

文化政策部会食文化ワーキンググループ報告書骨子（案）
～「食文化あふれる国日本」を未来につなぐために【P】～

1. ワーキンググループ設置の経緯と目的

5

(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、食に関する多様な習俗・「わざ」が形成・伝承されてきている¹。
- 10 ○ 人々の生活の中で伝承されてきた我が国の多様な食文化は、「自然の尊重」という精神を体現する社会的慣習であり、平成 25 年に「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、その継承など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、食の習俗・「わざ」
15 が十分に継承されず、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、伝統芸能などとともに、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²。
- 20 ○ 一方、世界から日本の食文化に対する関心は高まっており、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、食文化を含めた日本の魅力を世界に発信してきている（海外の日本食レストランの数は、平成 25 年約
25 5.5 万店から令和元年約 15.6 万店に増加。（農水省推計）

(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

¹ 「食育基本法」（平成 17 年法律第 63 号）では、「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。」との言及。

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。

- 食文化の継承については、生活様式の変化に加え、地域の他の文化と同様、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などに伴い、その継承が危ぶまれる状況。
- 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おいて、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○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³。
- 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 文化財文化財分科会企画調査会での食文化に関する指摘については後述（21 ページ）。

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」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」と言う感謝の気持ち、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

- 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、料理人など）、国及び地方自治体が取り組むべき方策を示すことにより、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など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。
- 新型コロナウイルス感染症の流行は、地域行事の中止による行事食等の継承への影響にとどまらず、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。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、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を期待。

15

2. 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習俗・技術（食文化）は、
- 5 ① 各地の自然環境や長い歴史の中で形成されてきた先人の知恵と経験の賜物
 であり、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。
- ② 生活文化のひとつとして、国民・地域住民にとって身近な存在であり、我が
 国の多様な文化を表すもの。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。
- 10 ③ また、食文化を活用した文化経済活動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。
- このような位置付けにかんがみれば、我が国の多様な食習俗・技術（食文化）
 について文化財としての保護（保存・活用）を図るとともに、食文化が観光など
 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
15 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。

3. 我が国の食文化の特徴と魅力

(1) 特徴

5 <日本の食文化の特徴>

- 各地の自然環境や社会環境の違いにより極めて多様な食習俗・技術が発達。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。このため、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る。【多様性】
- 10 ○ 豊かできれいな水を背景とした清らかさ、自然への敬意や感謝など自然の尊重、季節のうつろいへの細やかな感受性など、日本人の精神性を反映。【精神性】
- 自然の美しさや季節のうつろいを食の中に表現。【自然の表現】
- 多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重する調理技術・道具が発達。【食材・調理技術・道具】
- 15 ○ 一汁三菜を基本とする和食など健康的な食生活。【健康的】
- 年中行事とも密接に関係。家族や地域のきずなを深める行事食が継承。【行事食】
- 長い歴史の中で専門性の高い料理人等により伝承された日本料理の供給技術や日本酒等の醸造技術のように、作り手の創意工夫により季節感等が繊細に表現されるなど（P）、文化財と評価できるような「わざ」が存在⁶。【歴史性】
- 20 ○ 地域の食材を尊重し自然環境とも調和した伝統的な食習俗・技術は、SDGs（持続可能な開発目標）の達成の観点からも有意義。【持続可能性】

<国内の他の文化と比べた特徴>

- 25 ○ 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。たとえば調理技術については、素材の味や食べ手の好みの変化に合わせて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。【変容性】
- 食文化の担い手は、地域住民や家庭から専門性の高い料理人まで多様。【担い手の多様性】
- 30 ○ 食文化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。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て一つの文化的価値を創出した

⁶ 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。

り、個々の文化の価値を高めている側面もある⁷。【多要素】

このため、食文化の関係者も、関連する文化の担い手や食材・食器等の作り手など多岐にわたる。【関係者の多様性】

- 5 ○ 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を受けて発展してきている。【他の伝統文化の影響】

＜その他留意すべき特徴＞

- 10 ○ 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。
○ 「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が存在。

(2) 海外から見た魅力

- 15 ○ 海外から見た日本の食文化の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、文化庁文化交流使の経験を持つ委員から訪欧時の体験を伺い、議論を行なった。
- 20 ○ 海外、特にヨーロッパでは、日本の食に対して、その文化的背景を含めて関心。その一例として、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。
- 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など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、自然観などに関心。日本各地の食文化にも強い関心。日本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。
- 25 ○ 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、イタリアの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入れ。海外からの訪問者は漬物屋さんなどが語る地域の食文化にも関心。

⁷ 文化審議会第15期文化政策部会暮らしの文化WG意見では、「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。」と記述。

⁸ ユネスコ創造都市ネットワーク：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。

○ 文化交流使⁹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。行事食や食を通じた家族の絆などにも関心。

⁹ 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。

4. 食文化振興の課題

(1) 食文化に対する国民の認識

- 5 ○ 海外からの日本の食文化に対する認識・評価に比べ、国内での認識・評価が低いのではないかと捉えている国民が少ないのではないかと懸念されている。
- 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懸念されている。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。
- 10 ○ 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懸念されている。
- 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懸念されている。

