

文化庁 食文化担当 業務説明資料



食文化担当設置の経緯

(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、提供の場等も含めて**、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。

食文化に関する主な文化財の実績 (R5.1月時点。答申後未告示のものも含む)

- 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3件（製塩技術、茶の製造技術）。
- 令和4年度は、登録無形文化財2件（菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）、京料理）を新たに登録し、重要無形民俗文化財1件（石鎚黒茶の製造技術）及び登録無形民俗文化財2件（能登の魚醤製造、近江のなれずし製造）について答申（令和5年1月時点）。

○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・麴室（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 鳥取の二十世紀梨栽培用具（H27）

○重要無形民俗文化財（3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）
- ・愛媛県 石鎚黒茶の製造技術（R4）

○登録無形民俗文化財（4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）
- ・石川県 能登のいしる・いしり製造技術（R4）
- ・滋賀県 近江のなれずし製造技術（R4）

○登録無形文化財（3件）

- ・伝統的酒造り（R3）
- ・菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）（R4）
- ・京料理（R4）

○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）



伝統的酒造り



菓銘をもつ生菓子
（煉切・こなし）



京料理

食文化に関する無形の文化財の登録の事例

登録無形文化財（3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（R3.12 登録）

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。



こうじ造り

菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）

保持団体：優秀和菓子職会（R4.11 登録）

煉切製もしくはこなし製の生地を用いて生菓みに各種の意匠及び菓銘を表現するわざである。生菓子には多様な種類が存在しており、このうち、餡を主体とする煉切製及びこなし製の生菓子では、造形性の高さを活かして、四季折々の風物等を手がかりとした多様な表現がなされている。また菓子の意匠は、菓銘にも反映されている。

菓銘は、古典文学で取り上げられた地名・情景を他のものになぞらえて表現する遊びが、菓子に取り入れられたものである。たとえば和歌に由来する「東風（こち）」や「竜田（たつた）」はその一例である。



造形のわざ（はさみ菊）

京料理

保持団体：京料理技術保存会（R4.11 登録）

平安時代以降、わが国の食文化の発展に大きく寄与してきた京都で育まれてきたのが、調理・しつらい・接遇を一体化する中で、食を通じた「京都らしさ」の表現をおこなう、京料理のわざである。「京都らしさ」は、季節感や伝統行事が食材の選択や献立に反映され、しつらいに投影されることによって表現される。

わざの担い手は3者からなる。主人は献立の作成やしつらいの決定を含むサービス全体を統括し、客をもてなす演出をおこなう。料理人は京料理に特有の食材（京野菜、鱧等）を用いて、京料理特有の技術も交えながら調理をおこなう。女将・仲居は接遇を通じてサービスに込められた文化的意味を客に提供する。



しつらいと料理の組み合わせ

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（4件）

讃岐の醤油醸造技術

所在地：香川県（R3.9 登録）

讃岐地方では、「むしろ麴（こうじ）」と呼ばれる醤油麴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。



能登のいしる・いしり製造技術

所在地：石川県（R5.1 答申）

石川県の能登地方では、醤油に類似した風味をもつ、「いしる」又は「いしり」などと呼ばれる魚醤が継承されてきた。我が国における代表的な魚醤の一つであり、素材自体がもつ天然の発酵力を活かした製造技術には、地域的特色が顕著に見られる。また、長期熟成による伝統的な製造法も維持されており、我が国における発酵調味料の製造技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。



土佐節の製造技術

所在地：高知県（R3.9 登録）

我が国における鰯節の製造は、土佐で改良が行われ、その製造技術は各地の鰯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、良性のカビによって腐敗を防ぐ保存の技術で、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。



近江のなれずし製造技術

所在地：滋賀県（R5.1 答申）

魚を発酵させて作る「なれずし」は、近世に酢飯を用いた早ずしが普及する以前からある古い形態である。本件は、その代表的な伝承例であり、歴史も古く、現在も滋賀県一円で広く製造され続けている。琵琶湖と周辺の河川で豊富に獲れる魚を利用し、長期の保存に適するように加工するその製造技術には、地域的特色が顕著であり、我が国におけるすしの調製技術や発酵食品の製造技術の変遷を考える上で注目される。



