



文化庁

食文化振興に向けた取組



食文化振興に係る経緯

- (1) 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」登録
- (2) 平成 29 年 6 月 文化芸術基本法改正 「食文化」を例示

(生活文化の振興並びに国民娯楽及び出版物等の普及)

第 12 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。

- (3) 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において報告書「今後の食文化振興の在り方について」を取りまとめ
- (4) 令和 3 年 6 月 無形文化財及び無形の民俗文化財の登録制度を新設（文化財保護法の一部改正）
- (5) 令和 6 年 12 月 ユネスコ無形文化遺産に「伝統的酒造り」登録
- (6) 令和 7 年 12 月 **重要無形文化財の指定制度に食文化を含む生活文化分野を追加**

文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループ

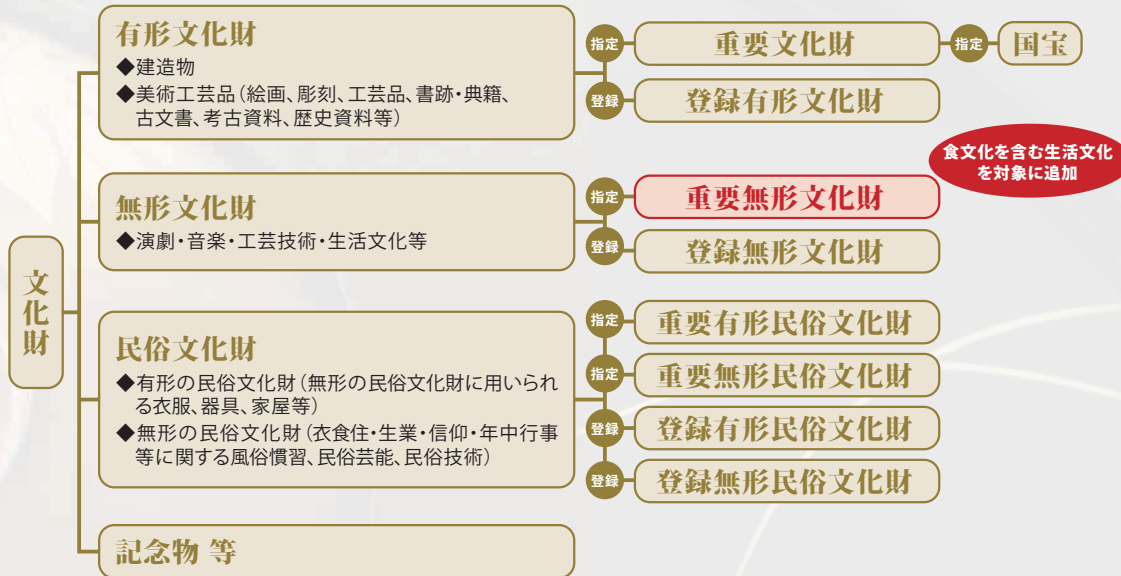
- 文化庁の文化審議会文化政策部会において、食文化政策について検討するため、食文化ワーキンググループを設置し、令和 2 年 9 月から計 5 回開催。
- 令和 3 年 3 月 30 日、文化政策部会報告を経て、報告書「今後の食文化振興の在り方について～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～」を取りまとめ。

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。令和7年12月には重要無形文化財の対象に食文化を含む生活文化を追加する制度改正が行われ、より積極的な伝統的食文化の保存・活用が可能となりました。



文化庁による食文化振興施策

1. 文化財保護制度を活用した食文化の保存

- 無形文化財
- 民俗文化財

2. 食文化の文化財登録等に向けた取組

- 食文化の無形の文化財登録等に向けた調査
- 「食文化ストーリー」創出・発信事業

3. 食文化機運醸成事業

- 100年フード・食文化ミュージアム
- 「食の至宝」顕彰 – Mastery Award in Gastronomy (MAG) -
- 食文化振興加速化事業

1. 文化財保護制度を活用した食文化の保存

令和8年3月現在

無形文化財

● 登録無形文化財 (5件)

伝統的酒造り

令和3年

近代科学が成立・普及する以前から、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わざ。こうじ造りと並行複発酵を高度に調整することで、酒生産における味や香りの多様な表現がなされる。



菓銘をもつ生菓子(煉切・こなし)

令和4年

煉切製もしくはこなし製の加工館を用いて、菓銘と連動させながら、生菓子に四季折々の風物等の意匠を表現するわざ。製造工程は、1. こし館の製造、2. 加工館の製造、3. 造形作業からなる。



提供: 全国和菓子協会

京料理

令和4年

調理・しつらい・接遇を一体化する中で、食を通じて「京都らしさ」を表現するわざ。季節感や京都の伝統行事が食材の選択や献立に反映され、しつらいに投影されることで、「京都らしさ」が表現される。



手揉み製茶

令和6年

蒸した茶葉を用いて、手作業により煎茶、かぶせ茶又は玉露を製造する、伝統的な製茶のわざ。焙炉と呼ばれる台の上に茶葉を広げ、炭などの熱源を用いて人肌程度に温めながら、多様な手使いによって製茶を行う。



