公演等の継承活動に深刻な影響が生じていることから、迅速にこれらの無形の文化財の登録を進め、国による保護の網をかけるとともに、予算措置等による支援を図る。**

2. 地方登録制度の新設

(1) 概要

- ① 地方公共団体は、条例の定めるところにより、重要文化財等以外の文化財でその**区域内に存するものうち**、その文化財としての価値に鑑み**保存及び活用のための措置が特に必要とされるものを当該地方公共団体の文化財に関する登録簿に登録できる**こととする。
- ② 地方公共団体は、①により**登録した文化財のうち適当であると****思料するもの**について、文部科学大臣に対し、**国の文化財登録原簿への登録を提案できる**こととする。【第182条の2関係】

(2) 施行期日 令和4年4月1日

【第182条第3項関係】

食文化に関する無形の文化財の登録の事例

登録無形民俗文化財（2件）

讃岐（さぬき）の醤油醸造技術

所在地：香川県

醤油は、庶民生活への普及、消費量の拡大とともに、近代以降、機械化や工場での大規模生産が進み、産地においても、手工業的な性格が後退し、伝統的な醸造技術が失われつつある。また、アミノ酸液などを添加する混合方式も行われている。

このような醤油づくりの現況の中で、讃岐地方では、「むしろ麹（こうじ）」と呼ばれる醤油麹の製法が伝承されており、木桶を用いた天然醸造を続けている蔵元も数多く見られるなど、我が国における醤油醸造の技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。

土佐節（とさぶし）の製造技術

所在地：高知県

我が国における鯉節の製造は、土佐で改良が行われ、その製造技術は各地の鯉節づくりに大きな影響を与えた。なかでも「カビ付け」は、節の水分を放出させ、良性的カビによって腐敗を防ぐ保存の技術で、鯉節の製造技術を向上させるとともに、鯉節の全国的な流通にもつながった。

現在の鯉節製造においても、魚さばきや「カビ付け」などの工程に、熟練を要する技術が継承されており、我が国における海産物加工の技術の変遷を考える上で注目される。

登録無形文化財（1件）

伝統的酒造り

保持団体：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会

酒は『古事記』などに登場し、古くから日本に根差してきた食文化のひとつである。伝統的酒造りは、近代科学が成立・普及する以前から造り手の経験の蓄積によって築き上げられてきた手作業のわざを指す。明治以降、酒の生産では機械化及び大規模化が進行してきたものの、伝統的に培われてきた手作業による生産は今日まで受け継がれており、日本酒、焼酎、泡盛及びみりん等の酒造りに活かされてきた。

わざの中心は、並行複発酵と呼ばれる発酵法を高度に調整することで目的とする酒質を作り出すことにあり、担い手は歴史的に培われてきたこの巧緻なわざを用いることによって、酒生産において味や香り等に関する多様な表現を行っている。



参考：食文化に関する主な文化財の実績

- ・重要有形民俗文化財の実績は13件、登録有形民俗文化財の実績は5件（酒造用具・製塩用具等）。
- ・重要無形民俗文化財の実績は2件（製塩技術、茶の製造技術）。
- ・令和3年度は、無形の文化財の登録制度が新設され、登録無形民俗文化財2件（讃岐の醤油醸造、土佐節の製造）登録無形文化財1件（伝統的酒造り）。

(R4.1時点)

○重要有形民俗文化財（13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）

○登録有形民俗文化財（5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）

○重要無形民俗文化財（2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）

○登録無形民俗文化財（2件）

- ・香川県 讃岐の醤油醸造技術（R3）
- ・高知県 土佐節の製造技術（R3）

○登録無形文化財（1件）

- ・伝統的酒造り（R3）

○記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（5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）



能登の揚浜式製塩の技術

登録無形文化財「伝統的酒造り」の登録

(令和3年12月2日告示)

