

食文化ワーキンググループ（WG）の審議状況

1. 設置の趣旨

平成 29 年に改正された「文化芸術基本法」では、振興すべき生活文化の例示として「食文化」が追記され、国はその振興を図ることとされている。時代とともに変容するなどの食文化の特性も踏まえ食文化政策について検討を行うため、昨年 8 月食文化WGを設置。

＜調査審議事項＞

- ① 食文化政策の基本的考え方について
- ② 文化財制度による食文化の保存・活用について
- ③ その他の食文化振興のための方策について

2. 委員

座長 太下 義之 同志社大学教授

座長代理 佐藤 洋一郎 京都府立大学文学部和食文化学科特別専任教授 ほか 6 名※

※文化政策部会 正委員から、河島伸子部会長、松田陽委員が参加

3. 審議状況

文化財分科会企画調査会とも連携し、9 月以降これまで 4 回の審議。1 月 15 日の第 4 回WGで報告書骨子（案）について議論。

4. 報告書骨子（案）の概要（詳細は別添）

文化政策における食文化の位置付け

〔 継承すべき伝統文化，身近な生活文化，交流や絆を深めることに寄与，地域活性化や我が国のブランド力向上にも資する文化資源 〕

我が国の食文化の特徴と魅力

〔 全国各地で極めて多様，担い手も多様，日本人の精神性を反映，日本料理等のわざには芸術性も存在，食をめぐる様々な要素が融合し価値を高める側面，生活様式・嗜好の変化に応じ変容，海外で強い関心 〕

食文化振興の課題

〔 食文化に対する国民の認識の低さ，担い手の減少，文化財保護法に基づく保存・活用，国内外への発信，研究基盤の構築 〕

食文化振興の基本理念（目指すべき姿，基本方針，取組方策）

○基本方針：文化的価値の可視化，文化財保護法の活用，地方自治体の取組促進，食文化の発信と文化交流の推進，食文化振興と地域活性化等との好循環の形成，食文化に関する調査研究の推進，新たな生活様式・SDGsへの対応

○取組方策：

担い手：家庭での継承，地域での郷土食等の継承，団体等での記録作成・継承者育成

地方自治体：食育の推進，調査研究・発信，学び・体験の場の提供

国：食育の推進，文化財保護法に基づく登録・指定等の推進，調査記録等のデータベース整備，文化交流の推進，モデル事業の推進による地方自治体等の取組支援

5. 今後のスケジュール

2～3 月（調整中）：第 5 回WGで報告書取りまとめ，文化政策部会に報告

文化審議会 食文化WG報告書骨子案（概要） ～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために(仮称)～

別添

1. 経緯と目的

<食文化をめぐるこれまでの動き>

- 平成17年：食育基本法制定。我が国の伝統ある優れた食文化に配慮。食文化の継承を推進。
- 平成25年：「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録。
- 平成29年：文化芸術基本法で国が振興を図る生活文化の例示として「食文化」が明記。
- 世界から日本の食文化に対する関心の高まり
- 一方、生活様式の変化や、担い手不足等に加え、新型コロナウイルス感染症の影響も相まって、その継承が危ぶまれる状況。

<本報告書の目的>

- 文化政策における食文化の位置付けの明確化、食文化振興の基本方針等の整理。
- 地域や国民一人ひとりによる食文化の継承の取組の促進、国や地方自治体による食文化振興施策の推進。

※食に関する風俗慣習及び技術を「食文化」と位置付けて議論。

2. 文化政策における食文化の位置付け

- 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。国民共有の財産として未来に継承すべき伝統文化の一つ。
 - 身近な生活文化の一つであり、自らの文化を認識するきっかけ。我が国の多様な文化を表すもの。
 - 国内はもとより海外との間でも人と人との交流や絆を深めることに寄与。
 - 地域活性化や我が国のブランド力向上にも資する文化資源。
- ⇒文化財としての保護を図るとともに、地域活性化等への有用性も踏まえその振興を図るなど、変容が大きいという食文化の特徴にも配慮しつつ文化財としての保存・活用とその他の振興施策とをバランスよく進める。

3. 我が国の食文化の特徴と魅力

- 自然環境・社会環境等の違いにより全国各地で極めて多様な食文化が発達。
- 食への自然の表現、食材の持ち味の尊重などの特徴。
- 栄養バランスの良い健康な食生活。
- 年中行事、通過儀礼とも密接な関係。自然の尊重など日本人の精神性を反映。
- 料理人により長い歴史の中で伝承されてきた日本料理等の「わざ」には、様々な創意工夫で季節感等を表現し感動を与える芸術性も存在。
- 生活様式、嗜好の変化に応じ変容。
- 食文化の担い手は、家庭・地域住民から専門性の高い料理人まで多様。地域の食文化の継承に不可欠な食材・器等のつくり手など関係者も多様。
- 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。
- 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。
- 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。