「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組

ユネスコ無形文化遺産への提案

- 令和4年2月25日 文化審議会無形文化遺産部会が、「伝統的酒造り：日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術」を令和3年度のユネスコ無形文化遺産への提案候補として選定
- 令和4年3月10日 無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において、審議・決定
- 令和4年3月31日 ユネスコ事務局に提案書を提出
- (参考) 令和6年(2024年)11月頃：政府間委員会において審議・決定(見込み)

(参考) 政府方針等

- 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。**」

各種イベントにおけるPR

- 「文化庁芸術祭」や「UNWTOガストロノミー・ツーリズム世界フォーラム(奈良)」等において、日本の伝統的な酒造りをPR



パンフレットの作成

- 「伝統的酒造り」を紹介するリーフレットを多言語で作成



「伝統的酒造り」シンポジウム

- 一般消費者向けのシンポジウムを全国で開催



保持団体の活動

- 将来の担い手(子ども)向けのワークショップを開催



こうじ作りワークショップを開催します
(令和4年8月8日~10日)



背景・課題

- 我が国の多様な食文化は、各地の自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき文化の一つ。平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録、平成29年に文化芸術基本法の中で食文化の振興を図ることが明記。
- 少子高齢化、生活様式・嗜好の変化等による食生活の急激な変容、新型コロナウイルス感染症のまん延による「わざ」の披露の機会の減少等により、食文化の継承は喫緊の課題。
- 我が国の食文化の振興に向けて、食文化の明確化・価値化に向けた取組の支援、食文化の文化的価値に気づきを与える情報発信、民間主導の食文化振興の方策の構築・取組の支援等を行う。

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)**
 - ②伝統的なわざの継承も課題
 「料亭（日本料理の技の伝承の場）」
 過去30年間で▲93%(2)
- 「郷土料理の作り方を受け継いだことがある」 **17.1%(1)**



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

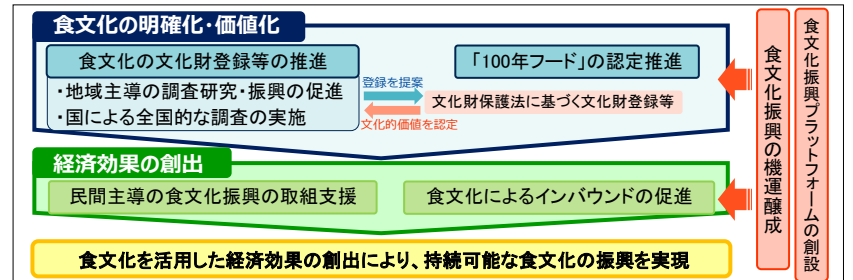
我が国の食文化の持続的な振興に向けて、食文化の明確化・価値化を進めるとともに、明確化・価値化された食文化を活用して経済効果を創出する。

1. 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 88百万円（89百万円）

- 食文化の文化財への登録等、国内外への食文化の魅力発信等の推進を図る観点から、地方公共団体等による食文化ストーリーの構築・発信等を行う取組モデルの形成を支援。
- 実施主体：地方公共団体、協議会、民間団体等
- 事業期間：令和3年度～令和7年度（予定）

2. 食文化機運醸成事業

- ① 地域の食文化ブランド価値向上事業 22百万円（21百万円）
 - 「100年フード」や「食文化ミュージアム」の認定を通じた食文化のブランド化を進めるとともに、HP等における情報発信等により、国民の食文化に対する理解を促進。
 - 実施主体：民間団体（委託） ● 事業期間：令和3年度～
- ② 食文化振興加速化事業（新規） 40百万円（—）
 - 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年等を契機としたイベントの開催等を通じて、国内外に食文化の魅力を発信。 ● 実施主体：民間団体（委託）



3. 食でつながる日本の文化認定事業 32百万円（47百万円）

- 食にまつわる文化の魅力の発信等の取組を認定・支援。
- 実施主体：民間団体等（委託）
- 事業期間：令和4年度～令和8年度（予定）

4. 調査研究 9百万円（32百万円）

- 食文化の無形の文化財登録等に向けた調査 等
- 実施主体：民間団体等（委託）

アウトプット(活動目標)

- 形成したストーリー取組モデルの数

令和5年	令和6年	令和7年
10件	10件	10件
- 支援した食文化振興の取組の件数

令和5年	令和6年	令和7年
4件	4件	4件

アウトカム(成果目標)

