



文化庁

食文化振興に向けた取組



文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループ

- 文化庁の文化審議会文化政策部会において、食文化政策について検討するため、食文化ワーキンググループを設置し、令和2年9月から計5回開催。
- 令和3年3月30日、文化政策部会報告を経て、報告書「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～」を取りまとめ。

目指すべき姿（報告書第5章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。
- 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、提供の場等も含めて、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。

文化財の体系図

文化財は、我が国の長い歴史の中で生まれ、育まれ、今日まで守り伝えられてきた貴重な国民的財産です。このため国は、文化財保護法に基づき文化財を有形文化財、無形文化財、民俗文化財、記念物等として指定、登録し、一定の制限を課す一方、保存修理等に対し補助を行うことにより、文化財の保存を図っています。また、文化財の公開施設の整備に対し補助を行ったり、文化財の鑑賞機会の拡大を図ったりするなど文化財の活用のための措置も講じています。



『食文化あふれる国・日本』プロジェクト

1. 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

食文化の文化財への登録等、国内外への食文化の魅力発信等の推進を図る観点から、地方公共団体等による食文化ストーリーの構築・発信等を行う取組モデルの形成を支援します。

2. 食文化機運醸成事業

① 地域の食文化ブランド価値向上事業

「100年フード」や「食文化ミュージアム」の認定を通じた食文化のブランド化を進めるとともに、HP等における情報発信等により、国民の食文化に対する理解を促進します。

② 食文化振興加速化事業

「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年等を契機としたイベントの開催等を通じて、国内外に食文化の魅力を発信します。



各種イベントへの出展の様子



公式HP

「和食の次の未来へ」

3. 食でつながる日本の文化認定事業

多様な地域の伝統食やそれを支える文化財など、食にまつわる伝統文化の魅力を推進する取組を実施します。

4. 食文化の無形の文化財登録等に向けた調査

食文化の無形の文化財登録等を推進するため、食に関するわざ・習俗の歴史等について調査を行います。

事業の紹介

「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対し、食文化に関する調査研究や文化的価値を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を支援し、モデル事例を形成。

事業内容

◆実施主体

特色ある食文化や伝統的なわざの継承・振興に取り組む地方公共団体、協議会、民間団体等

◆補助対象となる取組

①調査研究(文化的価値の明確化)

文献調査、実地調査、有識者検討会の開催、報告書・記録動画等の作成

②保護継承

シンポジウム・市民講座等の開催、食文化教育・体験の実施等

③発信等

食文化ストーリーの構築・映像化・SNS発信、食文化体験モニターツアーの実施等



公式HP

【事例①:京料理】

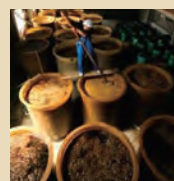
だしや旬の食材を使用した調理から盛り付け、しつらい、もてなしの演出まで、美しく整えられた料理には、高い精神性と文化性がみられる。(令和4年度登録無形文化財)



片刃包丁で魚をさばく様子

【事例②:能登のいしる・いしり製造技術】

能登地方で継承されてきた「いしる・いしり」は、我が国の代表的な魚醤の一つであり、素材自体がもつ天然の発酵力を活かした製造技術には、地域的特色が顕著にみられる。(令和5年度登録無形民俗文化財)



能登のいしる・いしり製造技術
(提供:有限会社カネイシ)

食文化機運醸成事業

我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地方公共団体、食関連団体等と連携した取組を実施。

100年フード

地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」として継承していく地方自治体・団体等を募集。

これまで、伝統・近代・未来の3部門で計250件(令和6年3月現在)を認定し、「100年フードの語り部」、「100年フードサポーター企業・学校」等の取組を通して、食文化継承の機運醸成を目指しています。



公式HP

(認定事例)

伝統部門



太巻き祭り寿司(千葉)

近代部門



大阪の鉄板粉もん文化(大阪)

未来部門



背脂ラーメン(新潟・燕市)

食関係の文化財

令和6年3月現在

重要有形民俗文化財(13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・麴室 (S61)
- 佐賀県 肥前佐賀の酒造用具 (S63)

登録有形民俗文化財(6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)
- 京都府 宇治茶の生産・販売用具 (R4)
- 鳥取県 鳥取の二十世紀梨栽培用具 (H27)

登録無形文化財(3件) 令和3年に新設

- 伝統的酒造り (R3)
- 菓銘をもつ生菓子(煉切・こなし) (R4)
- 京料理 (R4)

重要無形民俗文化財(3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 (R3)
- 愛媛県 石鎚黒茶の製造技術 (R5)

登録無形民俗文化財(6件) 令和3年に新設

- 山形県 庄内の笹巻製造技術 (R6)
- 石川県 能登のいしる・いしり製造技術 (R5)
- 滋賀県 近江のなれずし製造技術 (R5)
- 香川県 讃岐の醤油醸造技術 (R3)
- 高知県 土佐節の製造技術 (R3)
- 鹿児島県 薩南諸島の黒糖製造技術 (R6)



