

令和4年度文化庁委託業務

令和4年度 「食文化振興プラットフォーム構築促進事業」 報告書

令和5（2023）年3月

（委託先）  株式会社
文化科学研究所

文化庁参事官（食文化担当）

本報告書は、文化庁の委託業務として、株式会社文化科学研究所が実施した令和４年度「食文化振興プラットフォーム構築促進事業」の成果を取りまとめたものです。

従って、本報告書の複製、転載、引用等には文化庁の承認手続きが必要です。

目次

1. はじめに	1
(1) 背景	1
(2) 目的	1
(3) 実施期間	1
2. コミュニティの創出・取組の促進に向けた方策等の検討	2
(1) コミュニティの創出・取組の促進に向けた実証実験	2
(2) コミュニティの創出・取組の促進に向けた調査	8
(3) コミュニティの創出・取組の促進に向けて	12
3. コミュニティをつなぐ方策の検討	14
(1) 顕彰	14
(2) 表彰式・交流会	16
(3) 情報発信	18
(4) 顕彰、表彰式・交流会、情報発信のアンケート結果	18
(5) コミュニティのつながり促進に向けた調査	25
(6) コミュニティをつなぐ方策の策定に向けて	28

1. はじめに

(1) 背景

我が国の食文化の振興に向けては、食文化研究の基盤が構築され、学術的知見が集積・活用されることの必要性が指摘されているところである。

令和3年度の「食文化振興プラットフォーム構築促進事業」においては、食文化の研究と振興の循環を促進する「食文化振興プラットフォーム」（以下「PF」という。）のあり方等が検討され、PFを構築するに当たっては、まずは、人・組織の「つながりの場」づくりから始めることとの方向性が示された。

すなわち、PFの構築に向けて、まずは、以下の環境を整備することとされた。

- 「つながりの場」の基礎となる、個別の食文化に関する課題に直接的に関係する者（研究者、生産者、加工業者、小売業者、流通業者、飲食業者、地域住民）がつながるコミュニティを創出すること
- そのコミュニティにおいて、個別の食文化の振興に向けて課題解決等に取り組むこと
- 課題解決等に取り組むに当たっては、特に、個別の食文化に関する調査研究を活用すること
- 複数のコミュニティ間で交流等が行われ、相互に影響を与え、課題解決の加速化、取組の高度化が図られること 等

(2) 目的

本事業は、以下2つの目的で実施された。1点目は、PFの基盤となる、各々のコミュニティ自体の取組促進のための課題、方策等を明らかにすることである。これは、「2. コミュニティの取組促進に向けた検討」で詳述する。また、将来PFを構築し、継続的に発展するためには、コミュニティをつなぎ、相互に影響を与え、課題解決の加速化、取組の高度化を図るための課題、方策等を明らかにすることが求められる。従って、2点目は、試行的にコミュニティをつなぎ、課題と方策を明らかにすることとした。これは、「3. コミュニティのつながり促進に向けた検討」で詳述する。

(3) 実施期間

令和4年10月18日～令和5年3月20日

2. コミュニティの創出・取組の促進に向けた方策等の検討

PFの基盤となるコミュニティ自体の創出・取組の促進に向けて、課題や方策等を明らかにするため、実証実験を行った。あわせて、コミュニティの創出・取組の促進につながると考えられる顕彰を含む支援の実態を調査した。

(1) コミュニティの創出・取組の促進に向けた実証実験

PFの基盤となるコミュニティの創出・取組の促進に向けて、課題、方策等を明らかにするため、試行的にコミュニティを選定し、取組を促進する実証実験を行った。

①コミュニティの要件

実証実験を行うコミュニティの要件は以下の通りとした。

- i 食文化等の研究者が参加するものであること。
- ii 多様な関係者（生産者、加工業者、流通関係者、飲食店関係者、地域住民等）が参加できるものであること。
- iii コミュニティの形態（対面形式、Web形式等）は問わず、参加するに当たっての心理的障壁をできる限り排除すること等により、参加者間において活発に交流、情報交換等が行われるものであること。
- iv 関係者に参加するインセンティブ（学習機会・情報の提供、イベント開催等）を与えるものであること。
- v 本事業の契約期間中、一定数の参加者を集めた取組を定期的・継続的に行うものであること。
- vi 本事業の契約期間終了後も、参加者が、取組を必要な期間、自立的に継続できるコミュニティであること。

②コミュニティの選定

令和3年度「食文化振興プラットフォーム構築促進事業」の検討委員会委員から、以下5つのコミュニティ候補が推薦された（推薦順）。

ア. (株) パソナ農援隊

イ. 鶴岡食文化創造都市推進協議会

ウ. (一財) 静岡新食文化共創機構

エ. 日本コナモン協会

オ. かけはしの会

ア. (株) パソナ農援隊

(株) パソナ農援隊は、パソナグループが中心となり、淡路市との『Well-beingなまちづくりに関する包括連携協定』を踏まえた活動の中核事業主体として立ち上がった企業で、日本の農業文化、食文化を新しい知識と発想を持つ人材を通じて振興していくことを企業の理念としている。

本コミュニティは、農業や地域の振興に関する活動を行うが、食文化の研究者は直接関与していないことが分かった。そのため、食文化に係る取組は新たに設定する必要があり、本事業の期間内に終了するのは難しいと思われた。すなわち、コミュニティの要件 i 及び v に適合しないと考えられた。

イ. 鶴岡食文化創造都市推進協議会

鶴岡市では、ユネスコ創造都市ネットワークに、食文化創造都市として参加。これを契機に産官学で連携し、歴史的な食文化を通じた市の地域振興を図っている。

本コミュニティは、昨年末に発生した水害の影響により、本事業の期間内に実証実験を終了するのが難しいと思われた。すなわち、コミュニティの要件 v に適合しないと考えられた。

ウ. (一財) 静岡新食文化共創機構

(一財) 静岡新食文化共創機構は、静岡市周辺の企業が集まって設立した若手料理人の研修会や食と観光を組み合わせた「ガストロノミーツーリズム」等を通じて、静岡市の食文化の振興とこれによる観光等の振興を目指したネットワーク組織である。

本コミュニティは、昨年発足したばかりであり、体制整備に時間を要する可能性があるため、本事業の期間内に実証実験を終了するのが難しいと思われた。すなわち、コミュニティの要件 v に適合しないと考えられた。

エ. 日本コナモン協会

日本コナモン協会は、大阪を中心に、たこやき・お好み焼き等の「コナモン」の食文化の継承を図る様々な活動を全国に展開しているコミュニティ。

本コミュニティの活動において、食文化の研究者の関与は限定的である。そのため、食文

化に係る取組は新たに設定する必要があり、本事業の期間内に終了するのは難しいと思われる。すなわち、コミュニティの要件 i 及び v に適合しないと考えられた。

オ. かけはしの会

かけはしの会は、2009年に千曲市が主催した「食と農のかけはしリーダー育成講座」の受講者が中心となって発足し、進化したコミュニティである。かけはしの会は、地域で継承されてきた作物を自ら育てたり、料理・加工・保存の技術を伝える活動等を行っている。同会は、食と農に関わる調査研究・普及活動を40年以上にわたり実践されてきた池田玲子氏（長野県農村文化協会 役員、以下池田氏）等により、アカデミアの立場から支えられている。

かけはしの会は、コミュニティの要件 i ～viの全てに適合すると考えられたことから、かけはしの会でコミュニティの取組促進に向けた実証実験を行うこととした。

ア～オのコミュニティ候補における、コミュニティ要件 i ～viの充足状況は、表1の通りであった。

表1 コミュニティ候補の要件充足状況（○充足、△部分的に充足、×未充足）

コミュニティ候補	コミュニティ要件					
	i	ii	iii	iv	v	vi
ア. (株) パソナ農援隊	×	○	○	○	×	○
イ. 鶴岡食文化創造都市推進協議会	○	○	○	○	×	○
ウ. (一財) 静岡新食文化共創機構	○	○	○	○	×	○
エ. 日本コナモン協会	△	○	○	○	×	○
オ. かけはしの会	○	○	○	○	○	○