〔名称〕 伝統的酒造り

〔分類〕 生活文化

〔保持団体〕 日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会

〔適用登録基準〕 (二) 生活文化に係る
歴史上の意義を有するもの

〔概要〕

- 伝統的酒造りとは、酒生産の根幹の過程（原料の水分調整・こうじ造り・もろみ管理）において、伝統的に培われてきた判断方法と手作業を駆使することで、吟醸酒等を作り出すわざのこと。
- 奈良時代にカビを用いた製法の存在が確認でき、室町時代に我が国独自のわざの原型が成立し、江戸時代に洗練され（寒造り・三段仕込み等）、昭和中期に完成された。
- 酒造りでは巧緻なわざを用いることで、味や香り等に関する多様な表現が可能となっている。



水分調整



こうじ造り



もろみ管理

参考：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会

〔 保 持 団 体 の 名 称 〕日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
(令和3年4月設立)

〔 代 表 者 〕会長 小西 新右衛門

〔 事 務 所 の 所 在 地 〕東京都港区

〔 保 持 団 体 の 登 録 基 準 〕登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体。

〔 概 要 〕酒造りのわざの保存及び伝承等を図る目的で設立された団体。



末松文科大臣への表敬訪問（令和3年12月27日）



登録無形文化財
**伝統的
シンポジウム**
酒造り

— 守り つなぐ 伝統の酒造り —

2022年 2月 26日(土) 14:00 ~ 16:00
(受付 13:30)

国立科学博物館 日本館2階 講堂 (オンライン配信あり) 参加無料
※会場観覧は別途申し込みが必要です

【主催】国院庁【共催】独立行政法人国立科学博物館、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会、文化庁、独立行政法人酒類総合研究所

日本の「伝統的酒造り」が無形文化財として登録されたことを記念して、酒造りの担い手や有識者を迎えたシンポジウムを行います。パネルディスカッションには明酒師の資格を持つ女優、村川絵梨さんも会場にて参加されます。皆様も是非ともご参加ください！

村川絵梨
1987年、大阪生まれ。歌手デビューを経て、2004年から女優業に進出。2006～2009年のNHK連続テレビ小説「東の海 恋のぼたん」でヒロインを演じて以降、ドラマ・舞台・映画と幅広く活躍。2021年NHK大河ドラマ「青天を衝け」では主人公演義一之助の姉・なを役を演じている。
2016年に「明酒師」の資格を取得。2020年には自身でも日本酒のプロデュースをしている。

・会場 50名限定
・定員50名以内は、変更する可能性があります。
・オンライン 視聴 40名限定
(定員多数の場合は抽選させていただきます)
お申込みはこちら
<http://www.forman.net/jgm/83443558/>



令和4年2月26日開催予定のシンポジウム

岸田総理大臣施政方針演説（令和4年1月17日第208回通常国会）

日本酒、焼酎、泡盛など文化資源のユネスコへの登録を目指すなど、日本の魅力を世界に発信していきます。

菅総理大臣施政方針演説（令和3年1月18日第204回通常国会）

日本酒、焼酎などの文化資源について、ユネスコ無形文化遺産への登録を目指します。

経済財政運営と改革の基本方針2021（令和3年6月18日閣議決定）

日本酒、焼酎・泡盛等のユネスコ無形文化遺産への登録を目指す。

成長戦略フォローアップ（令和3年6月18日閣議決定）

日本酒、焼酎・泡盛などの文化資源について、ユネスコ無形文化遺産への登録を目指す。

『食文化あふれる国・日本』プロジェクト

令和4年度予算額（案）
（前年度予算額）

188百万円
149百万円



背景・課題

- 我が国には、豊かな自然風土と精神性、歴史に根差した、世界に誇る多様な食文化が存在。平成29年に改正された文化芸術基本法では、「食文化」の振興を図ることが明記。また、令和3年には文化財保護法が改正され、食文化など無形の文化財を保護する登録制度を新設。
- 一方、地方の過疎化や生活様式・嗜好の変化等により、食文化は急激に変容しており、さらにコロナ禍もあいまって、その継承・振興は喫緊の課題。
- 特色ある食文化の継承・振興及び文化財登録に取り組むモデル事例を形成するとともに、食文化に関する調査研究・情報発信を推進し、食文化の振興、地域の活力向上、人材育成・技術継承を図る。

