

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～

令和３年３月

文化審議会文化政策部会
食文化ワーキンググループ

目次

第1章 ワーキンググループ設置の経緯と目的	3
1. 食文化をめぐるこれまでの動き	3
2. ワーキンググループの設置と審議の経緯	4
3. 本報告書の目的	5
第2章 文化政策における食文化の位置付け	6
第3章 我が国の食文化の特徴と魅力	7
1. 日本の食文化の特徴	7
2. 国内の他の文化と比べた特徴	9
3. 海外から見た魅力	10
第4章 食文化振興の課題	11
1. 食文化に対する国民の認識	11
2. 継承活動	11
3. 文化財保護法に基づく保存・活用	12
4. 国内外への発信	13
5. 推進体制	13
6. 研究基盤の構築	13
第5章 食文化振興の基本理念	15
1. 目指すべき姿	15
2. 基本方針	15
3. 今後の具体的な振興方策	18
【参考】（第3章関係）我が国の食文化の多様な文化的価値（例示）	23
参考資料	別添

第1章 ワーキンググループ設置の経緯と目的

1. 食文化をめぐるこれまでの動き

豊かな自然に恵まれた我が国では、食に関する多様な風俗慣習や技術（食文化）が形成・継承されてきている。

人々の生活の中で継承されてきた我が国の食文化に関しては、平成 17 年に制定された食育基本法で、「食育は、我が国の伝統のある優れた食文化・・・等に配慮し、・・・推進されなければならない。」とされ¹、また、平成 25 年には「和食；日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産に登録され、その継承等保護の取組が進められてきた。

他方、近年、生活様式の変化等により、他の生活文化と同様、食に関する風俗慣習や技術についても、十分な継承がなされず、その多様性が失われつつある。

このような中、平成 29 年の文化芸術基本法改正で、国が振興を図る生活文化の例示として「食文化」が明記され、その振興を図ることとされた。同年の「文化経済戦略」では、文化について、我が国の国際プレゼンスを高めるとともに経済成長を加速化する原動力にもなる重要な資産であるとされ、その中で、食についても、伝統芸能等とともに、多種多様で世界に類を見ない豊富な文化芸術資源のひとつとして記述されている²。

また、政府として、平成 27 年ミラノ国際博覧会、28 年伊勢志摩サミット等において、食・食文化を含めた日本の魅力を世界に発信してきており、海外の日本食レストランの数が平成 25 年約 5.5 万店から令和元年約 15.6 万店に増加(農水省推計)するなど、世界から日本の食・食文化に対する関心は高まってきている。

¹ 「食育基本法」（平成 17 年法律第 63 号）では、このほか基本的施策として、「国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。」（第 24 条）と規定。

² 「文化経済戦略」（平成 29 年 12 月）では、食文化について「我が国には、世界に誇るべき有形・無形の文化財が数多存在しているほか、伝統芸能やメディア芸術、ポップカルチャー、食、ファッション等多種多様で世界に類を見ない文化芸術資源が豊富に存在している。」との記述。

2. ワーキンググループの設置と審議の経緯

文化庁においては、文化芸術基本法の改正を受け、食文化を含む生活文化の振興施策を検討することを目的として、生活文化に関する基本的な調査等が進められてきた³。

食文化の継承については、生活様式の変化に加え、過疎化や急速な少子高齢化等による担い手不足等の課題が明らかとなってきたところ、さらに、令和2年初頭からの新型コロナウイルス感染症の流行による地域の行事の中止、多人数での飲食の自粛等に伴い、その継承が危ぶまれている状況にある。

こうした中、国民共有の財産である我が国の食文化を確実に次世代に継承していくとともに、食文化を地域の活性化や国のブランド力向上等に活用することで更なる振興を図っていくため、食文化政策の基本的考え方等について検討を行うこととし、昨年8月、文化審議会文化政策部会に、新たに「食文化ワーキンググループ」が設置された。

本ワーキンググループにおいては、昨年9月以降、地方自治体や海外在住の有識者からのヒアリングを含め、計5回の会合を開催し議論を行った。その際、文化財保護法による食文化の保存・活用については、文化財分科会企画調査会と連携して検討を行った。

なお、本ワーキンググループでは、「文化芸術基本計画」の記述や文化財保護法における文化財の定義を参考に、食に関する風俗慣習（食習俗）及び技術を文化として捉えたものを「食文化」と位置付けて議論を行った⁴⁵。

³ 令和2年4月には、食文化の振興を図るため、文化庁内に食文化担当参事官が新たに設置された。

⁴ 文化芸術基本法の法改正を受けて策定された「文化芸術推進基本計画」（平成30年3月）では、「暮らしの文化の一部である食文化は、例えば和食文化で言えば、我が国の自然が育んだ食材を選び調理すること、食べる前に「いただきます」という感謝の気持ち、器や調度品などで季節感を楽しむこと等に現れているように、私たちの生活の様々な場面で見られる「自然の尊重」の精神に立った、食事のとり方や食に関する習わしである。このため、それぞれの分野で食文化を支えるヒト・モノの育成に資するよう、それらを食文化全体として振興していく必要がある。」との記述。

⁵ 「食文化」については、これまで有識者から、「食料生産や食料の流通、食物の栄養や食物摂取と人体の生理に関する観念など、食に関するあらゆる事項の文化的側面を対象としている。すなわち、人間が工夫を重ねて形成した食に関する生活様式」（石毛直道氏）、「食物の生産から胃袋に入るまでをその範疇とする。すなわち、食物をつくること、貯蔵すること、加工すること、運ぶこと、売ること、買うこと、調理すること、並べること、食べること、味わうこと、消化すること」（吉田集而氏）、「民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化され、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式」（江原絢子氏）などの定義がなされている（いずれも『日本の食文化—その伝承と食の教育—』（江原絢子氏ほか、2009年、アイ・ケイコーポレーション）より）。

3. 本報告書の目的

本ワーキンググループでは、前述のような設置の経緯を踏まえ、文化政策における食文化の位置付けを明らかにするとともに、食文化の保存・継承の課題とその解決に向けた基本方針を整理し、今後、食文化の担い手（家庭、地域、料理人等）及び地方自治体に期待する取組や、国による取組を示すことにより、食材の生産者や器等の作り手等幅広い関係者を巻き込んだ、地域や国民一人ひとりによる食文化の継承の取組を促し、また国や地方自治体によるこれらの取組への支援等食文化振興施策の推進に資することを目的として、本報告書を取りまとめた。

なお、新型コロナウイルス感染症の流行が我が国の食文化の一端を担ってきた飲食業界の経営にも厳しい影響を及ぼしている中、本報告書において、長い歴史の中で料理人等が継承してきた「わざ」に文化的価値が認め得ること、また料理人団体等が食文化の担い手であることを明確にすることで、本報告書が微力ながら、飲食業に携わる料理人等が自らの食文化を未来に継承する一助になることも期待している。

第2章 文化政策における食文化の位置付け

我が国に根付いた多様な食文化は、長い歴史の中で各地の自然環境に応じて形成されてきた、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ると考えられる。各地の先人たちは、それぞれの暮らす地域の自然環境の下で生産・調達が可能な食材を、その持ち味を生かすとともに保存方法を工夫する等により最大限活用することで、地域の暮らしを守り、命をつないできた。こうして伝えられた地域の食文化には、各地の自然環境の中で健康に生きるための知恵が込められており、これらは、国民・地域住民共有の財産として未来に継承すべき伝統文化の一つであると考えられる。

また、食文化は、生活文化の一つとして、国民・地域住民にとって身近な存在であるとともに、我が国の多様な文化を表すものであり、積極的に文化財としての保護（保存・活用）や振興を図ることで、自らの文化を認識するきっかけにもなり得るものである。

さらに、食は、世界中の誰もが日々経験するものであり、食文化は、その理解を通じて、共通する食文化を持つ者同士だけでなく、国内・海外を含め異なる食文化を持つ者の間でも、その交流や絆を深めることに寄与し得るものである。

一方、文化経済活動の観点からも、食文化は、日本文化の重要なコンテンツとして、食文化を活用した観光等を通じた地域の活性化や国際交流を通じた我が国のブランド力の向上等にも資する文化資源であると考えられる。

このような位置付けにかんがみれば、我が国の多様な食文化について、生活様式や嗜好の変化に応じ変容しつつ発展してきた一面があることにも配慮しつつ、文化財としての保護（保存・活用）を図るとともに、食文化が観光等の経済活動を含め地域活性化等にも有用であることも踏まえてその振興を図るなど、文化財としての保存・活用とその他の文化振興施策とをバランスよく進めることが、文化政策において求められる。

第3章 我が国の食文化の特徴と魅力

世界各地では、それぞれの自然環境や社会環境を反映し、様々な食習俗・技術が発達している。これらを理解することは、その地域の文化の特徴を認識するきっかけになるなど、世界各地の食習俗・技術はそれぞれが文化的な価値を持つ食文化であると言える。

我が国の食文化もこうした世界の多様な食文化のうちの一つであるが、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；伝統的な食文化」に見られるように、その文化的特徴に世界からも関心が寄せられている。

本ワーキンググループで、我が国の食文化の振興施策について検討するに当たっては、他国に比べた我が国の食文化の特徴やこれまで文化政策の対象としてきた他の文化との違いにも配慮する必要があるとの考えから、我が国の食文化の特徴と魅力について、以下のとおり整理を行った。

その際、海外から見た魅力について考察するため、イタリア在住の有識者からヒアリングを行うとともに、文化庁文化交流使⁶の経験を持つ委員の訪欧時の体験ももとに議論を行った。

1. 日本の食文化の特徴

(1) 多様性

各地の自然環境や輸送・保存事情も含めた社会環境・歴史の違いにより極めて多様な食習俗・技術が発達している。また、全国的な広がりがあるものと地域的な特性を有するものが混在しており、さらに、年中行事等の「ハレ」と呼ばれる生活の特別な場面で見られるものと、「ケ」と呼ばれる日常の生活の場面で見られるものとの両方が存在している。

発生・定着した時期についても、江戸期以前に由来を持つ伝統的なものだけでなく明治期以降に受容・形成され定着したものも多数存在する。

このように我が国の食習俗・技術は極めて多様であり、また食習俗・技術に反映されている文化的要素もそれぞれ異なっている。

⁶ 文化庁では、芸術家、文化人等、文化に関わる方々を一定期間「文化交流使」に指名し、世界の人々の日本文化への理解の深化につながる活動や、外国の文化人とのネットワークの形成・強化に繋がる活動を展開。食文化関係では、これまでに4名が文化交流使に指名されている。

(2) 精神性の反映

豊かできれいな水の存在を背景とした「清らかさ」、自然への敬意や感謝等自然を尊重する意識、細やかな感受性等、日本人の精神性を反映している。

(3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

季節の花や葉等で料理を飾り付けたり季節に合った調度品や器を利用するなど自然の美しさや季節の移ろいが食の中に表現されている。

高度なわざを持つ料理人による料理だけでなく、身近な行事食等にもその特徴が見られる。

(4) 多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重する調理技術・道具

各地の自然環境等を反映した農産物、山菜、魚介類等多様な食材が存在するとともに、地域で採れる新鮮な食材の味わいを生かし素材の持ち味を尊重する調理技術・道具が発達している。

(5) 栄養バランスの取れた健康的な食生活

一汁三菜を基本とし、豊富なうま味を有するだしや発酵を活用したみそ、しょうゆなどの調味料を使い、動物性油脂の摂取量を抑制する等栄養バランスの取れた健康的な食生活が継承されている。

(6) 正月等の年中行事・通過儀礼との密接な関わり

正月の餅つきやおせち料理をはじめ、年中行事や通過儀礼とも密接に関わった行事食が育まれてきており、多様な行事食を通じて、家族の絆や地域の社会的結びつきが強められている。

(7) 多様な器の存在と美しく調和のとれた盛り付け・配膳

素材・形状ともに多様な器が存在。料理の種類や提供の場面に応じて、盛り付ける料理との調和に配慮するなど細やかに使い分けられており、多様な器を活用した美しい盛り付けが見られる。

また、器や箸の配置も含め食の空間全体の調和への配慮も見られる。

(8) 長い歴史の中で継承された芸術性のある「わざ」

長い歴史の中で料理人等により継承された日本料理の供応技術や日本酒等の醸造技術には、作り手が様々な創意工夫により季節感等を表現し感動を生み出すなど、芸術性のある「わざ」も存在している。

（９）自然環境との調和

各地の気候・地理的条件の下で作り続けられてきた食材を尊重するなど自然環境とも調和した伝統的な食習俗・技術には、地域の自然風土に調和して生きる知恵が込められており、海や陸の豊かさを守るなどSDGs（持続可能な開発目標）の達成の観点からも有意義と言える。