初期（令和6年頃）
 食文化の文化財への登録等に向けた情報が蓄積。

中期（令和9年頃）
 食文化の文化財への登録等の実績が増加。

長期（令和12年頃）
 民間主導の食文化振興の取組が活性化。

インパクト(国民・社会への影響)、目指すべき姿

- 食文化の明確化・価値化と情報発信を進めることにより、国民の中で食文化の文化的価値に対する気づきを醸成。
 - 食文化を活用した経済効果の創出の方策の構築・取組の支援等により、民間主導の食文化振興の取組を促進。
- ⇒ 持続可能な食文化振興が実現。

「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事や作業唄など、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

令和3年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の概要（調査研究）

- 各地域の特色ある食文化の継承・振興に取り組む10団体を採択し、文化財登録に向けた調査研究、地域での保護継承、国内外への魅力発信等の取組を支援し、モデル事例を創出。
- 調査研究事業…それぞれの食文化に関する文献調査、現地調査等を実施、調査報告書を取りまとめ。

○ 京料理【京都府】

京都に伝わる出汁を基本とする調理法によって創作される料理と、それを盛りつけ、配膳し、しつらえの中でもてなす料理文化



○ まめぶ【岩手県久慈市】

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、地域の慶弔時に欠くことのできない行事食



○ つるおか伝統菓子

【山形県鶴岡市】

江戸時代から城下町鶴岡に伝わる「鶴岡雛菓子」、灰汁を利用した伝統菓子「笹巻」、「とちもち」



○ しもつかれ【栃木県】

鬼おろしでおろした大根や塩鮭の頭、大豆、酒粕などを煮込んだ栃木県の郷土料理、初午の日に作り稲荷神社にお供えする



○ 能登の発酵食

【能登半島広域観光協会】

能登半島では、日本三大魚醤の「いしり」や「かぶらずし」など独自の発酵食文化が受け継がれている



○ 小鯛のささ漬

【福井県小浜市】

都への贈答食として発展した「小鯛のささ漬」には、千年の時を重ねた御食国の加工技術が凝縮されている



○ 味噌及び発酵調味料

【京都府立大学】

味噌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であり、日本の飲食文化の形成に寄与してきた



○ にし阿波の雑穀食

【徳島県】

急傾斜地が大半を占める自然条件を背景に、そば米がゆや、きび・ひえ料理などの雑穀料理が伝統的に食されてきた



○ 甑島のすず

【甑の旅ソムリエ協議会】

東シナ海に浮かぶ甑島では、地理的隔たりや歴史的背景により、「すず」など独自の食文化が育まれてきた



○ フーナユの食文化

【日本スローフード協会】

沖縄県国頭村では、伝統的なフーナユ（シイラ）漁と加工技術、行事食としての食文化が受け継がれてきた



各団体を取りまとめた調査報告書等は、文化庁ホームページに掲載しています。

ウェブサイトで『食文化ストーリー 活動実績』と検索🔍

- 保護継承事業…地域の食文化の継承を目的としたシンポジウム、食育授業、市民講座の開催等の取組が実施された。
- 発信等事業…地域の食文化の魅力を発信するための映像制作、食文化体験ツアーの試行等の取組が実施された。

