

令和7年度文化庁委託業務

令和7年度
「食文化の研究者等の連携体制の構築等に関する調査」
(調査結果及び有識者会議による提言)
報告書

令和8年3月
(委託先) 株式会社 シー・ディー・アイ
文化庁参事官(生活文化連携担当)

本報告書は、文化庁の委託業務として、株式会社シー・ディー・アイが実施した令和7年度「食文化の研究者等の連携体制の構築等に関する調査」の成果を取りまとめたものです。

したがって、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) 調査の目的・趣旨	1
	(2) 調査の方法と実施体制	1
2	調査結果	
	(「食文化研究者等の連携体制のあり方」 についてのアンケート調査)	4
	(1) 調査の概要	4
	(2) 調査結果の要約	5
	(3) 調査結果	7
3	あるべき「連携体制」とその構築に向けた課題の整理	
	(1) 有識者会議提言	22
	ア 我が国の食文化分野の現状と課題	22
	イ 食文化振興に資する取組の方向性	23
	ウ 食文化研究者等の連携に資するプラットフォームの構築等の展望	24
	(2) 座長あとがき	26

1 はじめに

(1) 調査の目的・趣旨

食文化振興に当たっては、推進体制や研究基盤の構築について、令和3年文化審議会文化政策部会食文化ワーキンググループ報告書「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～」において、「栄養学や農学、民俗学等の各分野で食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」、「食文化の研究者がその成果を発表し評価される機会や研究者同士が交流する場が少ないのではないか」、「食文化の直接の担い手だけでなく、料理人団体、食品製造関係者、研究機関、行政等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」等の課題が指摘された。

これらの課題の解決に向けて、同報告書において、国は、食文化に関する調査・研究等の基盤整備として「食文化に関わる研究者間及び産官学間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」等に取り組むべきと指摘された。

このため、本事業では、食文化の研究者(以下「研究者」という。)及び料理人、食品製造業者、ジャーナリスト等の食に関わる実務者(以下「実務者」という。)の連携を促進する場(以下「プラットフォーム」という。)の創設に向けて、食の分野におけるプラットフォームに類似する取組事例についてその詳細な実態を調査・分析するとともに、その結果を踏まえ創設すべきプラットフォームの在り方について構築・提言することを目的とする。

(2) 調査の方法と実施体制

上記の目的を達成するため、本業務は、以下の4つの方法に依った。それは3つの調査と、有識者会議による「創設すべきプラットフォームの在り方について構築・提言」の検討である。

ア 取組事例等の調査

創設すべきプラットフォームのバックグラウンド(論拠)として、食文化の分野におけるプラットフォームに類似する取組事例(組織・団体等)について調査した。調査内容としては、組織構成、活動・事業の内容、活動の基盤、財政基盤等である。各事例の状況把握のため、事前に設立経緯等のほか人員・体制や財務等に関する情報の的確な把握と分析を行い、実際に赴いて対面インタビュー等によりその修正や追加情報を獲得した。

調査対象とした組織・団体は、1)和食文化学会、2)日本家政学会食文化研究部会、3)(公益財団法人)味の素食文化センター、4)(特定非営利活動法人)日本料理アカデミー、5)京都料理芽生会、6)(一般社団法人)和食文化国民会議、7)キックマン国際食文化研究センターの7事例である。

イ アンケート調査

研究者の現状とプラットフォームに対するニーズ等を探るため、プラットフォームの中核をなすと想定される食文化研究者を中心に、「食文化の研究者等の連携体制のあり方についてのアンケート調査」を実施した。調査内容としては、専門分野、所属学会、研究・関心歴、プラットフォームが持つべき機能についての内容と評価等である。

対象の選定に当たっては、食文化に関わる研究者と産業界の実務者等が混ざるよう配慮した。弊社担当者がこれまでに接した食文化関係者と、全国の食文化関連の大学・学部から抽出した研究者等、約 215 名、また和食文化学会、日本料理アカデミー、立命館大学食マネジメント学部のご協力による約 390 名、計約 600 名を対象として、アンケート調査票をメールや郵便により送付した。

ウ インタビュー調査

併せて、食文化の研究者と実務者との協働・連携について実績を持つ重鎮の有識者から、あるべきプラットフォームの姿についての情報や知見、ノウハウ等、プラットフォームの方向性についての意見・助言を得た。計 5 名の方々に実施した。

エ 有識者会議の設置

創設すべきプラットフォームの在り方について検討し、提言をまとめるため、研究者間の連携や食文化の研究者及び実務者との連携に関して専門的な知見を有する有識者 6 名からなる有識者会議を設置し、調査期間中計 4 回の会議を行った。

有識者会議委員は以下の通りである。（五十音順／敬称略）

太下 義之（東京藝術大学客員教授）

川崎 寛也（味の素株式会社食品研究所エグゼクティブスペシャリスト）

佐藤洋一郎（座長、ふじのくに地球環境史ミュージアム館長）

高橋 拓児（京料理木乃婦三代目主人）

長沢美津子（朝日新聞くらし科学医療部記者）

南 直人（立命館大学食マネジメント学部特任教授）

また、有識者会議の開催日時・場所は以下の通りである。対面とオンライン併用で実施した。

〔第 1 回〕 令和 7 年 12 月 22 日(月) 15 時～ （於:文化庁京都庁舎会議室）

〔第 2 回〕 令和 8 年 2 月 2 日(月) 14 時～ （於:文化庁京都庁舎会議室）

〔第 3 回〕 令和 8 年 2 月 24 日(火) 15 時～ （於:文化庁京都庁舎会議室）

〔第 4 回〕 令和 8 年 3 月 12 日(木) 15 時～ （於:文化庁京都庁舎会議室）

本調査業務を実施するに当たり、事例調査やアンケート調査、インタビュー調査にご協力いただいた方々に、改めて感謝申し上げたい。

なお、次章に調査結果を記載するが、取組事例調査及びインタビュー調査については、貴重な情報や知見が得られたものの、有識者会議において、機密情報を多く含むため公表すべきでないという意見があり、非公表とした。

2 調査結果（「食文化研究者等の連携体制のあり方」 についてのアンケート調査）

（1）調査の概要

ア 調査対象（食文化研究者等の抽出方法）

（ア）既存情報の活用と整理（計 215 名）

- a 弊社がこれまで長年にわたって食文化関連の調査研究を実施するなかで得た、食文化に関連する方々の情報のアップデートによるもの。
- b 食文化関連の大学学部・学科のウェブサイトから抽出した食文化関連領域の教授等。

（イ）食文化関連諸団体のメーリングリストによるご協力（計約 390 名）

- a 和食文化学会
- b 日本料理アカデミー
- c 立命館大学食マネジメント学部

イ 調査項目

- （ア）食文化研究者等の属性について（職業・所属、所属・参加している学会・団体、活動領域・関心領域の学術分野、食文化に関する研究歴・関心歴）
- （イ）連携体制のあり方についての意見について（「情報機能」「共同研究機能」「交流機能」「協議機能」別の重要度、最も期待する機能）
- （ウ）連携体制構築によって期待される成果・効果について

ウ 調査方法（送付・回収方法）

- （ア）メールアドレスを把握できた方々（食文化関連諸団体のメーリングリスト分を含む）
メールで依頼状を送付し、回答フォームで回答していただいた。
- （イ）メールアドレスを把握できなかった方々で、所属先等の住所がわかる方々
依頼状・調査票を郵送し、同封の調査票の返送、または回答フォームで回答していただいた。

エ 調査期間 令和 8 年 1 月 13 日（火）～1 月 30 日（金）（18 日間）

オ 有効回答数 117

（調査結果を読む際の注意）

1. 以下の集計において百分比は小数点第 2 位を四捨五入しているため、内訳の計と合計が一致しない場合がある。
2. N は質問に対する回答者数で、比率算出の基数である。
3. M.T. は複数回答の合計を回答者数(N)で割った比率で、通常百分比の合計は 100%を超える。

(2) 調査結果の要約

ア 回答者の属性

本調査は、食文化研究者・実務者・行政関係者など多様な主体を対象に、「食文化研究者等の連携体制のあり方」について意見を収集したものである。

有効回答数は117件で、研究者を中心に、料理人・飲食業・行政など幅広い層の意見が収集されている。

職業・所属	・研究・教育機関の職業・所属が70.1%と多数。 ・その他に、飲食業、ジャーナリズム、行政など多様な層が回答。
所属学会・団体	・和食文化学会(37.6%)、日本料理アカデミー(23.9%)、日本調理科学会(23.1%)が多い。
活動領域	・調理学(23.1%)が最多。 ・文化人類学・農学・歴史学・民俗学・栄養学など幅広い。 ・領域区分では、文系(47.9%)、理系(23.9%)、融合・学際領域(28.2%)。*
研究歴	・10年以上20年未満：28.2% ・20年以上30年未満：22.2% ・40年以上：17.9%

*調理学・家政学は融合・学際領域に区分している。

イ 連携体制において重要な機能

調査票において、「情報機能」「共同研究機能」「交流機能」「協議機能」の4区分で、その重要度と、各機能の具体的な内容(ニーズ)を尋ねた。回答は、4つの機能のいずれも重要としている。

