

ユネスコ無形文化遺産登録を目指す「**伝統的酒造り**」や「**大阪・関西万博**」等を見据え、文化庁京都移転を機に設置した**食文化推進本部**を核として、日本の食文化の更なる振興や魅力の発信を図り、**地方創生に繋げる**。

1. 食文化の魅力発信等の強化

文化庁食文化推進本部において、**我が国の食文化の明確化・価値化をより一層推進**するとともに、食文化振興の機運醸成に関する主催・共催型イベント等を開催するなど、**国内外への我が国の食文化の魅力発信を強化**する。

- ・ ユネスコ無形文化遺産への登録実現も見据え、「**伝統的酒造り**（日本酒、焼酎・泡盛等）」の魅力発信を強化（著名人を用いた発信、他のユネスコ無形文化遺産とコラボしたイベントの実施等）
- ・ 各地域における食文化振興に向けた機運を更に高めるため、食文化推進本部を設置した地方公共団体等と連携し、**情報提供・発信を強化**
- ・ 日本各地の食文化について引き続き文化財登録や発信を積極的に推進するとともに、食文化分野での**重要無形文化財指定も視野に入れた調査研究を実施**



「伝統的酒造り」シンポジウム



登録無形文化財
「菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）」

2. 食文化に関する顕彰の充実

食文化の更なる振興に向け、**食文化関係者の地位向上を図るとともに、国民の食文化への「気づき」を提供する観点**から、食文化の顕彰に係る調査研究を開始し、食文化に関する顕彰の充実に向けた取組を進める。



文化庁長官表彰に加え、食文化に関する顕彰制度の充実

※この他、全国各地の食文化の調査・認定事業等の継続的な推進や、食文化を活用した観光コンテンツの創出等に取り組む。



日本テレビ
「世界一受けたい授業」での紹介



パリでのおぼろ昆布かきの
実演・試食