③コミュニティの取組内容の設定

②で選定された「かけはしの会」で取組内容を設定するにあたり、同コミュニティの課題を整理した。

ア. 後継者となり得る層へのアプローチ不足

かけはしの会では、これまで地域における食と農の関係、食文化の継承・発展を目指し、

ケーブルネット千曲の「かけはしチャンネル」（以下、「かけはしチャンネル」）等により情報発信を行ってきた。しかし、こども向けに平易な構成となっていること等により、後継者となり得る層（20～50歳代）に対しては、かけはしの会の価値や魅力が伝わりにくいものとなっていた。

イ. コンテンツの曖昧さ

かけはしの会は、8グループ（箱膳体験班、郷土食料理講習班、入門農業班、お弁当の日応援団、発酵班、劇団「かけはし」、まめの会、学校料理伝承班）で活動をしている。中でも、箱膳体験班の活動は、現在ではほとんど見られなくなった箱膳*を用いた食事体験を通して、伝統的な食文化に触れる貴重な活動である（池田氏）。しかし、過去に「かけはしチャンネル」で放映された番組では、食事の決まり事の紹介、紙芝居による昔の農作業の紹介、かけはしの会への勧誘等が一度に紹介されるものであった。また、箱膳体験の映像が放映されなかったため、箱膳の価値が十分に伝わらないものであった。

*注：箱膳（はこぜん）は、一人分の食器をしまえる箱で、食事の際に箱の上蓋を反対にして食器を並べ、お膳として使えるもの。一般の家庭で長く用いられてきたが、卓袱台（ちゃぶだい）とそれに続くテーブルの登場により、利用されることがなくなった。

ウ. 活動の停滞

かけはしの会の活動は、関係者の努力により、徐々に地域に浸透してきた（池田氏）が、コロナ禍やこれに伴う活動予算の不足等により関係者が集う機会が少なくなり、会員の活動意欲が低下しつつある懸念があった。

「かけはしの会」における上記ア～ウの課題に対処すべく、取組内容は「地域における食と農の関係、食文化の継承・発展に対して高い意識を持つ後継者となり得る層（20～50歳代）を想定して、箱膳体験を通じて、学習性の高いドキュメンタリーを撮影・放映することで、かけはしの会の価値と魅力を伝える。あわせて、本機会を通じて会員の活動意欲向上につなげる。」こととした。なお、取組内容を定めるにあたり、我が国の食文化の目指すべき姿（表2）の実現に寄与するものであることを考慮した。

表2 我が国の食文化の目指すべき姿

(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。
(2)	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。
(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。
(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。
(5)	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。
(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。

＜令和2年度文化審議会第18期文化政策部会食文化ワーキンググループ報告書より＞

④コミュニティの活動支援

箱膳体験は、令和5年3月8日、千曲市戸倉創造館で行われた（別添1）。当日の様子は、ケーブルネット千曲にて「箱膳の中に宝物めつけた」という番組で放映された（図1）。今回の実証実験においては、箱膳体験の企画・実施、映像制作等の中で、我が国の食文化の目指すべき姿（表2）の実現に寄与するものとなるよう支援が行われた。



図1 「箱膳の中に宝物めつけた」の番組タイトル

⑤実証実験のまとめ

今回の実証実験では、こども向けの平易な構成をあらため、学習性の高い構成とすることで、食文化の継承・発展に対してより高い意識を持つ後継者となり得る層（20～50歳代）に対して、かけはしの会の価値や魅力を伝えることができた（別添1）。また、かけはしの会の多様な活動のうち、箱膳体験に絞った学習性の高いドキュメンタリー映像を制作・放映することで、かけはしの会の価値と魅力を伝えることができた（別添1）。さらに、実証実験の機会により、停滞していた箱膳体験を再開することで、関係者の意欲向上につながることを確認された（別添1）。

以上より、食文化振興に関わる全国のコミュニティに対しても、課題を把握し、適切な支援を行うことで解決につながる可能性が示唆された。

（２）コミュニティの創出・取組の促進に向けた調査

コミュニティを創出し、取組を促進するためには、様々な支援が不可欠である。そこで、今後PFの基盤となるコミュニティを創出し、取組を促進する際の参考とするため、全国の食文化振興に係るコミュニティの創出・取組に対して行われる顕彰を含む支援（人的支援・金銭的支援・その他の支援）の好事例をデスク調査により収集・整理した。

①コミュニティの創出・取組の支援

食文化振興に係るコミュニティの取組に対する支援の好事例は、表３の通りであった。

表3 食文化振興に係るコミュニティの取組に対する支援の好事例（支援事業名称の五十音順）

支援事業名称	実施主体	開始年度	スケジュールなど	対象事業・活動	対象者	選考方法	支援方法
「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテスト	北海道農政事業所	2018年度	（令和4年度） 6月29日付で実施要項公開。7月～11月公募。12月～翌年2月審査、入賞者決定。2月入賞動画公開、表彰式。	北海道民自らが地域の食文化や食材の魅力に気づき、それらを守り伝え続けてきた方々の技、真摯で活気ある姿を広く伝える動画作成の取組。	個人、団体、企業、プロ・アマ、年齢を問わず応募可（未成年者は保護者の了承が必要）	北海道の食文化に関し学識経験等を有する委員等で構成する審査委員会を設置し、厳正に審査し、入賞作品（優秀賞5点程度、優良及び入選10点程度）を選定。過去に複数回優秀賞を受賞した応募者が、再度優秀賞を受賞した場合、『北海道の食の伝道師』と認定。	入賞作品は、実施主体及び関係機関が発行する各種印刷媒体や北海道農政事務所Webサイト、農林水産省公式SNS等で広く紹介。
うま味研究助成	うま味研究会	2015年度	（令和4年度） 10月31日締切。12月上旬頃に採否通知。1月1日から2年間助成。助成開始1年後に成果発表会（非公開）。研究期間終了後に成果発表会で最終報告。	うま味に関する基礎研究（生理学、分子生物学、神経科学他）・応用研究（栄養学・食品科学他）など。	国内の大学、大学院またはそれと同等の研究機関に属する（特に若手）研究者	申請書類を、うま味研究会の学識経験者による選考委員会で厳正に審査し決定。	採択件数：5件程度 1件あたり総額100万円程度助成
うま味調味料活用！郷土料理コンテスト	日本うま味調味料協会	2016年度	（令和4年度） エントリー期間5月9日～8月31日、応募用紙提出期間6月1日～10月7日、結果発表11月24日、表彰式12月17日。	素材の味を引き立てるうま味調味料を活用し、伝統料理の特徴を損ねることなく美味しく減塩したレシピ作成の取組。	大人、学生、親子など2人以上のチーム	学術やメディアの有識者による審査委員が、伝承性、新世代へのフィット感、うま味調味料の活用度などの基準から審査を行う。	優勝：10万円、準優勝：5万円 優勝、準優勝のチームは、「味の素グループうま味体験館」(川崎)に招待。 参加賞：「UMAMI FAMILYシートまな板」と協会加盟各社商品詰め合わせ。
食育活動表彰	農林水産省	2016年度	（令和4年度） 8月31日募集締切。翌年1月頃に結果通知。6月24日表彰式。	概ね3年以上の期間にわたり、食育関係者が行っている食育を推進する取組（心身の健康を支える食育、持続可能な食を支える食育、デジタル化に対応した食育など）。	ボランティア部門：個人、団体、大学や高校、食生活改善推進員やその団体など。都道府県、政令指定都市、大学等からの推薦。 教育関係者・事業者部門：農林漁業者、食品製造・販売・各種サービス、教育・保育、介護その他の社会福祉、医療・保健従事者の個人または団体。自薦・他薦。	有識者により構成した食育活動推進審査委員会では審査基準に基づき、先進性、継続性、有効性、波及性、実践性の5つの観点から評価し、以下についても検討を行う。 ①対象活動が第4次食育推進基本計画の3つの重点事項の効果的な解決に資するものであるか。 ②「地域における食の循環」全体の中における自らの活動の目的や目標を明確にし、企画、実施、評価までに関して地域との連携を踏まえて活動を進めているか。	優れた取組には農林水産大臣賞（5点以内）、消費・安全局長賞（10点程度）を授与。 食育推進全国大会にて表彰式開催。取組内容を事例集としてまとめ全国に配布。