食文化“消失”の危機

① 地域や家庭での継承が困難

「自分が生まれ育った地域の郷土料理を知っている」 **31.9%** (1)
「郷土料理の作り方を受け継いだことがある」 **17.1%** (1)

② 伝統的な技の継承も課題

「料亭（日本料理の技の伝承の場）の減少」 **過去30年間で▲93%** (2)

食文化の継承は喫緊の課題！

出典：(1)「国民の食生活における和食文化の実態調査」(R2、農林水産省)
(2)「経済センサス」

事業内容

普及啓発等 156百万円

1. 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

- 我が国の特色ある食文化の文化財登録とその魅力の国内外への発信を推進するため、地方自治体等による食文化ストーリーの構築・発信等の取組を支援。
- 実施主体：地方公共団体、協議会、民間団体等
- 件数・単価：9箇所×約900万円（予定）
- 事業期間：令和3年度～

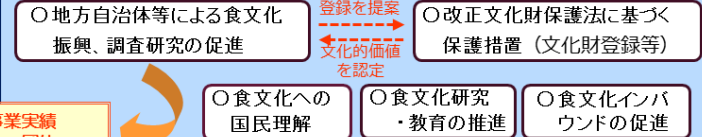
2. 食文化機運醸成事業

- 博物館等を活用した食文化への学びと体験の機会の提供、文化や食のイベント等との連携、オンラインによる情報発信により、国民の食文化への理解を深める。
- 実施主体：民間団体等（委託）
- 事業期間：令和3年度～

3. 食でつながる日本の文化認定事業（新規）

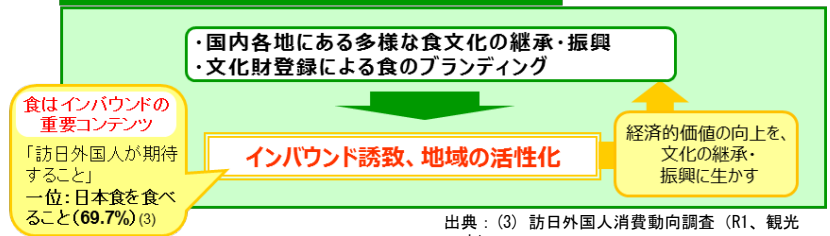
- 多様な地域の伝統食やそれを支える文化財など、食にまつわる伝統文化の魅力を推進する取組を認定・支援。
- 実施主体：民間団体等（委託）
- 件数・単価：4箇所×約1,050万円（予定）
- 事業期間：令和4年度～令和6年度

必要な施策 ※R2文化審議会において今後の食文化振興方策を取りまとめ



R3食文化ストーリー事業実績
応募件数 47自治体・団体
要望額 393百万円

施策のインパクト（国民・社会への影響）



出典：(3) 訪日外国人消費動向調査 (R1、観光庁)

調査研究 32百万円

- 食文化の無形の文化財登録等に向けた調査
- 食文化研究のプラットフォーム（食文化センター）の試験調査
- 食文化インバウンド促進のための動向調査
- 実施主体：民間団体等（委託）

「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

- 特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対し、調査研究による文化的価値の明確化や文化的背景を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を支援し、モデル事例を形成。

食文化の継承・振興に向けた課題

自然や歴史の反映された食文化は我が国の文化遺産。

- しかしながら、国・地方を通じて食文化の文化財指定は進んでおらず、その文化的価値が不明確。
- 一方、コロナにより食文化を支える地域・食産業が打撃。

事業内容

○実施主体

特色ある食文化や伝統的なわざの継承・振興に取り組む地方公共団体、協議会、民間団体等

○補助率

定額（上限1,000万円）

○補助対象となる取組

【調査研究（文化的価値の明確化）】

- ・ 有識者検討会の開催
- ・ 文献調査、実地調査
- ・ 報告書・記録動画等の作成

※ 国及び自治体による文化財登録等に資する調査研究が対象

○主な要件

調査研究の結果を報告書に取りまとめるとともに、食文化の文化的背景を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」を作成