加賀料理

令和7年

加賀・能登地方に古くから根付く料理文化が、江戸時代の加賀藩に由来する武家文化と交わりながら発展することで成立した、食を通じて「加賀らしさ」を表現するわざ。加賀・能登地方の華やかな伝統工芸品を食器に用いる。



民俗文化財

● 重要無形民俗文化財 (4件)

- 石川県 能登の揚浜式製塩の技術(平成20年)
- 徳島県 阿波晩茶の製造技術(令和3年)
- 愛媛県 石鎚黒茶の製造技術(令和5年)
- 高知県 大豊の碁石茶製造技術(令和8年)



大豊の碁石茶製造技術

● 登録無形民俗文化財 (9件)

- 秋田県 大館のとんぶり製造技術(令和7年)
- 山形県 庄内の笹巻製造技術(令和6年)
- 石川県 能登のいしる・いしり製造技術(令和5年)
- 福井県 敦賀のおぼろ昆布製造技術(令和7年)
- 滋賀県 近江のなれずし製造技術(令和5年)
- 奈良県 吉野葛の製造技術(令和8年)
- 香川県 讃岐の醤油醸造技術(令和3年)
- 高知県 土佐節の製造技術(令和3年)
- 鹿児島県 薩南諸島の黒糖製造技術(令和6年)



敦賀のおぼろ昆布製造技術



庄内の笹巻製造技術



吉野葛の製造技術

※このほか、伝統的食文化に関わる製造用具等を対象に有形の民俗文化財の指定・登録を行っています。

2. 食文化の文化財登録等に向けた取組

食文化の無形の文化財登録等に向けた調査

保護・継承すべき我が国の食文化について、無形の文化財への登録等を視野に、その食文化の持つ特徴・わざ・習俗・歴史等の実態を探る調査を実施。

調査実績

- 令和3年度 我が国の食文化の基礎となる日本料理の実態調査
手揉み製茶の実態調査
- 令和4年度 すし・てんぷら・うなぎ・そばの実態調査
- 令和5年度 卓袱料理・普茶料理・河豚料理の実態調査
手揉み製茶に関する詳細実態調査
- 令和6年度 干菓子（有平糖・金花糖・金平糖）に関する調査
- 令和7年度 干菓子（和三盆・菓子木型）に関する調査



うなぎ料理



普茶料理

「食文化ストーリー」創出・発信事業

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。

なお、令和3年度から令和7年度はモデル事例を形成する事業として実施。

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】(令和3年度実施)

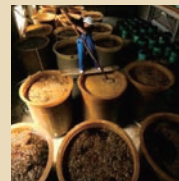
だしや旬の食材を使用した調理から盛り付け、しつらい、もてなしの演出まで、美しく整えられた料理には、高い精神性と文化性がみられる。(令和4年登録無形文化財)



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】(令和3年度実施)

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)

3. 食文化機運醸成事業

100年フード・食文化ミュージアム

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

地域で世代を越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・団体等の取組を支援。

これまで、伝統・近代・未来の3部門で計329件(令和8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)

食文化ミュージアム

食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、施設等に関する情報をウェブ上の仮想ミュージアム「食文化ミュージアム」で一体的に発信する取組を実施。

これまで、博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設の3つの部門で計149件(令和8年3月現在)を認定しています。



公式HP

(認定事例)

博物館



製粉ミュージアム～小麦粉文化～
(群馬県館林市)

道の駅



道の駅たいじ～鯨料理～
(和歌山県太地町)

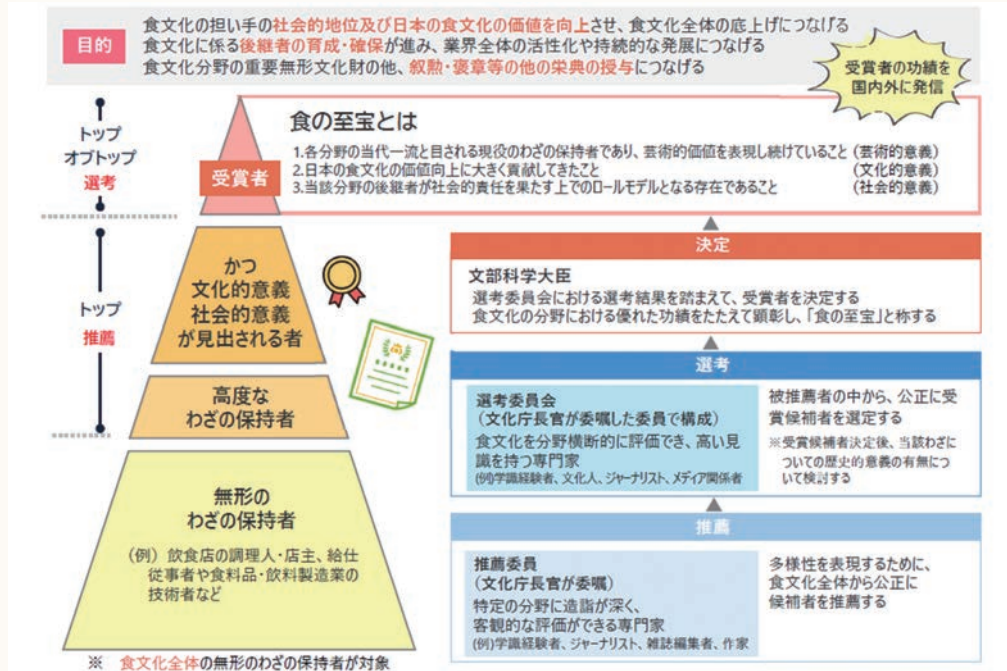
食の体験・情報発信施設



飯豊とそばの里センター～山都そば～
(福島県喜多方市)