表3 食文化振興に係るコミュニティの取組に対する支援の好事例（支援事業名称の五十音順、続き）

支援事業名称	実施主体	開始年度	スケジュールなど	対象事業・活動	対象者	選考方法	支援方法
食の文化研究助成事業	（公財）味の素食の文化センター	2016年度	（令和4年度） 5月中旬に募集要項公開。応募期間7月1日～8月末日。12月末までに選考結果通知。3月上旬に贈呈式。助成期間は4月1日から翌年3月31日まで（2年の研究期間が必要とあらかじめ認められる場合は翌々年3月31日まで）。助成終了年4月末日までに研究経過報告書及び会計報告書を提出。6月末日までに研究報告概要を提出。	食の文化に関する研究分野において、新たな知見の発掘・確立や新領域の開拓など、食文化研究の発展をリードしようとする意欲ある若手の研究者。	40歳前後までの若手研究者で、しかるべき研究者からの推薦がある人物。個人研究を対象とするが、共同研究者のあることを妨げない。	外部有識者等により構成される選考委員会において選考を行った上で、同財団理事会で決定。	毎年約10件の研究を助成。助成金額は1件あたり100万円程度（総額900万円程度）。助成期間は1年間（必要が認められる場合は2年間）。
地域食文化による中心市街地活性化事例集	経済産業省 中国経済産業局 産業部	2010年度（刊行）	不明	中心市街地・地域商店街の活性化への取組	左記の取組に関わる団体	不明	日本全国から10の事例を取り上げ、活動内容や特徴、運営体制を紹介。成果や成功要因などを紹介。巻末にまとめとして「地域食文化による中心市街地活性化の成功7つのポイント」を掲載。
農林水産業みらいプロジェクト	（一社）農林水産業みらい基金	2014年に基金設立	（令和5年度） 申請者情報登録4月1日～6月30日。申請期間5月10日～6月30日。審査期間7月1日～12月上旬。審査結果通知12月上旬。助成期間は2024年1月から最長で2026年12月末日まで。	直面する課題の克服にチャレンジする前例にとらわれず創意工夫にあふれた取組。	以下、（1）または（2）に該当する者等 （1）農業法人、NPO法人、農業協同組合、漁業協同組合、森林組合、株式会社等、日本国内に所在する第一次産業に関連する事業を営む法人。個人は不可。 （2）継続して経理・管理態勢が構築され運営されてきた任意組織。	外部有識者により構成される事業運営委員会における審査（書類選考）を経て理事会にて決定。	助成対象事業の活動の直接的に必要な各種経費を助成。 助成上限額＝同基金が認定した直接的事業経費の総額×同基金が認める一定の割合 ※直接的事業経費の9割以下
ひとり親家庭等の子どもの食事等支援事業	（一社）全国食支援活動協力会	2019年度	（令和5年度） 審査期間2月3日～2月16日。助成対象期間は採択予定日2月24日～3月31日。4月30日に事業報告書提出。5月中に補助金額の確定・精算。	主に子育て世帯を中心とする生活困窮者に対して食を通じた支援を行う団体の取組。	子ども食堂等を実施する団体（法人格を有する者他、任意団体を含む）	助成申込書類の内容を審査の上、必要に応じて調査を行い、原則、第三者で構成される選考委員会を開催した上で助成の可否を決定。	食品・学用品の寄贈：購入特設サイトに掲載する複数商品から、同会が定める上限予算内（利用者1人1回あたり500円程度）の商品を支援者が購入。 資金助成：助成対象事業者あたり50万円まで。

②コミュニティの創出・取組支援のまとめ

ア. 人的支援

「ひとり親家庭等の子どもの食事等支援事業」を実施する（一社）全国食支援活動協力会等では、積極的にボランティアを募集しており、取組促進につなげていることから、ボランティアの協力は有力な人的支援の1つと考えられた。ボランティアは、活動者自身の自己実現への欲求や社会参加意欲が充足されることから、継続的な支援につながる可能性がある。また、後述するイヤウにおける表彰式のような場を通じて、関係者間の交流が、取組に対して相互に気づきを与えること等も想定されることから、活動を継続すること自体が人的支援につながると考えられた。

イ. 奨励金による支援

奨励金による支援は、「うま味調味料活用、郷土料理コンテスト」で授与される賞金と、「うま味研究助成」や「食の文化研究助成」で提供される助成金の2種が認められた。いずれも有識者等による公平な審査体制があり、審査により選定された対象者に対し奨励金が提供されるものであった。賞金はこれまでのコミュニティ取組に対して表彰時に与えられるのに対し、助成金はコミュニティで予定される取組に対して提供されるものであり、多くは1年程度の取組期間を通じて提供されるものであった。

ウ. 顕彰による支援

顕彰による支援としては、農林水産省による「食育活動表彰」等が認められた。当事者やその取組についての周囲からの評価や知名度を向上させ、取組に対するモチベーションアップをもたらすといった効果が期待される。

エ. 広報活動による支援

広報活動による支援としては、コミュニティの創出・取組事例集を配布する、公式サイト・SNS等で取組を紹介するといった活動が相当する。いずれの支援も、奨励金や顕彰の対象となる事業や活動を明確にし、分かりやすく社会に伝えることで、広報活動による支援が成功していることがうかがえた。

（３）コミュニティの創出・取組の促進に向けて

コミュニティの創出・取組の促進に向けて、（１）及び（２）で明らかになった課題と方策を述べる。

①コミュニティの創出

今回実証実験の対象としたかけはしの会は、千曲市が主催し池田氏が講師を務めた「食と農のかけはしリーダー育成講座」の受講者が中心となって発足し、現在 8 グループ、会員数66名にまで進化したコミュニティである。発足時には、池田氏が講師であった「食と農のかけはしリーダー育成講座」の受講者等が、池田氏指導のもとで結成した「農村文化調査隊」により千曲市の郷土食の調査が行われており、こうした活動を通して参集した個人の間に結びつきが生まれ、組織へと進化することで、コミュニティの創出につながったものである。この例で見ると、特定の興味関心や目的等を共有する個人や組織の集まりが、取組を共有・継続していくことでコミュニティの創出につながるものと考えられる。コミュニティの創出をさらに促進するためには、池田氏のように特に知的な側面でリーダー役となる人材を確保し、体制を整えることが望まれる。これは 2（２）のデスク調査で明らかとなった人的支援に含まれるが、これに金銭的支援、顕彰による支援、広報活動による支援等を組み合わせることで、コミュニティの創出が一層促進することが期待される。

②コミュニティの選定

今回、実証実験の対象とするコミュニティの選定に当たっては、令和 3 年度「食文化振興プラットフォーム構築促進事業」の検討委員会委員から推薦を受け、事前に定めたコミュニティ要件に基づき、スピーディにコミュニティを選定することができた。しかし、一部の有識者からの推薦では、多様なコミュニティ候補を確保することが難しく、支援を求めるコミュニティを偏りなく選定出来ていない可能性がある。多様なコミュニティ候補を獲得するためには、多くの有識者から推薦を得るとともに、公募によりコミュニティ候補を広く集めるのが 1 つの方策と考えられる。

③コミュニティの取組促進

今回、実証実験の対象としたコミュニティ（かけはしの会）では、後継者となり得る層へのアプローチ不足や、コンテンツが曖昧等、課題が明確であった。かつ、食と農に関わ

る40年以上の調査・普及活動の実績を持つ池田氏や、地元のケーブルネット千曲の支援が得られる環境であったため、後継者となり得る層に対して箱膳体験を通じたかけはしの会の価値と魅力を伝えるという速やかな支援を実施することができた。今後、全国のコミュニティに対しても、速やかな支援を安定的に実施していくに当たっては、多様な課題に対応できる、支援方法をパターン化して用意しておくことが望ましい。例えば、コミュニティの目指す方向を踏まえた活動の計画策定、実務上の運用支援（事前の情報収集、運用事務局の設置、適切な団体や人材の紹介、広報、IT化等）等が考えられる。