２．国内の他の文化と比べた特徴

（１）変容性

生活文化共通の特徴として、日本人の日々の生活様式・嗜好の変化に応じ変容しつつ発展してきている。例えば調理技術については、時代に応じた素材の味や食べ手の好みの変化に合わせて、また料理人の絶え間ない創意工夫により変容する特徴があるなど、そのままの形で継承されることは稀である。

（２）担い手の多様性

食文化が多様であることから、それぞれの食文化を継承する担い手も、家庭や地域住民から専門の料理人等まで極めて多様である。

（３）構成要素及びその関係者の多様性

食文化の範囲は、料理だけでなく食材や調理法、器、調理器具、作法等多岐にわたる。例えば日本料理については、皿の中だけでなく接客やしつらえ等も含め来客を接遇する空間芸術であるとの意見もあるなど、料理を取り巻く様々な要素が融合して一つの文化的価値を創出したり、個々の文化の価値を高めている側面もある⁷。

このため、家庭や地域住民等食文化の直接の担い手以外にも、食文化の継承に欠くことのできない食材の生産者や、器、調理器具の作り手等、食文化を形成する構成要素それぞれについて多岐にわたる関係者が存在する。

（４）他の伝統文化と相互に影響

茶道から影響を受けた懐石料理のように、生活文化をはじめ他の伝統文化の影響

⁷ 「文化審議会第 15 期文化政策部会暮らしの文化ワーキング・グループ文化芸術推進基本計画に向けた意見」（平成 29 年 10 月）では、「食文化は、全ての人にとってなじみの深い文化芸術であるが、単に和食や郷土食のことを指しているわけではなく、その範囲は食材や調理法、食器、調理器具、作法等多岐にわたる。我が国の食文化を振興していくためには、これらを包括的に捉えた上で、分野横断的な取組がなされることが強く望まれる。」との記述。

を受けて発展してきている。また、浮世絵、歌舞伎や落語の題材となるなど、他の伝統文化にも影響を及ぼしてきている。

3. 海外から見た魅力

海外から見た日本の食・食文化の魅力について、有識者及び委員から以下の指摘があった。海外、特にヨーロッパでは、日本の食に対して、健康的との評価に加えその文化的背景を含めて関心が高いと考えられる。

- ヨーロッパでの日本の食に対する関心の高さを表す事例として、食をテーマとしたミラノ万博では、日本のパビリオンに9時間の行列ができた。
- 一般的なイタリア国民の間でも、料理だけでなく配膳の仕方等を含め食文化に体现される日本人の精神性、ライフスタイル、自然観等に関心がある。また、日本各地の食文化にも強い関心がある。日本の食文化及び地域の食文化の魅力を、深み・広がりを持ってプレゼンすることが必要ではないか。
- ユネスコ創造都市ネットワーク⁸の食文化部門に日本で唯一加盟している山形県鶴岡市では、イタリア食科学大学と連携協定を締結し、海外から食文化研修を受け入れている。海外からの訪問者は、地域の漬物製造業者等が語る地域の食文化にも関心を示している。
- 文化交流使の訪問に際し、ヨーロッパ各国で、日本の食・食文化について、おいしい、見た目が美しい、健康的であるという認識が見られた。行事食や食を通じた家族の絆等にも関心が示された。

<参考>地方自治体,民間等における食文化振興の取組事例 【参考資料 p. 13～, p. 22～】

本ワーキンググループでは、振興方策を検討する際の参考とするため、地方自治体,民間等における取組事例を収集するとともに、福井県小浜市役所からヒアリングを行った。

SDGs（持続可能な開発目標）の達成に資するとの観点からも、地域の伝統的な食文化の保存・活用に取り組む地方自治体が見られた（鶴岡市、志摩市等）。

⁸ 文学、映画、音楽、芸術、食文化などの分野において、都市間でパートナーシップを結び相互に経験・知識の共有を図る等により、文化産業の強化による都市の活性化及び文化多様性への理解増進を図ることを目的としたユネスコの一事業。鶴岡市は、平成26年に加盟が認定されている。

第4章 食文化振興の課題

我が国に根付いた多様な食文化は、未来に継承すべき文化の一つであり、文化財としての保存・活用を含め文化振興施策の対象とすべき文化資源であるが、一方で、第1章及び第2章で述べたように、生活様式の変化等から、その継承が危ぶまれている状況にある。

本ワーキンググループでは、食文化振興に当たっての課題について、委員から以下の指摘があった。

1. 食文化に対する国民の認識

- 海外からの日本の食文化に対する認識・評価に比べ、国内では日常的に接していることもあり、食を文化として捉える意識が薄いのではないかと。
- 受け止める側の食文化に関するリテラシーが重要だが食文化を学ぶ機会が少ないのではないかと。特に、日ごろの「ケ」の食事の中心となる家庭で、食文化が継承されていないことを危惧。
- 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く、発掘・継承・活用が進んでいないのではないかと。
- 食文化を総合的に捉える意識が乏しく、料理やその味わいのみで評価されがちではないかと。
- 食文化の価値に気付いてもらうには、近代的な効率性や利潤追求とは異なる、例えばSDGsのような価値観を提示していくことも有効ではないかと。

2. 継承活動

- 食に関わる基本的な認識や知識が失われつつあるという危機感を感じる。時代に応じて生活様式が変わる中、基本となる家庭での食文化継承に課題。
- 過疎化や急速な少子高齢化等により、地域の文化全般について担い手不足が課題となっており、地域の食文化についても同様の課題が見られる。また、例えば専門の料理人によって継承されてきた日本料理の技術については、日本料理の料理人を目指す若者が減少するなど、その担い手の確保が困難になっている。
- さらに、新型コロナウイルス感染症の流行による地域の行事の中止等に伴い、食文化の継承への懸念が強まっている。
- 食文化の振興に取り組む地域住民、研究者、料理人等の活動が知られる機会が少ないのではないかと。
- 食に関する技術については、時代に応じ、素材の味や食べ手の好みの変化に合わ

せて、また料理人の絶え間ない創意工夫により調理技術や味付けも変わって当然であるため、その記録を残すことに十分に注意が払われてこなかったのではないか。技術やレシピは口伝で継承されているものも多く、文書や映像等にして残しておかないと後世に伝わっていかない。また地域の食習俗・技術については、地域によっては一定の調査記録はあるものの全国の多様な食習俗・技術を捕捉するうえでは十分とは言えないのではないか。

- 明治の書物には、準備に1か月もかかるような料理法が記載されているが、再現する人がいなくなっている。
- 発酵食品についても、時間をかけて発酵を進める伝統的な製法によるものが少なくなっている。
- 食文化の継承には、例えば特定の地域でのみ生産されてきたいわゆる「伝統野菜」等、特定の食材の存在が不可欠な場合があるが、作り手の減少や気候変動の影響等により、そのままの形での継承が困難になってきている。このほか、日本料理の料亭で使われてきた数物の「あじろ」等、食文化を支える器やしつらえについてもその継承について同様の課題がある。

3. 文化財保護法に基づく保存・活用

- 食に関する文化財指定等の実績は、有形の文化財に関するものがほとんどであり、またその数も、多様な食文化の存在に比して多いとは言えず、文化財保護法による保存・活用が十分になされているとはいえないのではないか。
- そもそも、食文化関係者や文化財関係者に、無形の食文化が文化財指定等の対象になり得るという認識がなく、文化財として捉える意識が無いのではないか。
- 文化財としての価値付けが定まっていない。文化財指定等に必要となる学術的価値判断の基盤が整っていないことを懸念。食文化が時代に応じて変容していく中で、短期的な振興にとどまらず文化財保護法により長期的に保護していくには、その普遍的な価値を裏付けるための学術的な調査研究が必要ではないか。
- 文化財保護法により食文化の保存・活用を図るに当たっては、多様性や変容の大きさ等食文化の特徴を踏まえた対応が必要ではないか。例えば、食文化の多様性にかんがみ、無形文化財と無形の民俗文化財のどちらに馴染むものかについて一様に決めることは困難であり、個別の事案ごとに判断することが必要ではないか。その際、無形文化財としての価値付けに必要な芸術性の評価については、識者による評価が必要ではないか。

4. 国内外への発信

- 観光や農林水産物・食品等の輸出の促進にも繋がる文化的価値による日本食のブランディングや食文化の発信が大事だが、そのための食文化の価値付けや戦略が不十分ではないか。
- 郷土食等地域の食文化にも海外の人が強い関心を持っているが、一方で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く、国外も含め地域外に発信する取組が弱いのではないか。また、国においても、全国各地の多様な食文化を国外に発信する取組が弱いのではないか。
- 海外への発信に当たっては、海外の既存の食文化との結びつきやこれによる新たな発展も視野に入れるべき。例えば、「これは正しい日本の食ではない」等と押し付けてしまうと、普及や文化交流、新たな発展の妨げとなることを懸念。
- 食に対しては各国で考え方、感じ方が違うため、国によって受け手の理解が得やすい方法で伝えることが大切。例えば、ヨーロッパには、日本料理の成り立ち等文化的背景をまず説明することが重要。その上で一緒に作って味わってもらくと、日本料理の魅力が伝わり、日本の食が好ましく感じられるようになる。
- 日本の食文化に興味を持った海外の人が、食文化に関する情報にアクセスできる環境が整っていないのではないか。
- 新型コロナウイルス感染症の流行終息後に、ふたたび海外からの訪日客が戻ることを見据えて、今から食文化の発信に取り組むことが必要ではないか。

5. 推進体制

- 各地の食文化の担い手間の連携が弱いのではないか。また、食文化の直接の担い手だけではなく、料理人団体、食品製造関係者、研究機関、行政等食文化に関わる産官学の多様な関係者を巻き込む取組が不十分ではないか。
- 地域の食文化の振興には、住民、料理人、継承に不可欠な食材の生産者や器等の作り手、研究者、観光関係者、地方自治体等、地域の幅広い関係者間の連携が重要となるが、地域において関係者が交流するきっかけが少ないのではないか。
- 地方自治体の内部においても、食文化の振興には文化財部局だけでなく農林水産部局や商工部局等様々な部署が関係しており、首長部局下で部局横断チームを形成するなど柔軟に推進体制を検討することが必要ではないか。

6. 研究基盤の構築

- 文化財としての価値付けを含め食文化の文化的価値を明らかにするためには、

学術的な調査研究の蓄積が必要であるが、栄養学や農学、民俗学等の各分野で食についての研究は行われているものの、一つの学問領域として食文化を総合的に研究する体制が成熟していないのではないか。

- 地域の食習俗・技術に関する一定の調査記録はあるものの、既存の調査記録へのアクセスが容易ではない。電子化されているものは少なく、書籍にすらなっていない地域の記録も多数存在する。今後新たな研究を進めるに当たってもその成果へのアクセスの確保が課題ではないか。
- 大学や研究機関の中よりも、地域を含め民間に知見が蓄積されている分野であり、こうした知見を集約することが必要ではないか。
- 食文化の研究者がその成果を発表し評価される機会や研究者同士が交流する場が少ないのではないか。

第5章 食文化振興の基本理念

食文化振興を全国で戦略的・効果的に進めていくには、食文化振興施策の基本理念を明らかにし関係者に広く周知し、取組を進めることが重要である。

本ワーキンググループでは、我が国の食文化の在り方について目指すべき姿を掲げ、その実現のための基本方針を定めるとともに、これに基づく具体的な取組方策を明らかにすべく、以下のとおり整理を行った。

1. 目指すべき姿

- (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。
- (2) 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。
- (3) 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。
- (4) 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。
- (5) 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。
- (6) 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

(1) 文化的価値の可視化、食文化への「気付き」の提供

食に関する多様な文化的価値の可視化と普及を進めることによりその着実な継承を図る。

その際、多様な食文化が存在しそれぞれの文化的価値も異なることにかんがみ、国が一律にその価値を判断して振興すべき食文化の範囲を定めるのではなく、それぞれの食文化の担い手が自ら価値の可視化・継承・発信に取り組むこと（例：由来・歴史や現状の調査、調理法や食べ方の記録・継承、文化的背景のわかりやすい発信）を基本とする。

そのためには、幅広い国民が食文化の価値に「気付き」を持つことが不可欠であり、国・地方自治体において食文化への「気付き」や学びを提供する施策を講ずることが重要である。

（２）文化財保護法の活用

無形の文化財に係る新たな登録制度⁹や指定制度の活用も含め、文化財保護法に基づく食文化の保存・活用を推進する。特に登録制度には、その活用により多様な習俗等や料理人等のわざ¹⁰が文化財として認められ、食文化の継承・発展に寄与することが期待される。

その際、食文化が極めて多様であり、また変容しつつ発展してきた文化であること等を踏まえ、適切な登録基準を策定するとともに、その適用に当たっては、一定の調査研究の蓄積がなされ、担い手等の合意形成が整ったものから、柔軟に文化財保護法の体系に取り入れていく。