機能	重要度*	具体的なニーズ
①情報機能 (アーカイブ・ミュージアム等)	重要度：96.5% うちたいへん重要：53.8%	「研究アーカイブの構築」が多い(37.6%) →研究成果の体系化・保存への強いニーズがある。
②共同研究機能	重要度：96.6% うちたいへん重要：55.6%	テーマ型研究(46.2%)、文理融合型(28.2%)研究 →分野横断型の研究推進が求められている
③交流機能 (学産官・国際交流等)	重要度：97.4% うちたいへん重要：58.1%	情報交流(28.2%)、学産官交流(21.4%) →研究者と実務者の接点づくりが求められている
④協議機能 (政策・地域・学術協議)	重要度：95.7% うちたいへん重要：51.3%	学術的協議(34.2%)、地域的協議(29.9%) →学術基盤の確立と地域文化の保存の両方が求められている

*重要度＝「たいへん重要」＋「どちらかというと重要」

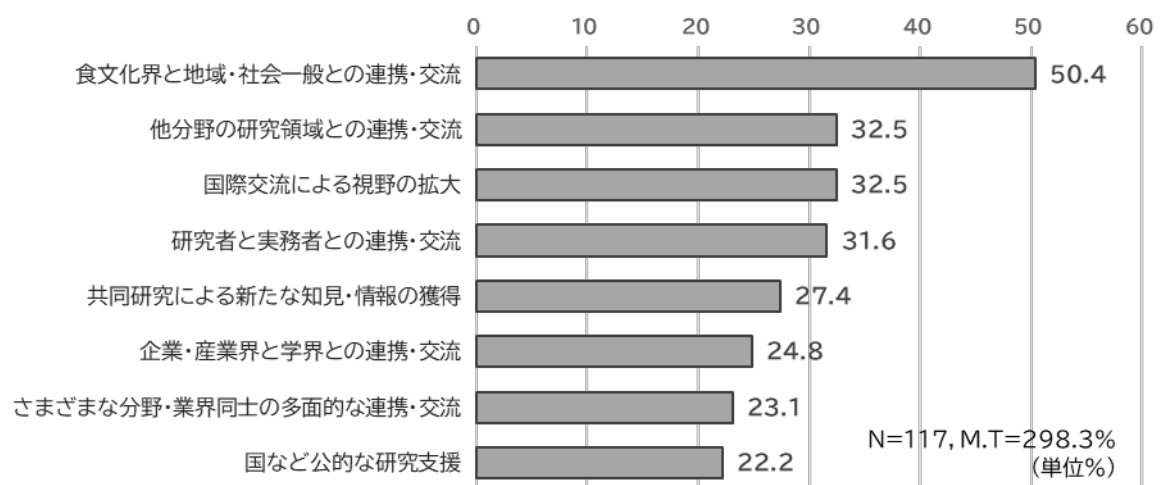
ウ 連携体制構築によって期待される成果・効果

多かった回答項目からみて、連携体制の構築によって、食文化のステークホルダー間の、「地域」「多分野」「国際」「研究者と実務者」といった視点・領域での連携が進むことが期待されている。

【アンケート調査にみる連携体制構築のキーワード】



【連携体制構築によって期待される成果・効果（20%以上の回答）】

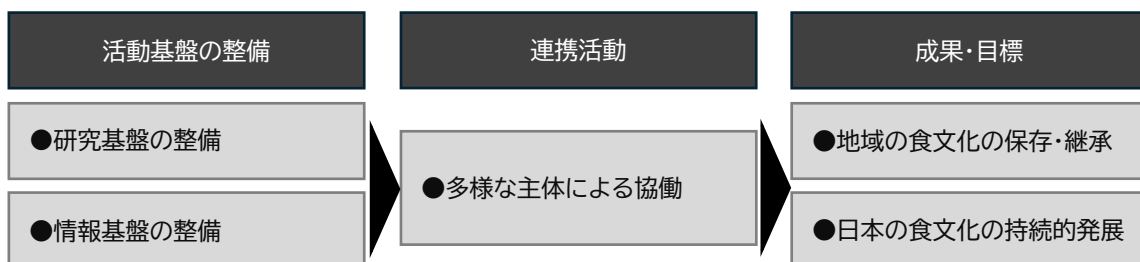


エ まとめ

本アンケート調査からみえてくるのは、以下のようなロジックである。

- (ア) 連携体制構築の前提として、研究基盤の整備と情報基盤の整備が重要であること。
- (イ) これらの基盤の上で、食文化に係る多様な主体（食文化領域は多様な主体で構成されている）による多様な取組が協働作業として推進されること。
- (ウ) その成果によって、地域の食文化が保存・継承され、さらに日本の食文化が持続的に（継承されながら）発展していくこと。

【アンケート調査による「食文化研究者等の連携体制のあり方」の基本的なロジック】



(3) 調査結果

ア 回答者の属性

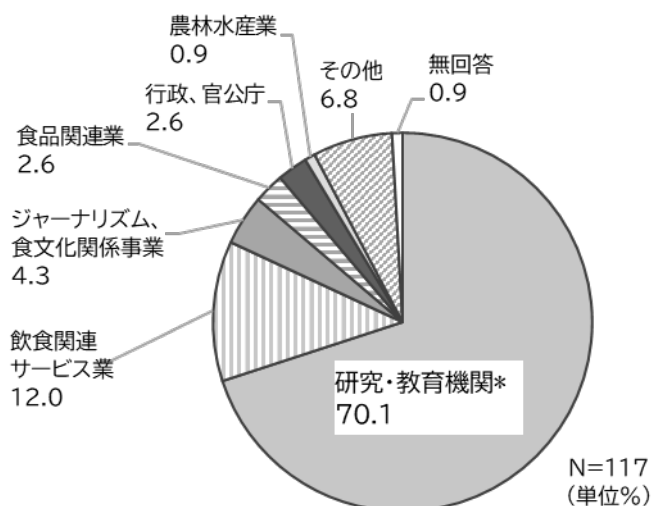
- 職業・所属は研究・教育機関が70.1%と多数
- 所属学会は和食文化学会、日本料理アカデミー、日本調理科学会が中心
- 活動・関心領域は調理学が最多だが、文化人類学・農学・歴史学・民俗学など多様
- 文系47.9%、理系23.9%、学際28.2%
- 研究・活動歴は「10年以上20年未満」が最多(28.2%)だが、全体に大きな偏りはない。
- 食文化領域は、バラエティに富んだ人材で構成されている。

【職業・所属】

問■あなたの職業・所属は以下のどれですか？（主なもの1つ）

区 分	実数 (人)	割合 (%)
研究・教育機関*	82	70.1
飲食関連サービス業	14	12.0
ジャーナリズム、食文化関係事業	5	4.3
食品関連業	3	2.6
行政、官公庁	3	2.6
農林水産業	1	0.9
その他	8	6.8
無回答	1	0.9
合計	117	100.0