④コミュニティの取組の継続性

コミュニティの取組を促進し、活動の価値を高めるには、金銭的支援を含む継続的な支援が不可欠である。2（1）の実証実験では、予算面から支援を行ったが、支援に頼らずとも取組が継続できる方策を持つ必要がある。国や自治体の助成を得ることに加えて、時代に応じた多様な手段が検討されることが望ましい。例えば、世代間の交流を促すSNS等のメディアを通じて、活動の意義を知らしめ、クラウドファンディングを募る等の方策も考えられる。また、2（2）で明らかとなった人的支援、金銭的支援、顕彰による支援、広報活動による支援等を組み合わせることで、コミュニティの創出・取組の意義をより広く周知し、活動の継続につながることを期待される。

今回の実証実験及びデスク調査で明らかになった課題、方策等は、今後、食文化振興に係るコミュニティの創出・取組の促進に活用していく予定である。

3. コミュニティをつなぐ方策の検討

将来PFを構築し、継続的に発展するためには、PFの基盤となるコミュニティをつなぎ、相互に影響を与え、課題解決の加速化、取組の高度化を図るための課題、方策等を明らかにすることが求められる。そこで今回、コミュニティをつなぐ方策として、試行的に（１）顕彰、（２）表彰式・交流会、（３）情報発信を行い、またコミュニティをつなぐ方策として現在行われている支援（人的支援・金銭的支援・その他の支援）と顕彰の実態を調査することで、コミュニティをつなぐ方策を検討することとした。

（１）顕彰

①顕彰委員会の設置・運営

顕彰委員は、多様な研究背景を持つ５名の有識者に委嘱した（表４）。顕彰委員会は計３回開催した。主として、第１回で顕彰制度の設計、第２回で応募事例の審査、第３回で表彰事例における講評の調整を行った。第１回顕彰委員会において、募集する事例名は、【食文化「知の活用」振興事例】とされた。

表４ 顕彰委員（敬称略・五十音順）

氏名	主な所属・役職等
大豆生田 清志	公益財団法人 浦上食品・食文化振興財団 常務理事
長内 あや愛	慶應義塾大学 SFC研究所 上席・研究所員 株式会社食の会 代表取締役 「食の會日本橋」
De St. Maurice Greg	慶應義塾大学 商学部 准教授
中澤 弥子	長野県立大学 健康発達学部 食健康学科教授、学科長 一般社団法人 和食文化国民会議理事、調査・研究部会長
和田 雅昭	公立はこだて未来大学システム情報科学部教授 マリンIT・ラボ所長

②顕彰事例の募集

第１回顕彰委員会での議論を踏まえ、食文化振興に関わる人、団体等からの推薦を経て、専用ウェブサイト（別添２）、募集チラシ（別添３）、応募用紙（別添４）を用いて、顕彰事例を募集した。応募期間は、令和５年２月２日から２月１７日とした。

③優良事例の選定

厳正なる審査の結果、選定された優良事例は表5の通りであった。

表5 食文化「知の活用」振興の優良事例（都道府県順）

No.	事例名	応募主体	共同応募主体
1	酒蔵がある街へ！函館に54年ぶりの酒蔵誕生への産学連携	函館工業高等専門学校	函館工業高等学校地域連携協力会
2	「粘る海藻王国あきた」におけるギバサ（アカモク）漁業と加工技術、食文化を守る取組	あきたのギバサ研究会	秋田県総合食品研究センター、秋田県水産振興センター、秋田県漁業協同組合北部ギバサ（アカモク）増殖会
3	鶴岡ふんどガイド	鶴岡食文化創造都市推進協議会	一般社団法人DEGAM鶴岡ツーリズムビューロー
4	山形在来作物研究会20年の活動	山形在来作物研究会	
5	未来型"結"モデルを活用した関係・交流人口の創出による郷土保全・継承	Nishiaizu R.I.C.E. Field Project（略称:NRP）	一般社団法人社会創発塾
6	「燐恋くるこ」の継承事業	燐恋くるこ保存会	
7	学校・家庭・地域と連携を深めて推進する「牛島小学校のつながる食育」	埼玉県春日部市立牛島小学校（徹 慎二郎）	
8	次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究	一般社団法人日本調理科学会	一般社団法人日本調理科学会 次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究委員会
9	日本の家庭料理に学ぶ、持続可能な食生活 ～残りご飯の再調理～	大妻女子大学 家政学部食物学科	
10	Nishiogiology/西荻町学	"Nishiogiology・西荻町学"（James Farrer PI）	上智大学比較文化研究所、木村史子（プロジェクトメンバー）
11	変革的海洋科学の研究に基づく持続可能な水産物の生産、流通及び消費促進にかかる社会実装の取組み	一般社団法人セイラースフォーザシー日本支部	京都大学大学院地球環境学堂浅利美鈴研究室
12	小浜市の食のまちづくり ～御食国（みけつくに）若狭おばま食文化館の取組みを例に～	御食国（みけつくに）若狭おばま食文化館（小浜市企画部食のまちづくり課）	
13	食と農の文化伝承事業	かけはしの会	
14	食文化の継承に向けた「岐阜の職匠家に伝わる鮎鮎（鮎なれずし）」の伝統的製法の科学的アプローチ	岐阜市立女子短期大学 堀光代	岐阜大学大学院連合農学研究科
15	鮎の乗りを見える化してブランド化「筈志島トロさわら」	鳥羽磯部漁業協同組合	鳥羽市観光協会、鳥羽市、三重県水産研究所、東京海洋大学水産経済・経営学研究室
16	琵琶湖特産種ニゴロブナ資源回復と鮎ずし製造技術の伝承	滋賀県農政水産部水産課	滋賀県水産試験場
17	食文化100年継承・鉄板会議	鉄板会議実行委員会	一般社団法人日本コナモン協会
18	日本調理科学会の特別研究「次世代に伝え継ぐ家庭料理」研究における研究者と和歌山県の振興局および食育活動グループとの官民学連携	日本調理科学会 近畿支部食文化分科会 和歌山県家庭料理著作委員会	青山佐喜子（元大阪夕陽丘学園短期大学）、川原崎淑子（元園田学園女子大学短大部）、綾ゆかり（神戸松蔭女子学院大学）、三浦加代子（園田学園女子大学）、川島明子（元園田学園女子大学）、千賀靖子（元樟蔭東短期大学）
19	山口大学教育学部・附属小中学校歴史食給食プロジェクト	山口大学教育学部・附属小中学校歴史食給食プロジェクト	
20	石垣黒茶製造技術の調査及び報告書公開	西条市教育委員会	
21	高知県東部の香酸柑橘類の現状調査と講演会の実施	ひがしこうち香酸柑橘類研究会	
22	一里四方の食文化の聞き取りから鹿児島県の食文化継承事業へ	NPO法人鹿児島食育研究会	
23	次世代の海を守り漁業後継者を確保するための、産学官による未利用深海魚を用いた食文化の創成	大富潤（鹿児島大学水産学部）	
24	鹿児島県立福山高校「福山みらい創業塾」	鹿児島県立福山高等学校	慶応義塾大学SFC研究所上席所員 折田真一、谷山農園代表：谷山秀時、佳例川公民館、一般社団法人 城産官学共創機構、株式会社 トヨタ事例研究所
25	「殖大ミープイ」プロジェクト	琉球大学	株式会社メイキット、オリオンビール株式会社、株式会社楽フードサービス、中城村、一般社団法人中城村養殖技術研究センター

(2) 表彰式・交流会

①概要

令和5年3月18日、品川フロントビル会議室（港区港南2丁目3-13 品川フロントビルB1階）にて表彰式を実施し、同日・同会場にて交流会を実施した。表彰式・交流会のタイムスケジュールは、図2の通りであった。表彰式では、25の団体及び個人に、賞状が授与された。交流会では、8団体が受賞内容を含む活動事例を発表（表6）するとともに、参加者が事例ごとに用意されたスペースで展示を行う等して関係者間の交流が行われた。