(2) 継承活動

- 15 ○ 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。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、専門性の高い料理人等によって継承されてきた特定の技術については、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。
- 20 ○ 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などに伴い、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懸念されている。
- 25 ○ 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、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いないのではないかと懸念されている。また地域の食習俗・技術については、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と懸念されている。

30

(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言えないのではないかと懸念されている。
- 35 ○ 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。
- 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など食文化の特徴を踏まえた対応が必要ではないか。たとえば、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。

10 **(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。
- 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。たとえば、ヨーロッパには、日本料理の成り立ちなど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いと、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。
- 郷土食など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。たとえば、「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。
- 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、ふたたび海外からインバウンド客が訪日することを見据えて、今から食文化の発信に取り組むことが必要ではないか。

30

(5) 推進体制

- 多様な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なく、食品業者、研究者、行政など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、地方自治体、NPO、料理人、食材の生産者、

35

関連の伝統産業など、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と。

- 5 ○ 地方自治体の内部についても、食文化の振興には文化財部局だけでなく複数の部署が関係。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と。

(6) 研究基盤の構築

- 10 ○ 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文化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と。
- 15 ○ 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。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と。
- 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と。

<参考> 地方自治体、民間等における食文化振興の取組事例

- 20 ○ 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事務局において収集するとともに、WGにおいて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る（鶴岡市、志摩市など）

25

<参考> 文化財保護制度に関する議論（文化財分科会企画調査会取りまとめ）

- 昨年10月から文化財分科会企画調査会において、無形文化財及び無形の民俗文化財の保存及び活用のあり方等について議論が行われた。
- 企画調査会においては、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てきた。
- 30

5. 食文化振興の基本理念

(1) 基本方針

- 5 ○ 上記の課題を踏まえ、食文化の振興に当たっては、以下の7項目を基本方針として取り組むべき。

<文化的価値の可視化、食文化への「気付き」の提供>

- 10
- ・ 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・伝承、文化的背景のわかりやすい発信)を基本とする。
 - 15
 - ・ 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。

20 <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¹⁰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を期待。
- 25
- ・ 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。
- 30
- ・ 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、文化財保護法に基づく登録等が有効。

<地方自治体の取組促進>

¹⁰ 文化審議会文化財分科会企画調査会において、無形文化財及び無形の民俗文化財の保存・活用に関して、登録制度の創設が検討されているところ。

- ・地域の食文化の保存・活用をはじめとする振興には、地方自治体による積極的な関与が不可欠。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。

5 ＜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。
- ・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、海外との食文化を通じた交流を促進。
- 10 ・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。
- ・世界への発信には、食に体现された日本人の精神性のほか、食器や作法も含め
- 15 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。

＜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
- 20 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。
- ・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、取組を開始すべき。

25 ＜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、その成果の集積を促進（既存成果の集約を含む）する。その際、幅広い領域の研究者の参画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。

30

＜新たな生活様式、SDGsへの対応＞

- ・新型コロナウイルス感染症の流行により、たとえば行事食の習俗や共食の慣習などにおいて、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。
- 35 ・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、そのサステブルな側面を発信することが効果的。

5 (2) 今後の具体的な振興方策

【食文化の担い手（家庭、地域、料理人団体等）に期待する役割】

ア) 家庭

- 10 ・ 家庭で受け継がれてきた料理や味、箸使い等の食べ方・作法の継承

イ) 地域

- ・ 幅広い関係者（NPO、料理人、地方自治体等）を巻き込んだ郷土料理等の継承（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
- 15 ・ 食文化教育の推進

ウ) 料理人団体等

- ・ 技術に関する記録作成、継承
- ・ 食の文化的背景をわかりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築、発信
- ・ 食関連イベント、文化関連イベントでの食文化に関する展示
- 20 ・ 食関連施設等¹¹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）
- ・ 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
- ・ 食文化の継承に取り組む料理人等の顕彰

25

【地方自治体に期待する役割】

① 上記の担い手の取組への支援

② 地域の食文化の文化的価値の可視化と発信による^{シビックプライド}地域住民の誇りの醸成

- 30 ・ 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

¹¹ 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等が考えられる。

- ・食関連イベント、文化関連イベントでの食文化に関する展示
- ・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）
- ・食文化の振興に取り組む個人、団体などの顕彰
- 5 ・食文化を生かした観光など食文化振興と地域産業の活性化との好循環の形成
- ・ユネスコ創造都市ネットワークの活用
- ③ 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、地域での食文化教育の推進
 - ・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・場の提供な
 - 10 ど生涯にわたる住民への食育
- 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
 - 15 ・地域の食文化に関わる幅広い関係者の交流の促進、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）

20 **【国の果たすべき役割】**

- ① 国内における食文化への「気付き」の醸成、理解の深化
 - ・各地の食関連イベントでの食文化の展示、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
 - 25 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）
 - ・食文化の継承に向けた食育の推進
- 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、また作り手の創意工夫により季節感等が繊細に表現
 - 30 されるなど（P）芸術上の価値も高いと考えられる食に関する技術（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¹²。