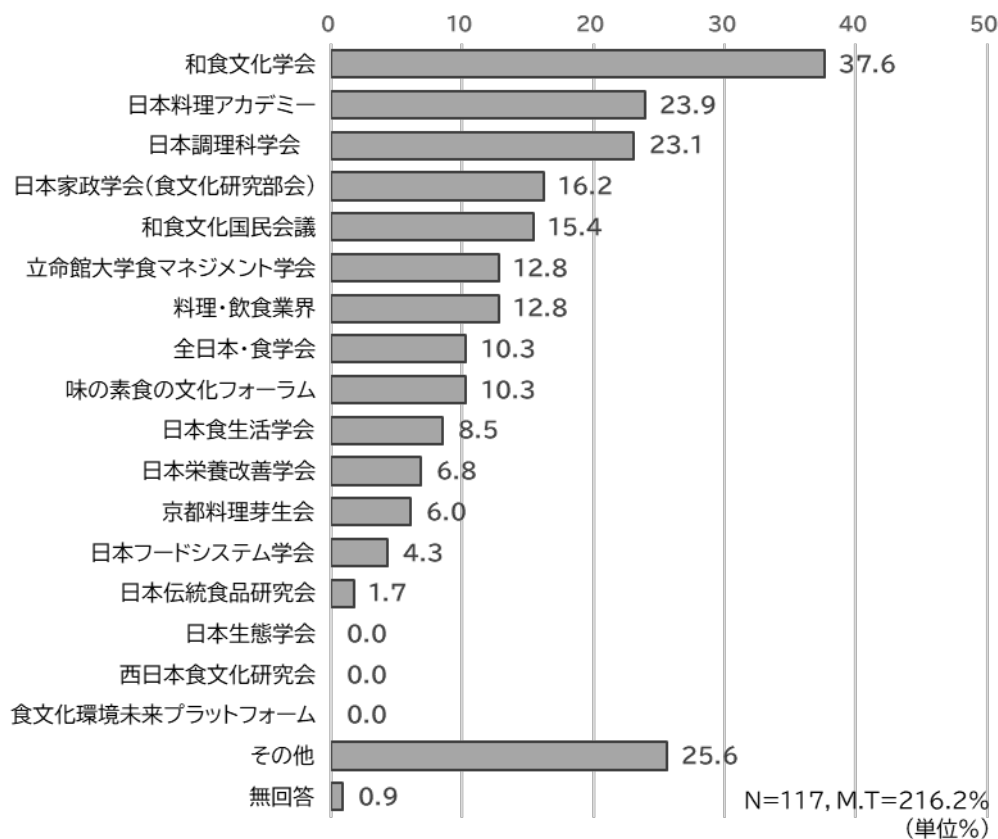
*企業の研究所等を含む。



【所属・参加する学会・団体】

問■あなたは以下のどの学会・団体に所属・参加していますか？（いくつでも○）（N=117）

区 分	実数 (人)	割合 (%)
和食文化学会	44	37.6
日本料理アカデミー	28	23.9
日本調理科学会	27	23.1
日本家政学会(食文化研究部会)	19	16.2
和食文化国民会議	18	15.4
立命館大学食マネジメント学会	15	12.8
料理・飲食業界	15	12.8
全日本・食学会	12	10.3
味の素食の文化フォーラム	12	10.3
日本食生活学会	10	8.5
日本栄養改善学会	8	6.8
京都料理芽生会	7	6.0
日本フードシステム学会	5	4.3
日本伝統食品研究会	2	1.7
日本生態学会	0	-
西日本食文化研究会	0	-
食文化環境未来プラットフォーム	0	-
その他	30	25.6
無回答	1	0.9
合計 (M.T.)	253	216.2



【活動領域・関心領域】

問■あなたの活動領域、あるいは関心領域の学術分野、あるいは学術分野にたとえていけばどれですか？
(1つに○)

区 分	実数 (人)	割合 (%)
調理学***	27	23.1
文化人類学*	9	7.7
農学**	9	7.7
歴史学*	7	6.0
民俗学*	7	6.0
栄養学**	7	6.0
社会学*	6	5.1
食品流通学*	4	3.4
家政学***	3	2.6
環境科学***	3	2.6
地理学*	2	1.7
文学*	2	1.7
教育学*	2	1.7
発酵・醸造学**	2	1.7
食品工学**	2	1.7
生物学**	2	1.7
考古学*	1	0.9
経済学*	1	0.9
生理学・医学**	1	0.9
食品衛生学**	1	0.9
食品化学**	1	0.9
芸術学*	1	0.9
動物学・植物学**	0	-
水産学**	0	-
生態学**	0	-
情報科学**	0	-
その他	17	14.5
合計	117	100.0

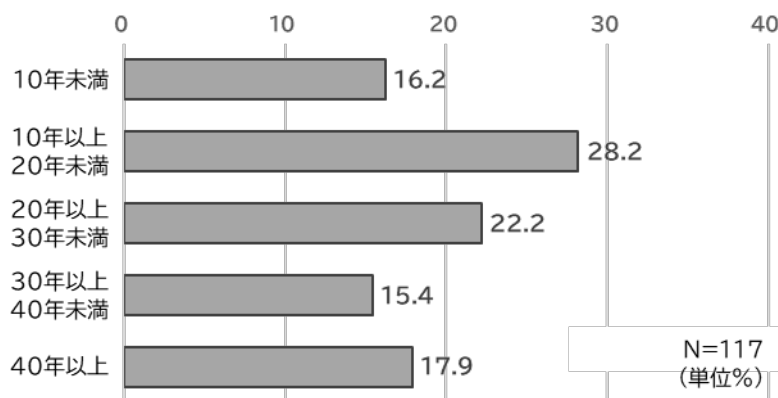
《参考》文・理系区分（注）家政学・調理学は融合・学際領域に区分している。

区 分	実数 (人)	割合 (%)
文系*	56	47.9
理系**	28	23.9
融合・学際領域***	33	28.2
合計	117	100.0

【研究歴・関心歴】

問■あなたの食文化に関する研究歴・関心歴はおよそ何年くらいですか？

区 分	実数 (人)	割合 (%)
10 年未満	19	16.2
10 年以上 20 年未満	33	28.2
20 年以上 30 年未満	26	22.2
30 年以上 40 年未満	18	15.4
40 年以上	21	17.9
合計	117	100.0



イ 連携体制のあり方についての意見

- 「情報」「共同研究」「交流」「協議」の 4 機能すべてで 95%以上が「たいへん重要」または「どちらかというと重要」と回答。
- とくに期待されるのは以下の 4 機能：
 - ・ 地域との連携 (50.4%)
 - ・ 他分野との連携 (32.5%)
 - ・ 国際交流 (32.5%)
 - ・ 研究者と実務者の連携 (31.6%)
- 日本の食文化の持続的発展を支える“基盤整備型の連携体制”が求められている。連携体制は「研究基盤」「情報基盤」の整備が前提で、その上で「多主体協働」が進むことで、地域文化の保存・継承につながり、日本の食文化の持続的発展につながると考えられている。

問■食の文化に関する様々な分野の人たちによって構成される連携体制を構築するうえで、「情報機能」「共同研究機能」「交流機能」「協議機能」などの機能が必要であると考えています。この考え方に対して、あるいはこれらの機能に関して、あなたのお考えをお教えてください。(※以下 4 つの機能別に、①連携体制構築上の重要度、②どういう内容を最も期待するかを尋ねた。)

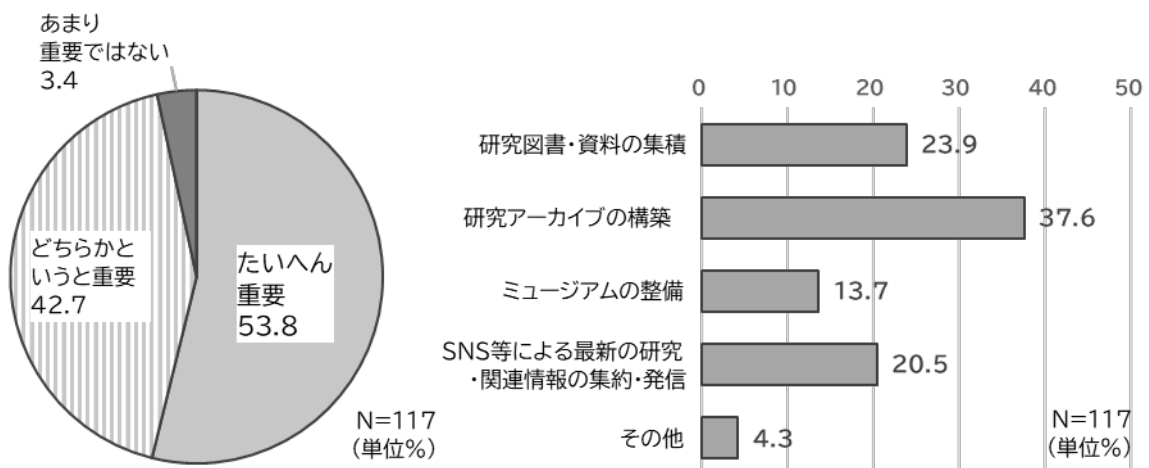
(ア) 情報機能（ライブラリー、アーカイブ、展示・ミュージアムなど）について

【情報機能①】問■連携体制構築上の重要度は？（1つに○）

区 分	実数 (人)	割合 (%)
たいへん重要	63	53.8
どちらかというと重要	50	42.7
あまり重要ではない	4	3.4
重要ではない	0	-
合計	117	100.0

【情報機能②】問■次の中では、どういう内容の情報機能を最も期待しますか？（1つに○）

区 分	実数 (人)	割合 (%)
研究図書・資料の集積	28	23.9
研究アーカイブの構築	44	37.6
ミュージアムの整備	16	13.7
SNS等による最新の研究・関連情報の集約・発信	24	20.5
その他	5	4.3
合計	117	100.0



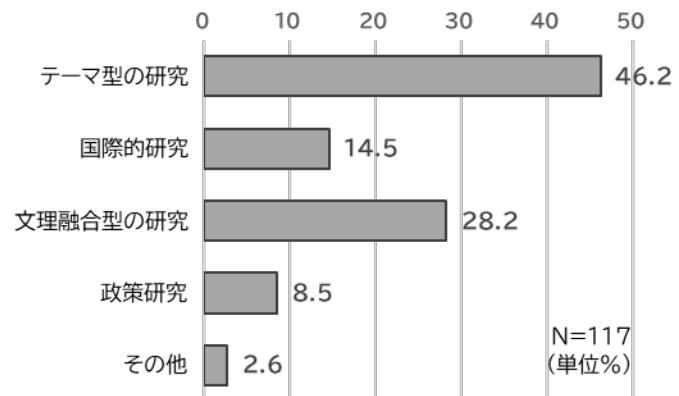
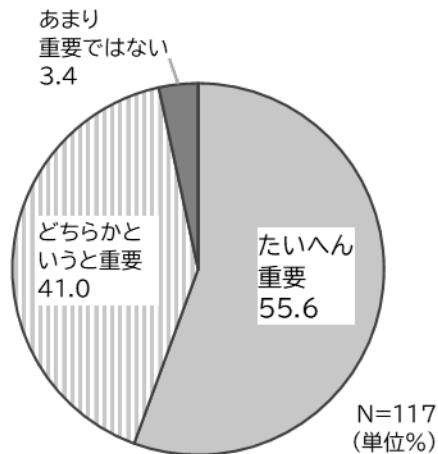
(イ) 共同研究機能について