文化財保護法に基づく登録等は、国民や地域住民に、身近な食文化の価値への「気付き」を提供しその活用を促す一手法としても有効である。

また、無形の文化財にとどまらず、食文化に関連する多様な文化的所産について、その文化財としての保存・活用を図る。

（３）地方自治体の取組促進

地域の食文化の保存・活用等を推進するためには、文化財条例に基づく文化財保護をはじめ地域の文化振興を担うとともに、食産業を含め地域の産業振興も所掌する地方自治体の果たす役割が大きいと考えられる。

各地の特色ある食文化の継承には、地方自治体による積極的な関与が不可欠であり、その取組を促すため、食文化振興が地域活性化につながる仕組み作りを進める。

その際、地域の食文化の継承には、食文化の直接の担い手だけでなく、食文化を支える関係者や食文化の文化的価値を調査し発信する者等幅広い関係者の協力が必要であり、地域住民だけでなく料理人や継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手、さらには大学等の研究機関、地域のＮＰＯ、地域外との交流につなげる

⁹ 「企画調査会報告書～無形文化財及び無形の民俗文化財の登録制度の創設に向けて～」(令和3年1月)では、無形文化財及び無形の民俗文化財の保存・活用に関して、「既に導入している有形文化財や記念物の登録制度について、更なる活用を図っていくことが求められる」との記述。文化財分科会企画調査会においては、昨年10月から無形文化財及び無形の民俗文化財の保存及び活用の在り方等について議論。その中で、生活文化の一つとして食文化についても議論の対象としており、本ワーキンググループとの間で審議状況を相互に報告するなど、連携して検討を行った。

¹⁰ 無形の文化財は、人間のわざそのものであり、具体的にはそのわざを体現・体得した個人又は個人の集団によって表現される(文化庁パンフレット「重要無形文化財」より)。

DMO¹¹等幅広い関係者を巻き込むことを意識して取り組むことが有効である。

(4) 食文化の発信と文化交流の推進

担い手による食文化の発信は、自らの食文化の価値への理解を深め、その継承にも資するものであり、この観点からも発信の取組は重要である。

また、それぞれの担い手による国内外への情報発信のほか、国として日本の食の文化的価値の発信を進めることにより、食文化を通じた海外との文化交流を促進する。

国内外いずれにおいても、一方的な発信にとどまらず双方向の交流を図ることが重要であり、食文化の担い手間での交流を促す。特に海外への発信に当たっては、その地の既存の食文化との結びつきを十分考慮し、互いにその理解を深め自らの文化に取り入れるなど、文化交流を通じ世界の食文化の発展にも寄与する。

さらに、国としての発信に際しては、我が国の食文化の多様性にかんがみ、画一的ではなく多様な食文化の発信に努めるとともに、農林水産物・食品等の輸出等の取組に当たっても相手国・地域からの関心に応じその文化的価値を合わせて発信する。

海外への発信には、食に体现された日本人の精神性のほか、器や作法も含め世界の食文化と比較して日本の食文化に特徴的なことをうまく盛り込むことが重要である。

(5) 食文化振興と地域活性化等との好循環の形成

文化的価値の可視化やその発信により、国内外における我が国の食文化の認知度の向上を進め、インバウンド誘致、農林水産物・食品等の輸出、地域・産業の活性化を通じ、食文化振興との好循環を形成する。

その際、経済的な効果だけでなく、食文化を通じて地域へのアイデンティティを再認識することによる住民間の交流の促進、紐帯の強化による地域の活性化等の効果も期待できることにも着目する。

特に、インバウンド誘致については、新型コロナウイルス感染症の流行の終息後を見据えて、現在から取組を開始する。

¹¹ 観光地域づくり法人。地域の「稼ぐ力」を引き出すとともに地域への誇りと愛着を醸成する「観光地経営」の視点に立った観光地域づくりの舵取り役として、多様な関係者と協同しながら、明確なコンセプトに基づいた観光地域づくりを実現するための戦略を策定するとともに、戦略を着実に実施するための調整機能を備えた法人（観光庁ホームページ https://www.mlit.go.jp/kankocho/page04_000048.html より）。

(6) 食文化に関する調査研究の推進

文化財としての価値付けを含めた文化的価値の可視化に資するため、食文化に関する調査研究を進める環境整備を図るとともに、その成果の発信・集積（既存成果の集約を含む）を促進する。

その際、幅広い領域の研究者の参画・交流や民間をはじめ多様な分野の知見の集積が進む仕組み作りを進める。

(7) 新しい生活様式，SDGsへの対応

新型コロナウイルス感染症の流行により、例えば行事食の習俗や共食の慣習等において、当面、従来と同じ形での継承が難しくなるケースもあると考えられることから、新しい生活様式への対応にも配慮しつつ継承を図る必要がある。

SDGs（持続可能な開発目標）の達成に資する観点からも、特に地域に根付いた伝統的な食文化の保存・活用を進める。またSDGsの考え方に共感する国内外の方たちに伝統的な食文化の保存・継承に関心を持ってもらうためには、そのサステナブルな側面を発信することが有効である。

3. 今後の具体的な振興方策

(1) 食文化の担い手等（家庭，地域，料理人団体等）による取組

多様な食文化が存在しそれぞれの文化的価値も異なることにかんがみ、国が一律にその価値を判断して振興すべき食文化の範囲を定めるのではなく、それぞれの食文化の担い手が自ら価値の可視化・継承・発信に取り組むことが食文化振興の基本となる。

食文化の担い手としては、家庭、地域や料理人等多様な者が存在する。また、直接の食文化の担い手とは必ずしも言えないものの、大学をはじめとする研究機関等は、食文化の価値の可視化等において重要な役割を果たすことができるものと考えられる。今後、それぞれの担い手等においては、次のような取組が期待される。

① 家庭

- ・家庭で受け継がれてきた料理や味付け、食材を無駄なく使う知恵、箸使い等の食べ方・作法の継承

② 地域

- ・食文化教育をはじめとする食育の推進
- ・幅広い関係者（料理人、継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手，NP

〇、DMO、地方自治体等）を巻き込んだ、地域で受け継がれてきた郷土食等の継承（継承者の確保等）

- ・食文化関係者の連携体制への参画
- ・調査研究，記録作成

③ 料理人，食品事業者及びその団体等

- ・技術に関する記録作成，継承
- ・食の文化的価値をわかりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築，発信
- ・食関連施設等¹²を活用した食文化の発信，学び・体験の機会・場の提供（食文化ミュージアム）
- ・食関連イベント，文化関連イベントでの展示等食文化の発信
- ・継承者の育成
- ・食品製造業者や料理人等による出前授業等食育への取組
- ・食文化の継承・振興に取り組む料理人等の顕彰

④ 研究機関等

- ・食文化に関する調査研究の推進
- ・調査記録（映像を含む）・取組事例の集積（アーカイブ化）及びアクセスの改善
- ・食文化に関わる研究者・研究機関間の連携・交流の推進，食文化に関わる産学官の連携への参画，研究の成果の発信・集積の推進
- ・大学，短大，専修学校の地域講座等を通じた食文化教育の推進

（２）地方自治体による取組

地域の食文化の保存・活用等には，文化財条例に基づく文化財保護をはじめ地域の文化振興を担うとともに，食産業を含め地域産業の振興も所掌する地方自治体の果たす役割が大きい。

各地の特色ある食文化の継承には，地域の取組が衰退する中，地方自治体による積極的な関与が不可欠であり，今後，地方自治体においては，次のような取組が期待される。

① 担い手による食文化振興の取組への支援

② 食文化の継承に向けた食育の推進

- ・学校給食を含む学校教育（小学校だけでなく中学・高校まで）や幼稚園・保育

¹² たとえば，博物館，道の駅，食品製造工場，酒蔵，民間企業の食情報発信施設，地方自治体のアンテナショップ等が考えられる。

園等での食育，地域での食育の推進

- ・食関連施設等を活用した地域の食文化の発信，学び・体験の機会・場の提供等生涯にわたる住民への食育

③ 地域の食文化の文化的価値の可視化と発信による地域住民の誇りの醸成

- ・地域の食文化の調査研究，記録作成
- ・登録／指定文化財を軸とした食文化ストーリーの構築・国内外への発信
- ・食関連施設等を活用した地域の食文化の発信，学び・体験の機会・場の提供（食文化ミュージアム）
- ・食関連イベント，文化関連イベントでの展示等食文化の発信
- ・食文化の継承・振興に取り組む個人，団体等の顕彰
- ・食文化を生かした観光等食文化振興と地域の活性化等との好循環の形成
- ・ユネスコ創造都市ネットワークの活用

④ 文化財条例等に基づく食文化の保存・活用

- ・文化財条例に基づく指定・登録
- ・国への文化財登録の申出等

⑤ 推進体制の整備

- ・地域の食文化に関わる幅広い関係者（地域住民だけでなく料理人や継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手，大学等の研究機関，地域のNPO，地域外との交流につなげるDMO等）の間の交流の促進，連携体制の構築
- ・地方自治体内における適切かつ柔軟な推進体制の確保（首長部局下で部局横断チームを形成，文化財行政を所管する部署と自治体行政全般を俯瞰できる部署との連携等）

（３）国による取組

第１章で述べたとおり，文化芸術基本法において，国は，食文化の振興を図ることとされているが，今後，国においては，次のような取組が期待される。特に，文化庁においては，文化の振興及び文化に関する施策の総合的な推進を所掌する立場から，関係省庁とも連携しながらこれらの施策を中心となって推進するとともに，例えば食文化の海外発信に当たっては，外務省の文化発信施策や農林水産省の日本産農林水産物・輸出促進に関する施策等他省庁の施策と連携するなど，政府一体となって食文化の振興が効果的に進められるよう取り組むべきである。

① 国内における食文化への「気付き」の提供，理解の深化

- ・食文化の継承に向けた食育の推進
- ・各地の食関連イベント，文化関連イベントでの食文化の展示等の促進，オンラ

インでの情報発信等による食文化の普及

- ・食文化の継承・振興に貢献する関係者の顕彰（地方自治体や料理団体等と連携し、地域の食文化研究者・担い手団体，食文化の発信・継承に取り組む料理人等を顕彰）
- ・無形文化財及び無形の民俗文化財としての食文化の登録，指定の推進（後述）
- ・SDGsの観点も踏まえた，伝統的な食文化のサステナブルな側面の発信等

② 文化財保護法に基づく食文化の保存・活用

- ・長い歴史の中で継承され，作り手の様々な創意工夫により季節感等が表現され感動を生み出すなど芸術性のある食に関する技術（例えば，日本料理の提供技術や日本酒等の醸造技術）について，無形文化財としての登録，指定の推進¹³。
- ・各地で古くから継承されている食習俗・技術（例えば，郷土食・行事食に関する習俗・技術）について，無形の民俗文化財としての登録，指定の推進。
- ・上記の推進にあわせ，多様な食文化の継承に欠くことのできない伝統的な技術等（例えば，伝統的な食材や調理器具の生産・製造技術）で保存の措置を講ずる必要があるものについて，文化財保存技術としての選定の検討。
- ・食文化の多様性にかんがみ，また，登録を迅速に進めるため，登録に必要な価値判断に当たっての，担い手自らや地方自治体が作成する記録や調査研究の成果の積極的な活用。

③ 食文化に関する調査・研究等の基盤整備

- ・食文化の全体像等の調査・記録作成
- ・研究機関等と連携した調査記録・取組事例の集積（アーカイブ化）・アクセスの改善に向けた環境整備
- ・各地の食文化の学び，体験の機会・場の提供，発信力の強化（地域の食文化の企画展示や既存の食文化施設の情報集約・ネットワーク化による「食文化ミュージアム」運動の推進等）
- ・食文化に関わる研究者間及び産学官間の幅広い関係者の全国規模での交流の促進，連携体制の構築

④ 食の文化的価値の海外への発信と文化交流の促進

- ・日本の食の文化的価値やレシピ等の多言語発信，海外の料理人等への普及
- ・海外の有識者・広報媒体の活用
- ・食文化に精通した料理人等による海外との文化交流の推進（海外の文化人・料理人等の招へいを含む）

¹³日本料理の提供技術については，料理だけでなくしつらえや接遇も含め総合的に捉えることを検討すべきとの意見があった。

- ・インバウンド誘致等にも資する日本の食文化の文化的価値に対する海外からの関心の把握
- ・日本酒等の醸造に関する文化のユネスコ無形文化遺産への登録推進
- ・在外公館，関係省庁（外務省，経済産業省，国税庁，農林水産省等）等と連携した食文化発信（大阪・関西万博も念頭に国際的イベント等を契機とした食文化の発信，在外公館等における各種行事や日本産農林水産物・食品の輸出促進に際しての文化的価値の説明等）

