



# 海外から見た日本の食文化の魅力について

資料4

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

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鯉節・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・大学機関などへイタリアやスペインなど欧州の「持続可能な地域やものづくり」の先端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イ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さんと一緒につくりあ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。



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**



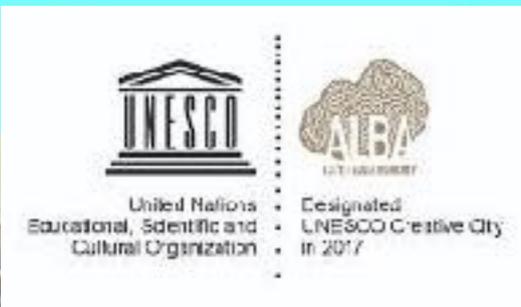
United Nations  
Educational, Scientific and  
Cultural Organization

Creative Cities  
Network

**創造都市**



拡大図



アルバ市 人口3万1000人

世界遺産のワイン畑

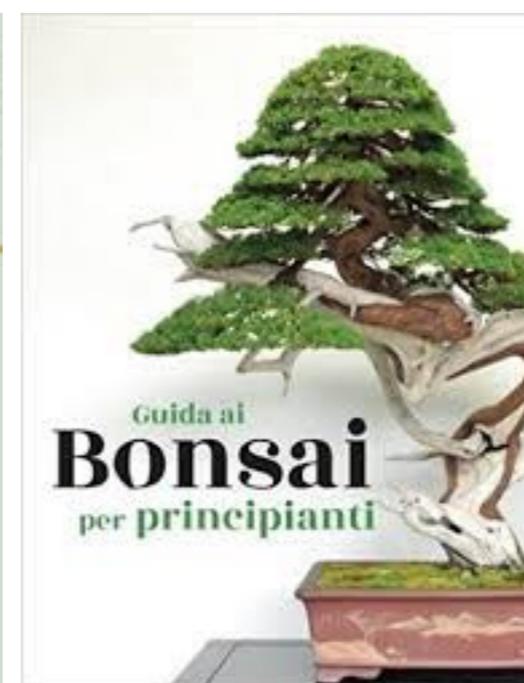
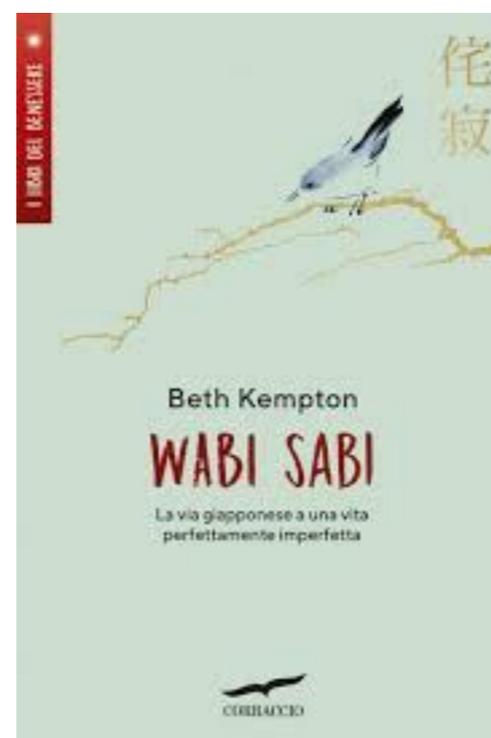
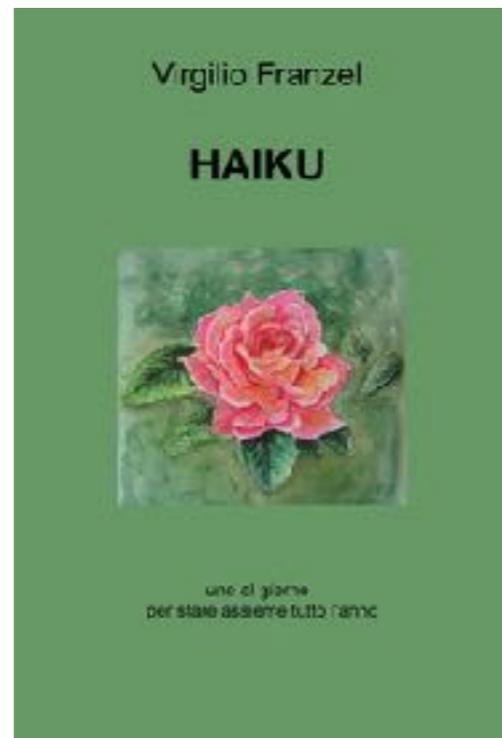
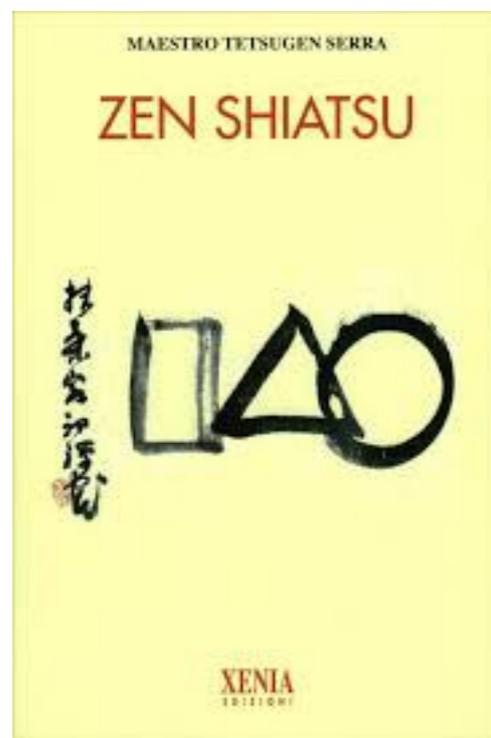
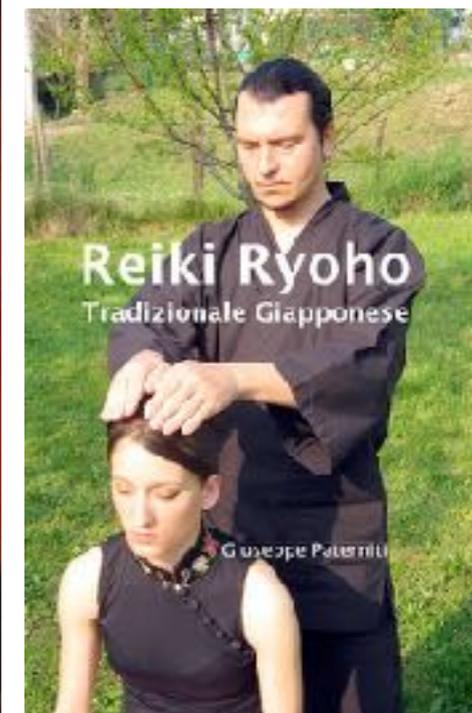
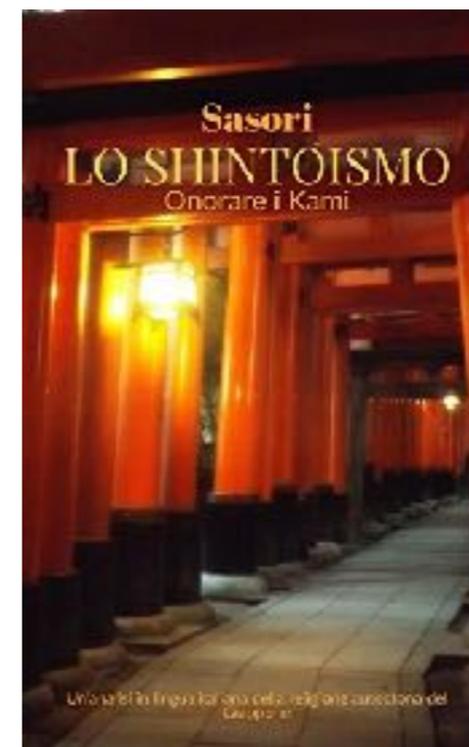
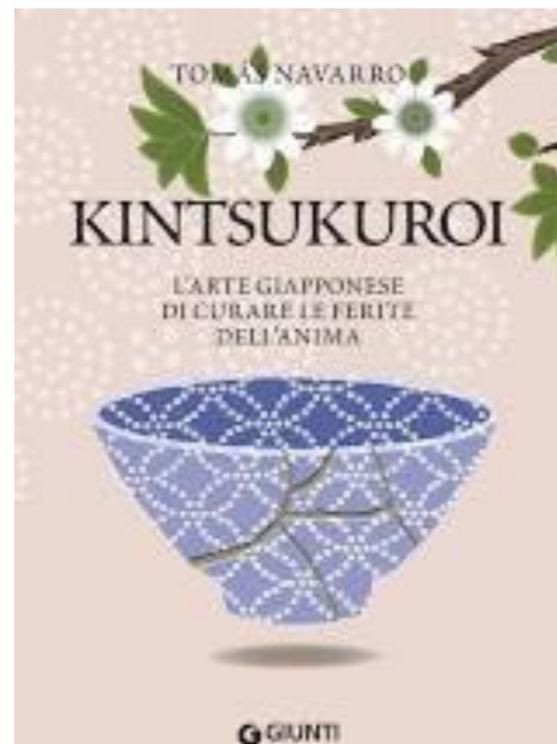
白トリュフ国際見本市 10万以上の観光客/年

