令和2年度「日本の食文化等実態調査」 報告書

令和3 (2021) 年3月



目 次 _____

調		1
1	目 的	1
2	事業の実施内容	1
	1) 食文化の概況調査	1
	2) 伝統的食文化の実態調査	1
3	事業スケジュール	2
Ι	食文化の概況調査	3
1	食の文化的要素(食文化の範囲性)の捕捉	3
	1)定期刊行雑誌(一般誌)にみる食の文化的要素	3
	(1) 食を扱う定期刊行発信誌(一般誌)の概要調査	3
	(2) 雑誌記事概要及び取り上げられている食の文化的要素の抽出・整理	5
	(3) 食文化に関する新聞記事調査	7
	2) 食文化に関する既存の意識調査の整理	8
	(1)「食」への興味関心	8
	(2)「食文化」への意識	8
	(3) 残したい・伝えたい食文化の内容	10
	(4) 和食への意識	11
	(5) 地域・家庭の味・作法の伝承、飾りつけへの意識	13
2	国内外の食文化の研究状況について	15
	(1) 調查手順·条件	15
	(2) 調査結果	16
3	地方自治体又は民間事業者による食文化振興の取組状況に関する調査結果	20
	1) 調査概要	20
	2) 調査結果	22
4	- 海外の食文化振興施策に関する調査結果	32
	1) 調査概要	32
	2) 調査結果	34
	(1) 対象国の食文化保護・振興担当部局・団体と施策例	34
	(2) 対象国における食関連の無形文化財指定の類似制度等	58
	(3) 食関連のユネスコ無形文化遺産の登録状況	66
	(4) 対象国における日本料理・日本の食文化に対する認識	85

П	伝統的食文化の実態調査	89
1	調査概要	89
2	調査結果	90
	1) 日本酒	90
	(1) 概要	90
	(2) 調査結果(アンケート調査及びヒアリング調査)	91
	2) 日本料理	101
	(1) 概要	101
	(2) 調査結果(アンケート調査及びヒアリング調査)	102
	3) 醤油	120
	(1) 概要	120
	(2) 調査結果(アンケート調査及びヒアリング調査)	121
	4) 味噌	131
	(1) 概要	131
	(2) 調査結果(アンケート調査及びヒアリング調査)	132
資	料編	140
1	食に関する博物館・記念館ノスト	140
2	調査票サンプル	144
	1) 自治体アンケート調査票サンプル	144
	2) 製造者、料理人、製造者/料理人を構成員とする団体アンケート調査票サンプル	146
	(1) 製造者 (日本酒、醤油、味噌) アンケート	146
	(2) 日本料理の料理人アンケート	150
	(3) 製造者を構成員とする団体アンケート	153
	(4) 日本料理の料理人を構成員とする団体アンケート	156

調査概要

1 目 的

平成25年12月、ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録され、平成29年6月に改正された文化芸術基本法では生活文化の例示として「食文化」が明記され、国はその振興を図ることとされた。

本調査は、食の文化的要素、国内外の食文化に係る振興の取組や研究の状況、古くから受け継がれる日本の伝統的な食文化(以下「伝統的食文化」という。)の担い手、技術、歴史、課題等を把握・分析することにより、食文化の実態や特性を踏まえた振興施策の検討に資する資料の作成を目的とする。

2 事業の実施内容

本事業では、以下の2つの調査を実施し、複合的な実態把握を行った。

1) 食文化の概況調査

食文化に関係する文献調査、アンケート調査等を実施し、①食の文化的要素、②国内外の食文化の研究状況、③地方 自治体又は民間事業者による食文化振興の取組状況、④海外の食文化振興策について、それぞれ以下の点について把握・分析を行った。