⑤ **担い手及び地方自治体の取組を支援するモデル事業等の推進**

- ・上記の取組に加え，担い手及び地方自治体による食文化の調査研究・報告書作成，食文化ストーリーの構築・発信，食文化継承・発信の担い手育成，食文化ミュージアムの取組等を支援するモデル事業の実施
- ・各地の食文化ストーリー・食文化ミュージアムの情報集約と統一的な発信
- ・モデル事業の推進による優良事例の形成とその成果の普及

【参考】我が国の食文化の多様な文化的価値（例示）

国内各地には、①地形・気候・土壌の相違、都市と農村、海と里と山との違い等空間的な相違／歴史性・季節性等時間的な相違、②自然条件に由来する相違／人間活動（年中行事等）に由来する相違、等様々な背景に沿って、多様な食習俗・技術が発達。【参考資料 p. 21 佐藤委員提供資料】

多種多様な我が国の食習俗・技術には、それぞれ様々な文化的要素が含まれており、捉え方次第で文化的な価値付けも異なる。このため、我が国の食文化の価値を網羅的に整理することは困難だが、その捉え方について示唆するため、以下にいくつかの例示を試みた。これら多様な食習俗・技術が互いに影響しあって現在の日本の食文化を構成している¹⁴。

この例示を通じて、各地域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し、発信する取組が広がることを期待する。また、国においては、この例示を参考に食文化の全体像や様々な文化的価値について調査研究を進めるべきである。

なお、以下の例示は、各地域の食文化の担い手に自らの食文化の存在に気付いてもらうきっかけとして、食文化とその文化的価値を例示するものであり、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ことに留意されたい。

1. 主として歴史性に着目した文化的価値の捉え方

（1）歴史性の特に高い伝統的な食文化

① 地域に根付いた伝統的な食習俗・技術（例：郷土食、発酵技術）

地域の歴史・風土等様々な要素を反映。厳しい自然環境・社会環境等制約のある暮らしの中で編み出された先人の知恵の賜物。年中行事や通過儀礼との密接な関連等、地域住民の暮らし・精神性と深く関係。

地域に根付いた食習俗・技術を理解することは、先人の知恵を知り、地域の文化への関心を高めるなど地域へのアイデンティティを育てるきっかけとなる。また、気象条件等各地の風土と調和して生きる知恵が凝縮されており、これらを理解し、継承することは持続可能な発展目標の達成の観点からも有用と考えられる。

お正月のお雑煮、お盆のお供え、彼岸のお菓子、お食い初め、七五三の千歳あめ等、全国に共通する行事食が継承されており、国民のアイデンティティの育成

¹⁴ このため、例示した食文化は、それぞれ重複している場合がある。

にも寄与。またそれぞれの行事食については、地域間ごとの多様性も見られる。

地域の食習俗・技術には、例えば北前船が昆布文化を伝播した事例等流通環境も大きく影響。流通に関しては日本海の鯖を京都に運んだ「鯖街道」、長崎に輸入された砂糖を国内に運んだ「シュガーロード」等も存在。

みそ、しょうゆ等の発酵食品については、各地の自然条件等を反映し原料や製造方法、味わい等が全国で多様。時間をかけて発酵を進める伝統的な製法も継承されている。味付け等各地の食文化にも影響。特にしょうゆは世界にも普及。

② 料理人等により継承されてきた伝統的な技術（例：懐石料理の供応，日本酒等の醸造，和菓子の製造）

長い歴史の中で料理人等により継承されてきた洗練された技術には、作り手の様々な創意工夫により季節感等が表現され感動を生み出すなど、芸術性のある「わざ」も存在。

また、例えば懐石料理では、茶道等他の伝統文化からも影響。調理技術にとどまらずしつらえや接遇を含めた総合的なおもてなしの技術が発達。海外の食文化との交流により世界の食文化にも影響。

（２）明治期以降に受容，形成された食文化

① 和洋折衷の食習俗・技術（例：洋食，菓子パン，ラーメンの食習俗・技術）

明治期以降に海外から移入された食文化と伝統的な日本の食文化が融合してカレーライス，とんかつ等新しい料理として定着するなど，多様な和洋折衷食文化を形成。食材，調理法，道具も含め日本独自の「洋食」等として発展。世界の様々な文化を取り入れ独自に発展させる我が国の文化の特徴の表れ。

② 海外料理の受容とその技術の継承（例：伝統的フランス料理）

明治期以降に海外から移入された伝統的な海外料理の技術を継承。世界からも高い評価。

③ 産業の近代化等を受けて各地で発生し，世代を超えて継承されている地域の食（例：海軍食に由来するご当地カレー，たこ焼き・お好み焼き等のいわゆる粉ものの文化等）

明治期以降の産業の近代化等を受け，食材や産業等各地の自然環境・社会環境を反映し各地で多様な食習俗・技術が発生・発展し，世代を超えて継承され，地域に定着。観光等地域活性化の資源として活用されているものも存在する。

（３）災害時，第二次世界大戦時等非常時の食生活

大規模な災害の発生時や戦時下にどのような食生活が営まれていたかを知ることとは，食を通じて非常時の暮らしを理解するほか，食材を尊重する気持ちを強

めるきっかけにもなり得る。

2. 食文化の継承の場に着眼した文化的価値の捉え方

○ 家庭の食文化

基礎的な食の知識・作法・技術、味の継承の場。特に、だし文化や郷土食等伝統的な和食文化の継承に重要な役割を果たしている。また日ごろの「ケ」の食だけでなく、年中行事等の「ハレ」の食も継承。一方で、生活様式の変化等により、近年大きく変容している。

3. 主として世界の食文化の中での特異性に着眼した文化的価値の捉え方

(1) 食材や調理法、提供方法等

① お弁当文化（例：松花堂弁当、駅弁）

労働時・通学時の携行食、花見弁当等の行事食、観劇に由来する幕の内弁当、懷石料理の影響を受けた松花堂弁当等多様な弁当文化が発達。限られた空間の中に、多様な食材を詰め合わせ、季節や情景（駅弁では地域性）を表現。家庭の食文化としても時代を超えて継承。

② うま味、だし文化

だしのうま味を活用することで、食材の素材の味を生かした調理方法が発達。その分布には北前船による昆布文化の伝播等の歴史も反映。

③ 日常的な外食文化（例：居酒屋、回転ずし）

多種多様な外食業態が発達。食を味わうことにとどまらず、家族や知人との絆を深める場としても活用。鍋・焼肉等客が自ら調理する形態も発達。多様な外食業態の存在には訪日客の関心も高い。

④ インスタント食文化（例：カップラーメン、レトルト食品）

革新的な技術開発等により、日本で発明され又は実用化された食技術が世界各国にも普及。生活様式に大きな影響を与えている。

⑤ その他

おまけ付きお菓子（食玩）等多様な種類のお菓子や精緻な食品サンプルは、訪日客の土産物としても人気。

(2) 食器, 調理器具, 作法等

① 食器

陶器, 磁器, 漆器や素焼き等多様な素材の器が存在。形状や色彩も多様であり, 料理の種類や提供の場面に応じて, また盛り付ける料理とのバランスに配慮する等細やかに使い分けられている。

使い捨てを前提とした白木の箸や器も存在。日本人の浄・不浄感が反映されている可能性。

海外から伝わった箸・匙のうち箸のみが継承されてきており, 食器を持ち上げる習慣が特徴的。また, 手や唇に触れたときの感覚（触覚）も重視。

家庭において個々人がそれぞれ特定の箸等を用いる「属人器」文化も特徴的。

② しつらえ（例：食器だけでなく様々な調度品により季節性等を表現するおもてなし）

③ 調理器具（例：日本刀の技術を生かした包丁, 和食調理に向く軽量の雪平鍋）

④ 作法・マナー（例：配膳, 挨拶（いただきます, ごちそうさま）, 食べ方（口内調味等）, 箸の使い方（嫌い箸等））

⑤ 食に関することわざ・格言・歌（例：腹八分, 身土不二）

参考資料

参考資料 目次

○ 文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループの設置について..	1
○ 食文化 WG における審議の経過.....	3
○ 法制度等における食文化の位置付け.....	4
○ 「食」に関する民俗文化財及び無形文化財としての指定等の実績.....	8
○ その他の文化財としての登録・選定等の事例.....	9
○ 日本遺産における食文化関係の事例.....	11
○ 食関係者の顕彰状況.....	12
○ 地方自治体における取組事例.....	13
○ 民間における取組事例.....	14
○ 海外における取組事例.....	18
○ 参考データ	
▪ 郷土料理の認知と継承.....	19
▪ 訪日外国人観光客の期待.....	20
【第2回食文化 WG 資料】	
▪ 佐藤委員提供資料.....	21
▪ 関係者ヒアリング資料（福井県小浜市）.....	22
▪ 関係者ヒアリング資料（（株）GEN Japan）.....	35

文化審議会文化政策部会
食文化ワーキンググループの設置について

令和 2 年 8 月 24 日
文化政策部会決定

1 設置の趣旨

平成 25 年 12 月ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録され、さらに平成 29 年 6 月に改正された「文化芸術基本法」では、生活文化の例示として「食文化」が明記され、国はその振興を図ることとされた。

食文化は、他の生活文化と同様に、古くから続くものだけでなく、時代とともに変容したり、新たに生まれたりしている。また、日本人の生活に深く根ざしているものであり、我が国の文化芸術に広がりを与え、それを支える土台としても機能しており、食文化の振興を図る上では、このような特性に留意する必要がある。

上記の特性も踏まえ、食文化政策について検討を行うため、「食文化ワーキンググループ」を設置する。

2 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

3 構成

別紙のとおり

文化審議会文化政策部会
食文化ワーキンググループ委員名簿

(正委員)

かわしま 河島	のぶこ 伸子	同志社大学教授
まつだ 松田	あきら 陽	東京大学准教授

(臨時委員)

おおした 太下	よしゆき 義之	同志社大学教授
たけうち 竹内	ゆきこ 由紀子	女子栄養大学准教授
みやた 宮田	しげゆき 繁幸	東京福祉大学留学生教育センター特任教授

(専門委員)

さとう 佐藤	よういちろう 洋一郎	京都府立大学文学部和食文化学科特別専任教授
なかざわ 中澤	ひろこ 弥子	長野県立大学健康発達学部食健康学科教授
むらた 村田	よしひろ 吉弘	株式会社菊の井代表取締役

文化審議会文化政策部会 食文化ワーキンググループにおけるこれまでの審議の経過

○設置決定（文化政策部会）：令和２年８月２４日

○第１回

日時： 令和２年９月８日

議題： 食文化をめぐる状況等について

○第２回

日時： 令和２年１０月８日

議題： ・関係者ヒアリング（福井県小浜市、株GEN Japan）
・無形文化財及び無形の民俗文化財の指定について

○第３回

日時： 令和２年１２月３日

議題： ・これまでの議論の振り返り
・文化財保護に関する文化財分科会企画調査会の検討状況について
・食文化振興施策の方向性について

○第４回

日時： 令和３年１月１５日

議題： 報告書骨子（案）について

○第５回

日時： 令和３年３月８日

議題： 報告書（案）について

○ 法制度等における食文化の位置付け(食育基本法等)

- ・平成28年3月に食育推進会議により、「第3次食育推進基本計画」が決定。
- ・和食文化が無形文化遺産に登録されたこと等を踏まえ、重点課題の一つに「食文化の継承に向けた食育の推進」が位置付けられた。

食育基本法

(食文化の継承のための活動への支援等)

第二十四条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

第3次食育推進基本計画

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 重点課題

今後5年間に特に取り組むべき重点課題を以下のとおり定める。

(5) 食文化の継承に向けた食育の推進

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、海に囲まれた我が国では、四季折々の食材が豊富で、地域の農林水産業とも密接に関わった豊かで多様な食文化を築いてきた。また、長寿国である日本の食事は世界的にも注目されている文化である。

しかし、近年、グローバル化や流通技術の進歩、生活様式の多様化等により、地場産物を生かした郷土料理やその食べ方、食事の際の作法等、優れた伝統的な食文化が十分に継承されず、その特色が失われつつある。

このため、「和食；日本人の伝統的な食文化」が、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録（平成25年12月）されたことも踏まえ、食育活動を通じて、郷土料理、伝統食材、食事の作法等、伝統的な食文化に関する国民の関心と理解を深めるなどにより伝統的な食文化の保護・継承を推進する。

4

(参考) ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化

- 平成25年12月4日、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録が決定。
- 和食とは、「自然を尊重する」というこころに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だし「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



保護措置

＜コミュニティによる保護措置＞

- 家庭での実践
- 下記の食育活動に参画し和食文化を推進
 - ・知識や機会、教育の提供
 - ・文化交流
 - ・地域の伝統食の保存グループによる「日本の食生活全集」の出版

＜国による保護措置＞

- 食育運動の展開
 - ・食育基本法の制定(2005年)
 - ・食育推進基本計画を策定
 - ・食育運動に貢献したグループや個人を表彰
- 全国の郷土料理を選定して情報提供し、地域間の文化交流を支援
- 和食文化の概要を紹介する入門書やDVDを作成
- 和食文化に係る伝統的工芸品を指定・振興