【共同研究機能①】問■連携体制構築上の重要度は？（1つに○）

区 分	実数 (人)	割合 (%)
たいへん重要	65	55.6
どちらかというと重要	48	41.0
あまり重要ではない	4	3.4
重要ではない	0	-
合計	117	100.0

【共同研究機能②】問■次の中では、どのような内容の共同研究機能を最も期待しますか？（１つに○）

区 分	実数 (人)	割合 (%)
テーマ型の研究	54	46.2
国際的研究	17	14.5
文理融合型の研究	33	28.2
政策研究	10	8.5
その他	3	2.6
合計	117	100.0



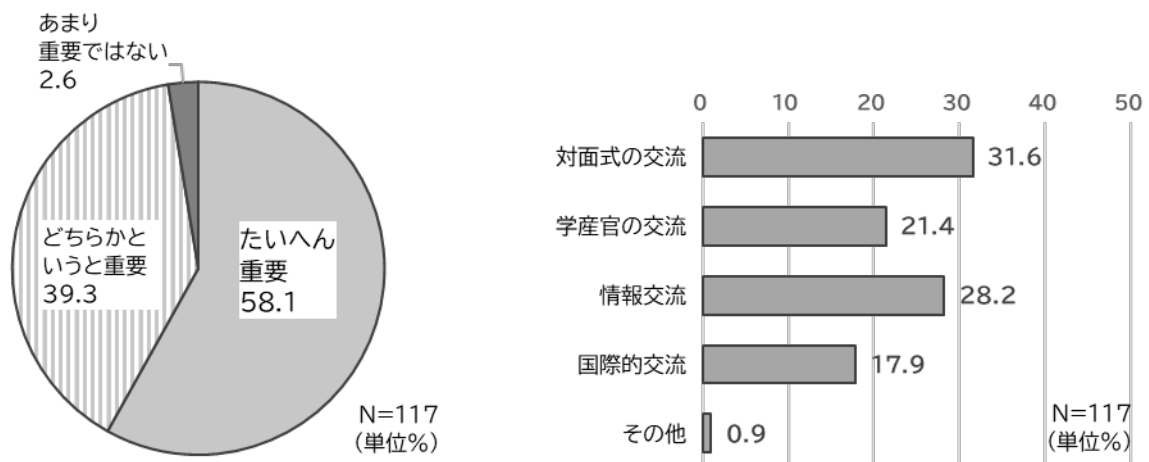
(ウ) 交流機能について（学産官の研究者等が交流し、情報交換、刺激を与えあうような機能）

【交流機能①】問■連携体制構築上の重要度は？（１つに○）

区 分	実数 (人)	割合 (%)
たいへん重要	68	58.1
どちらかという重要	46	39.3
あまり重要ではない	3	2.6
重要ではない	0	-
合計	117	100.0

【交流機能②】問■次の中では、どのような内容の交流機能を最も期待しますか？（１つに○）

区 分	実数 (人)	割合 (%)
対面式の交流	37	31.6
学産官の交流	25	21.4
情報交流	33	28.2
国際的交流	21	17.9
その他	1	0.9
合計	117	100.0



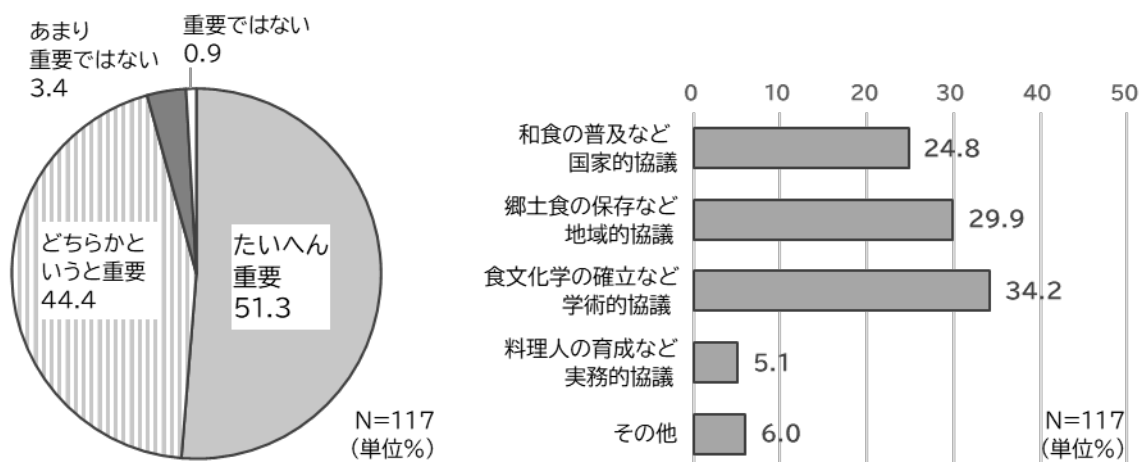
(エ) 協議機能について（食文化振興、政策推進等を目的に、学産官が協力して話し合うような機能）

【協議機能①】 問■連携体制構築上の重要度は？（1つに○）

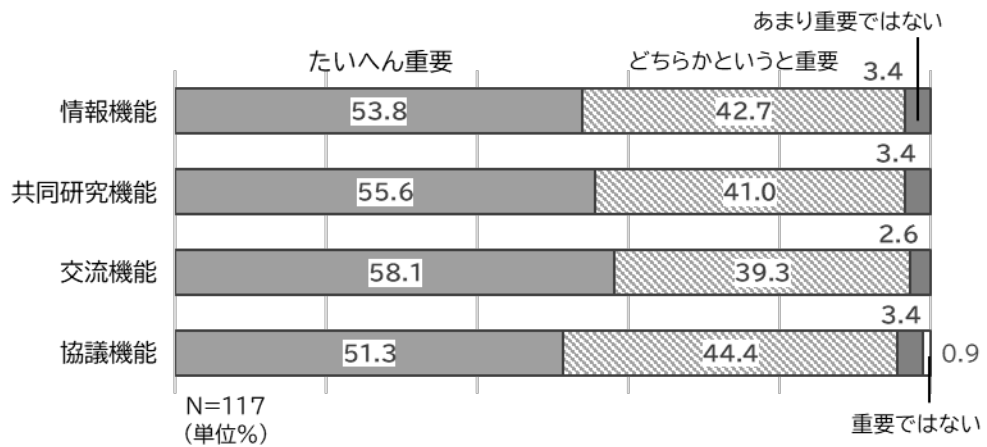
区 分	実数 (人)	割合 (%)
たいへん重要	60	51.3
どちらかという重要	52	44.4
あまり重要ではない	4	3.4
重要ではない	1	0.9
合計	117	100.0

【協議機能②】 問■次の中では、どういう内容の協議機能を最も期待しますか？（1つに○）

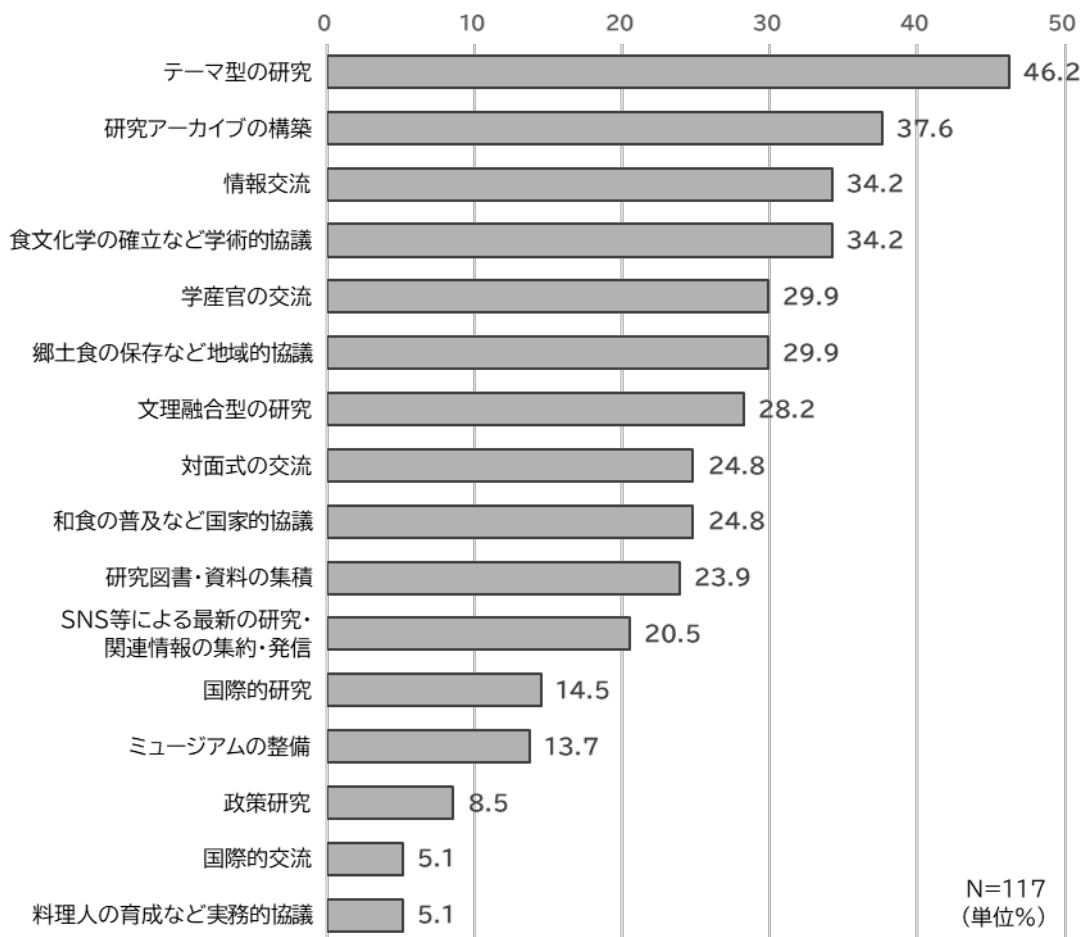
区 分	実数 (人)	割合 (%)
和食の普及など国家的協議	29	24.8
郷土食の保存など地域的協議	35	29.9
食文化の確立など学術的協議	40	34.2
料理人の育成など実務的協議	6	5.1
その他	7	6.0
合計	117	100.0