¹²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。

- ・ 各地で古くから伝承されている食習俗・技術（例えば、郷土料理・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。
 - ・ 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、担い手自らが作成する記録や調査研究の成果の積極的な活用。
- 5
- 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
 - ・ 調査記録・取組事例を集積しアーカイブする機能の整備（データベース等）
 - ・ 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）
 - ・ 食文化に関わる産学官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
- 10
- ④ 食の文化的価値の海外への発信による文化交流の促進
- ・ 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
 - ・ 専門性の高い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）
 - ・ 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
 - ・ 日本酒等の醸造技術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）
- 15
- 20
- ⑤ 担い手及び地方自治体の取組への支援
- ・ 上記の取組に加え、特色ある食文化の調査研究・継承・活用を支援するモデル事業の推進とその成果の普及
- 25

30 (3) 目指すべき姿

上記の取組を着実に進めることにより、将来的に、以下の姿を実現。

- 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
- 35

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。
- 5
- 料理だけでなく食材、食器、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。

6. 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・土壌の違い、都市・農村の違いなど空間的な相違、
②歴史性・季節性など時間的な相違、③自然条件に由来する相違、④人間活動（年
5 中行事など）に由来する相違、など様々な要素から、多様な食習俗・技術が発達。

【報告書には佐藤委員資料を添付】

- 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
10 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。¹³

- 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。
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
15 いて調査研究を進めるべき。

- なお、各地域の食文化の担い手に自らの食文化の存在に気づ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。

<例1：主として歴史性に着目した文化的価値の捉え方>

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：郷土料理、発酵技術）

地域の歴史・風土など様々な要素を反映。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。年中行事との密接な関連など、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。また、気象条件など各地の風
30 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にも有用。

お正月の雑煮、節句の料理、お盆のお供え、彼岸のお菓子など、地域間で特徴は

¹³ 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。

異なるものの全国に共通する行事食が継承。食を通じて年中行事の存在と意味を理解。国民のアイデンティティの育成にも寄与。

みそ、しょうゆなどの発酵調味料は、各地の自然条件等を反映し原料や製造方法、味わいなどが全国で多様。味付けなど各地の食文化にも影響。また、しょうゆは日本発の調味料として世界に普及。

○ 専門性の高い技術者集団により伝承された伝統的な技術（例：懐石料理の供応、日本酒等の醸造、和菓子の製造）

長い歴史の中で専門性の高い料理人等により継承され、作り手の創意工夫により自然の美しさや季節のうつろいが表現されるなど、その創造性やメッセージ性が強く反映される（P）技術。

茶道など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客を含めた総合的なおもてなしの技術が発達。フランス料理など海外の食文化との交流により世界の食文化の発展にも寄与。

イ) 明治期以降に受容、形成された食文化

○ 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、とんかつなど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」などとして発展。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。

○ 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。

○ 産業の近代化等を受けて各地で発生し、世代を超えて伝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・お好み焼きなどのいわゆるコナもん文化等）

明治期以降の産業の近代化等を受け、食材や産業など各地の自然・社会環境を反映し各地で多様な食習俗・技術が発生・発達。世代を超えて継承され、地域に定着。地域活性化の資源として活用されているものも多い。

ウ) 自然災害時、第二次世界大戦時など非常時の食習俗・技術

厳しい自然環境・社会環境の中で編み出された知恵の結晶。救荒食として世代を超えて受け継がれているものも存在。食を通じて非常時の暮らしを理解するきっかけにもなり得る。

5

＜例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・技術の継承の場。特に、だし文化や郷土料理等伝統的な和食文化の継承に重要。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。

10

＜例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＞

15

ア) 食材や調理法、提供方法など

○ お弁当文化（例：松花堂弁当、駅弁）

労働時・通学時の携行食、花見弁当などの行事食、観劇に由来する幕の内弁当、懐石料理の影響を受けた松花堂弁当など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。

20

○ 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・焼肉など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。

25

○ うまみ、だし文化

だしのうまみを活用することで、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などの歴史も反映。

30

○ インスタント食文化（例：カップラーメン、レトルト食品）

革新的な技術開発などにより、日本で発明され又は実用化された食技術。世界に普及。生活様式に大きな影響。

○ その他

多様な種類のおやつ・お菓子は、世界的にも稀。訪日客のお土産需要も高い。

35

イ) 食器、調理器具、作法等

○ 食器

陶器、磁器、漆器や素焼きなど豊富な種類の器。形も多様。

5 食器を持ち上げる習慣があり、触覚も重視。

家庭において個々人がそれぞれ特定の箸などを用いる「属人器」文化も特徴的。

○ 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)

○ 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)

10 ○ 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))

○ 食に関することわざ (例: 「腹八分」など、日本人の精神性を反映した食に関することわざが多数。)

15

<参考>企画調査会取りまとめ（食文化に関連する記述を抜粋）

※公表される報告書から抜粋