食育授業・市民講座

「まめぶ」未来継承講座（久慈市）

市内の小中学校で郷土食「まめぶ」の体験講座を開催



「宜名真のフーユイヌ」 絵本製作・読み聞かせ会

（一般社団法人 日本スローフード協会）
地域内外の子ども達がフーユイヌの食文化を理解を深めることができるよう絵本を制作し、読み聞かせ会を開催



外国人向け講習会（鶴岡市）

市内在住の外国人を対象とした鶴岡雑菓子の体験講習会を開催



玉味噌づくりワークショップ（京都府立大）

岐阜県関市下之保地区で継承される「味噌玉の醤油漬け」に用いられる味噌玉作りを開催



映像制作

以下の団体では、地域の食文化の魅力を発信するための映像を制作

まめぶ（久慈市）



能登の発酵食（能登半島広域観光協会）



つるおか伝統菓子（鶴岡市）



京料理（京都府）



しもつかれ（栃木県）



にし阿波地域の雑穀食（徳島県）



シンポジウム

能登発酵食オンラインシンポジウム（能登半島広域観光協会）

能登の発酵食の特徴と未来をテーマにしたシンポジウムを開催



『若狭小浜小鯛ささ漬誕生の謎に迫る』（小浜市）

御食国若狭小浜の食文化の集大成である小鯛ささ漬の加工技術や歴史



食文化体験ツアー

甕島を味わう食の旅モニターツアー（薩摩川内市甕島）

地域の方との交流や食文化体験を組み込んだモニターツアーを実施



信州諏訪の文化を訪ねる（京都府立大）

在日フランス人を対象とした諏訪の食文化、歴史等に関するガイドツアー



令和4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

○ 令和4年度の応募件数は27自治体・団体、要望額は205百万円。うち13自治体・団体を採択。

	助成団体・事業名	概要
1	【宮城県富谷市】 「宮城の大豆食文化」保護・継承プロジェクト	伊達政宗から続く仙台藩では、仙台味噌やずんだ餅など、大豆を原料とする食文化が受け継がれてきた。
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鶴岡雛菓子や、灰汁を利用した笹巻、とちもちなど鶴岡の伝統菓子
3	【JTB総合研究所】 山形県遊佐町における伝統的行事文化における食文化継承事業	遊佐町ではユネスコに登録された遊佐の小正月行事など、祖霊信仰と結びついた行事食が根付いている。
4	【福島県柳津町】 奥会津「命をつなぐ」伝統保存食文化調査・継承事業	1年のうち5か月は雪で閉ざされる柳津町では、多彩な保存食と発酵食で命をつなぐ食文化が形成された。
5	【栃木県】 とちぎの食文化調査研究発信事業	「しもつかれ」は初午の日に作り、稲荷神社に供える行事食であり、栃木県の代表的な郷土食。
6	【輪島市文化財総合活用実行委員会】 「能登杜氏」により継承された奥能登の酒造産業・技術・文化に関する学術調査研究・発信	日本4大杜氏の一つである「能登杜氏」には、酒造技術をはじめ醸造習俗や松尾神社への信仰など多岐にわたる文化が育まれてきた。
7	【福井県敦賀市】 和食を支える「敦賀昆布ストーリー」創出・発信事業	北前船の中継港である敦賀は、近世以降昆布の一大集積地となり、おぼろ昆布などの昆布文化が発展した。

	助成団体・事業名	概要
8	【福井県小浜市】 次代へ継承 都への贈答食文化「御食国ストーリー」創出発信事業	若狭は古来、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。
9	【下呂温泉観光協会】 下呂市を彩る食文化の文化財登を目指して～朴葉寿司その風土・歳時記・歴史・味覚・未来～	酢飯と魚や山菜などの具材を朴葉で包んだ朴葉寿司は、行事食や農作業の携帯食として受け継がれてきた。
10	【西尾茶協同組合】 西尾の碾茶食文化の再発見事業	江戸時代から伝統的な抹茶製法が受け継がれており、抹茶の原料である碾茶をそのまま食する食文化もある。
11	【三重県伊勢市】 伊勢うどん魅力発信事業	太い麺に甘辛いタレを絡めた伊勢うどんは、伊勢神宮への参拝客にも愛された伊勢の郷土食である。
12	【和歌山県太地町教育委員会】 太地町を中心とする熊野灘周辺地域の鯨食文化の調査・発信事業	熊野灘周辺地域では、鯨を余すところなく利用する加工技術、鯨料理など、鯨食文化が受け継がれてきた。
13	【鹿児島県】 かごしまの食文化（焼酎）調査事業	焼酎は鹿児島の食文化を代表する存在であり、習俗慣習や民俗芸能など県民の生活に密接に関わっている。

※食文化の概要については、助成団体の申請書から抜粋。

食文化機運醸成事業の概要 令和3年度

100年フード

文化庁は、世代を超えて地域で受け継がれ愛されてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを宣言する自治体・団体を募集。

<募集部門>

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

○ 募集・審査結果 (3/3 公表)

応募総数は212件、審査の結果

- ① 伝統 80件、② 近代 23件、③ 未来 28件の計131件を認定
- また、特に評価の高かった有識者特別賞15件を選定

認定された100年フードについては、文化庁ホームページにおいて、受け継がれてきた食文化ストーリーを紹介するとともに、ロゴマークを配布して認定団体の取組を支援。

100年フードロゴマーク →



食文化ミュージアム

食文化への学びや体験の提供、情報発信に取り組む施設を「食文化ミュージアム」として認定し、文化庁から情報発信。



“バーチャル”食文化ミュージアムの構築

<掲載施設>

- 博物館：地域の食文化の展示・体験
- 民間施設：食文化体験、製造施設の見学の駅
- 道の駅：郷土料理の紹介・飲食・販売



御食国若狭おぼま食文化館



酒ミュージアム (兵庫)