①食の文化的要素(食文化の範囲性)の捕捉

食を扱う定期刊行雑誌(一般誌)の概要調査

雑誌記事概要及び取り上げられている食の文化的要素の抽出・整理

食文化に関する新聞記事調査

食文化に関する既存の意識調査の整理

②国内外の食文化の研究状況の調査

国内の学校で行われている食文化関係の講義の整理

国内外の食文化研究者の整理

国内で食文化関係の研究、助成又は何らかの活動を行っている民間事業者等の整理

食文化の新たな研究や振興の基盤となるプラットフォームの整理

③地方自治体又は民間事業者による食文化振興の取組状況の調査

地方自治体への食文化に関するアンケート調査

食文化の展示・発信機能を持つ施設の整理

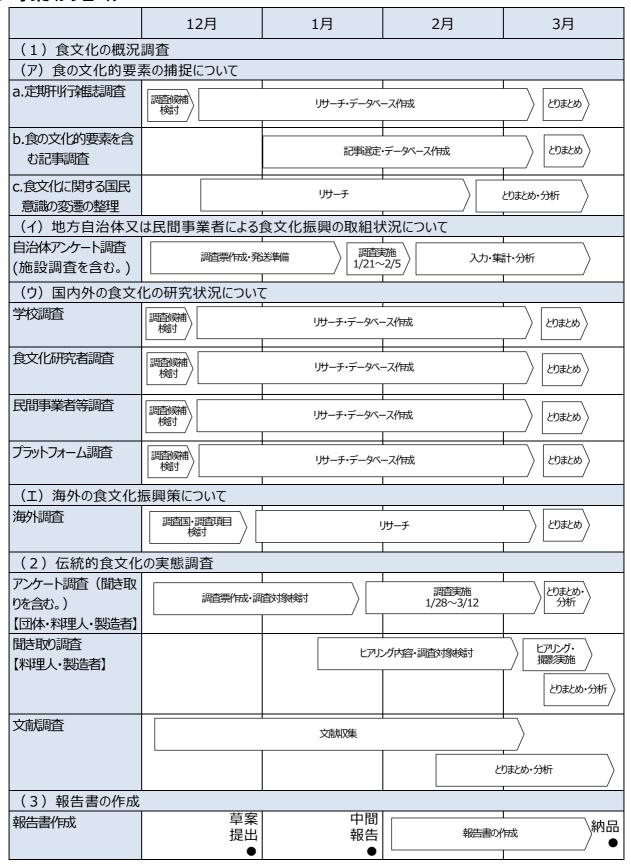
④海外の食文化振興策の調査

2) 伝統的食文化の実態調査

伝統的食文化(日本酒、日本料理、醤油、味噌)について、関係者へのアンケート調査、聞き取り調査、文献調査等を 実施し、その担い手、技術、歴史、課題等の把握・分析を行った。

- ①団体・製造者/料理人へのアンケート調査(聞き取りを含む。)
- ②製造者/料理人への聞き取り調査
- ③文献調査

3 事業スケジュール



I 食文化の概況調査

1 食の文化的要素 (食文化の範囲性) の捕捉

1) 定期刊行雑誌(一般誌)にみる食の文化的要素

(1) 食を扱う定期刊行雑誌 (一般誌) の概要調査

1990 年以降の日本国内の定期刊行雑誌(一般誌)のうち、大宅壮一文庫、味の素食の文化ライブラリー、アマゾンや雑誌専門オンライン書店 Fujisan.co.jp などの雑誌を取り扱うウェブサイトから、キーワード「食文化」、「食」で検索し、食を扱った記事が確認された雑誌、計 111 誌について、各誌の概要(発行元、記事の傾向等)を整理した。

食を扱った記事の確認された雑誌一覧(111誌)