【保護継承】

- ・ シンポジウム等の開催
- ・ 食文化教育・体験の実施
- ・ 継承団体の育成
- ・ 食文化振興に取り組む者の顕彰

【発信等】

- ・ 食文化の文化的価値を伝える食文化ストーリーの構築・発信等
- ・ 食関連施設等を活用した食文化の発信・体験等

【事例① にし阿波地域の雑穀食】

【食文化の特徴】

急傾斜地で米作には適さない自然条件の下、そばを米に見立てたそば米雑炊など独特の雑穀食文化が受け継がれてきた。農作業に関連した祭りや作業唄など、山間部の人々が織りなす文化の中心となるのが豊かな雑穀食文化である。



（にし阿波の山村（農水省HPから））

【事例② 京都の伝統的な食文化】

【食文化の特徴】

京都の料理人等は、平安以来、日本料理の基本的な要素を継承し発展させてきた。だしや旬の食材を使用した調理から盛り付け、配膳やもてなしの空間まで美しく整えられた料理には、美に対する独特の感性など高い精神性と文化性がみられる。



成果

無形の文化財の登録制度の普及

食文化の継承・住民の誇りの醸成

食文化を活かした観光等による地域活性化

参考：令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業採択団体一覧

○ 初年度の応募件数は47自治体・団体、要望額は393百万円。うち、10自治体・団体を採択。

	助成団体・事業名	概要		助成団体・事業名	概要
1	【岩手県久慈市】 日本一の白樺美林の里に受け継がれた甘さとしょっぱさ～オンリーワンの粉もん食文化・「まめぶ」～	醤油味のだしに、クルミや黒砂糖が入った「まめぶ」という団子を入れた汁物は、南部藩時代から、地域の慶弔事には欠くことのできない行事食。	6	【京都府】 「京都の料理人により継承されてきた伝統的な食文化～料理技術及び作法～」調査等事業	本膳料理、茶の湯に源を有する伝統的な料理。創意工夫により季節感を表現する調理技術にとどまらず、器・しつらいや接遇も含めたおもてなし文化。
2	【山形県鶴岡市】 つるおか伝統菓子伝承事業	北前船で伝わった京都の文化に由来するとされる伝統的な菓子。鶴岡雛菓子、笹巻、とちもちなど。	7	【京都府立大学】 味噌及び発酵調味料～飲食文化の相互影響評価と活用（愛知・岐阜・長野を例に）	味噌及び発酵調味料は、和食において歴史的・技術的に重要度が高く、地理的な特色も多様。日本の伝統的飲食文化の価値形成に寄与する。
3	【栃木県】 とちぎの食文化調査研究発信事業 ※「しもつかれ」に関する調査研究	「しもつかれ」は、初午の日に作り、稲荷神社に備える行事食であり、栃木県のほぼ全域で古くから食される代表的な郷土食。	8	【徳島県】 「にし阿波地域の雑穀食」魅力発掘・発信事業	急傾斜地で水利も悪い自然条件を背景に、そば米がゆ、きび・ひえ料理などの雑穀料理が伝統的に食されている。
4	【一般社団法人 能登半島広域観光協会】 能登における発酵食文化の発掘・発信事業	能登では、日本三大魚醤の「いしり」、寿司の原型である「かぶら寿し」など、独自の加工技術（発酵食文化）が受け継がれている。	9	【甌の旅ソムリエ協議会】 甌の旅ソムリエによる食文化プロジェクト	甌島は上・中・下の3島で構成されており、その地理的隔たりや歴史的背景により異なる食文化が育まれてきた。「甌島のすず（ばら寿司）」など
5	【福井県小浜市】 若狭へ継承 都への贈答食文化 「御食国ストーリー」創出発信事業	若狭は古代、御食国として都の食文化を支えてきた。素材の味を損なわない絶妙の一汐と酔しめの技術は御食国食文化の到達点として価値がある。	10	【一般社団法人 日本スローフード協会】 沖縄県国頭村宜名真における「フーヌイユ」食文化継承のための調査研究及び保護継承、発信事業	沖縄県国頭村では、伝統的なフーヌイユ（シイラ）漁と加工技術が受け継がれている。フーヌイユは儀礼食・行事食として固有の食文化を形作っている。