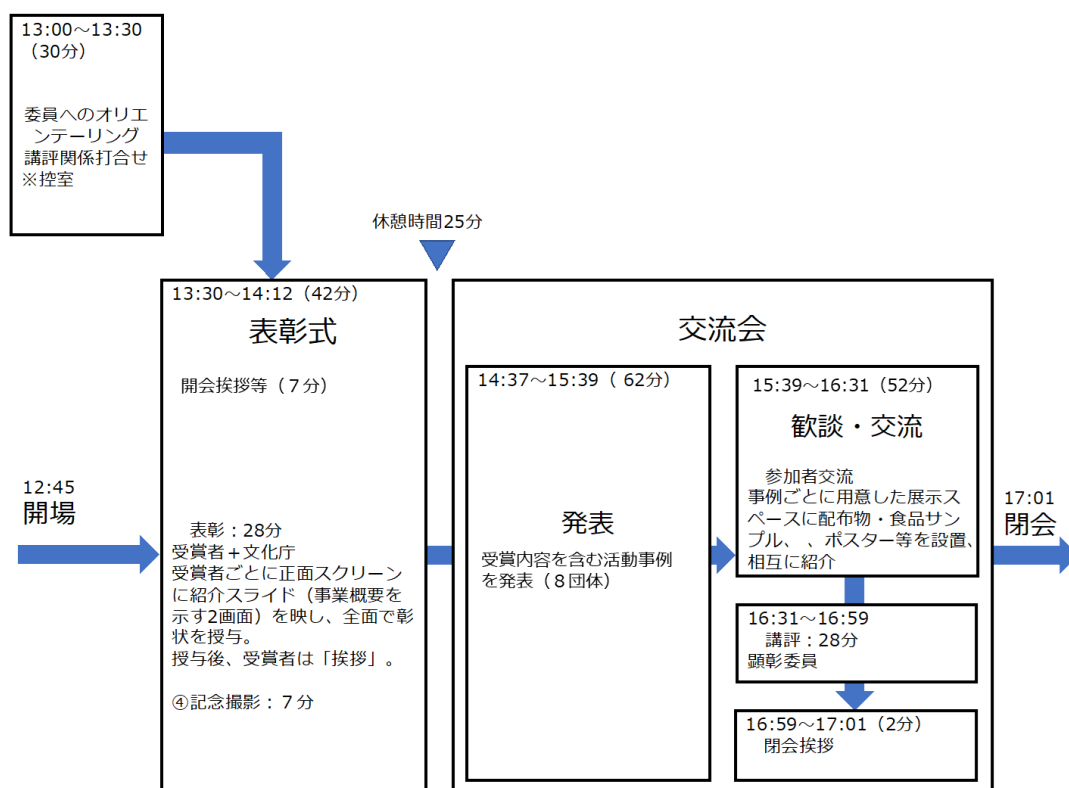


図2 表彰式・交流会のタイムスケジュール

表6 8団体の発表内容（発表順）

事例名	団体名
山形在来作物研究会20年の活動	山形在来作物研究会
次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究	一般社団法人日本調理科学会
変革的海洋科学の研究に基づく持続可能な水産物の生産、流通及び消費促進にかかる社会変容の取組み	一般社団法人 セイラズフォーザシー日本支局
食と農の文化伝承事業	かけはしの会
食文化の継承に向けた「岐阜の鵜匠家に伝わる鮎脂（鮎なれずし）」の伝統的製法の科学的アプローチ	岐阜市立女子短期大学 堀光代
日本調理科学会の特別研究「次世代に伝え継ぐ家庭料理」研究における研究者と和歌山県の振興局および食育活動グループとの官民学連携	日本調理科学会 近畿支部 食文化分科会 和歌山県家庭料理著作委員会
山口大学教育学部・附属小中学校歴食給食プロジェクト	山口大学教育学部・附属小中学校歴食給食プロジェクト
一里四方の食文化の聞き取りから鹿児島島の食文化継承事業へ	NPO法人霧島食育研究会

②参加者

- ・ 優良事例に選定された団体、個人及び関係者41名
- ・ 顕彰委員 5 名（表4 参照、※中澤先生はオンライン参加）
- ・ マスコミ関係者 1 名



図3 表彰式・交流会の様子

（３）情報発信

優良事例の選定結果及び交流会の告知は、専用ウェブサイト（別添２）にて行った。表彰式・交流会の様子は、You Tubeにてライブ配信するとともに、後で視聴できるようアーカイブ化した。

（４）顕彰、表彰式・交流会、情報発信のアンケート結果

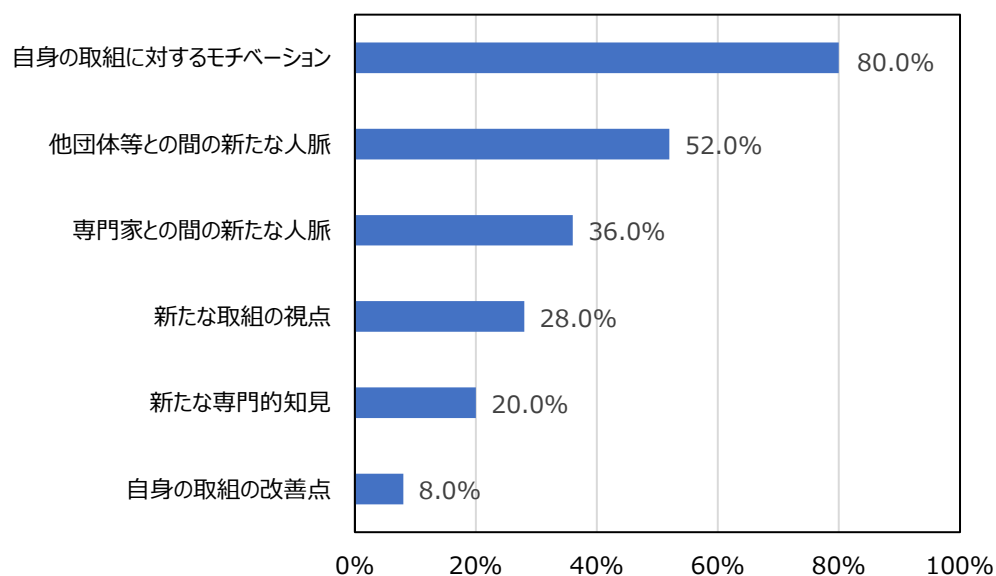
優良事例に選定された団体及び個人に対して、アンケートを実施し、顕彰、表彰式・交流会、情報発信の効果を検証した。