雑絽	発行元	調出	雑絽	発行元	調抽出
AERA	朝日新聞出版	0	暮の手帖	暮の手柱	0
明日の友	婦人の友社		栗原はるみ haru_mi	扶桑社	
あまから手帖	株式会社小工元関西		クロワッサン	マガジンハウス	0
anan	マガジンハウス		健康	主婦の友社	
安心	マキノ出版		現代農業	農山漁村文化協会	
& Premium	マガジンハウス		SAVVY	株式会社 京阪神エルマガジン社	
一個人	KK ベストセラーズ	0	サライ	小学館	0
vesta	味の素食の文化センター		3 分ケッキング	KADOKAWA	
うかたま	農山漁村文化協会		散歩の達人	株式会社交通新聞社	
栄養と料理	女子栄養大学出版部		シェフ	イマージュ	
ESSE	扶桑社		自遊人	自遊人	
江戸楽	月刊江戸楽編集部		食育フォーラム	健学社	
NHK ガッテン!	主婦生活社		食と医療	講炎社エディトリアル	
NHKきょうの健康	NHK 出版		食品科学	食品と科学社	
NHKきょうの料理	NHK 出版		食楽	徳間書店	
NHK きょうの料理ビギナーズ	NHK 出版		朝料理	料理店	
ELLE gourmet	ハースト婦人画報社		壮快	マキノ出版	
おかずのクッキング	テレビ朝日コンテンツビジネスセンター		総合食品	総合食品研究所	
オズマガジン	スターツ出版		ソトコト	RR	0
男の隠れ家	三栄	0	蕎麦春秋	リベラルタイム出版社	
おとなの健康	株式会社オレンジページ		週刊ダイヤモンド	株式会社ダイヤモンド社	0
おとなの週末	講炎社		旅の手帖	交通網社	
オレンジページ	株式会社オレンジページ		食べもの通信	株式会社食べもの通信社	
Casa BRUTUS	マガジンハウス		食べもの文化	芽ば社	
家庭画報	世界文化社	0	dancyu	株式会社プレジデント社	0
からだにいいこと	株式会社からだこいにと		翼の王国	全日本空輸	
関西 Walker	株式会社KADOKAWA		ディスカバージャパン	ディスカバージャパン	
九州王国	エー・アール・ティ株式会社		天然生活	扶桑社	
Ku : nel	マガジンハウス		東海Walker	株式会社KADOKAWA	

雑詺	発元	記事抽出	雑認	発元	記事抽出
東京カレンダー	東京加ンダー株式会社		ヘルスケアレストラン	日本医療企画	
東京人	都市出版	0	PEN	CCC メディアハウス	0
週刊東洋経済	東洋経済所報社	0	НО	株式会社ぶらんとマガジン社	
トランヴェール	東日本旅客鉄道	0	北海道生活	株式会社えんれいしゃ	
日経ビジネス	株式会社日経BPマーケティング	0	POPEYE	マガジンハウス	
日経ヘルス	日経BP	0	毎日が発見	KADOKWA	
日本料理	日本料野形会		Meets Regional	株式会社 京阪神エルマガジン社	
ニューズウィーク日本版	CCC メディアハウス	0	民俗学	千里文化集团	
NutritionCare	メディカ出版		月刊めしとも	KADOKAWA	
農耕園芸	誠文堂新光社		メニューアイデア	食品産業新聞社	
ノジュール	株式会社JTBパブリッシング		麺業界	食品産業新聞社	
nonno	集英社		野菜だより	ブティック社	
はつらつ元気	芸文社		ゆうゆう	主婦の友社	
Hanako	マガジンハウス		ゆほびか	マキノ出版	
Pumpkin	潮出出版	0	RICE	ライスプレス	
PHP	PHP研究所		LEE	集英社	
BE-PAL	小学館		料理王国	ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社	0
ビジネスチャンス(隔月刊)	株式会社ビジネスチャンス		料理通信	料理通信社	
ひととき	株式会社ウェッジ		Rural	新潟県 (株) ショイフルダンン/富山県 (株) シー・ エービー/石川県 (有) ストアイクカ/福州県 (株) ヴラフエニケーションズ/ 展別県 (株) まち なみカントリーブレス	
FIGARO japon	CCC メディアハウス		歴史街道	PHP研究所	
FOODCULTURE	キッコーマン国際食文化研究センター		歴史群像	ワン・パブリッハング	
Food Life	総合食品研究所		歴史人	KK ベストセラーズ	
婦人画報	ハースト婦人画報社	0	レタスクラブ	KADOKAWA	
婦人之友	株式会社婦人之友社		ワイン王国	株式会社ワイン王国	
BRUTAS	マガジンハウス	0	わかさ	株式会社わかさ出版	
Veggy	キラジェンヌ株式会社		和樂	小学館	0
別冊太陽	平凡社				

(2) 雑誌記事概要及び取り上げられている食の文化的要素の抽出・整理

(1) の雑誌一覧から選定した22 誌について、「食文化」あるいは「日本食」を含むことを検索条件に、店、商品、レシピの紹介がメインの記事を除き、食の文化的要素を含むと思われる記事を合計300件(内訳:1990年代62件、2000年代87件、2010年以降151件)選出し、それぞれの記事の概要をまとめるとともに、記事が取り上げている食の文化的要素と思われるキーワードを抽出、分類することにより、食の文化的要素の捕捉を試みた。