5

第十二条 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。

＜参考＞

○ 改正趣旨

文化芸術の固有の意義と価値を尊重しつつ、文化芸術そのものの振興にとどまらず、観光、まちづくり、国際交流、福祉、教育、産業その他の関連分野における施策を本法の範囲に取り込むとともに、文化芸術により生み出される様々な価値を文化芸術の継承、発展及び創造に活用

○ 基本理念の改正内容

- ①「年齢、障害の有無又は経済的な状況」にかかわらず等しく文化芸術の鑑賞等ができる環境の整備
- ②我が国及び「世界」において文化芸術活動が活発に行われる環境を醸成
- ③児童生徒等に対する文化芸術に関する教育の重要性
- ④観光、まちづくり、国際交流などの各関連分野における施策との有機的な連携

(参考) 有識者による「食文化」の定義

【出典：日本の食文化―その伝承と食の教育（江原絢子ほか）】

石毛直道氏

「食文化」は、食料生産や食料の流通、食物の栄養や食物摂取と人体の生理に関する観念など、食に関するあらゆる事項の文化的側面を対象としている。すなわち、人間が工夫を重ねて形成した食に関する生活様式を「食文化」という。

吉田集而氏

「食文化」は、食物の生産から胃袋に入るまでをその範疇とする。すなわち、食物をつくること、貯蔵すること、加工すること、運ぶこと、売ること、買うこと、調理すること、並べること、食べること、味わうこと、消化することまでが食文化の範囲であろう。

江原絢子氏

「食文化」とは、民族・集団・地域・時代などにおいて共有され、それが一定の様式として習慣化され、伝承されるほどに定着した食物摂取に関する生活様式をさす。また食物摂取に関する生活様式とは、食料の生産、流通から、これを調理・加工して配膳し、一定の作法で食するまでをその範囲に含んでいる。

1. 重要有形民俗文化財(指定)
(13件/224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)
2. 登録有形民俗文化財
(5件/47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)
3. 重要無形民俗文化財(指定)
(2件/323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)
4. 記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財
(5件/650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)
5. 重要無形文化財(指定)
(0件)
6. 記録作成等の措置を講ずべき無形文化財
(0件)



・有形民俗文化財の指定・登録の実績は18件（酒造用具・製塩用具等）。
・重要無形民俗文化財の指定の実績は2件（製塩技術、茶の製造技術）。
・重要無形文化財指定、記録作成等の保護を講ずべき無形文化財の選択については、基準が芸能関係と工芸技術関係に限られており、実績なし。

○ その他の文化財としての登録・選定等の事例①

【重要文化的景観】

日本の多様な気候風土の中で、人は、地域の自然と関わりながら生業を立て、生活を営み、長い年月をかけてその土地に特徴的な景観を築き上げてきた。文化的景観とは、このような歴史と風土に根ざした暮らしの景観のことである。
食料の生産や流通等とも関係が深く、重要文化的景観65件の多くが食文化と密接な関わりを持つ。

1. 宇和海狩浜の段畑と農漁村景観（愛媛県西予市）



- ・狩浜地区は宇和海沿いのリアス海岸に形成された入江の谷筋集落。黒潮の影響により清冽で栄養豊かな漁場を持ち、近世の鰯漁や近代の養蚕業の隆盛で人口が増えた。
- ・山の急斜面を占める段畑は、露頭する石灰岩を積んで住民が築いたもので、特に養蚕の桑を植えるために広げられた。何度かの転作を経て、現在はみかんの有機栽培・商品化が盛ん。
- ・入江、沿岸の居住地、山腹の段畑、奥山の山林が連なる雄大な眺望は、当地の人々の暮らしとその汗を伝える歴史と文化の景観[写真左]。綺麗な環境は、生産物の信頼性とも結びついている。
- ・春日神社の秋祭りが今でも大切にされ、当地に住み続ける理由とする住民の声も聞かれる[写真右]。近年では地元住民・団体が一体となり、農業や漁業、自然や歴史、文化や景観など、地域の個性を活かしたまちづくりを展開。
(写真提供：西予市)

2. 宇治の文化的景観（京都府宇治市）



- ・宇治市は古くから水陸交通の結節点として栄え、平等院等が建つ。中世にはすでに碾茶（てんちゃ）が作られ、近代以降も玉露等の高級煎茶を含む茶の栽培や製造が行われてきた。
- ・茶園には約400年前から伝わるとされる本質（ほんず）栽培が引き継がれ[写真右]、市街地には茶師や茶商、茶農家の住宅が製茶場等と共に残り、歴史と文化を伝える。大正期のレンガ造の碾茶乾燥炉が現在も稼働している[写真左]。（写真提供：山本甚太郎）

3. 阿蘇の文化的景観（熊本県阿蘇郡市7市町村）



- ・阿蘇の火山地形においては巨大なカルデラが形成され、盆地に広がる水田、山裾の集落、山腹の山林、山上部の牧野が一望できる[写真右]。
- ・水田は山の草肥をすき込み広げられ、山林は水源を抱き集落を守る。野焼きで継承されてきた草地は[写真左]、近代以降は広く牧野とされ、赤牛が飼われている。
※ 野焼きは万葉集にも季語で表れる日本の古くからの慣習。
(写真提供：阿蘇市)

○ その他の文化財としての登録・選定等の事例②

【登録有形文化財】

○ 料亭宇喜世本館、北門、東門（新潟県上越市）

- ・ 本館は、明治期に建築された近代料亭建築の一例。153畳に及ぶ2階の大広間や、部屋ごとに意匠を異なる3階客間などを持つ。北門、東門もそれぞれ登録有形文化財として登録。
- ・ 当地は、高田城の城下町としての歴史を持ち、昭和40年代頃までは大勢の芸者が行き交う町として繁栄。
- ・ 宇喜世は、江戸末期に仕出し屋を営み、その後明治のはじめ頃までに割烹料亭となり、現在に至る。



北門



個室（桜の間）



大広間での宴の様子

（文化遺産オンライン及び宇喜世HPを基に作成※写真は宇喜世より提供）

【重要伝統的建造物群保存地区】

○ 鹿島市浜中町八本木宿（佐賀県）

- ・ 江戸時代の宿場町から酒造など醸造業を中心に発展したまちで、街路と水路を基本とする地割が良く残る。
- ・ また、居蔵造や茅葺、棧瓦葺の町家、土蔵造の酒蔵、武家住宅、洋風建築など江戸時代後期から昭和に至る様々な時代の建築が豊かな町並みを創出し、特色ある歴史的風致を今日に伝えるとして重要伝統的建造物群保存地区に選定。



鹿島酒蔵街の風景

（文化遺産オンラインを基に作成）

○ 日本遺産における食文化関係の事例

1. 『日本茶800年の歴史散歩』（京都府）

京都府南部の山城地域は、日本文化、特にその精神性を語る上で欠くことのできない「茶道」「茶の湯」の発展を、その萌芽期から茶葉の品質向上や生産拡大の面で支え、茶人や時々の権力者、町衆の支持を得て栽培や製茶技術の工夫・革新を繰り返し、日本茶を代表する「抹茶」「煎茶」「玉露」を生み出した。この地は、日本の生活に根付き、世界にも影響を与えている日本の喫茶文化をリードしてきた、まさに「日本茶のふるさと」と呼ぶに相応しい地である。



永谷宗円の生家（宇治田原町）



山なり茶園（和束町石寺）

3. 『琉球王国時代から連綿と続く

沖縄の伝統的な「琉球料理」と「泡盛」、そして「芸能」（沖縄県）
沖縄県はかつて琉球王国と呼ばれ、独自の文化を形成した。琉球王国は「守礼の邦＝礼節を重んじる国」を掲げ、訪れる外国の賓客をもてなした。特に中国皇帝から派遣された冊封使をもてなす宴は、国を挙げての重要な行事であった。そこで供された宮廷料理や御用酒の泡盛、宴を盛り上げた芸能は、今も沖縄県民に親しまれている。



琉球王国の宮廷料理の一つ「東道盆」（沖縄県）



琉球舞踊（美ら海財団（沖縄県））

2. 『「最初の一滴」醤油醸造の発祥の地 紀州湯浅』（和歌山県）

日本人の味覚に染みわたる繊細で深い味わいと芳しい香りを持つ醤油。紀伊半島西岸、紀州湯浅の地で、産業としての醤油造りが産声を上げた。仕込桶の中で醸成され、零れ落ちた最初の一滴は、やがて水面に広がる波紋のように日本中に広まり愛用され、私たち日本人の豊かな食文化の根幹を担い、今日では『醤油＝Soyssauce（ソイソース）』は、世界の人々に和食の文化と共に認められている。



蔵酵母が棲む醤油の仕込蔵（湯浅町）



醤油の積出しに使用されていた「大仙堀」（湯浅町）

4. 『「伊丹諸白」と「灘の生一本」

下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と長五郎』（兵庫県）
江戸時代、伊丹、西宮・灘の酒造家たちは、優れた技術、良質な米と水、酒輸送専用の樽廻船によって、「下り酒」と称賛された上質の酒を江戸へ届け、清酒のスタンダードを築いた。六甲山の風土と人に恵まれたこの地では、水を守り米を育てる人々、祭に集う人々、酒造地帯を訪れ蔵開きを楽しむ人々が共にあり、400年の伝統と革新の清酒が造られている。



現存する日本最古の酒蔵「旧岡田家住宅・酒蔵」（伊丹市）



酒造りに適した名水「宮水」（西宮市）

食関係者の顕彰状況

名称	趣旨	食関係者の顕彰実績
文化勲章	文化の発達に関し、勲績卓絶なる者に対して授与される。	なし
文化功労者	文化の向上発達に関し、特に功績顕著な者に対して授与される。	村田吉弘(菊乃井)(2018) 茂木友三郎(キッコーマン) (2018) 湯木貞一 (吉兆) (1988)
文化庁長官表彰	文化活動に優れた成果を示し、我が国の文化の振興等に貢献された個人・団体を表彰する。	奥田政行 (アル・ケッチャーノ) (2020) 石川達也 (月の井酒造店杜氏) (2020) 落合務 (ラ・ベトラ・ダ・オチアイ) (2019) 服部幸應 (服部学園) (2018) 村田吉弘(菊乃井)(2017) 田中健一郎 (帝国ホテル) (2017) 他
料理マスタース (農林水産省)	各界の料理人を顕彰し、その更なる取組と相互の研鑽を促進することにより、我が国農林水産省・農山漁村及び食品産業の発展を図るとともに、観光客の来訪の増加を通じた地域の活性化や商品企業の海外展開の促進に資する。	○シルバー賞：17名 徳岡邦夫 (京都吉兆) (2019) 奥田政行 (アル・ケッチャーノ) (2016) 他 ○ブロンズ賞：73名
現代の名工 (厚生労働省)	卓越した技能者を表彰することにより、広く社会一般に技能尊重の気風を浸透させ、もって技能者の地位及び技能水準の向上を図るとともに、青少年がその適性に応じ、誇りと希望を持って技能労働者となり、その職業に精進する気運を高めることを目的としている。	上柿元勝 (オフィス・カミュ) (2016) 田中健一郎 (帝国ホテル) (2015) 他

※ほかに、褒賞(黄綬褒章:井上明彦(佳泉郷 井づつや)(2019)、村田吉弘(2018)他)、叙勲(旭日小綬章:高橋英一(瓢亭)(2018)他)

12

地方自治体における取組事例

○京都府・京都市

- ・京都府は、2012年、「京料理・会席料理」を無形文化財に指定した(保持者:高橋英一氏「瓢亭」)。
- ・京都市は、受け継がれてきた無形文化遺産の価値を再発見・再認識するため、「京都をつなぐ無形文化遺産」制度を創設。2013年に「京の食文化」を、2017年に「京の菓子文化」を選定した。



京料理・懐石料理

(出典:京都府教育委員会『守り育てようみんなの文化財 NO.31』平成25年)



しつらえの様子

○長野県

- ・郷土食を県の選択無形民俗文化財として選択し、記録の保存に取り組んでいる。(味の文化財(そば、野沢菜漬、御幣餅含む)、王滝村の万年鮭、早蕎麦など)
- ・県内各地に残る貴重な伝統野菜を「信州の伝統野菜」として認定し、保存と継承に取り組んでいる。
- ・県ではこれら信州ならではの食を「おいしい信州ふード」の中の「ヘリテイジ」として位置付け、広く県内外へ発信している。



王滝村の万年鮭



伝統野菜のぼたんこしょう

○山形県鶴岡市

- ・生産者、料理人、研究者、行政が一体となって、地域の自然風土と歴史に根差した文化資源である「在来作物」の文化的価値の掘り起こし・継承を行っている。
- ・ユネスコ創造都市ネットワーク食文化部門に、日本で唯一の認定を受けている。