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



## 世界中で注目されている、日本文化関連のキーワード



# 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



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





Obento Ekiben



Duck rice firming

Japanese farmers are using ducks instead of pesticides

Source: BBC



Mochi Pounding



Kyushoku

The Making of a Japanese School Lunch



OMAKASE



[www.youtube.com/japaneseEng101](http://www.youtube.com/japaneseEng101)



Kabata, Harie

Amazing Story Japanese Unusual Kitchen Helpers



Slurping noodles

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)

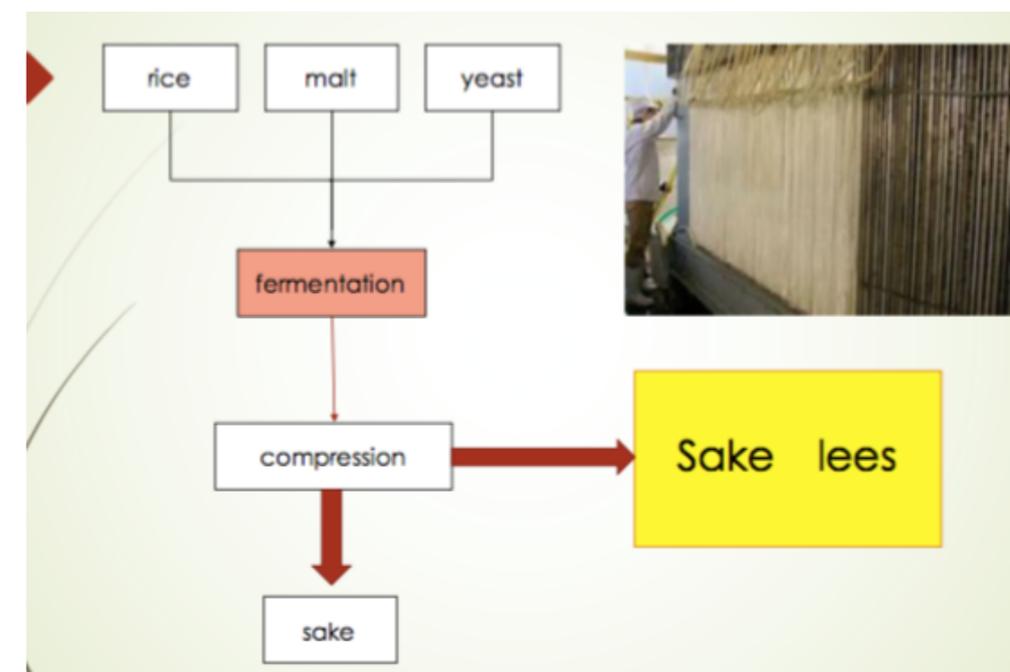
礼儀 (マナー・配膳)

## 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）



靈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



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事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）を提供できるように、地域資源をキュレーションしていく必要がある



# 日本の食文化に影響を与えた世界とのつながりをボードレスに捉えることの必要性

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

## 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