令和2年度 食文化振興推進事業（普及啓発）の概要

- 令和2年4月、文化庁は、我が国の多様な食文化の継承・振興を推進するため、食文化担当の参事官を新設。
- 初年度の普及啓発事業においては、①今後の食文化発信の基盤となるポータルサイトを構築、②キックオフイベントとして「オンライン食文化シンポジウム」及び「お正月料理フォトコンテスト」を開催し、食文化振興の取組をスタートした。
- ポータルサイトに掲載した江戸時代の食文化を紹介するVR動画（日英2カ国語）は、再生回数約3万回。

オンライン食文化シンポジウム

開催日：令和3年2月13日（土）14:00～15:30

「食文化あふれる国・日本」～日本人が育んだ食文化の魅力～

我が国の豊かな風土や歴史に根差した多様な食文化への理解を醸成し、その継承と振興、海外への発信等を推進するため、オンライン食文化シンポジウムを開催。

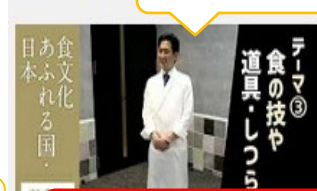
【パネリスト】

植野 広生氏（雑誌「dancyu」編集長）※ファシリテーター
太下 義之氏（同志社大学教授、文化庁食文化WG座長）
中澤 弥子氏（長野県立大学教授）
柳原 尚之氏（懐石近茶流嗣家、平成27年度文化庁文化交流使）



【テーマ】

①郷土料理②発酵文化③食の技や道具・しつらえをテーマにディスカッション



【結果・成果】

- **全国33都道府県・イタリアから約370名**が参加（オンラインで視聴）
- 事後アンケートの実施によると、「以前より日本食・食文化に理解関心が高まった」との回答は**93%**
今後聞きたいテーマの上位3つは、①「日本の伝統的な食文化」、②「食文化による地域活性化」、③「食文化の海外発信」
- シンポジウム映像を授業で使いたいという要望（長野県立大学・女子栄養大学等）には、**アーカイブ配信**で対応

我が家のお正月料理フォトコンテスト

開催期間：
令和2年12月21日（月）～令和3年1月22日（金）

身近な食文化について考え、学びきっかけづくりとして、日本人にとってなじみの深い年中行事であるお正月をテーマにした「我が家のお正月料理」フォトコンテストを開催。

【実施手法】

Instagram内でお正月料理の写真と紹介メッセージを募集し、コンテストを開催。株式会社イオンから協賛を受け、入賞者への賞品を準備

【結果】

国内外から336件の投稿あり（イタリア・ドイツ等海外からの投稿も複数）

入賞作品例



義父母と囲んでいた賑やかな「大きな」お正月の食卓。今は1人分ずつ重箱に詰めた「小さな」おせちを楽しんでいます。義母の味と、私の味。

今年はコロナでどこにも行けないし、雑煮で各地の味を味わおうと、元旦から9日間、毎日異なる地域の雑煮を作りました！



お正月は黒豆はもちろん、千葉県らしく落花生の甘露煮もつくっています！

【成果】

- 地域性豊かなお雑煮・おせちが多い一方で、コロナ下での一人用おせちや、大皿に盛りつけたおせちなど、**現代家庭でのお正月料理**をInstagram内で共有できた。
（例）おせち写真のうち、重箱を使ったもの107件、重箱以外に盛り付けたもの60件
- Instagramを活用したため、**海外からの投稿**も可能となった。
- 協賛企業からも好評が得られ、**食関連企業を巻き込んだ取組事例**ができた。