ア. アンケート結果

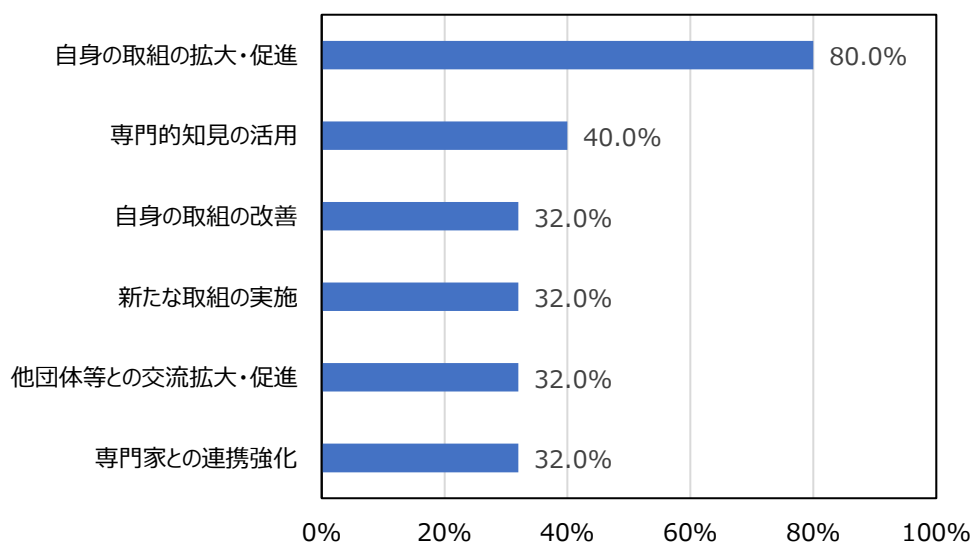
問１で応募主体団体名、問２で記入者氏名の回答を得た。

問３以降の回答は、下記の通りであった（一部抜粋）。

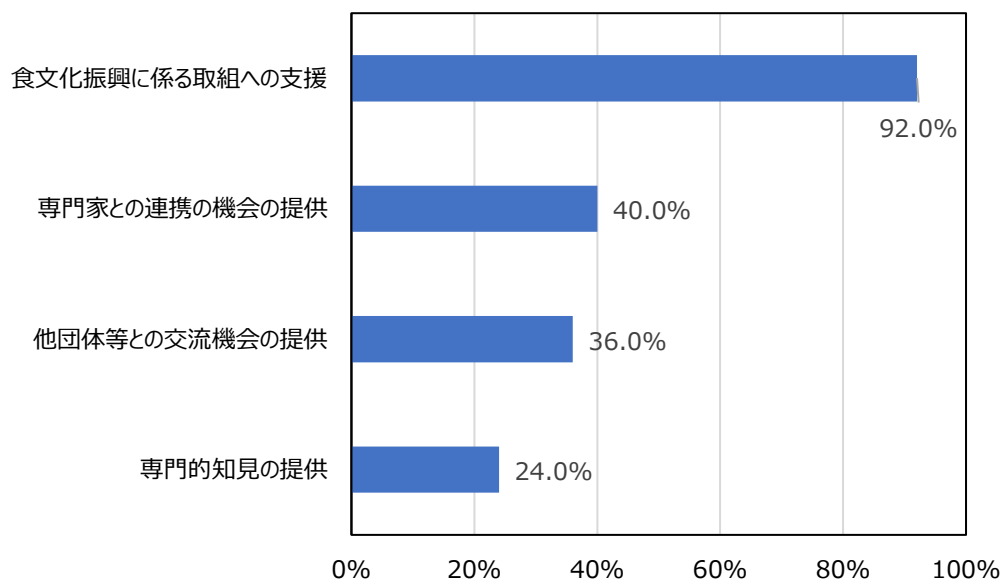
問３ 今回の表彰式・交流会に出席して得られたものはありますか。



問4 今回得られたことを踏まえ、今後、どのようにしていきたいですか。



問5 今後、文化庁の施策に期待することはありますか。



問6 本顕彰を案内していたウェブサイトは利用されましたか。どのような情報を得ることができたでしょうか。

記入内容
顕彰の趣旨を確認させていただいた。
募集要領を確認した。
他受賞者、団体のことを知るために使った。
他の受賞者の情報が得られた。
食文化が幅広い分野で地域の力で伝えられていること。
調理科学会からのメールで本顕彰を知り、ウェブサイトから応募書類をとった。
全国の具体的な事例の情報入手。
所属団体からのメールで知った。
応募事例イメージの具体例がわかりづらく、応募してよいかかわかりづかった。
ウェブサイトがどこにあるのかわかりにくかったので情報を得られてよかった。
HPで調べたが「知の活用」はあまり出てこなかったのもっと見やすいようにお願いしたい。
ウェブサイトの利用の仕方が不十分のため、情報を得ることができなかった。自分の研究がどれに当てはまるかを考えた。
利用しなかった等（5件）

問7 今回顕彰されたことをどのように活かしたいですか。

記入内容
さらなる食文化の発展への貢献。
活動の更なるステップとしたい。
活動の意義を認めていただいたことは励みになった。
今後のプロジェクト改善、継続、更なる発展に活かしたい。
地元ではあまり関心がないので顕彰をされたことをアピールし、地域の活性化のために活かしたいと思う。
取り組みや研究をよく広く深くしていきたい。専門的な知見を踏まえながらより充実させたいと思う。
学会HPで掲載して広めたいと思う。各地での取り組みを実際にみてみたいと思う。
自分のスキル、ステップアップに活かすと共に本学で学ぶ学生へ研究のモチベーションや新たな課題の発見となってほしいと思います。
研究の拡大と促進のため。
より和食の素晴らしさを伝える活動をしていきたい。そして日頃それを体験できる場の必要性を訴えていきたい。
今後もこの受賞を励みとして研究に精進したいと思う。
積極的に頑張る。

今後の活動の宣伝に活かしたい。
地域の村おこしになればいいと思う。
様々な視点で活動していきたい。各所からお声がけいただき本当に嬉しかった。
生産者を含め、現場のモチベーションアップにつなげたい。
学生への意識啓発、地域との連携。

問8 その他ご意見があればご記入ください。

記入内容
本日は貴重な場をありがとうございます。
今後もこの取り組みを続けてほしい。
他分野の先生方のご研究を知り、刺激を受ける機会となった。自分自身のモチベーションにもなり、やる気がより増した。ありがとうございました。
本日はありがとうございました。
このような会を開いていただき本当にありがとうございました。マイク等の不具合が残念だった。会の案内等も遅れ、もう少し早い発表をしていただければありがたかった。
今回の顕彰を地元の首長に働きかけてほしい。地元では当たり前のことで取り組みに力が入らない。
時間オーバーしてすいませんでした。
できれば県でも事前に報道機関へ情報提供したかったのだが、公表が直前のため難しかった。
Webサイトの公開がもう少し早ければいいと思った。
発表時間をもう少し、6分→15分くらいほしい。あいさつ程度しかできない。
次回表彰式があるのであれば、早めの情報提供をお願いします。HPの掲載が遅かった。
プレゼン機材の不具合が残念だった。春休みの土曜日の都内宿泊費として、この支給額ではかなり遠方かカプセルホテルくらいになるのでは。

イ. アンケート結果の考察

問3（今回の表彰式・交流会に出席して得られたものはありますか。）について

「自身の取組に対するモチベーション」が得られたと回答した受賞者が8割に及び、受賞者の取組に対する意欲が、顕彰により向上したことがうかがえた。また、「他団体等との間の新たな人脈」が得られたと回答した団体が5割程度あり、交流会が受賞者間のコミュニケーションと受賞者間の関係作りに一定程度貢献したことがうかがえた。

問4（今回得られたことを踏まえ、今後、どのようにしていきたいですか。）について

「自身の取組の拡大・促進」をしていきたいと回答した受賞者が8割に及び、受賞したことや交流会をきっかけとした関係により、今後受賞者が取組を進めたいという意向がうかがえた。また4割が「専門的知見の活用」を選択したことから、当日の事例発表や展示等から、自身の取組をよりさらに高めたいという意向がうかがえた。

問5（今後、文化庁の施策に期待することはありますか。）について

9割が「文化振興に係る取組への支援」を選択しており、各々のコミュニティが実施する取組に対して、文化庁による支援への期待の高さがうかがえた。4割が「専門家との連携の機会の提供」を選択しており、専門家との連携についても、文化庁の支援に期待していることがわかった。

問6（本顕彰を案内していたウェブサイトは利用されましたか。どのような情報を得ることができたでしょうか。）について

ウェブサイトの利用例としては、「顕彰の趣旨を確認」、「募集要項の確認」、「応募書類の取得」「他受賞者、団体のことの確認」との回答があった一方で、利用しなかったとの回答が5件（2割）あった。不満点としては「情報を得ることができなかった。自分の研究がどれに当てはまるかを考えた」、「応募事例イメージの具体例がわかりづらく、応募してよいかかわかりづらかった」等の意見があった。

問7（今回顕彰されたことをどのように活かしたいですか。）について

「食文化の発展への貢献」、「活動の更なるステップとしたい」「今後のプロジェクト改善、継続、更なる発展に活かしたい」のように、授賞をきっかけとして、取組をさらに進めたいとの回答が多く見られた。具体的な活かし方としては「今後の活動の宣伝に活かしたい」「顕彰を取り組みの周知に活かす」といった回答があった。

問8（その他ご意見があればご記入ください。）について

今回の取組への感謝に加えて、継続に期待するコメントがあった。一方で、「情報提供」や「Webサイトの公開」を早くしてほしかった、「発表時間が15分くらいほしかった」「プレゼン機材の不具合」といった運営面に対する意見があった。「顕彰を地元の首長に働きかけてほしい」といった希望も寄せられた。

アンケート結果全体から見る顕彰事業への評価

問3で8割が「自身の取組に対するモチベーション」、問4でも8割が「自身の取組の拡大・促進」を回答として選択したこと等から、顕彰が受賞者に刺激を与え、取組の活性化等を促す効果を十分に発揮したことがうかがえた。

問4で4割が「専門的知見の活用」をしていきたい、問5でも4割が「専門家との連携の機会の提供」を文化庁に期待していることから、専門家から専門的知見を取り入れ、取組をより高いレベルにしていきたいという受賞者の意向がうかがえた。