鶴岡市の生産者、料理人、研究者たち



ユネスコ創造都市ネットワークの認定ロゴ

○新潟県・新潟市

- ・食のフェスティバル「にいがた食の陣」(1992年～)と、日本酒のフェスティバル「にいがた酒の陣」(2004年～)を開催し、広く新潟の食文化を発信。
- ・新潟県、新潟県酒造組合、「日本酒学センター」を設置している新潟大学が連携協定を締結し、日本酒に関しての分野横断的な教育研究を推進している。



にいがた酒の陣



日本酒学センター

13

民間における取組事例(地域の担い手による取組)

○NPO法人 浪速魚菜の会 (大阪府)

- ・大阪府内の食文化・食習慣を次世代へと伝承するため、府下の生産者、流通業者、割烹や料亭などの料理人等が様々な取組を実施。
- ・各地域の郷土料理会、大阪料理会、和魂惣菜の会、大阪御数(おかず)料理会、大阪割烹料理の調査研究を実施(プロが大阪料理を研究する大阪料理会は毎月、プロが量販店の食材から家庭料理を考える和魂惣菜の会は2ヶ月に1度開催)。
- ・大阪食文化専門誌を発刊し、伝統的な農産物の歴史や栽培方法、料理法等を普及。大阪の食材の飲食店への提案、供給、料理の提案、食文化を次代へ継承させる情報の発信。



大阪食文化専門誌を
集大成した出版物



大阪料理会の様子



大阪御数(おかず)料理会
試作発表の様子

○NPO法人 霧島食育研究会 (鹿児島県)

- ・平成16年、地域に根差した食育活動を展開するため設立、現在スタッフ16名(管理栄養士・農家・教員・看護師・自営業・公務員・飲食業)で活動。
- ・目的は「霧島で食を大切に作る文化を創る」こと。
- ・「植え方から食べ方まで」の活動として「霧島食べもの伝承塾」「霧島畑んがっこ」「霧島・食の文化祭」「かごしま郷土料理マイスター講座」などの主催事業数累計で1100回以上、全国各地での講演数650回以上。(累計参加者数13万人)
- ・更に、それらの活動のノウハウやレシピ等をテキスト化し、広く内外に継承・広報するとともに、地元の食と農の技術、そしてそれに関わる人の想い等を記録。



「霧島・食の文化祭」
の家庭料理大集合
コーナー



霧島の家庭料理
大集合レシピ集



かごしま郷土料理マイスター講座で
作成したレシピ集

(農林水産省作成資料を基に作成) 14

民間における取組事例((一社)和食文化国民会議)

- 平成27年2月、「和食」文化の保護・継承国民会議の正副会長及び中心的な会員が発起人となって、一般社団法人和食文化国民会議(略称:和食会議)が設立。
- 3部会・1会議をもって「和食」の保護・継承の取組を実施している。

活動方針

<ビジョン>

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の保護・継承活動を推進する運動の中心的な役割を果たす団体となる。

<ミッション>

日本人の伝統的な食文化である「和食」を人類共通の財産として国民との協働により活性化し、将来の世代に継承していく。

構成

食文化に関する研究者・学会・NPO、地域の郷土料理保存会や食育団体・料理学校等の団体・個人、食品メーカー、フードサービス、観光業など和食文化と関わりある様々な企業、地方自治体など約400の会員で構成

<主な取組>

- 「だしで味わう和食の日」
全国各地の小中学校、保育所等において、「和食の日」(11月24日)に和食給食・食育の授業を実施。
令和元年度の実施校は、全国9,498校(平成30年度は8,513校)

- 「五節句に和食を」運動

先人の願い・祈りのこめられた五節句(桃の節句、端午の節句等)に和食を喫食する取組。



五節供に和食を

(画像・ロゴ提供:和食文化国民会議、農林水産省)

民間における取組事例(和食文化学会)



- 平成30年2月、食文化研究の推進と全国の和食文化による地域創生・国際交流の発展を目的として設立。
- 研究大会の開催、学会誌の発行等の取組。

＜会則
(目的)＞

第2条 本会は、広く人類の食に関わる学問分野および消費者はじめ食に関わる広範な産業界の人びとを含む多様な食の当事者との協働により、諸学問を統合した食文化の創生および発展に資する研究を推進するとともに、京都を含む全国の和食文化による地域創生と国際交流の発展に貢献することを目的とする。

和食文化学会 第2回研究大会
「食の祈り」
開催日: 2019年10月19・20日(土・日)
会場: 鶴岡市鶴岡駅前マリ東館・西館

和食文化学会 第2回研究大会
「食の祈り」
開催日: 2019年10月19・20日(土・日)
会場: 鶴岡市鶴岡駅前マリ東館・西館

和食文化学会 第2回研究大会
「食の祈り」
開催日: 2019年10月19・20日(土・日)
会場: 鶴岡市鶴岡駅前マリ東館・西館

第2回大会 (2019年鶴岡市)

民間における取組事例(その他)



- NPO法人 日本料理アカデミー
 - ・日本料理の発展を図り、我が国が誇るべき食文化について、理解促進とその魅力向上に寄与することを目的として、平成16年に設立。理事長は、菊乃井の村田吉弘氏。
 - ・日本料理の発展を図るため、「日本料理大全」シリーズの発刊や「日本料理アカデミー検定」の実施など、教育、文化・技術研究、その普及活動を実施。
 - ・日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動を実施。
 - ・世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業を実施。



大学生を対象とした出汁を味わう食育事業

- (公財) 味の素食文化センター
 - ・1989年に食文化に関する研究支援と普及・啓発を目的に設立。
 - ・食に関する資料を収集(40,000冊以上の書籍、200点以上の錦絵や300点以上の古典籍を所蔵)
 - ・会員制の学際的な研究討論会「食の文化フォーラム」を開催、成果をシンポジウム・書籍「食の文化フォーラム」シリーズで公開。
 - ・食の文化に関する若手研究者を対象に研究助成を実施。
 - ・食文化誌「vesta」、Web・SNS等を通じ、広く情報発信を行う。



雑誌「vesta」



明治期からの雑誌

- 全国味噌工業協同組合連合会
 - ・味噌に関連する情報の収集と発信、消費者ニーズに即した対応策、消費者・マスコミなどへの広報活動。
 - ・関連団体では、味噌の歴史をまとめた「みそ文化誌」の発刊や、味噌を使ったレシピの公開などの情報発信。



みそ文化誌の発刊



味噌を使った冷やしうどんのレシピ

- キッコーマン国際食文化研究センター
 - ・1999年に設立された。「発酵調味料・しょうゆ」を基本とした文化社会面からの歴史的研究、情報の公開などを通じて、「食文化の国際交流」を推進。
 - ・定期的セミナーの開催、研究機関誌「FOOD CULTURE」の発刊、日本・中国・ヨーロッパの食文化に関する映像記録の作成などを通じて、情報発信。



センター内の展示物
※現在は新型コロナウイルスの影響により休館中



日本各地の醤油

○ 海外における取組事例

○ フランス

- ・1883年以来、農業・水産省がフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に農事功労章を授与。直近10年で約70人の日本人が受勲。
- ・1989年、官民一体型の全国料理文化評議会を設置し、「フランスの料理遺産リスト」を作成・出版。
- ・1992年以来、10月第3週を「味覚週間」と位置付け。小学校における「味覚の授業」等を通じて、次世代に味の喜び、風味の組合せ方を含むフランスの食慣習を伝承。
- ・2010年、食文化関係では初めて、「フランス人のガストロノミー」がユネスコ無形文化遺産として登録。



代表的なフランス料理



学校での食習慣伝承活動

写真出典：https://ich.unesco.org/en/RL/gastronomic-meal-of-the-french-00437



テッラ・マードレ・サローネ・デル・グスト (ロゴ)



出典：https://www.slowfood.com/about-us/, https://terramadresalonedelgusto.com/, https://www.unisg.it/en/welcome-unisg/



食科学大学

○ イタリア

- ・1980年代から始まったスローフード運動の発祥の地。スローフード運動は、ファストフードの台頭に対抗するため、地域の伝統、美味しい食を緩やかに楽しむ生活スタイルを守ることを目的として始まり、我が国も含め現在では160を超える国で実施されている国際的な運動。
- ・1996以来スローフード協会が開催されている国際的な食の祭典「テッラ・マードレ・サローネ・デル・グスト」を農業食料森林省が後援。
- ・2004年、世界初となる食科学（ガストロノミックサイエンス）の専門大学「食科学大学」が設立。イタリア国内外の生産者を訪問する課外授業が特徴で、生物学、歴史学、栄養学、政治学など様々な学問分野から総合的に食に関する知識・スキルを身につけることができる。設立以来、3000人以上の学生が入学。

○ 参考データ（郷土料理の認知と継承）

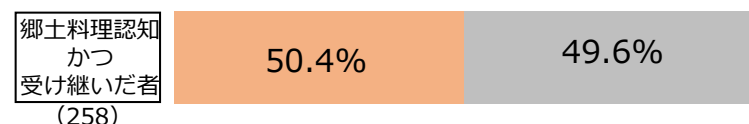
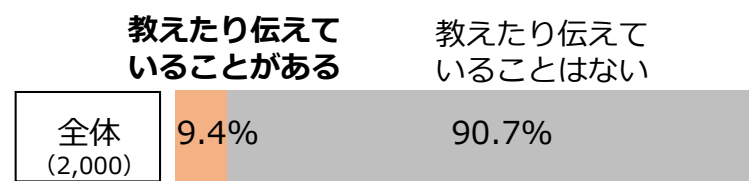
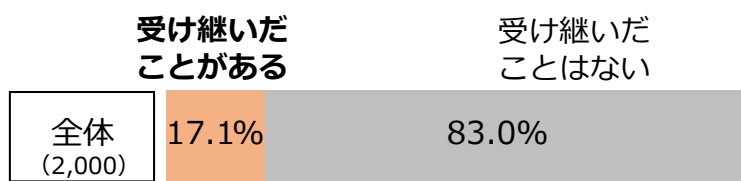
○ あなたは、ご自身が生まれ育った地域の郷土料理を1品以上知っていますか？



○ あなたは、郷土料理の作り方を誰かから教わったり受け継いだことや、誰かに教えたり伝えていることがありますか？

【郷土料理の作り方を受け継いだこと】

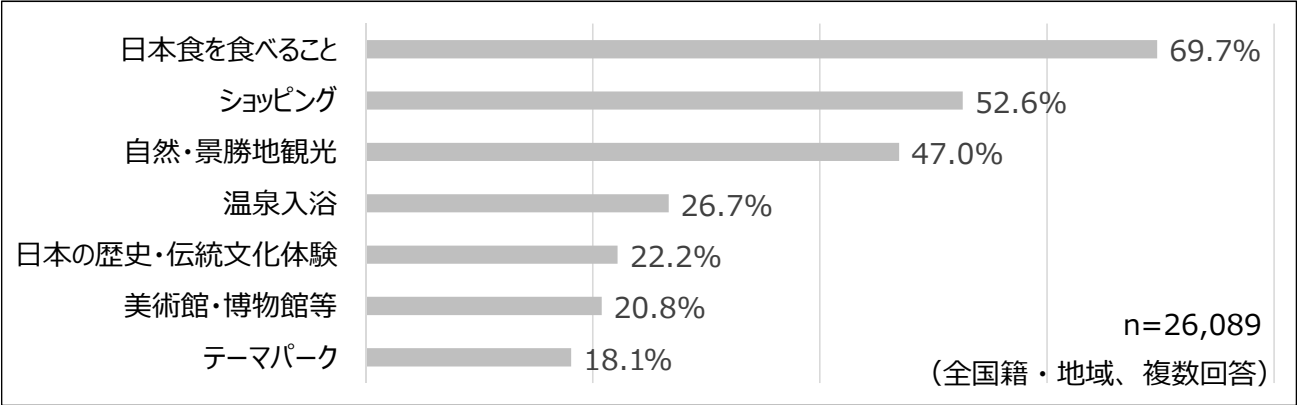
【郷土料理の作り方を教えたり伝えていること】



出典：農林水産省「令和元年度国民の食生活における和食文化の実態調査」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/pdf/02_zentai.pdf

○ 参考データ（訪日外国人観光客の期待）

○ 訪日外国人観光客が、「訪日前に期待していたこと」



出典：観光庁「訪日外国人消費動向調査2019年年次報告書」
<https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/content/001345781.pdf>

○ 訪日経験者※が、「日本の観光地を訪れた際にしたいこと」

- 1位 自然観光地を訪れる（60%）
- 2位 温泉を楽しむ（58%）
- 3位 その土地の郷土料理を食べる（54%）
- 4位 歴史的な街並みを楽しむ（52%）
- 5位 歴史的な建造物や遺跡を訪れる（50%）

