

食文化振興の課題と施策の方向性（論点）

目指すべき姿	課題（WGでの議論）	施策の方向性（論点）
(1) 食文化が文化政策の重点分野の一つに位置付けられ、我が国の誇る文化として国民に広く認識される	<ul style="list-style-type: none"> ・ 日本食文化に対して、海外からの関心が高い一方で、国内の認識・評価が不十分 ・ 食文化を提供する側だけでなく、受け止め側のリテラシーも重要。地域の人や国民に認識されなければ意味がない ・ 家庭における食文化の継承も重要だが、十分でない 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 国民の食文化への認識を高めるための方策 <ul style="list-style-type: none"> ・ 家庭、学校等での食文化教育をそれぞれどのように進めればよいか ・ 気づきのきっかけとして、その他どのような方策が考えられるか（イベント、顕彰、文化財保護法による価値付け、基本方針の取りまとめと周知 等）
(2) 食に関する多様な「わざ」・習俗が文化財として適切に評価され、保存・活用される	<ul style="list-style-type: none"> ○ これまでは食文化を文化財として評価する動きが無かったため、学術的に評価する十分な基盤が設けられていない。体制（評価基準を含む）の構築が必要 ○ ただし、基盤や体制構築を待っているだけでは、その間に多様な食文化が衰退・消滅する恐れ。抑制するための何らかの対策を講じる必要 ○ 記録蓄積が不十分。継承者の不足等を背景に、継承が困難 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 学術的な評価を可能とするための方策（知見の集積、研究・評価できる人材の育成、評価基準の検討等） ○ 企画調査会で議論されている新たな仕組み（登録制度）の活用方策 <ul style="list-style-type: none"> ・ 変容性をはじめ食文化の特徴も踏まえた保護策が必要。保存と活用のバランスの取れた振興が重要 ・ 自治体・担い手自身が学術的調査により文化的価値を明らかにすること、これに基づき国が柔軟に登録する仕組み（ボトムアップ型）が適当 ・ 登録案件の蓄積により、指定の評価の考え方を整理してはどうか ○ 自治体や業界と連携して調査研究を推進するための工夫 ○ 継承方策（文化財保護法の仕組みを活用した調査・記録の促進、継承団体の育成等）
(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	<ul style="list-style-type: none"> ・ 継承者の不足等を背景に、継承が困難 ・ 地域の人々が地元の食習慣の文化的価値に気付いていない、又はそもそも食習慣の存在を知らない。地域の食文化資源の発掘・活用が十分検討されていない 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 自治体や担い手自身による地域の食文化の振興方策（調査研究、シビックプライドの醸成、継承団体の育成、食文化ストーリーづくり、域内外への発信等） ○ 上記取組を促進するための方策 <ul style="list-style-type: none"> ・ 食文化振興が地域活性化につながるモデル事例を作ることが重要ではないか ・ 郷土食を文化財として価値付けることが、地方へのインバウンド誘客につながる【企画調査会での意見】 ・ 自治体等の取組を促進するための工夫（連携体制等）

目指すべき姿	課題（WGでの議論）	施策の方向性（論点）
<p>(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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 観光や輸出の促進等、経済的効果を考慮した食文化のブランディングと文化発信も重要であることから、そのための価値付けや情報発信も必要 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 自治体や関係者による食文化の発信を促すための方策（発信できる人材の育成等） ○ 国によるブランディング、情報発信の方策 <ul style="list-style-type: none"> ・ 発信すべき食文化の内容は何か。たとえば、 <ol style="list-style-type: none"> ①食に体现された日本人のライフスタイル・精神性（※たとえば、健康イメージの背景にある発酵・だし文化等、ユネスコ登録された「和食」の要素を軸に） ②多様な食文化の存在 ・ 発信手法にはどのようなものがあるか ・ 文化財制度もブランディング、情報発信に有効か
<p>(5) 料理だけでなく食材、食器、提供の場なども含めて、食文化として振興される</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食文化を総合的に捉える意識が乏しい ※ 食文化は、気候風土や歴史を背景に、先人が構築し定着した習俗や技術であり、食材、食器、提供の場（しつらえ）など様々な要素からなるものだが、料理や味わいで評価されがち 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 食器等も含め総合的に捉えることの意義 ○ 総合的に捉える意識を高めるための方策
<p>(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</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ 食文化に関する学術的知見を集約する場がない。研究結果や記録の蓄積と、それにアクセスできる環境が重要 ・ 学際的（分野横断的）に食文化を研究・評価する視点・人材育成が必要 ・ 食文化研究の担い手は学問分野にとどまらない、民間の知見や人材が有用 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 既存の知見の集積と新たな調査研究・活用を促進する方策 <ul style="list-style-type: none"> ・ 分野横断的な調査研究結果や記録が集積し、活用されるための方策（知見の活用方策、期待される効果、運営主体・方法等） ・ 多様な関係者を巻き込むために、どのような工夫ができるか