【機能ごとの重要度】



【最も期待する機能の内容（全機能項目比較）】



ウ 連携体制構築によって期待される成果・効果について

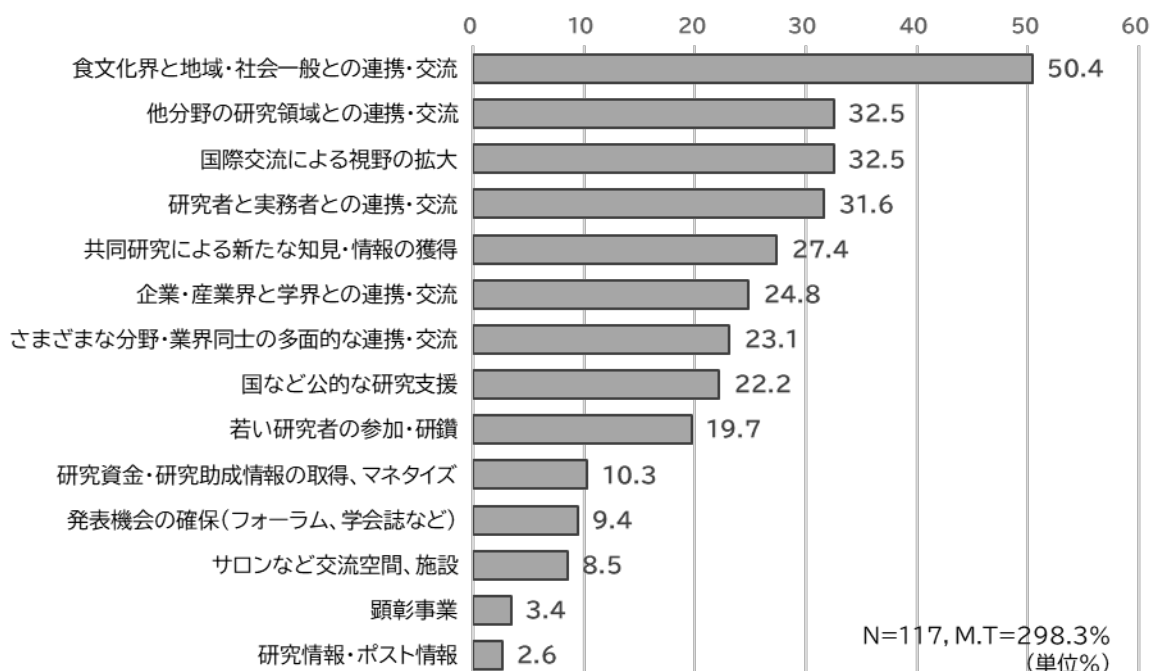
- 「食文化界と地域・社会一般との連携・交流」が最も多く、食文化研究の意義を伝えたり、食に関わる社会課題の解決等への役割が期待されていると解釈できる。次いで多いのは「他分野の研究」、「国際交流」、「研究者と実務者」など。
- 活動歴別では、「食文化界と地域」以外に、長い人は比較的「研究者と実務者」、「国際交流」、「若い研究者の参加」等が多く、短い人は「他分野の研究」や「共同研究」等が多い。また、文系・理系・融合別では、「食文化界と地域」以外に、文系は「国際交流」、「共同研究」、「研究者と実務者」、理系は「他分野の研究」、融合は「企業・産業界」が比較的多い。

【最も期待する機能の内容（全機能項目比較）】

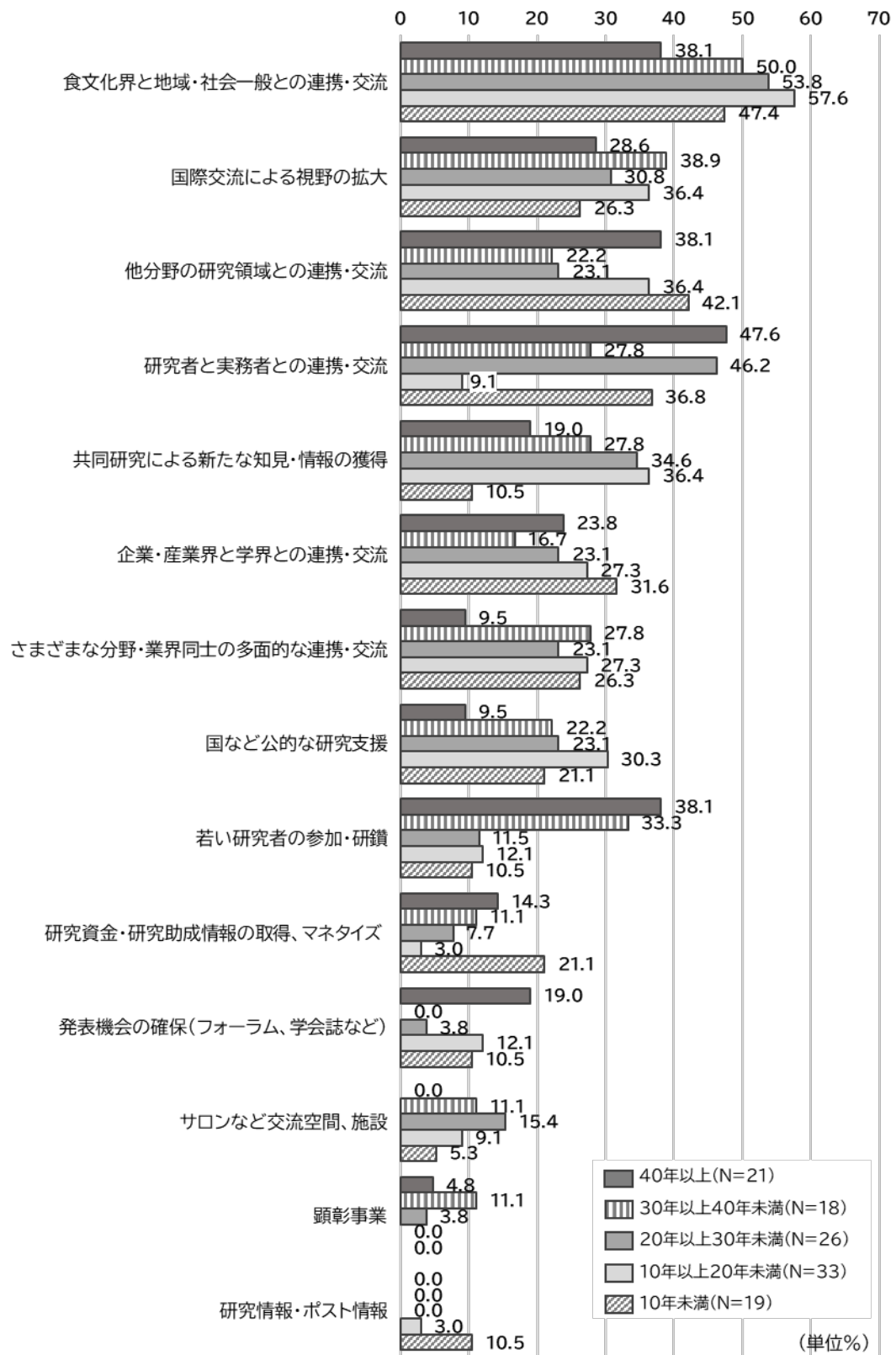
問■上記のような機能を発揮する「連携体制」を通じて、食文化の研究者や関係者、また食文化の研究・振興にもたらされることを、あなたが最も期待する成果・効果は、以下のうちどれですか？

(3つに○) (N=117)