なお、22 誌の選定基準は下記のとおり。

- ・1990 年代から2021 年3 月現在まで継続して発行されている一般誌(実用誌は除く)
- ・社会や生活文化領域の変化やトレンドを捉えた記事を掲載している
- ・読者層(年代・性別)に偏りがないよう、ビジネス誌や情報誌などから幅広く選定

以下、食の文化的要素と思われるキーワードに基づく記事内容の分類から、国民が食文化についてどのような内容をイメージし、そのイメージがどのように変遷しているかを簡単に考察した。

まず、抽出したキーワードから、食の文化的要素は「多様な担い手」、「多様な食材・料理」、「食材・料理以外の多様な構成要素」、「価値観・精神性」、「その他」に大きく分類することができ、食文化は食材・料理だけにとどまらず、担い手や価値観など多岐に渡っていることが分かった。

また、1990年代から2000年代、2000年代から2010年代、いずれにおいても記事の割合が増加しているものに着目して年代別に個々の変遷をみると、「職種」では、1990年代から2010年代までにかけて、「料理人」に関する記事の割合が特に伸びている。「業種」では、「流通・販売」に関する記事の割合が伸びている。

さらに、近年の健康志向に加え、2013年の「和食」のユネスコ無形文化遺産の登録の効果も相まって、「多様な食材・料理」」では、「発酵・麹」、「日本料理(精進料理、茶懐石等)」、「だし、うまみ」に関する記事の割合が伸びている。

上記の他、日本の食文化が海外から注目を浴びていることを示すように、「国際(海外から見た日本)」や 1990 年代では扱われることがほとんどなかった「ユネスコ全般・無形文化遺産・ミシュラン・ガストロノミー」に関する記事の割合が伸びてきたことがわかる。

***	分類	記事内容の分類 小分類	1990年代	2000年代	2010年代
	37A	文化人	24.2%	11.5%	18.5%
		料理人	21.0%	33.3%	49.0%
	職	製造者	11.3%	13.8%	13.9%
	種	研究者	27.4%	16.1%	21.2%
多		一 行政・外交(市長・大使など)	1.6%	6.9%	5.3%
多様な担い手		 業界団体	4.8%	3.4%	4.0%
手		農林水産	4.8%	21.8%	12.6%
		食品製造	9.7%	21.8%	16.6%
	業	飲食店	41.9%	37.9%	40.4%
	種	流通·販売	9.7%	11.5%	14.6%
		ホテル・観光	1.6%	3.4%	2.6%
	•	米·稲作	12.9%	18.4%	13.9%
		発酵·麹	14.5%	19.5%	26.5%
		酒造)(日本酒)マリアージュ含む	8.1%	2.3%	9.9%
		酒造) (日本酒以外)	1.6%	1.1%	2.0%
3	\$ *	日本料理(精進料理、茶懐石等)	21.0%	26.4%	28.5%
† た 1	多様な支オ・対理	だし、うまみ	9.7%	14.9%	23.2%
和	र्जे •	野菜·果物·茶葉等	17.7%	25.3%	12.6%
T T	里	魚介·海産物	17.7%	31.0%	19.2%
		粉(うどん、そば、小麦粉食品)	6.5%	3.4%	4.0%
		調料全般(和洋すべて)	11.3%	5.7%	14.6%
		製法(伝統製法等)	0.0%	2.3%	1.3%
		郷土食(日本のみ)・地産地消	22.6%	24.1%	17.2%
食材・料	理以外の	譚野道具·器·箸	25.8%	9.2%	13.9%
多様は	声 成要素	景観(棚田、魚河岸など)	1.6%	10.3%	9.9%
		宗教(禅、祭祀など)	12.9%	8.0%	10.6%
(市(市産目	·精神性	旬	21.0%	25.3%	15.2%
ІЩІСЕЛ	イ府「T」工	健康・食育・バランス・カロリー	24.2%	20.7%	23.2%
		環境·工	1.6%	1.1%	1.3%
		国際(各国料理)	4.8%	4.6%	9.9%
7-0	D他	国際(海外から見た日本)	14.5%	21.8%	23.8%
	<i>ح</i> ارت	国際(異文化理解)	0.0%	0.0%	1.3%
		ユネスコ全般・無邪汶化遺産・ミシュラン・ガストロノミー	0.0%	2.3%	19.2%