オンラインシンポジウム

100年フード及び食文化ミュージアムの関係者・認定団体を対象に、地域の食文化継承と魅力発信をテーマとしたパネルディスカッションを行った。(216名参加)



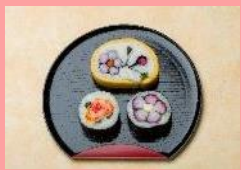
第2回我が家のお正月料理 フォトコンテスト

身近な食文化について学び、考えるきっかけ作りとして、お正月をテーマとしたフォトコンテストを開催。(応募総数 518件)



100年フード 認定事例

伝統の100年フード部門



太巻き祭り寿司
(千葉)



きりたんぼ (秋田)



ラフテー (沖縄)



五家宝 (埼玉)

近代の100年フード部門



静岡おでん (静岡)



大阪の鉄板粉もん文化
(大阪)

未来の100年フード部門



ボルガライス (福井)



背脂ラーメン
(新潟燕市)



「100年フード」の報道実績、ロゴマークの活用事例等

- 100年フードの公表後、地方紙・地方局を中心に、地域で認定された100年フードを紹介する報道が数多くなされています。また、各認定団体においては、SNS等による情報発信に加え、記念商品の発売、ロゴマークの活用などの取組がスタートしています。

NHK地方局等での報道



文化庁の「100年フード」に認定
■NHK兵庫、NHK愛媛、青森テレビ、高知さんさんテレビ、群馬テレビ（ほか NHK福岡、NHK大分、NHK鳥取、NHK島根、NHK和歌山、NHK関西 等）



文化庁「100年フード」に認定
弘前市の伝統野菜「清水森ナンパ」の一升漬



カツオのたたき「100年フード」に文化庁の認定制度
有産者特別賞（全国で10名）
「カツオのたたき」「血料料理」



「100年フード」に文化庁が選んだ5種決定
宇和島めし
100年フード 県内
▲三津浜焼き ▲宇和島めし ▲津島の六宝 ▲いさす豆腐 ▲北条めしの5件認定



文化庁「100年フード」認定
焼きまんじゅうを次世代へ

記念商品の発売・ロゴマークの活用

- ローソン×「海軍ゆかりの食文化」
認定記念「舞鶴海軍カレーパン」を発売



- 熊谷市役所本庁舎にて「五家宝」の懸垂幕



- 兵庫県「明石焼（玉子焼）」ステッカーを市内の飲食店50店に配布



全国紙・地方紙での報道



日本商工会議所 広報誌「月刊石垣」

- 100年フードの連載開始



20紙を超える全国の地方紙に波及

- 読売新聞 毎日新聞 日本経済新聞 東京新聞 茨城新聞 THE IBARAKI SHIMBUN
朝日新聞 京都新聞 神戸新聞 岐阜新聞 陸奥新報 #gunma 河北新報
DIGITAL 中国新聞 中田新聞 大分合同新聞 岩手日日 北海道新聞 沖縄タピス

「100年フード」都道府県別一覧

都道府県名	件数	①伝統 ～江戸時代から続く郷土の料理～	②近代 ～明治・大正に生み出された食文化～	③未来 ～目指せ、100年！～
北海道	5		ジンギスカン	新子焼き 小樽あんかけ焼そば なよろ煮込みジンギスカン とまこまいカレーラーメン
青森県	1	清水森ナンパー升漬		
岩手県	5	一関・平泉の伝統的なもち食文化		盛岡三大麺（わんこそば、盛岡じゃじゃ麺、盛岡冷麺）
宮城県	2	わんこそば まめぶ じゅうね餅 はらこめし けの汁		
秋田県	4	きりたんぼ 白餅	ジャンボウさぎ料理	秋田かやき
福島県	10	いもずいも こづゆ ベンケイ いかにんじん	喜多方ラーメン	円盤餃子 クリームボックス あんこうのどぶ汁 サンマのポーポー焼き・サンマのみりん干し メヒカリの唐揚げ 笠間の栗菓子文化 宇都宮餃子
茨城県	2		ほしいも	
栃木県	2	しもつかれ		
群馬県	3	焼きまんじゅう 桐生うどん	群馬のソースカツ丼	
埼玉県	3	草加せんべい 五家宝	フライ・ゼリーフライ	
千葉県	1	太巻き祭り寿司		
東京都	1	武蔵野地域のうどん文化		
神奈川県	2	小田原蒲鉾		サンマーメン
新潟県	4	えご 村上の鮭の食文化	へぎそば	背脂ラーメン
富山県	4	ます寿し 大門素麺	五箇山かぶら甘酢漬	
石川県	1	氷見のぶり食文化 美川のふぐの子糠漬		
福井県	8	若狭地方のニシンのすし はまなみそ 越前北前料理 半夏生さばの食文化 へしこ	福井のソースカツ丼	若狭おばま醤油干し ボルガライス