（※アジア・欧米豪12地域の訪日経験者、
n=2,398）

出典：（公社）日本交通公社「DBJ・JTBF アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査（2019年度版）」
https://www.dbj.jp/topics/dbj_news/2019/files/2f476c120d1fb280d8b238256b1e7a43.pdf

20

【第2回食文化WG資料】 佐藤委員提供資料

（報告書参考資料として掲載するに当たり一部修正）

食文化の多様性を生んできた時空間一人vs自然の変異相

空間の多様性			時間の多様性		↑自然の要素→
地形・気候・土壌	都市－農村	海里山	歴史	季節性	
植生（森林） ネギなどの品種分化 （霜柱など）		鯨食 魚食（海魚vs淡水魚）	災害	旬	
		塩の道（ 藻塩・塩サバ）	歴史性 ※ a b c d	清酒vs甘酒（七夕などの） 燗酒・冷酒	
交通 （北前船など）	米への依存度 白飯vsかて飯 酒造など				人間の要素→
建築 （京町屋・江戸長屋）	外食依存度		宗教 （肉食禁忌 報恩講など）	年中行事 節供 二十四節季 雑煮 伝承（プロの技） ＝貴族・社寺の前例主義	
丸餅vs角餅 鰻の調理法					

※ 歴史性 [参考：平成8年「近代の文化遺産の保存・活用に関する調査研究協力者会議」報告]
・ 伝統的なもの（生活様式や嗜好の変化に応じ変容してきており、当初のままの形で継承されることはまれ）
・ 近代以降のもの（成立形態の違いにより、更に分類）
a. 伝統的食文化・技術の延長で新たに創造されたもの
b. 海外文化が移入されたもの : (例) フランス料理、イタリア料理の食習俗
c. 折衷的文化の展開から生じたもの : (例) あんぱん、カレーライス、ラーメンの食習俗
d. 科学技術が食文化になったもの : (例) レトルト食の食習俗



福井県小浜市の地域性と食文化

令和2年10月8日

小浜市文化遺産政策専門員
下仲 隆浩

22

小浜市 食のまちづくりのあゆみ

Steps in town building through food

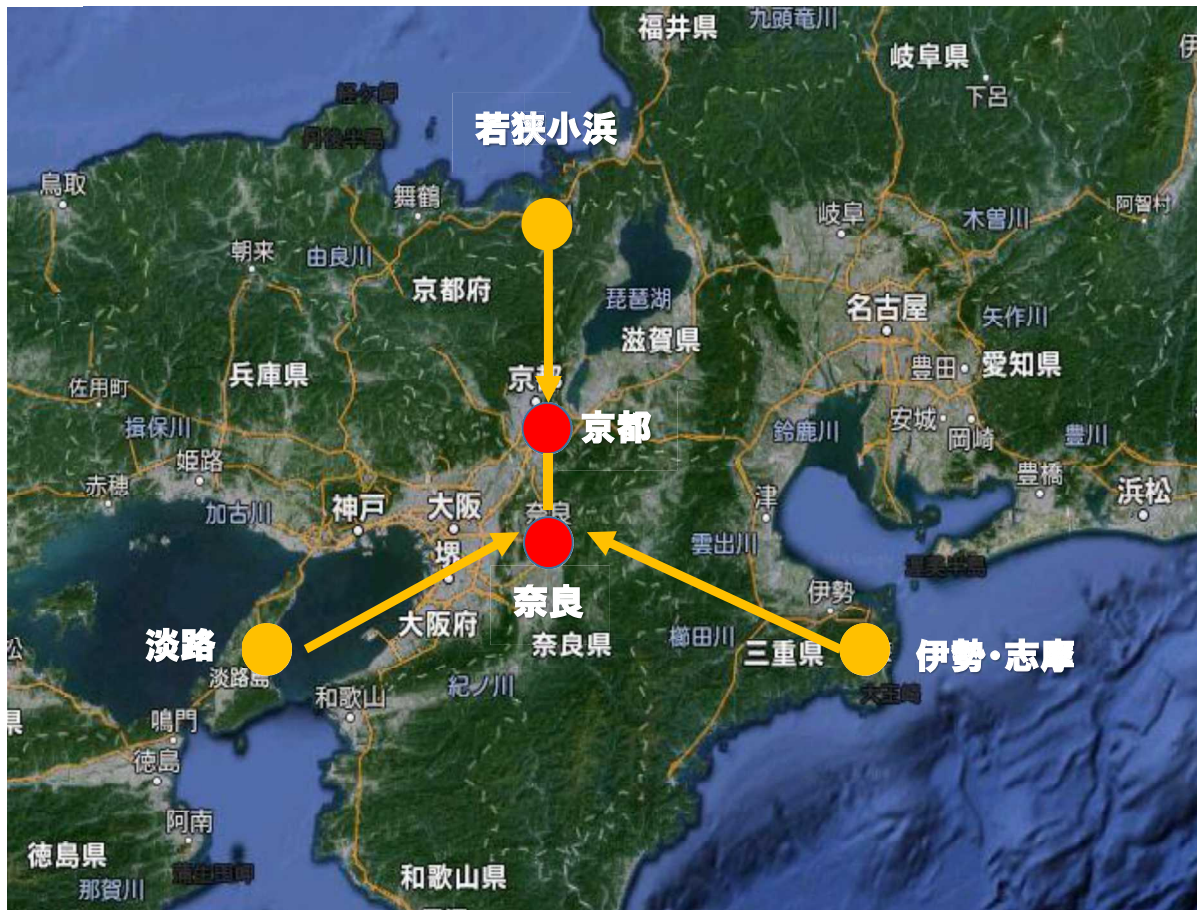
- | | |
|-----------|---|
| 2001年 9月 | 食のまちづくり条例 制定 |
| 2002年 4月 | 食のまちづくり課 誕生 |
| 2003年 9月 | 御食国若狭おばま食文化館 オープン
(食文化総合博物館 食文化伝承事業：キッズキッチン開始) |
| 2004年12月 | 食育文化都市 宣言 |
| 2007年 8月 | 小浜市食育推進会議 設置 |
| 2008年 3月 | 小浜市食育推進計画 策定 (2012年 小浜市元気食育推進計画 策定) |
| 2011年 3月 | 小浜市・若狭町歴史文化基本構想策定 (若狭の文化食にあり) |
| 2012年 ～ | 「伝統行事と食」総合調査開始 (2013年 市民調査・シンポジウム) |
| 2015年 3月 | 和食ユネスコ無形文化遺産登録にあわせ食文化館展示リニューアル |
| 2015年 4月 | 「御食国若狭と鯖街道」が日本遺産認定 |
| 2016年 3月 | 『小浜市の伝統行事と食』発刊 |
| 2017年 12月 | 農林水産省 SAVOR JAPAN認定 ささ漬・谷田部ネギG1取得 |
| 2018年 3月 | 「北前船寄港地・船主集落」の日本遺産に追加認定 |
| 2020年 7月 | 小浜市文化財保存活用地域計画 文化庁認定 (歴文構想を継承し食文化基軸) |



御食国若狭おばま食文化館

23

福井県小浜市(若狭国)



24

御食国若狭と鯖街道

海の幸と特徴ある加工技術

「若狭もの」として珍重される海の幸



京都とのつながりの中で生まれ 継承される優れた加工技術



鯖のへしこ

発酵食品で、旨味成分グルタミン酸が生サバの8倍、高血圧を抑制するペプチドが5倍



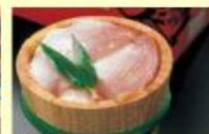
なれずし

へしこから作る発酵食品で、伊スローフード協会「米の苗子」認定



浜焼き鯖

しょうが醤油で食べるほか、寿司やすまし汁の具にも



若狭小鯛のさき漬け

小鯛を3枚おろしにし、うす塩、酢でしめた後、杉桶に詰め、地理的表示保護制度(GI)登録



1500年前から現在まで奈良・京都の食文化を支えた
「和食」の思想と技術を伝える聖地

25



京都のサバ・若狭のサバの消費形態

鯖街道終点(京都)



鯖寿司



葵祭・祇園祭で親しまれる

京都の食文化に浸透

流通形態

- 樽サバ(塩漬) ○ 荷い鯖(一汐)
- 刺し鯖

鯖街道起点(小浜)



浜焼き鯖



消費形態

- 新鮮なものを最低限の加工で
- 地域の旬のものとのコラボ料理
- 採れすぎたものを冬の保存食へ

26



ハレの食として・・・「伝統行事と食」

ユネスコ無形民俗文化財

和 食 - 日本人の伝統的な食文化 -

- 1 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
- 2 栄養バランスに優れた健康的な食生活
- 3 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- 4 年中行事や人生儀礼との密接な関わり



- 信仰の場・・・海のある奈良
食材を育む自然と一体となった国宝重要文化財の社寺
- 信仰の行事・・・民俗文化財の宝庫・若狭
大陸半島・日本海沿岸・京都や奈良との交流による年中行事と伝統行事

自然と旬に祈りを捧げる神仏への神饌と祭礼の共食に地域性が出る

27

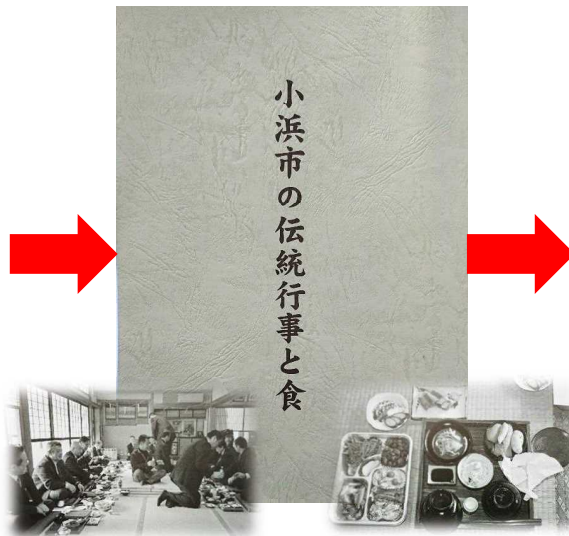
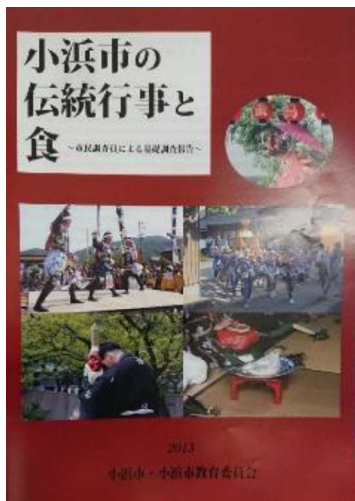


協働調査から専門調査そして伝承へ

市民調査員により
600件を超える
「伝統行事と食」を抽出

専門家による
詳細調査を実施

食文化館で展示
食文化館キッチンで伝承
ツーリズムメニュー開発



市民参加型調査
市民参加型シンポジウム
(宝の再発見)

専門家調査
専門・全国シンポジウム
(宝への誇りの醸成)
映像のアーカイブと放映

活用
誇りから活用へ
(ツーリズム・物産活用)

28

調査結果を リスペクト

展示事業



展示ソフト事業



「歴史文化基本構想」
「文化財保存活用地域計画」
で位置づけ

「食文化」による
シビックプライドの醸成

日本遺産等による事業展開

食をつなぐ人を リスペクト

文化財部局

市無形文化財指定
無形民俗文化財指定促進



まちづくり部局

食の達人
食の語り部の認定



観光・地域活性化

融合した新しい文化観光を提案



新しいブランドとは？

焼き鯖



鯖寿司



創造

焼き鯖寿司



伝統性＋革新性

日本の食文化の歴史は、異文化の取り込みと旨みの追求の歴史

30

ここでしか食べられない食のブラッシュアップは？

伝承料理



発酵食



物語化

●地産訪消●

美味しいものは地方にある



ツーリズム化



京都への食材の供給は？

鯖ブランド



加工品

ブラッシュアップ



継続

●地産他消●

京都の海は若狭！
大消費地からのブランド



京都での発信強化

31

小浜だからできることとは？

伝統行事と社寺・町並み



食育文化都市



創造

新たなツーリズムへ



伝統性＋革新性

過去のよいもの（和食の伝統）を現在の活動とあわせてツーリズムへ！

32



御食国アカデミーの創設



文化庁
日本遺産
第1号認定

海と都をつなぐ
若狭の往来文化遺産群

若狭から海の幸を京都へ届けるために発達した食品の加工・保存技術だけでなく、大津や日本海からの文化を船に伝えた若狭街道は、「鯖街道」と呼ばれ、今も京都の食を支える。美食の散々が伝えられています。食材を生み出す豊かな自然、恵みへの感謝を捧げる祈りの場、そして心を込めて美食を伝えてきた加工技術。
1500年にわた守られてきた若狭には、日本の食文化のルーツがあります。