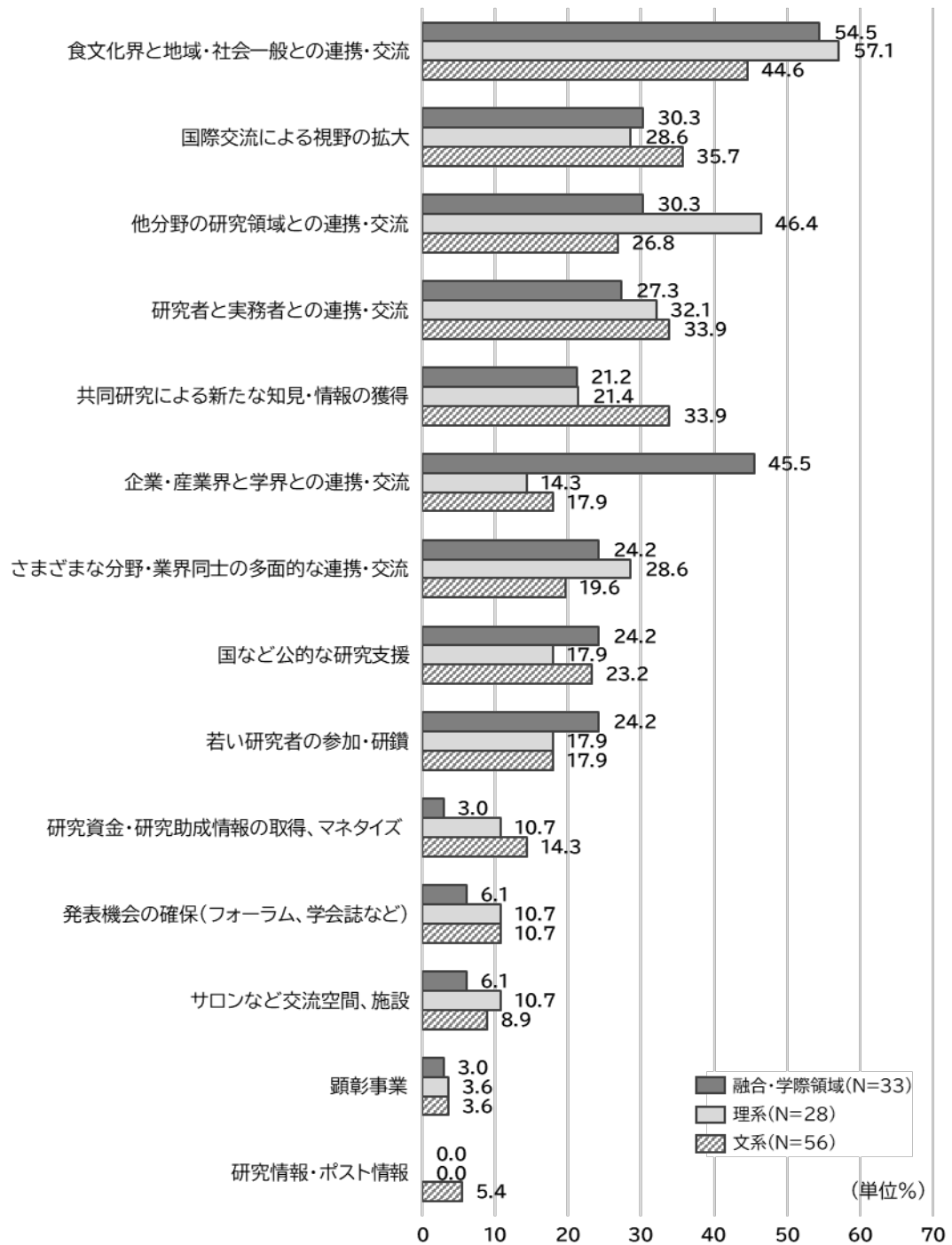
区 分	実数 (人)	割合 (%)
食文化界と地域・社会一般との連携・交流	59	50.4
他分野の研究領域との連携・交流	38	32.5
国際交流による視野の拡大	38	32.5
研究者と実務者との連携・交流	37	31.6
共同研究による新たな知見・情報の獲得	32	27.4
企業・産業界と学界との連携・交流	29	24.8
さまざまな分野・業界同士の多面的な連携・交流	27	23.1
国など公的な研究支援	26	22.2
若い研究者の参加・研鑽	23	19.7
研究資金・研究助成情報の取得、マネタイズ	12	10.3
発表機会の確保（フォーラム、学会誌など）	11	9.4
サロンなど交流空間、施設	10	8.5
顕彰事業	4	3.4
研究情報・ポスト情報	3	2.6
その他	0	-
合計（M.T.）	349	298.3



【連携体制構築で最も期待する成果・効果（活動歴別）】



【連携体制構築で最も期待する成果・効果（分野別）】



エ 自由意見

(ア) 連携の在り方・内容に関する意見

a 連携への視点(理念・方向性)

(a) 連携の基本理念・価値観

- ・交流や研究の要となる「人」が重要
- ・食文化を社会の持続可能性と結びつけるような研究と連携体制の構築がきわめて必要と考える。
- ・社会が急変化している今だからこそ、人が生きることと深く結びついた食に関わる俯瞰的視点からの研究が求められる。(以下略)
- ・多分野同士の相互理解。
- ・ゴールを明確にしてもらいたい。「連携のための連携」にならないように。

(b) 文理融合・学際性

- ・食文化は食文化学として、文系(歴史学、文化学など)とそこに関わる理系(生物学、食品科学など)の融合を図ることが必須と考えます。(以下略)
- ・学問ということこれまで職業研究者のするものという認識があったが、食文化研究ではさまざまな関連分野の当事者が、抱える課題の解決に向けて、計画段階から参画する超学際研究を育てる発想が大事だと思う。
- ・文理融合、実務と学術がうまく絡みあえる組織だとよいなと思います。

(c) 国際性・文化的視点

- ・様々な主体(希望としては、国際的にも)が連携し、交流・情報交換できるプラットフォーム的な要素をもっていたきたい。(以下略)
- ・学術と実業、日本と多国とのつながりを深め、新たな視点を広げる中で、伝統の食文化にある主旨を一般社会の中で継承し、社会に貢献すること。(以下略)
- ・日本の食文化を理解するためには、水や素材の扱いといった繊細な要素が、長い時間をかけて現在の形をつくってきたことを、丁寧に理解する必要がある。(以下略)

(d) 行政・制度への期待

- ・日本食の歴史的意義・文化的意義・学術的意義、次世代の担い手の育成、一般の方への広報・周知、学校での教育、国・地方公共団体からの支援、を行政、研究者、実務者、企業、学校なども交え、全体的に取り組んでいかないといけない。(以下略)
- ・研究者の連携を通じて、政策で食文化を守れるような意見を出せる機能があればよいと思います。

(e) 食文化の定義・文化論

- ・まずは「日本の食」を定義する。
- ・和食を無前提に良いものとするのではなく、相対化するための枠組み。
- ・食文化は地域性・個人差が大きく、生活文化としての定義が曖昧。
- ・食文化は有形・無形が混在し、変化し続ける文化であるため、新たな文化定義が必要。
- ・文化一般の研究については「文化」とされている対象を批判(そんなにいいもの?)として研究する文化批判の研究もさかんになっている。(以下略)

(f) 健康・安全保障

- ・有害食品添加物についての知識が、あまりにも疎かになっている。(以下略)
- ・食を支えるのは、あるいは美味しさについては、健康な菌による咀嚼からの嚥下であることだけは、理解していただきたいと思っています。

b 連携の内容（仕組み・参加のあり方）

（a）参加しやすさ、開かれた仕組づくり

- ・ 関心のある人が誰でも参画できるシステム、意見交換の場を作ること。
- ・ 敷居を低くしてだれでも参加できるように。
- ・ 専門家や研究者だけでなく、一般の人達にもアピールできる場があればと思います。

（b）多主体連携

- ・ 民間、公に限らず職にまつわるあらゆる関係者を巻き込んだ連携組織。
- ・ 研究者以外との連携が大切だと思います。（以下略）
- ・ 研究者「等」の幅広い関係者間の連携が不可欠であり、地域や地域住民の知見の蓄積が重要。（以下略）
- ・ 市町村自治体の食文化部門や教育委員会との連携
- ・ 料理人団体と食品事業者の連携の深まりに期待。（以下略）

（c）若手育成・研究者発掘

- ・ 埋もれている研究者はたくさんいるはずで、それをうまくつないでいく必要がある。
- ・ 文系の研究者はポスト減でなかなか若手が育っていないし、情報の共有も十分ではないように思われるので、参加できる研究体制の構築が重要であろう。
- ・ 構築すべき「食文化研究者の連携体制」のあり方に関しては、食文化分科会が若手研究者の研究発表に対して様々な角度から先輩の諸先生方が、前向きの質問やアドバイスを投げかける様子が毎回とても心に響きます。（以下略）

（d）運営・体制整備

- ・ 連携・交流における参加しやすい仕組みと体制の構築。
- ・ ファシリテーター、コーディネーターの存在。
- ・ 新たに学会を作っても組織の維持のための事務局や雑誌の刊行業務が発生して、いまどきの研究者にはもうその余力が無いと思う。（以下略）