庄内の笹巻製造技術



薩南諸島の黒糖製造技術

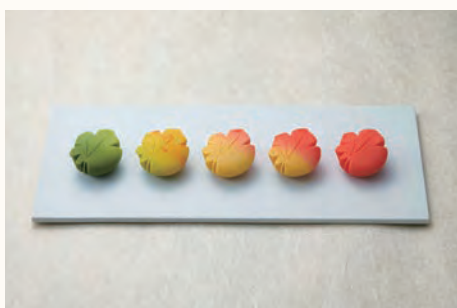
登録無形文化財の紹介(食文化)

菓銘をもつ生菓子(煉切・こなし)

菓銘をもつ生菓子(煉切・こなし)のわざは、煉切製もしくはこなし製の生地を用い、菓銘と連動させながら、各種の意匠を表現する技術のことです。これらの生菓子では、四季折々の風物等を手がかりとした、多様な意匠が表現されています。また、菓子の意匠は菓銘にも反映されており、菓子の外観と菓銘は密接な関係をもっています。

製造工程は三段階からなります。最初の工程で、原料である小豆・インゲン豆からこし餡を作り出し、次に、つなぎとなる食材を添加することで、造形に適した加工餡を作り出し、最後に、この加工餡を用いて多種多様な意匠を手技により表現します。

生菓子は、元禄期の京都における、高価な輸入白砂糖を用いた「上菓子」にルーツをもっており、菓銘を付すことも同時期に定着しました。この菓銘は、古典文学で取り上げられた地名・情景を他のものになぞらえて表現する遊びが、菓子に取り入れられたもので、「東風(こち)」や「竜田(たつた)」はその一例です。



季節性の表現 (提供:全国和菓子協会)



「はさみ菊」製造過程 (提供:全国和菓子協会)

京料理

京都の地は、食を通じて文化性と精神性の表現を追求することにより、わが国における食文化の発展に大きく寄与してきました。その延長線上に成立したのが、調理・しつらい・接遇を一体化する中で、食を通じた「京都らしさ」の表現を行う京料理のわざです。

わざの担い手が、「京都らしさ」の表現を行う際に意識している内容は、第一に、京都の伝統行事・風俗慣習・気候風土の反映です。第二は、京都の伝統的な美意識に沿った節度と品位の保持です。これらの点は、季節感や伝統行事が食材の選択及び献立に反映され、しつらいに投影されることによって表現されています。また、過度に華美な表現を避け、抑制の効いた表現を保つことも心がけられています。

わざの担い手は、サービス全体を統括する主人、京料理で重視される食材(京野菜、鱧、生麩等)を用いて、特有の技術を交えながら調理を行う料理人、接遇を通じてサービスに込められた文化的意味を客に提供する女将・仲居、の三者からなります。



京料理の例(弁当)



女将による挨拶

伝統的酒造り

伝統的酒造りのわざは、造り手の経験の蓄積によって築き上げられてきた手作業の技術のことです。

日本における酒の生産では、明治時代以降機械化や大規模化が進行した一方、伝統的な技術も発展しながら受け継がれており、それらは今日の日本酒、焼酎、泡盛及びみりん等の酒造りで活かされています。

伝統的酒造りのわざは、奈良時代の『播磨国風土記』におけるカビを用いて酒を醸したとの記述から始まり、室町時代には我が国特有のバラこうじを用いた製法が確立、江戸時代には冬季生産に特化した「寒造り」が定着するなど製法の洗練が進みました。昭和中期には精米歩合の向上に対応した水分調整のわざが加わり、日本酒等のさらなる発展が遂げられました。

わざの中心は、並行複発酵と呼ばれる発酵法を高度に調整することで目的とする酒質を作り出すことにあります。また、そのための原料の前処理、こうじ造り及びもろみ管理等の工程も重要です。

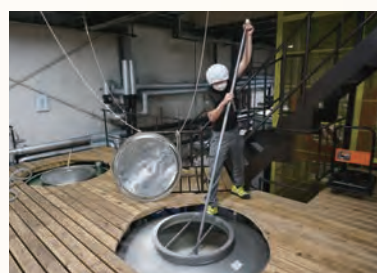
伝統的酒造りは現在、ユネスコ無形文化遺産として登録するよう提案されています（登録の審議は令和6年12月に行われる予定）。



米の水分調整（原料の前処理）



こうじ造り



もろみの発酵管理

Column

和食文化を考える ～ユネスコ登録10年を契機に～

平成25年12月、「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されました。

登録された「和食」は、料理だけではなく、日本人が昔から受け継いできた「自然の尊重」という精神に立脚した、生活の諸側面を形作る大切な文化です。

文化庁では、和食文化を次の世代に継承していくため、登録10周年を契機とし、人々が改めて和食文化の魅力に触れて感じてもらえるよう、関係省庁や民間団体とも連携して取り組んでいます。



一汁三菜

正月などの
年中行事との
密接な関わり

自然の美しさや
季節の移ろいの
表現

和食文化の
特徴

健康的な
食生活を支える
栄養バランス

多様で
新鮮な食材と
その持ち味の尊重



お食い初め