来て、學んで、
食べて、繋ぐ。

新しい食文化コンテンツの開発
新食域・若狭を応援する地域住民や事業者が一体となり、若狭ならではの「食文化の新しいコンテンツ」を開発しています。

食文化体験と学び
旅行者やプロの料理人の方など、様々な方が若狭を訪れた時に、食文化を学び、体験できる場・機会を提供しています。

若狭ならではの食文化の発信
食文化のルーツとして、その歴史を継ぎたい「食文化都市宣言」に基づき各種事業等を開始し、食育・食文化の発展に貢献しています。



小浜市・若狭町日本遺産活用推進協議会 [小浜市教育委員会 文化課]
TEL. 0770-64-6034 Fax. 0770-52-3223

<https://miketsukuni-academy.jimdo.com/>
E-mail / rekishi@city.obama.fukui.jp

京と若狭をつなぐ

御食国アカデミーを民間と連携し、商品として提供

33



立命館大学食マネジメント学部との連携

○ 食育・食文化

子どもの食育
大人の食育
伝統行事と食
酒井家文庫 「食」史料研究
食の達人に学ぶ
食文化館の運営を学ぶ

○ 観光・インバウンド

食資源を活かした観光振興
食を活かした道の駅の取組み
町並み・古民家を活かした食観光
インバウンドコンシェルジュ

○ 環境

地下水のまち小浜
海的环境学習
川的环境学習
森的环境学習
食の達人に学ぶ
食文化館の運営を学ぶ

○ 農林水産業

小浜の漁法
小浜の養殖業
小浜の水産加工
海を活かした観光プログラム
漁家民宿の運営

小浜の大規模施設園芸
小浜の伝統野菜と有機栽培
小浜の農産加工物
薬用植物の栽培

林業体験
里山保全の活動
鳥獣害対策とジビエ

「食文化の学び」のツーリズム化



海外から見た日本の食文化の魅力について

株式会社 **GEN Japan** Awakening, Involving, Harmony

代表 齋藤由佳子

未来に残したいGenuine（ほんもの）な知恵を学び、地域と地球の持続可能な発展を実現する食文化教育事業



海外のプロのシェフ・研究者へ向けた、GEN地域文化教育プログラム



イタリア小学生への饗応・味噌など日本の伝統素材を伝える教室を開催



日本の官公庁・生産者・企業・商工会・大学機関などヘイタリアやスペインなど欧州の「持続可能な地域づくり」の先達事例を学ぶ視察研修プログラム



文科省スーパーグローバルハイスクール認定校を始め、子供からプロのシェフまで欧州の文化多様性を学ぶプログラムをデザインしています

GENはイタリア食科学大学の卒業生が2014年にミラノに設立したイタリア政府認定のソーシャルイノベーション企業から始まりました。GENの教育プログラムは、今までに世界30カ国以上の食文化の研究者やシェフが参加しています。

私たちのプログラムは、地域に根ざした衣食住の生活文化にあるサステナブルな知恵やクリエイティビティ、そして地域ならではの自然素材や食材を学ぶプログラムをSense of Place（地域らしさ）を最大限に活かしています。

その土地らしさは、その土地の人にとっては「あたりまえ」であるため、地域の中の人だけでは言語化することが出来ません。私たちGENは多国籍な視点で、その土地らしさを体験できるプログラムや体験を市民のみならずと一緒に作り上げることを目指しています。

GENの社名は日本語の「源」にも由来しており、地域文化の「根源的な価値」を探り出し、誰もがその価値を学ぶことが出来るようにすることで、地球環境と人間の生活をより良くする生き方や創造的な社会の実現に貢献したいという思いが込められています。



35

ミラノ万博を機に国際的な食文化教育事業を展開

2016年2月より鶴岡市と外国人のための食文化教育事業を開始

177名が 33カ国から参加し

持続可能なガストロノミーのあり方を学ぶ

(Education for Sustainable Gastronomy Development)

鶴岡市 食文化研修を実施

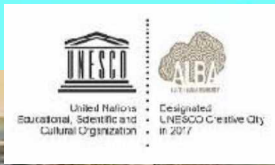


United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization

Creative Cities
Network

創造都市

36



アルバ市 人口3万1000人

世界遺産のワイン畑

白トリュフ国際見本市 10万以上の観光客/年

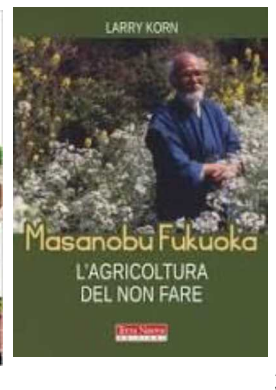
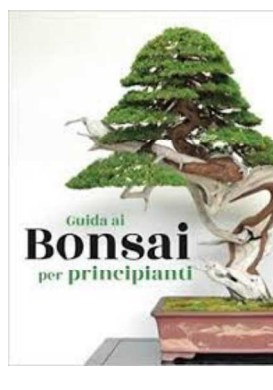
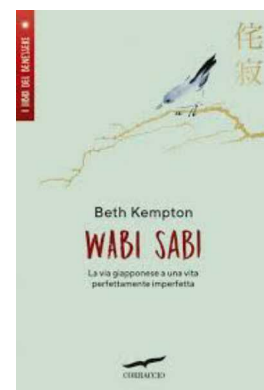
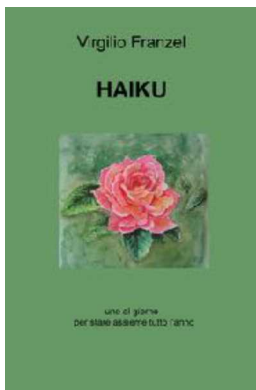
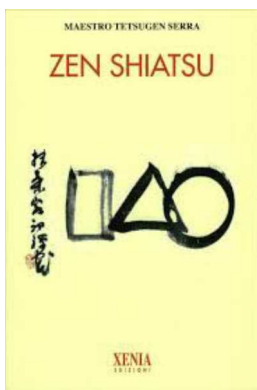
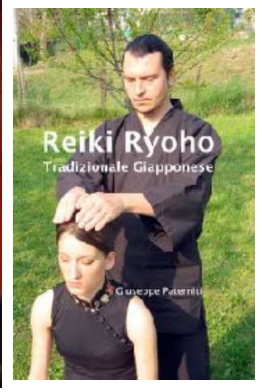
UNESCO食文化創造都市に認定

10月7日まで日本からイタリアに入国する者に対して課される14日間の自己隔離等義務を継続中



37

世界で注目されている、日本文化関連のキーワード



38

健康長寿の食文化 ブルーゾーン 長寿の秘訣「腹八分目」

研究者と『ナショナルジオグラフィック』が行った調査で、世界の中で長寿の人々が多く住む地域 ブルーゾーン



PHOTO: ©CHANEL

沖縄は世界初のブルーゾーンで注目されている

長寿は食生活だけでなく**ライフスタイル**や**生き方**にもヒントがあると考えられているため、**メンタルヘルス**や**孤立しない社会**など地域ならではの仕組みにも興味を持っている



39



日本食文化の注目キーワード

食べ方
習慣
美意識
伝統知（農法・循環）
礼儀（マナー・配膳）

40

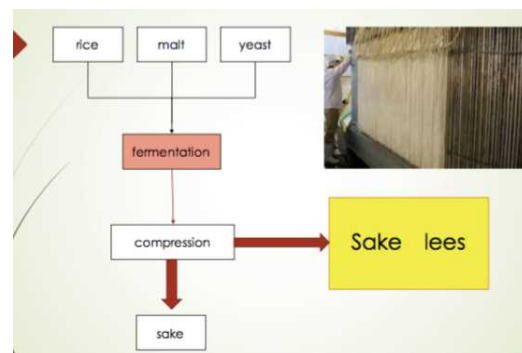
日本の食文化で最も感銘を受けた要素

Meticulous（細心の注意を払った）、Harmonious（調和）、Devotion（献身）



霊性が高く自然との共生の文化に生きる人間性、健康的な食生活とサステナブルな伝統文化

41



外国人に日本食文化伝えることでの課題に感じていること

食文化を伝える人材（地域目線と全体性のストーリーテラー）

食文化の体験のキュレーションとインタープリター（文化の通訳）の育成の必要性

異文化の人に文化的な共感接点を見出しながら語ることが出来る人材が必須、
また本物の体験（この地域でしか出来ない体験）を提供できるよう、地域資源をキュレーションしていく必要がある

42

ウェブサイト「食とアニミズム」<https://food-animism.com/006>より



ウェブサイト「食とアニミズム」 <https://food-animism.com/006>より



海外における自国の食文化に対する認識や評価

食べる以外にも生産、品質、環境など食文化を学ぶ体験が多様であり、地域で定期的に提供されている



社会的な課題に対する解決策として「食文化」があり、特徴ある取り組みが様々なレベルにあり参加することが出来る生産者、職人、料理人、料理研究家以外にも食文化をなりわいとする専門家の存在（活動家、非アカデミズムの研究者など）



Pop-up kitchen at Dottenfelderhof
Frankfurt, Germany
community kitchen, food sovereignty, local food



Dartmoor Community Kitchen Hub
Devon, UK
community kitchen, local food, social inclusion



Refugee Community Kitchen
UK & Northern France
community kitchen, social inclusion

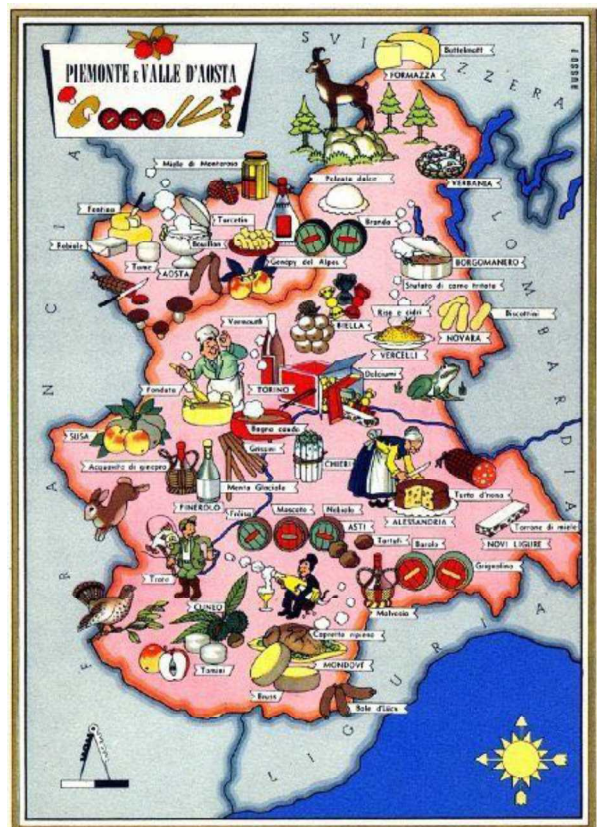
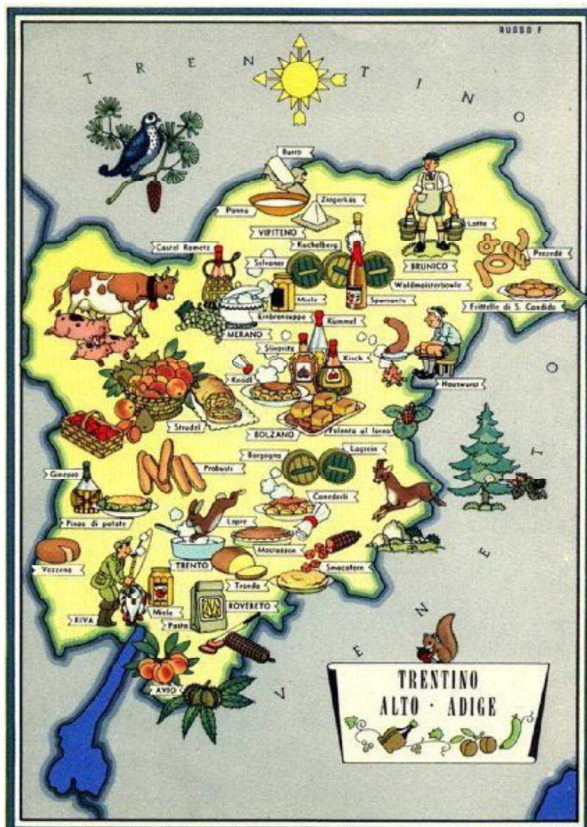


Hut und Stiel
Vienna, Austria
food waste, local economy, local food

45

海外における自国の食文化に対する認識や評価

自分たちのルーツとしての「足元の食文化」への誇り「ここにしかない価値」を見失わないこと
結果としてマイクロ（市よりも小さな集落という単位で）食文化の多様性が守られ観光、教育などの文化基盤となっている



46