「食の至宝 顕彰 – Mastery Award in Gastronomy (MAG)–

文化庁では、料理人等の地位向上や後継者の確保による食文化の振興、叙勲・褒章をはじめとするその他の栄典の授与につなげることを目的として、令和8年1月に「食の至宝」顕彰を創設しました。



食文化振興加速化事業

登録無形文化財に登録された食文化等を活用し、我が国の食文化の文化的価値を国内外に発信するとともに、料理人をはじめとする食文化の担い手等が持つ文化的価値の訴求・浸透を促進。

令和7年度 「日本の食文化とわざの継承EXPO」を京都で開催

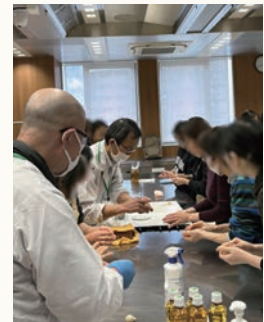
登録無形文化財に登録されている食文化を中心に、日本の食文化の“わざ”の魅力を発信し、次世代へ継承する意識を醸成することを目的としたイベントを京都で開催しました。

イベントでは、「見る」「触れる」「味わう」等、“わざ”を多様な視点から体験できるコンテンツを用意しました。

具体的には、トップ職人によるトークセッションや若手職人による寿司や和菓子の製作実演、生菓子作り体験、銘酒と京料理のペアリング体験等を開催しました。



オープニングセレモニーでの「継承」演出



生菓子作り体験の様子

令和6年度 「匠(たくみ)のわざと日本の文化を未来へ紡ぐ伝統的酒造りシンポジウム」を金沢で開催

伝統的酒造りのユネスコ無形文化遺産登録を記念したシンポジウムを金沢で開催しました。

シンポジウムでは、「伝統的酒造り」に関するわざや歴史・文化を「学ぶ」「味わう」「繋げる・広げる」という視点から体験できるコンテンツを用意しました。

具体的には「伝統的酒造り」の歴史や技術を紹介する展示や地震で被害を受けた能登半島の酒蔵をはじめとする24種類の地酒の飲み比べ、産官学の酒の有識者を招いたパネルディスカッション等を開催し、2日間で3400名を超える方が参加しました。



日本酒の飲み比べで賑わっている会場の様子



オープニングセレモニーの鏡開きの様子

ユネスコ無形文化遺産への登録

和食;日本人の伝統的な食文化

「和食;日本人の伝統的な食文化」は平成25年12月に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あり、4つの特徴から構成されます。

(1) 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、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。



© Organization for Urban-rural Interchange Revitalization, Japan, 2010
多様で新鮮な食材



© MAFF, 2012
一汁三菜

(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日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



季節を表現した盛り付け



© Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Japan, 2013
正月におせちを囲む様子

(3) 自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

(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。

出典:農林水産省

伝統的酒造り

「伝統的酒造り」は令和6年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

500年以上前に原型が確立した「伝統的酒造り」のわざは、こうじの使用という共通の特色を持ちながら、日本各地においてそれぞれの気候風土に応じて発展し、日本酒、焼酎、泡盛、みりんなどの製造に受け継がれてきた文化です。

(1) わざ

伝統的なこうじ菌を用いて、杜氏（とうじ）、蔵人（くらびと）等が経験に基づき築き上げてきた酒造りの技術は、長い歴史のなかで、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられ、日本各地の自然の特徴や気候風土を反映する形で発展を遂げてきました。



原料処理



鏡開き

(2) 社会的・文化的要素

日本には、結婚式における三々九度や地鎮祭で神様に酒をささげる「奉献酒」といった風習が古くから存在し、酒は日本の儀式や祭礼行事に欠くことのできないものとして、日本社会・文化に根付いています。



森林保全



講義・研修

(3) SDGsの目標に向けた取組

- 酒造りに不可欠である穀物の生産や清廉な水の確保のための環境保全
- 杜氏や蔵人といった担い手に性別の制限を設けていない
- 原料を提供する農家をはじめとする多くの地元住民の参画。それに伴うコミュニティの結束
- 酒造りの副産物（酒粕など）をみりんなどの2次製品に再利用する効率的な資源活用

(4) 保護継承に向けた取組

確実に次世代に受け継ぐため、「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」をはじめとする各団体において、後継者育成のための講習や、普及啓発活動等が行われています。ユネスコ無形文化遺産登録を契機に、国内外の多くの方々に知っていただくことや、他の文化との交流や対話を促進する契機となることが期待されています。