令和2年度 食文化振興推進事業（普及啓発）の概要



食文化ポータルサイト <https://www.bunka.go.jp/foodculture/index.html>

日本の食文化の概要や、その魅力を紹介するVR動画、継承・振興活動の優良事例、研究機関・関係団体等のリンク等、食文化に関する情報を集約したプラットフォームとなるウェブサイトを、文化庁HP内に構築。

日本語・英語対応

【ウェブサイトコンテンツ概要】



食文化
あふれる国・
日本

①「日本の食文化とは」
ウェブサイトへの導入として、日本の食文化の概要と本サイトの目的を紹介

②「360°VR動画」
江戸時代の台所を例として、日本の食文化の魅力を伝える360°VR動画を掲載

③「日本の食文化を伝える5つのテーマ」
「技」「伝統」「郷土料理」「季節」「器・しつらえ」の5つの視点から日本の食文化を紹介

④「食文化研究及び継承・振興活動事例」
食文化研究や継承・振興活動の事例を掲載（京都市、新潟大学日本酒学センター、和食文化学会、NPO法人等。今後拡充予定）

⑤「NEWS」
食文化関連の最新情報を掲載（随時更新）

⑥「関連リンク集」
食文化振興に関連する団体や地方自治体のHPと連携（現在22団体）

【成果・課題】

- アクセス数は日・英版合わせて、**91,595回**（6月末現在）
- 滞在時間では、日本語サイトでは「技」のページ、英語サイトでは「郷土料理」のページが長く、**国別の興味に合わせたサイト作り**も今後のコンテンツ拡充の課題

VR動画

食や食文化にこれまであまり関心のなかった方々にも、日本の食文化に興味を持ち理解を深めてもらえるよう、江戸時代の四季の食文化をテーマとしたコンテンツを作成。
子どもたちや、外国の方にも、言葉だけでなく直感的に楽しんでもらえるよう、360°のバーチャルリアリティ映像を活用した。

日本語・英語
対応



PCの場合は
カーソルを操作し
360°回転可能



【映像概要】

主人公（視聴者）は、江戸時代にタイムトリップし、料理人のタクさん（京料理「木乃婦」三代目の高橋拓児氏が出演）や、江戸時代の住民から江戸の四季折々の食やそれにまつわる習慣を教わりながら、過去から続く日本の食文化を体験。（約11分）

- 【春】花見弁当
- 【夏】鰻の蒲焼き
- 【秋】重陽の節句の栗ご飯・菊酒・酒のあて
- 【冬】お正月のお雑煮

【成果・課題】

- 視聴回数は日・英版合わせて、**29,039回**（6月末現在）
- 日本の食文化を紹介する体験型動画として、今後も継続的に活用
- 子どもにも理解できる内容であるため、**食育での活用を検討**



「100年フード宣言」 (食文化機運醸成事業)

事業目的

文化庁では、伝統的な食文化（和食、郷土料理等）を文化財として登録する取組を推進。

一方で、全国各地には、文化財に値するほどの歴史はまだないものの、世代を超えて地域で愛されてきた様々な食文化と、それを支える地域住民や自治体が存在。

本事業では、それらの地域で受け継がれ愛されている食文化を掘り起こし、関係者や自治体が100年続く「食文化」として継承することを宣言する「**100年フード宣言**」運動を展開。

R3年度は全国から100件を超える100年フードを掘り起こし、地域の食文化への気付きと継承の機運を醸成する。

地元で愛されてきたソウルフード



お菓子



郷土料理



駅弁



明治以降に発展した洋食、中華など



事業内容

○ 応募団体 (想定)

地方自治体、観光協会・DMO、食関連団体等

○ 部門

- ①伝統の100年フード部門 ~江戸時代から続く郷土の料理~
- ②近代の100年フード部門 ~明治・大正に生み出された食文化~
- ③未来の100年フード部門 ~目指せ100年!~