（e）情報共有・コミュニケーション

- ・ 情報交換の場があれば嬉しいです。
- ・ 利権がかからない、研究者や団体と地域のコミュニケーションでの発展。

（f）国の支援

- ・ 研究者と料理人・産業人という異人種同士のコミュニケーションを深めることが重要で、特に国はそのために何が必要かを考えないといけない。

（イ）活動内容・目標に関する意見

a 活動の方向性

（a）研究基盤整備

- ・ 研究成果の一覧化と、今後の方向性の再検討が必要。
- ・ 学会賞などの創設。
- ・ 研究交流は重要だが、交流の場を利用した、研究者の研究、アイデアの剽窃や無断流用、転用のリスクがある。（以下略）

（b）地域文化の継承

- ・ 地域社会での食文化（郷土食）について、研究者等との積極的な交流が必要。
- ・ 地域で採れた山の幸海の幸、在来作物、それらを使った郷土食が、住まいや集落、田園が保存継承された風景の中に、そして現在の暮らしの中に生きている地域社会の実現。
- ・ 地域での活動事例の紹介。

b 研究内容（テーマ・方法）

（a）共同研究

- ・共同研究…各研究者の関心や専門性について情報共有するところからの連携をスムーズにしたい。
- ・共同研究企業産業界と大学等学界のマッチング。
- ・共同研究は全研究機関共通の新たな視点と課題を設定し、それぞれの答えを定期的に持ち寄り、自らの研究にフィードバックする。（以下略）

（b）科学的実証

- ・和食文化の健康への効用についての科学的実証を進めること。
- ・食文化は経済学、経営学、歴史学界の視座が加わらないと、農学的化学が主流になり、食に纏わる考察が希薄になり、表面的分析にとどまってしまう。（以下略）

（c）データ整備

- ・地域の伝統食（酒類や茶など飲料を含む）のデータ集積ができる調査、研究体制が大切であると思います。

（d）国際的研究・教育

- ・研究結果を公開する国際的フェスの開催、もしくは国際的なフェスへの参加。
- ・私は国立民族学博物館、国立歴史民俗博物館、国立科学博物館、京大総合博物館、フランス国立農学研究所、フランス味覚研究機関などを訪問し、情報を得て、大学での授業に活かしました。（以下略）

（ウ）情報システム・ミュージアム・研究拠点に関する意見

a 情報システム

（a）情報アクセス

- ・発表論文・知見について、取得しやすい情報システムが望ましい。
- ・誰もが簡単に使いこなせる情報の発信を望む。（以下略）
- ・情報…使いやすいシステムの構築。
- ・情報…使いやすい利用環境の整備（リアル・オンライン）。

（b）アーカイブ

- ・各学会や研究グループあるいは一般メディアで発表された食文化関連の論考の一覧があるといいと思います。
- ・情報がうもれているので、食文化のすたれ方がよくわからなくなっている。

b ミュージアム・研究拠点

（a）ミュージアム

- ・ミュージアムは、食文化をどう考えるかを一般社会に公開していく仕組みは必要だと思います。（以下略）
- ・情報…博物館について、現状は「食文化ミュージアム」などでその機能の一部が既に担われているが、特定の地域や品目、学術分野にフォーカスしたものである。（以下略）

（b）研究拠点

- ・食文化研究拠点があるといい、食文化研究者を養成すること、食文化学の構築。
- ・産学官の連携が重要であり、さらに若手育成を実施したい。（以下略）

（c）運営課題

- ・時間的余裕やマンパワーが確保できない。
- ・食の文化が失われない体制づくり。

(エ) その他（食文化振興への提案・期待）

a 保存・継承

- ・食の保存…年々消えていく、忘れられていく食がある。（以下略）
- ・食文化継承に関して危惧しているため、広く国民への情報発信ができるよう、さらに研究が発展することを期待している。

b 地域文化・観光

- ・連結…各地の食文化を集約させ多面的総力を結集し国内外への発信で食文化観光に結びつける。

c 文化財・制度

- ・食に携わる登録文化財の保持団体の連携も必要であるとする。（以下略）

d 教育・人材育成

- ・我国は 50 年後には人口が 8000 万人近くになり自給率は今の 37%は 20%前半になる。
（中略）各大学に食学科を増設し、より料理関係の研究者を育成することが望まれる。

3 あるべき「連携体制」とその構築に向けた課題の整理

(1) 有識者会議提言

本有識者会議は、我が国の食文化の持続的な継承・保存・活用を図る観点から、事例調査やアンケート調査等の結果を検討材料として、食文化研究者等の連携体制の構築に向けての検討を行った。食文化は、地域の歴史、風土、産業、生活実践の蓄積の上に形成されてきたものであり、近年は文化芸術資源としての位置づけに加え、地域振興、観光振興等の観点からもその重要性が高まっている。他方、食文化を専門的に研究・実践する人材は、大学、研究機関、博物館、地域団体、料理人、民間企業等に広く分散しているなど、分野横断的な連携の枠組みは必ずしも十分に構築されているとは言えない。

本有識者会議での検討内容は、食文化研究の現状や課題を含む広いテーマに及び、食文化を総合的・学際的に捉える意義は何か、分野・立場を超えた連携を阻む要因は何か、現実的かつ段階的な連携体制構築の道筋はどうあるべきか等について議論を行った。

この章は、食文化研究者等の連携基盤をいかに構築すべきか、という観点から、当面優先すべき課題と今後段階的に検討を深めるべき方向性を整理した有識者会議の提言である。

ア 我が国の食文化分野の現状と課題

(ア) 人材の分散と連携の不足

食文化に関わる人材は、歴史学、民俗学、農学、栄養学、調理科学、芸術学等の研究者、料理人や食関連産業従事者、報道関係者、地域で実践活動を行う担い手、政策担当者（文化財保護、農林水産、観光等）など多岐にわたる。

しかしながら、分野横断的な情報共有の場が限られていること、若手研究者等の育成ルートが十分に確立されていないこと、地域の食文化に関する知見の蓄積に係る体系的整理が進んでいないこと、といった課題がある。

(イ) 国際的動向

諸外国においては、食文化を研究、教育、人材育成及び産業連携と結び付けた拠点形成の事例が見られる。例えば、スペインのバスク・カリナリーセンターは、教育・研究・産業連携を一体的に推進する機能を有する組織として国際的評価を得ている。本有識者会議では、これらの事例は参考となり得るとの認識が共有された。もっとも、我が国における既存の大学・研究機関・関係団体の体制等を含む食文化分野の現状を踏まえれば、直ちに新たな恒常的施設や独立組織の設置を前提とする議論を行う段階にはないとの整理がなされた。

そのため、本有識者会議としては、既存の大学・研究機関・関係団体との連携を基礎とし、現行の枠組みの中で人的ネットワークを強化し、その成果及び課題を踏まえつつ将来的な発展可能性を検討するという段階的アプローチが妥当であるとの整理がなされた。これは、拠点的機能の可能性を否定するものではなく、実証的検討を重ねながら現実的な選択肢を模索していくべきであるとの考え方を示すものである。

(有識者からの主な意見)

- 日本では、これまで食文化分野を幅広く対象とする総合的な学会や学会誌は少なく、食文化に関する研究成果や研究者・料理人等の人材の情報等のまとまったアーカイブがなく散在している。また、全国には各地域における食文化の研究に取り組んでいる人々がいるが、その研究成果や研究者の情報をまとめたものがない。地域の食文化や料理、食材、調理法等の個別のアーカイブはあるが、例えば日本を代表する料理店の料理や、しつらえも含めた総合的な料理のアーカイブはない。
- 地方の食文化の担い手という観点では、料亭が重要な拠点機能を担ってきており、ある種の博物館と言える。しかし料亭は近年減少傾向にあり、仮に廃業になると、その料亭が支えてきた料理やしつらえも含めた食文化が失われてしまう。
- 日本で独自の発展を遂げてきた西洋料理、中華料理等の料理店、食材店等についても、地域の農林水産業や食関連産業と密接に関わりながら成り立っており、日本の食文化を構成する担い手として機能している。
- 食育の活動等において、「食文化」という言葉が曖昧に使われていて、学術的根拠が曖昧だったり、情報がアップデートされていないケースも見受けられる。
- 食文化は、扱う分野の範囲が非常に広く、特定の分野（既成の学問領域）に縛ることができない。どの分野にも属さないことに関心を持つ研究者等がいた時に、特に理系の分野において、その研究成果（論文）を世に問う学術誌がない。また、文理融合を理念に掲げて創設された学部においても、既成の学問領域の枠を超える学際的な研究については、それを審査する体制も含めて、本格的に推進していくことは容易ではない。そもそも食を中心にした学問はあまりなく、食を対象にした研究手法が確立されているものではない。実態として食に関するテーマは既存分野の研究のための一材料として位置付けられ、その分野の専門家が、その分野の中で磨かれた研究手法を用いて研究しているケースが多い。また、料理人等の実務者の立場からすると、研究者の研究成果が実務に直結しない場合も多い。一方で調理科学は食の学問の一分野であり、日本が世界に先駆けて確立した分野だが、英語で発信してこなかったこともあり、国内外でそのことが十分に認知されていない。