4. 食文化振興の課題

- (1)食文化に対する国民の認識：食文化に対する国内の認識・評価が低い。地域の食文化の価値に地元の人が気付いていないことが多い。
- (2)継承活動：基本となる家庭での食文化継承に課題。過疎化等により地域の食文化の担い手が不足。日本料理等の継承者の減少。
- (3)文化財保護法に基づく保存・活用：食文化が文化財保護法の対象になり得るとの認識が無い。文化財指定等に必要な学術的価値判断の基盤が未整備。
- (4)国内外への発信：観光や輸出促進につながる食のブランディング等に有用な食文化の価値付けが不十分。各地の食文化を国外を含む地域外に発信する取組が弱い。
- (5)推進体制：担い手間の連携、産学官の関係者を巻き込む取組が不十分。
- (6)研究基盤の構築：食文化を総合的に研究する体制が未成熟。調査記録へのアクセスが容易でない。研究者の発表・交流の場が少ない。

5. 食文化振興の基本理念

(1) 目指すべき姿

- 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。

(2) 基本方針

- **文化的価値の可視化**、食文化への「**気付き**」の提供
- 文化財保護法の活用(新たな**登録制度**※の活用。) ※企画調査会で議論
- **地方自治体の取組促進**
- 食文化の**発信**と文化**交流**の推進
- 食文化振興と**地域活性化等との好循環**の形成
- 食文化に関する**調査研究**の推進
- **新たな生活様式、SDGs**（持続可能な開発目標）への対応

(3) 取組方策

<食文化の担い手に期待する役割>

- **家庭**：家庭で受け継がれてきた**料理**、箸使い等の**食べ方・作法の継承**
- **地域**：幅広い関係者※とともに**郷土食等の継承**
※料理人、継承に不可欠な食材・器等のつくり手、NPO等
- **料理人団体等**：**技術**に関する**記録作成**、継承者の育成、出前授業等食育の取組

<地方自治体に期待する役割>

- **食育**の推進
- 地域の食文化の調査研究・その価値の可視化（**食文化ストーリー**の構築）・発信
⇒ **地域住民の誇りの醸成**、観光への活用等地域活性化との好循環の形成
- 食関連施設等を活用した**学び・体験の機会・場**の提供（**食文化ミュージアム**）

<国の果たすべき役割>

- **食育**の推進
- 文化財保護法に基づく無形文化財・無形の民俗文化財等の**登録・指定等の推進**
- 食文化への「**気付き**」の醸成（機運醸成、先進事例の紹介、関係者の**顕彰**等）
- 調査記録等の**データベース整備**
- **産学官の交流**、**研究者間の連携**の促進
- **食文化ミュージアム**の情報集約・ネットワーク化による発信力強化
- 和食の栄養バランスの良さや持続可能な食への貢献
- 関係省庁等と連携した**海外への発信**、**文化交流**
- これらに加え**モデル事業**の推進により**地方自治体等の取組を支援**

【参考】我が国の食文化の多様な文化的価値（例示）

- 多様な食習俗・技術が存在し、捉え方次第でそれぞれ様々な文化的価値
- 地域住民など各地の食文化の担い手が、身近な食習俗・技術を「これも食文化だ」と気づき、その価値を掘り起こすきっかけにもなるよう多様な食文化の一部を例示

<例1：歴史性に着目した捉え方>

ア) 歴史性の特に高い伝統的な食文化

- 地域に根付いた伝統的な食習俗・技術（例：郷土食）
※地域の自然風土に調和して生きる知恵が凝縮
- 専門性の高い技術者集団により伝承された技術
（例：懐石料理の供応、日本酒等の醸造） 等

イ) 明治期以降に受容、形成された食文化

- 和洋折衷など日本料理との融合（例：洋食、ラーメンの食習俗）
- 海外料理の受容とその技術の伝承（例：フランス料理） 等

<例2：継承の場に着目した捉え方>

- 家庭の食文化（基礎的な食の知識・作法等の継承の場）

<例3：世界の中での特異性に着目した捉え方>

ア) 食材や調理法、提供方法等

- お弁当文化、うまみ・だし文化、インスタント食文化 等

イ) 器、作法等

- 素材・形状など多様な器 ○作法 ○ことわざ 等

（※保存・活用すべき食文化を限定的に列挙するものではない。）