「100年フード」都道府県別一覧

都道府県名	件数	①伝統～江戸時代から続く郷土の料理～	②近代～明治・大正に生み出された食文化～	③未来～目指せ、100年！～
山梨県	1			あけぼの大豆納豆
長野県	1	謙信ずし（笹ずし）		
岐阜県	4	朴葉寿司	寝寿司（ねずし）	
		朴葉の食文化		
		岐阜の鶴匠家に伝わる鮎寿司		
静岡県	3	大井川のお茶請け食文化	静岡おでん（しぞーかおでん）	富士宮やきそば
愛知県	5	きしめん	高浜とりめし	へきなん焼きそば
			ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き）	
			お平（おひら）	
三重県	1	石樽茶		
滋賀県	1	よびしの食		
京都府	2	茶汁		松花堂弁当
大阪府	2		大阪ワイン	
			大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼）	
兵庫県	2	ぼたん鍋	明石焼（玉子焼）	
和歌山県	2	金山寺味噌/径山寺味噌		
鳥取県	2	湯浅の醤油		
	2	大山おこわ	いただき	
	6	清水羊羹		
島根県		津和野の芋煮		
		東出雲の畑ほし柿		
		松江の茶の湯文化		
		出雲そば		
広島県	4	大田の箱ずし		
		魚飯	海軍ゆかりの食文化～海軍カレー・ビーフシチュー・肉じゃが～	備後府中焼き
山口県	3	府中味噌		
		岩国寿司		
		あんこ寿司		
香川県	1	鯨肉郷土料理		
	4	小豆島そうめん		島そうめん
徳島県	4	阿波ういろ		「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきまぜ」
愛媛県	5	鳴門わかめ料理		
		いぎす豆腐	津島の六宝	
		北条鯛めし	三津浜焼き	
高知県	7	宇和島鯛めし		
		カツオのたたき	へらずし	中日そば
		皿鉢料理		ゆのすの恵み料理
	ゆず料理		なすのたたき	

「100年フード」都道府県別一覧

都道府県名	件数	①伝統 ～江戸時代から続く郷土の料理～	②近代 ～明治・大正に生み出された食文化～	③未来 ～目指せ、100年！～
福岡県	5	北九州の糠の食文化		小倉焼うどん
		うなぎのせいろ蒸し		
		小郡の鴨を取り巻く食文化		
		あごだし		
長崎県	6	島原名物かんざらし	かんころ餅	
		壱岐の麦焼酎		
		対馬ろくべえ		
		平戸寿司（押し寿司）		
		川内かまぼこ		
熊本県	1	球磨焼酎		
大分県	2	頭料理		
		佐伯ごまだし		
鹿児島県	2	鹿児島の壺造り黒酢		
		あくまぎ		
沖縄県	1	ラフテー		
計	131	80	23	28

食文化ミュージアム一覧

都道府県名	件数	①博物館・美術館	②道の駅	③食関連施設
北海道	1	民族共生象徴空間（ウポポイ）		
岩手県	2	奥州市牛の博物館		久慈市山村文化交流センター・おらほーる
宮城県	1		道の駅かくだ	
秋田県	3		道の駅おがち「小町の郷」	旧勇駒酒造内 羽場こうじ茶屋 くらを
山形県	1			安藤醸造 本店
福島県	2	南相馬市博物館		つるおか食文化市場 FOODEVER
栃木県	1			飯豊とそばの里センター
群馬県	2			岩下の新生姜ミュージアム
				日本一しょうゆ 株式会社岡直三郎商店 大間々工場
				こんにゃくパーク
埼玉県	1			川越市農業ふれあいセンター
千葉県	2	流山市立博物館	道の駅鴨川オーシャンパーク	
東京都	7	東京家政大学博物館		ガスミュージアム
				日本の酒情報館
				大田区立大森 海苔のふるさと館
				容器文化ミュージアム
				(公財) 味の素食の文化センター 食の文化ライブラリー/ 食文化展示室
				國酒デジタルミュージアム
神奈川県	1			漁港の駅 TOTOCO小田原（小田原漁港交流促進施設）
新潟県	3			イヨボヤ会館
				縄文の里・朝日
				体験工房 大源太
石川県	3	石川県立歴史博物館	道の駅めぐみ白山	のと里山里海ミュージアム
福井県	2			御食国若狭おばま食文化館
				越前そばの里 (株)武生製麺