○ 応募要件

- ・ 応募団体による「100年フード宣言」(必須)
- ・ 関係自治体との連携、応援メッセージ 等

○ 募集期間

令和3年10月18日(月)~12月10日(金)

- 認定団体には、100年フードロゴマークの配布・活用、文化庁HP(事業サイト)における活動事例等の発信

※ R4、5年度は、全国100年フード博覧会(仮称)、100年フードMAP(仮称)等により国内外への発信を強化。



事業目標

100件を超える「100年フード宣言」を登録

地域の食文化の継承

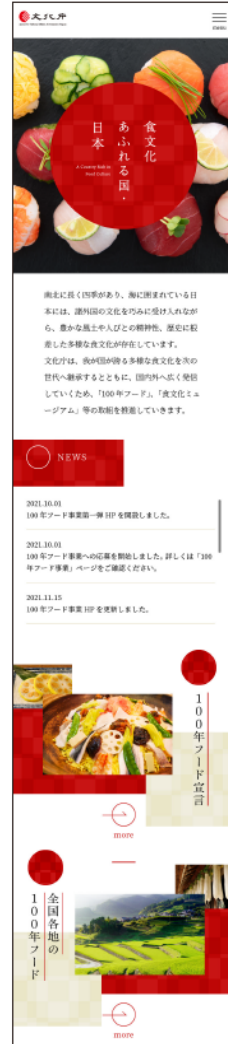
観光資源として活用

「100年フード宣言」 (食文化機運醸成事業)

特設サイト(PC版)



特設サイト (スマートフォン版)



ロゴマーク



マークとして使いやすいよう円形にまとめた案。
水引での表現をベースにマーク化。
伝統感を強調するために黒と金のカラーリング。

○令和3年10月プレオープン（募集開始）
⇒有識者による審査を実施し、
令和4年3月「100年フード」を公表予定

「食文化ミュージアム」

(食文化機運醸成事業)

事業目的

我が国には、地域ごとの特色ある食や、受け継がれてきた食の技・加工技術など、多様な食文化が存在。

それらの食文化の発信、学びや体験の提供に取り組む博物館や道の駅、民間企業の食体験施設などを

「食文化ミュージアム」として認定し、文化庁において一体的に情報発信。

学び・体験した食を自館のカフェで食べられる「博物館めし」の紹介や、道の駅での販売など、食を楽しめる要素を盛り込み、コロナ後には実際に各施設に足を運んでもらえるよう、文化・観光資源として情報発信。

博物館



道の駅



民間施設



事業内容

- “バーチャル” 食文化ミュージアムの構築
web上にバーチャルミュージアムを構築し、食文化の学びや体験の場になっている博物館、道の駅、民間の食関連施設等の情報を一体的に発信。



(オープニングのアニメ)



(道の駅の検索画面)

- 掲載内容 (イメージ)
 - ・道の駅で食べられる郷土料理とその歴史・食材等の紹介
 - ・民間施設での食文化体験プログラム
 - ・博物館での食に関する展示と博物館めし
 - ※その他、博物館・民間施設における既存の動画等をリンク
- 募集期間
10月18日(月)～12月10日(金)
- 開設日
12月
- オンラインイベント(オンラインシンポジウム等)の開催
 - ・食文化ミュージアムの事例紹介等
(ミュージアム同士の連携企画など出来るとよいが・・・)
 - ・100年フードなど文化庁の他の企画とも連携 等

事業目標

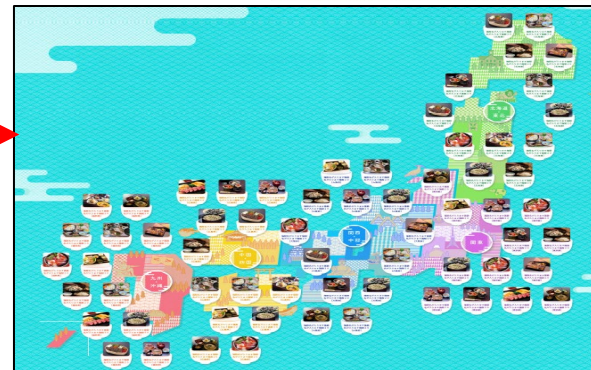
50件を超える
「食文化ミュージアム」
を登録

食文化
への
学びと体験

観光資源
として
活用

「食文化ミュージアム」 (食文化機運醸成事業)