イ 食文化振興に資する取組の方向性

(ア) 検討の基本的視座

本有識者会議では、食文化振興に資する取組の方向性を検討する上で、「ヒト、モノ、カネ」の三要素が重要であるとの指摘があった。この点について整理すると、「モノ」及び「カネ」は中長期的課題であり、当面は人材の可視化と連携強化という「ヒト」の基盤整備を優先することが合理的であるとの認識で一致した。この整理は、既存の枠組における連携及び運用改善によって、まずは着手可能な範囲から取組を進めていく考え方に基づくものである。

(イ) 当面取り組むべき事項

人的ネットワークの可視化（既存の研究者・実践者の把握、分野横断的な情報共有、既存会議体や事業者との連携）等を通じ、重複投資を避けつつ人的ネットワークの基盤整備を図るとともに、歴史の中で生活者が作り上げてきた食文化を記録として後世に残す観点から、食文化のアーカイブをデジタルで構築するなど、職業的研究者ではない人も参加できるような産学官が連携した取組を支援することが当面取り組むべき事項であるとの認識で一致した。

(有識者からの主な意見)

- 食文化のアーカイブを構築する必要がある。食文化のコンテンツとして、総合的な料理のアーカイブをデジタルで構築すれば、多言語化もしやすく、日本の食文化の魅力を可視化することで海外発信にも役立つ。アーカイブには、料亭に関する記録や、「100 年フード」のように歴史の中で生活者が作り上げてきた食文化も残すべき。食に関する「言葉」も使われなくなると失われてしまうため、食文化の事典のようなものもできると良い。日本にこそフランスの『ラルース・ガストロノミック』のような権威ある料理辞典があってしかるべき。また、「超学際(Transdisciplinarity)」という言葉があるように、食文化の場合は裾野が非常に広いため、職業的研究者でない人もアーカイブの構築に参加できることが重要。
- 最も重要なのは「人」であり、人材のデータベースを構築する必要がある。研究者も生産者も縦につながる傾向があるため、横同士の交流の場が将来的にできると良い。大学の研究者だけではなく、実務家や、各地方で郷土食の研究をしているような方についてもできるだけ幅広く対象とすべき。学術的な意味だけでなく実践的な意味も含めて、いろいろな地域で食文化の発掘や学術的な研究のために活動している方々を発掘しデータベースとする。その方々のコミュニケーションができるようになり、そういった交流や意見交換が継続されていくことが必要で、若い研究者や料理人等のモチベーションにもなるといった取組が広がっていくことが望ましい。研究者や料理人、工芸家などでコンソーシアムを形成し、研究テーマを選定して共同事業を進めることも一考に値するものであり、例えば「関西食文化研究会」では料理人だけでなく、漁業や農業などの生産者にも取材し、読み物として web ページに公開されているので、参考にしてはどうか。加えて、各地で国立大学を中心に地域振興と絡めた食に関する研究所やプロジェクトが存在する。そうした各地の人材を発掘し、つなげていく仕組みがあると良い。地方のいわゆる郷土料理の料理人を見つけ出せば、記録として残すだけでなく、顕彰して世の中に出すこと等を通じ、その地方に人が行くように誘導するといった産業政策にもつながる。
- 実務者と研究者との交流に期待することは、実務者のニーズに合う研究が推進されることである。例えば、料理の分野で言えば、文献の歴史的な背景を踏まえてこれから何が新しくなっていくのか、「懐石料理の次の料理は何か」といった開発に資する研究である。料理人は食文化を支えながらも新しいものを創出することに時間と労力をかけている。

未来志向の、経済的な活動を動かすようなスキームの研究が進むよう、マッチングをしていくことが望ましい。

ウ 食文化研究者等の連携に資するプラットフォームの構築等の展望

本有識者会議においては、将来的な国際的発信力の強化等の観点から、拠点的功能の整備に関する意見も示された。しかしながら、現段階においては、具体的な組織形態、財源措置、恒常的施設整備といった点について議論を行う段階には至っていない。

今後は、人的連携基盤の形成状況、関係機関との役割整理、実践的成果の蓄積等を踏まえ、必要に応じて段階的検討を行うことが適当である。本報告は、そのための第一段階の整理を行ったものである。

（有識者からの主な意見）

- 食文化振興は複数の関係省庁に跨る課題であり、関係省庁が共管する法的基盤の整備も一考に値する。山から海までの地理的条件や生物の多様性は、日本の食文化と密接に関わっている。土木など、他の政策分野を考える際にも食文化への影響について検討するような仕組みができると良い。国と地方との関係では、地方での食文化の取組の促進に向けて、鶴岡市、臼杵市に続く「ユネスコ食文化創造都市」の認定申請に関する行政間の連携について、外国の取組も参考にしてはどうか。
- 食文化のアーカイブ、人材データベースの拠点として、ミュージアムをつくるべき。ミュージアムはモノを陳列して来場者がそれを見に来るというイメージもあるが、アーカイブの仕組みとしてのバーチャルなミュージアムをつくり、散在しているアーカイブの情報を集約しておけば大きな1つのアーカイブやハブとして成り立つ。ヨーロッパには、「ヨーロピアナ(Europeana)」(文化遺産のための EU のデジタルプラットフォーム)がある。膨大な情報があるように見えるが、実は各ミュージアムや研究所をつないでいる。参考にしてはどうか。収集する情報の整理も前段階で必要になるが、例えば食に関係する当事者のネットワークについては、食文化分野全体を対象とする学会等は現状でなくとも、現状の学会等の動きを集約して盛り込む等、できるところから着手すべき。
- ミュージアムは、食文化そのものの発信拠点になる。食は、従来は文化と距離があるように見られていたが、逆に今では日本文化の中核に位置するぐらいのものだということを見えるようになる。食に関する当事者のネットワークが作られることや、そのネットワークがうまく回っていくことを後押しし、将来的にはミュージアムの取組が、食文化を総合的・学際的に捉える研究拠点の形成等につながるものとして整備されていくことが望ましい。

(2) 座長あとがき

この「提言」は、「職業研究者や実務家が垣根を越えて協働し、自立的で継続的な形で将来にわたり社会に貢献する」体制の構築に必要なことは何か、という問いに対する有識者会議の意見を集約したものである。これを「報告書」とせずあえて「提言」としたのは、有識者会議メンバーの本音の率直な思いを国に提言することを目的としたからである。

会議の構成メンバーは職業研究者のみならずいろいろな分野にわたり、したがってそれぞれの問題意識も、研究活動に求めるものもいろいろである。職業研究者の一人として、食文化研究の体制の構築に必要なことは、大学・研究機関等の研究をもっぱらにする機関やそこに所属する研究者の自覚、意識の改革が期待されると感じている。「象牙の塔」という語があるように、研究者には社会課題とは独立に、学术界の論理で動く動機づけや好奇心 (curiosity driven) が求められてきた (認識科学とも呼ばれる。Cf. 「近代科学のメタパラダイム転換の試論」、「新しい学術の動向― 社会のための学術と文理の融合」、『学術の動向』2003)。けれども認識科学では学術は社会が抱えるいわゆる社会課題の解決に資することはできない。学术界の総体として社会課題の解決に資する体制の構築が必要である。

というのは、学術はその発展の過程で細分化の道を歩み、その結果分野間には必然的に方法論上、言語上の垣根が生じた。加えて研究者らは課題解決に協働するという訓練を受けてこなかったし、論理、言語を越えて対話する忍耐力に欠ける。その結果、社会課題の解決を求められても、当該の問題を自己の興味・関心に引き寄せて語ることしかできず、真の問題解決にはつながらない。

こうした性格を持つ食文化研究の推進には、日本で古くから実学と呼ばれてきた「設計科学」の方法と思考が必要である (problem driven)。食文化を巡る社会課題の解決には、問題を、研究者を含むあらゆる当事者が共有することができるよう体制の構築が欠かせない。そこに、「プラットフォーム」構築の必要性がある。研究者にはその課題が生じることとなった経緯や歴史を調査し、課題を整理して言葉として記録に残すことが求められる。そして専門性を持つ研究者が解決されるべき社会課題を「わが問題」として捉えるようにするには、研究者たちが自分の専門分野の中で守り続けてきた方法論と研究手法の呪縛から逃れ、五感で課題を感じることから始める訓練を積むことが肝要であると考えられる。

これまで、研究者の研究者としての評価は、もっぱら、研究者個人の論文等の評価によってきた。機関の評価もまた、その機関に属するそうした研究者の評価の総和としてのみ語られてきた。社会課題の解決に資する研究が所属分野や立場の違いを超える複数の研究者・ステークホルダーの協働によるものだとするれば、当該プロジェクトまたはチームの論文、記録、発表等、社会に与えたインパクトが評価されるべきで、そのような評価システムの構築が求められる。

令和 8 年 3 月

令和 7 年度「食文化の研究者等の連携体制の構築等に関する調査」有識者会議

座長 佐藤洋一郎

令和 7 年度 「食文化の研究者等の連携体制の構築等に関する調査」（調査結果
及び有識者による提言）報告書

令和 8 年 3 月 1 9 日発行

発 行 文化庁参事官（生活文化連携担当）
〒100-8959 東京都千代田区霞が関 3-2-2

委託先 株式会社シー・ディー・アイ
〒604-0857 京都府京都市中京区烏丸通二条上る蒔絵屋町 256 関広ビル 2 階