食文化ミュージアム一覧

都道府県名	件数	①博物館・美術館	②道の駅	③食関連施設
長野県	4	豪商の館 田中本家博物館		戸隠そば博物館とんくるりん 伊那市創造館
静岡県	3			善光寺外苑 西之門 よしのや ふじのくに茶の都ミュージアム ふじのくに地球環境史ミュージアム
愛知県	8	半田市立博物館	道の駅 もっくる新城	KADODE OOIGAWA 國盛 酒の文化館
三重県	1		豊橋市地域振興施設（道の駅とよはし）	カクキュー八丁味噌（八丁味噌の郷） 西尾市塩田体験館 吉良饗庭塩の里
滋賀県	1	滋賀県立琵琶湖博物館		半田赤レンガ建物（旧カプトビール工場） MIZKAN MUSEUM
京都府	4	京都国際マンガミュージアム		伊賀の里モクモク手づくりファーム Taiwa Museum（タイワミュージアム）
大阪府	2	京の食文化ミュージアム・あじわい館 京都府立山城郷土資料館		泉大津市立池上曾根弥生学習館 コンペイトウミュージアム
兵庫県	1	酒ミュージアム（公益財団法人 白鹿記念酒造博物館）		
和歌山県	2		道の駅 たいじ	角長醸造蔵 及び 角長「職人蔵」「湯浅しょうゆ資料館」
鳥取県	1			鳥取県立むきばんだ史跡公園
広島県	2			三島食品資料館 楠苑 WoodEggお好み焼館
山口県	1			楠こもればの郷
愛媛県	2		道の駅みま	安岡蒲鉾 本社工場
高知県	2		廓中ふるさと館 道の駅土佐さめうら	
長崎県	2	長崎歴史文化博物館		しまばら湧水館
佐賀県	1			村岡総本舗羊羹資料館
鹿児島県	1			坂元のくろず「壺畑」情報館&レストラン
計	70	14	10	46

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

食文化
あふれる
日本

【ウェブサイトコンテンツ概要】

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)



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、約**75万回**(令和4年10月25日現在)
- 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**

食文化の振興に向けた調査研究

○ 食文化の振興に向けて、令和3年度から以下の調査を実施。

食文化の無形の文化財登録等に向けた調査

概要：

保護・継承すべき我が国の食文化について、無形の文化財への登録等を視野に、その食文化の持つ特徴・わざ・習俗・歴史等の実態を探るもの。

令和3年度の実施内容：

- ・我が国の食文化の基礎となる日本料理の実態調査
- ・手揉み製茶の実態調査

令和4年度の実施内容：

- ・すし・てんぷら・うなぎ・そばの実態調査



食文化インバウンド促進のための動向調査

概要：

我が国の食文化の保護・継承にインバウンド消費を活用するため、訪日外国人旅行者等の満足度向上や消費額拡大に資するような食にまつわる観光のあり方を探るもの。

令和3年度の実施内容：

- ・インバウンド消費に結びつきやすい食文化の洗い出し
- ・インバウンド消費拡大のための方策の検討 等

令和4年度の実施内容：

- ・インバウンド消費拡大に資する事例の調査
- ・インバウンド消費拡大のための方策の提案・実証 等



食文化振興プラットフォームの試験調査

概要：

我が国の多様な食文化の振興に向けて、食文化に関する研究者をはじめとした、幅広い関係者による保護・継承の取組を促進するため、関係者の交流・連携の場である「食文化振興プラットフォーム」の創出と実装の方策を探るもの。