○特設サイト (イメージ)



一覧表示も可能

事業の目的

- 観光庁の「訪日外国人消費動向調査」(H29)によれば、
 - 外国人旅行者が「訪日前に期待していたこと」や「実際に行なったこと」は「日本食を食べること」がトップ。
 - 外国人旅行者の91.2%が日本での食体験に満足したと回答。
- ↓
- 食文化を活用した地域活性化を進めるためには、外国人目線で魅力ある商品・サービスづくりや環境づくりを推し進めることが効果的。
⇒ 食に係る地域ブランドや心に刺さる観光体験等の造成を目指し、訪日外国人旅行者等の満足度向上や旅行消費額の拡大を図ることが必要。

目的へのアプローチ

- 日本における食文化を活用した観光（特に富裕層向け）について、
①現状分析、②課題の特定、③課題解決に繋がる新たな方策の提案を実施。
- 具体的には、
 - ・ 文献調査、ヒアリング調査、実証実験を実施。
 - ・ 有識者会議（3回設置）を通じて、調査と実証実験の結果の分析を実施。
受入環境の更なる改善等、食文化観光の推進に向けた方策を提言。
 - ・ 上記をまとめた報告書と成果のとりまとめ集を作成。

食文化関係の文化庁長官表彰等の顕彰実績

- ・食文化関係の文化庁長官表彰について、令和元年度の表彰者は1名（イタリア料理）、令和2年度の表彰者は2名（酒造り、イタリア料理）、令和3年度の表彰者は5名（日本料理2名（海外1名・国内1名）、フランス料理2名、スペイン料理1名）。
- ・ほかにも、食文化関係の文化功労者について、令和3年度に石毛直道（食文化研究）、平成30年度に村田吉弘（日本料理）・茂木友三郎（キックマン）が表彰。

令和3年度の文化庁長官表彰

○ ダリヤ・カフスミオヴァー

「雅」オーナーシェフ（日本料理）

チェコにおいて日本料理店のオーナーシェフとして活躍するとともに、茶人としてのイベントの開催、食を通じた日本とチェコの文化交流活動、後進の育成等により、我が国の食文化の海外における普及・発展に多大な貢献をしている。

○ 山本 征治

「龍吟」オーナーシェフ（日本料理）

日本料理店のオーナーシェフとして活躍するとともに、海外の料理学会において数々の斬新で創造的な料理技術の発信を続け、日本料理の普及・発展に寄与するなど、我が国の食文化の発展に多大な貢献をしている。

○ アンドレ・パッション

「レストラン・パッション」オーナーシェフ（フランス料理）

フランス料理店のオーナーシェフとして活躍するとともに、フランス郷土料理の団体設立等により、我が国の食文化の発展に多大な貢献をしている。

○ 坂井 宏行

「ラ・ロシェル」オーナーシェフ（フランス料理）

フランス料理店のオーナーシェフとして活躍するとともに、テレビやイベントへの出演を重ねることで、我が国におけるフランス料理文化の普及・発展に寄与し、我が国の食文化の発展に多大な貢献をしている。

○ 深谷 宏治

「レストラン・バスク」オーナーシェフ（スペイン料理）

スペイン料理店のオーナーシェフとして、我が国におけるスペイン料理文化の普及・発展に尽力するとともに、様々なイベントの開催を通じて地域の振興や料理人間の交流の促進を図り、我が国の食文化の発展に多大な貢献をしている。

食文化振興プラットフォーム構築促進事業

令和3年度事業目的

食文化の調査・研究（知の集積）や、その成果を活かした食文化振興活動それぞれを促進し、全体の好循環を生むプラットフォームの在り方の提案

食文化振興プラットフォーム（PF）のイメージ