問6及び問8から、今回作成した専用ウェブサイトは、顕彰の趣旨を伝え、応募準備を促す目的は達成された一方、応募事例のイメージを十分に伝えきれなかったという課題を残した。情報発信を迅速に行えなかったというのも課題であった。

ウ. 受賞者等が行った情報発信の例

表彰式・交流会以降に、受賞者等が自ら行った、本顕彰「食文化「知の活用」振興事例表」に関する情報発信の例を挙げた（表7）。受賞者等が、今回の顕彰、表彰式・交流会を前向きにとらえ、取組の広報活動に利活用したことがうかがえた。また、情報が二次的に拡散することで、コミュニティの食文化振興の取組がさらに広く認知されたことが推察された。

表7 受賞者等から行われた情報発信の例（都道府県順）

事業名称	紹介記事等URL
酒蔵がある街へ！函館に54年ぶりの酒蔵誕生への産学連携	函館工業高等専門学校ウェブサイト https://www.hakodate-ct.ac.jp/2023/03/28/本校と函館高専地域連携協会の取組「酒蔵があ/
「粘る海藻王国あきた」におけるギバサ（アカモク）漁業と加工技術、食文化を守る取組	美の国あきたネットウェブサイト https://www.pref.akita.lg.jp/pages/archive/71624
山形在来作物研究会20年の活動	山形在来作物研究会ウェブサイト http://blog.zaisakuken.jp/lavo?p=log&lid=524983 山形大学ウェブサイトウェブ https://www.tr.yamagata-u.ac.jp/news/2022/news1554.html モバイルやましの（山形新聞社）ウェブサイト https://smart.yamagata-np.jp/news/entrance.php?par1=kj_2023040100013
次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理研究	日本調理科学会ウェブサイト http://www.jses.ne.jp/katei/kenkyu/activity_report/index.html?20230401#heading02 大阪夕陽丘学園短期大学ウェブサイト https://www.oys.ac.jp/js/2023/03/青山佐喜子名誉教授が文化庁%E3%80%80食文化「知の活用/ 神戸松蔭女子学院大学ウェブサイト https://www.shoin.ac.jp/news/2023/03/003494.html
日本の家庭料理に学ぶ、持続可能な食生活 ～残りご飯の再調理～	大妻女子大学ウェブサイト https://www.otsuma.ac.jp/news_research/info/92292/
琵琶湖特産種ニゴロブナ資源回復と鮎ずし製造技術の伝承	滋賀県ウェブサイト https://www.pref.shiga.lg.jp/kensei/koho/e-shinbun/oshirase/330808.html
食文化100年継承・鉄板会議	日本コナモン協会ウェブサイト https://konamon.com/news/祝！%E3%80%80〇〇〇から表彰されました！/ YouTube https://www.youtube.com/watch?v=c4eir4cA2p8
山口大学教育学部・附属小中学校歴食給食プロジェクト	山口大学ウェブサイト https://www.yamaguchi-u.ac.jp/edu/news/2717/index.html
高知県東部の香酸柑橘類の現状調査と講演会の実施	ひがしこうち香酸柑橘類研究会ウェブサイト https://ekochi-sumikan.opal.jp/?p=611 YouTube https://www.youtube.com/watch?v=aNmWKKKqrdk
次世代の海を守り漁業後継者を確保するための、産学官による未利用深海魚を用いた食文化の創成	鹿児島大学ウェブサイト https://www.kagoshima-u.ac.jp/topics/2023/03/post-2032.html
「琉大ミーバイ」プロジェクト	琉球大学ウェブサイト https://coinext2.skr.u-ryukyu.ac.jp/information/2023/03/award/ 琉球新報ウェブサイト https://ryukyushimpo.jp/news/entry-1688385.html

（５）コミュニティのつながり促進に向けた調査

PFの構築と発展を目指すにあたり、PFの基盤となるコミュニティを様々な形でつなぐ方策は不可欠である。そこで、PFの基盤となるコミュニティをつなぐ方策として行われる、業界を横断した食の振興、アカデミアと現場が融合したプロジェクト等横断的な活動に対する支援（人的支援・金銭的支援・その他の支援）の好事例と顕彰実態を聞き取り調査により収集・整理した。

①聞き取り調査の概要

以下 5 団体に聞き取り調査を行った。概要は以下の通りであった（五十音順）。

ア.（一社）全日本・食学会

（一社）全日本・食学会は、日本の料理の発展に寄与するため、日本の食文化に関する教育、技術開発並びにその普及活動を行う団体である。（一社）全日本・食学会で実施される「bean47」は、日本の食と食文化の発展のために寄与する「食の知られざる活動・技術・人材」を認定、支援することでさらなる発展を目指すものである。食学会のネットワークを活用し、世代・ジャンルを超えた双方向の交流を図るとともに自己実現の場を提供し、受賞者の幅広い活動をサポートする。理事（31人）からの推薦による候補者選出、生産者、流通関係者、技術者・研究者、フードビジネス関係者の4部門から各部門における「bean47賞」、全体を通して「bean47大賞」を決定（2022年度の場合）。継続的な支援を目指している。

イ.（一社）日本エコツーリズム協会

（一社）日本エコツーリズム協会は、エコツーリズムに関する情報提供や人材の育成、エコツーリズムの啓発と健全な推進を目的として、環境省と共催し、優れた取組の団体・個人を表彰・紹介する「エコツーリズム大賞」を実施している。「大賞」の他、「優秀賞」「特別賞」「パートナーシップ賞」を授与。コロナ前は、情報交換等による関係者の連帯感の醸成を図ることを目的として懇親会（レセプション）を実施。開催毎に事例集を作成（ウェブサイトでも公開）し、ツーリズム関連イベントや地方環境事務所等で配布。応募件数の確保と賞自体の知名度を上げ、エコツーリズムのバリエーションを「食」や「祭」等にも広げたい、とのこと。

ウ. (一社) 日本調理科学会

(一社) 日本調理科学会は、調理科学の研究者、教育者、技術者が参加し、科学的・文化的研究の推進、知識の普及を目的として、学会誌、その他学術・研究図書の刊行、講演会、研究発表会等を行う団体である。同学会が企画・編集した「伝え継ぐ日本の家庭料理」は、2012～2014年度に行った調査研究を基に、全国の家庭料理を紹介、伝承するものであり、16テーマで分類し、多様な食文化とレシピを収録している。自治体や企業から地域食材メニューやお弁当開発相談対応している。日本調理科学会学会賞の他、奨励賞、功労賞、若手研究者発表奨励賞を授与している。

エ. (特非) 日本料理アカデミー

(特非) 日本料理アカデミーは、海外のシェフとの交流活動、地域と風土に根ざした食育活動、人材育成等を行うNPO法人である。(特非) 日本料理アカデミーで実施される「日本料理大賞」は、食文化の認知向上、技術評価、食文化研究の基盤構築を目的とするものである。書類審査(料理写真、コンセプト、レシピ、作文)、調理動画審査の後、決勝大会で若手料理人が技術を披露し、上位1～5位まで選出するものである。【後援】農林水産省、文化庁、京都府、京都市、【協力】大和学園、京都調理師専門学校、【スポンサー】味の素等、【大賞協賛】フェリシモ等。賞金は、優勝：100万円、2位：30万円、3位：10万円、フェリシモ未来のシェフ賞：50万円。(特非) 日本料理アカデミーが監修する「日本料理大全」(日本語版・英語版)は、かつて料理人が口伝で伝えられた事柄を、科学的な方法で解析して再現することで、日本料理の技法を伝えるものである。

オ. 農林水産省 農村振興局 農村政策部 都市農村交流課

農林水産省では、「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現のため、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことによる地域の活性化や所得向上に取り組む優良事例を選定し発信するために「ディスカバー農山漁村(むら)の宝AWARD」を実施している。令和4年度の応募部門は①ビジネス・イノベーション部門(団体)、②コミュニティ・地産地消部門(団体)、③個人部門。応募の中から約30地区を優良事例として選定し、更にはその中から「グランプリ」、「優秀賞」及び「特別賞」を授与。選定証授与式後、関係者同士のつながり促進を目的として、交流会を開催。今年度で第9回目になるが、特に地元メディアに取材されることがあるようである。