令和3年度の実施内容：

- ・食文化振興プラットフォームのあり方の整理
- ・実装に向けたプロセスの整理 等

令和4年度の実施内容：

- ・食文化振興プラットフォームの創出に向けた方策の提案・実証 等



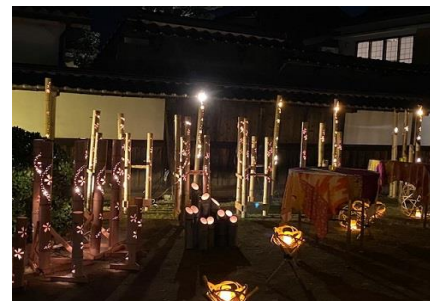
食文化を軸とした観光コンテンツの造成支援

地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業 (令和4年観光庁との連携事業)

- 日本の「食」は重要な文化観光コンテンツであるが、地域の食文化の価値に地元の人が気づいていないことが多く、日本食のブランディングが不十分であるほか、国内外に発信する力も低い。
- このため、地域固有の食文化を活用した観光コンテンツの造成支援を行うこと等により、観光旅客の地方への誘導に繋げるとともに、文化観光全般の推進にも寄与することを図る。

事業内容

- 事業目的
地域経済を支える観光の本格的な復興の実現に向けて、地域の稼げる看板商品の創出を図るため、自然、食、歴史・文化・芸術、生業、交通等の地域ならではの観光資源を活用したコンテンツの造成から販路開拓まで一貫した支援を実施。
- 補助対象事業
「一般型」、「文化資源連携型」の二類型に分けた上で、「文化資源連携型」の中に「食文化に係る事業」区分を設ける。
 - ・特色ある食文化や伝統的なわざに関する食文化コンテンツを造成する取組であること。
 - ・食文化を活用した観光を通じ、地域の活性化にも資する取組であること。
- 補助率・補助上限額
補助率：500万円まで定額 (10/10)
+ 500万円を超える部分については 1 / 2
補助上限額：1,000万円



食文化関係の文化庁長官表彰等の顕彰実績



文化庁

- ・食文化関係の文化庁長官表彰について、令和4年度の表彰者・団体は7名・団体（料理研究家、酒造り、日本料理、イタリア料理、料亭）。
- ・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（キッコーマン）が表彰。

令和4年度の文化庁長官表彰

○土井 善晴

料理研究家

「日常の食事は、ご飯と具だくさんの味噌汁で充分」との提案により、多忙な現代人であっても気軽に日本の食文化の豊かさや楽しみに触れられるきっかけを作ったこと及び国外での交流活動などを通じて、我が国の食文化の振興・発信に多大な貢献をしている。

○小関 敏彦

元山形県工業技術センター所長
山形県酒造組合 特別顧問

製造者に対する品質向上のための技術指導、酒米の開発・指導、地理的表示（GI）を活用した日本酒の発信活動などを通じて、日本酒製造技術の維持・向上や、日本酒文化の国内外への発信・普及に多大な貢献をしている。

○奥田 透

銀座小十 店主
（日本料理）

日本料理に関する高い技術を磨くとともに、日本料理店の海外への出店、和食を専門に教える調理師学校の顧問としての活動、小中学校でのだしの授業をはじめとした学校給食の和食化の推進などを通じて、我が国の食文化の普及・発展に多大な貢献をしている。

○松久 信幸

NOBU オーナーシェフ
（日本料理）

アメリカ、欧州などにおいて、伝統的な和食の技術をベースとしながら、各国の料理の材料、技術を取り入れた、創造性あふれる日本食の提供を継続してきたことにより、我が国の食文化の普及・発展に多大な貢献をしている。

○ジヨルジョ・マテラ

グリーゼ、di giorgio等
オーナーシェフ
（イタリア料理）

イタリア大統領が来日した際に、天皇皇后両陛下ご出席の晩餐会において料理を提供し、日伊友好に貢献するとともに、イタリアの郷土料理を日本に普及することなどを通じて、我が国の食文化の多様化と振興に多大な貢献をしている。

○金田中

料亭

料理はもちろんのこと、四季折々の花木にちなんだ座敷及び茶室、掛け軸・屏風・生け花・お香などのしつらい、唄・踊り・三味線、横山大観のふすま絵など、食にまつわる文化を集積し、その継承と発信を続けてきたことにより、我が国の文化の保護・普及に多大な貢献をしている。

○料亭一カ

料亭

料理はもちろんのこと、四季折々の生け花や掛け軸をあしらった部屋づくり、建造物やしつらい、料理を出すタイミング、客との会話等のおもてなしなどを通じて、食に関する総合的な芸術の提供を継続してきたことにより、我が国の文化の保護・普及に多大な貢献をしている。