②業界横断的な活動に対する支援のまとめ

ア. 人的支援

農林水産省の「ディスカバー農山漁村の宝AWARD」や（一社）日本エコツーリズム協会の「エコツーリズム大賞」では、関係者間の交流促進のため、表彰式後に懇親会等の機会が設けられていた。関係者間の交流が、活動に対して相互に気づきを与えること等が想定されることから、顕彰後の懇親会等を継続すること自体が活動に対する人的支援につながると考えられた。コロナ禍のため、オンラインで懇親会を実施していた団体もあったが、コロナ収束に伴うオフライン開催により関係者間のさらなる交流が期待される。

イ. 顕彰による支援

顕彰は、（一社）全日本・食学会、（一社）日本エコツーリズム協会、（一社）日本調理科学会、（特非）日本料理アカデミー、農林水産省の全てで行われており、業界横断的な活動に対する有力な支援と考えられた。（特非）日本料理アカデミーの「日本料理大賞」では、賞金10～100万円が授与され（金銭的支援）、当事者のモチベーションアップと活動のさらなる活性化につながることが期待される。アカデミアの観点からは、食文化はすぐに成果が出るものではなく論文にしにくいことから、顕彰による評価に期待する意見が見受けられた。

ウ. 広報活動による支援

農林水産省の「ディスカバー農山漁村の宝AWARD」では、事例を紹介するパンフレットを約6,500部印刷し、全国の地方農政局等に配布するとともに、特設サイトではPDF版をダウンロードできるようにしている。また、授与式・交流会は、例年マスコミの取材を含めて数十人規模で実施される。令和3年度は、転載も含めて60本程度が記事にされており、広報による確かな支援効果があったといえる。

エ. 情報提供による支援

（一社）日本調理科学会の「伝え継ぐ日本の家庭料理」や（特非）日本料理アカデミーの「日本料理大全」のような書籍を通じて、積極的な情報提供が行われている。「伝え継ぐ日本の家庭料理」は、アカデミアが実際に現場に出て作ったものであり、これを機に、現場で食文化振興の活動している先生もいるようである。「日本料理大全」は、科学的な方法で解析して、日本料理の技法を伝えるものである。同書のようなツールをきっかけとして、日本料理アカデミーでは、料理人に加えて、多様な研究背景をもつ研究者（歴史、文

化、栄養、農業、調理科学）を獲得し、同アカデミーのさらなる発展につながっているようである。

（６）コミュニティをつなぐ方策の策定に向けて

コミュニティをつなぐ方策の策定に向けて、（１）～（５）で得られた成果、及び明らかになった課題と方策を述べる。

①顕彰、表彰式・交流会の成果

（１）で顕彰、表彰式・交流会を実施した結果、受賞者等からは、これまでこういった顕彰がなかったため、優良事例に選定されて自らの活動の励みになった、これを契機に地域への普及に繋がるのではないかと期待しているといった声が多く聞かれた。また、優良事例ごとに簡易ブースを設置し、交流の時間を１時間弱もつけたが、個別の話し合いが途切れることはなかった。事後アンケートでも他団体の取組が参考になったという意見は多く、交流機会の提供としては成功であったといえる。今回の顕彰、表彰式・交流会は、食文化の研究・振興団体に大きな希望を与えるものであり、大きな成果があったと考えられる。

②顕彰、表彰式・交流会の課題と方策

他方で、顕彰、表彰式・交流会では、以下３点の課題が明らかとなった。方策案とともに述べる。

ア．応募要件と共有方法

顕彰の応募者からは、食文化の研究と実際の振興を繋ぐ活動とは具体的にどのようなものなのか、自団体の活動がその対象となるものなのか、分かりにくいという声があった。顕彰委員からも、応募事例が要件を満たすのか審査が難しかったということも指摘された。具体的には、どこまでが食文化研究の活動実績として認められるのか（例えば栄養教諭の活動等）、どこまでが食文化なのか（例えば醸造所を作る、地場ブランドを作る等の産業的な動きは対象となるのか）等の議論があった。また、応募期間が十分でなかったという声もあった。今後、多くの応募者を得て、審査を円滑に進めるためには、何をもって食文化の研究と振興をつなぐ優れた事例として評価するのか等を、十分な応募期間をもって、応募者に伝えていくことが必要である。

上記課題を解決するため、食文化の研究と振興をつなぐ事例を、(5)の聞き取り調査で得られた知見を加えて、下記のような手法で広く共有することが有効と考えられる。

▶顕彰事例のパンフレット化、ウェブ映像化

今回の顕彰事例のうち、同意を得た団体等の活動事例をパンフレットやウェブ上で映像として公開する。この際には、「研究者がどのような食文化研究面での貢献を行ったか」「地域や食文化の継承等におけるどのような課題を解決する振興活動を行ったか」「研究者と繋がる／研究成果を活用することで得た独自の振興成果は何か」「振興現場と繋がることで得た独自の研究成果は何か」「この事例における食文化とは具体的にどのようなことか」といったポイントを明確にし、顕彰の対象となる事例を、わかりやすくイメージできるようにする。

▶顕彰事例発表のイベント開催

顕彰事例のうち、活動内容とその意義で他に参考となるものを幾つか抽出し、その報告会を中心とした、【食文化「知の活用」振興事例】の発表イベントを実施する。この際には、顕彰委員や有識者による基調講演やパネルディスカッション、参加団体による交流会等を併せて実施し、どのような活動が食文化の研究と振興をつなぐ優れた事例となるのかを中心に、食文化の振興に繋がる知見の共有や関係者のネットワーク化に繋がるものとしていく。その成果は、記事や映像として、ウェブサイト等で公開する。

イ. 顕彰のあり方

今回試行的に行った顕彰、及び聞き取り調査の結果、顕彰はコミュニティのつながり促進に向けて欠かせないツールの1つであることが確認された。顕彰は、受賞者のモチベーションをあげ、コミュニティのつながり促進で有益である一方、その進め方は各団体で課題があるようである。今回行った顕彰の結果からは、応募事例のイメージを十分に伝えきれなかった、情報発信を迅速に行えなかった等が課題であった。聞き取り調査の結果からは、顕彰の対象要件が十分に告知されているか、応募書類だけで確かな審査ができているか、活動内容が明らかになることで受賞者の競合相手を利する可能性があるのではないか、顕彰の効果が十分に検証されていないのではないか、等が考慮すべき課題としてあげられた。【食文化「知の活用」振興事例】で顕彰を継続する場合、今回明らかになった課題に対して、十分に対処していく必要がある。

ウ. 交流会と連携のあり方

優良事例25件のうち、取組内容を発表できたのは8件（各6分）であり、アンケートでは不十分という意見があった。優良事例ごとに簡易ブースを設置し、交流の時間を1時間弱もうけたが、各団体の交流意欲が満たされていない可能性がある。また、各団体同伴者は1名までという制限にも不満の声があった。

今後、【食文化「知の活用」振興事例】で表彰式・交流会を継続する場合、上記課題を解決するため、（５）の聞き取り調査で得られた知見を加えて、以下の方策を進めることが考えられる。

▶分科会の設置

領域（伝統的な食文化の継承・普及、地域における新たな食文化の開発等）ごとに複数の分科会を設置し、分科会ごとに取組の相互紹介等の機会を設けることで、出席者の関心領域に特化した交流促進が期待される。

▶食文化振興に係る他団体との連携

２（２）と３（５）で調査した団体の他、食文化の研究と振興の循環を促進するPFと活動の方向性が近い団体として、「（一社）和食文化国民会議」、「立命館大学食マネジメント学部」、「食の未来フォーラム」（産官学民の多様な関係者が結集し、未来の食文化環境の創造へつなげるプラットフォーム）等が挙げられる。これらの団体と、連携（食文化振興に係る現場の方や有識者に対して、各団体のコンテンツへの相互寄稿、イベント出演及び発表機会の提供、顕彰、食文化振興に係るコミュニティの取組支援等）することにより、我が国の食文化振興を、さらに体系的かつ大規模に進めることが期待される。

今回の顕彰、表彰式・交流会、及び聞き取り調査で明らかになった課題、方策等は、今後、食文化振興に係るコミュニティをつなぐ方策の策定に活用していく予定である。