各年代の記事合計に対するキーワードの割合

[※]一つの記事に対して複数のキーワードを抽出している場合がある。

(3) 食文化に関する新聞記事調査

- (2) を補足する形で、日経テレコンで全国紙5紙(読売新聞・朝日新聞・毎日新聞・日本経済新聞・産経新聞)について、1990年代、2000年代、2010年代の食文化に関する記事を調査した。
- (2) の雑誌記事から抽出した食の文化的要素と思われるキーワードを用いて「食文化(メニュー、レシピ、グルメを除く。) AND 各種キーワード」で検索を行い、各年代の記事数をまとめたものが以下の表である。

全記事に占める「食文化」が含まれる記事の割合は、1990 年代が 0.07%、2000 年代が 0.12%、2010 年代が 0.15%で、年代を追うごとに増えていた。

「食文化」というワードが含まれる記事のうち、「伝統」「和食」「和食 AND 家庭料理」を含む記事の割合は年代を追うごとに 増加した。

+A=+	1990年代		2000年代			2010年代		
検索キーワード	記事件数	割合	記事件数	割合	増咸※	記事件数	割合	増咸※
全部	7,153,450	100.00%	12,527,598	100.00%	1	10,448,139	100.00%	-
食文化	4,835	0.07%	14,676	0.12%	0.05%	15,755	0.15%	0.03%
食文化	4,835	100.00%	14,676	100.00%	ı	15,755	100.00%	-
AND発酵	139	2.87%	402	2.74%	-0.14%	537	3.41%	0.67%
AND 郷土食 OR 郷土料理	156	3.23%	843	5.74%	2.52%	656	4.16%	-1.58%
AND 日本料理	175	3.62%	360	2.45%	-1.17%	760	4.82%	2.37%
AND米	690	14.27%	1,854	12.63%	-1.64%	1,772	11.25%	-1.39%
AND 保存食	53	1.10%	139	0.95%	-0.15%	138	0.88%	-0.07%
AND伝統	700	14.48%	2,504	17.06%	2.58%	2,815	17.87%	0.81%
AND和食	119	2.46%	380	2.59%	0.13%	1,216	7.72%	5.13%
AND 健康	443	9.16%	1,420	9.68%	0.51%	974	6.18%	-3.49%
AND食材	297	6.14%	2,053	13.99%	7.85%	2,112	13.41%	-0.58%
AND風土	157	3.25%	369	2.51%	-0.73%	315	2.00%	-0.51%
AND和食 AND 家庭料理	7	0.14%	21	0.14%	0.00%	45	0.29%	0.14%
AND 和食 AND ユネスコ	1	0.02%	1	0.01%	-0.01%	541	3.43%	3.43%

※増減とは、前年代の割合からの増減で、前年代より割合が増加は■、減少は■で表している。

※検索条件: AND (かつ) = 両方を含む、OR (または) = どちらかを含む、NOT (引く) = 含まない

2) 食文化に関する既存の意識調査の整理

ここでは、これまでに国や民間事業者などによって実施された食文化に関連する各種の調査結果等から、国民の食文化に対する意識の変遷をまとめていく。

*用いたデータの詳細は節末に整理した。

(1)「食」への興味関心

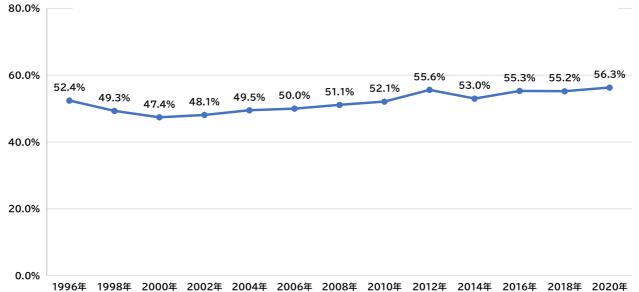
「ふだん、どのような情報に関心を持っていますか」と聞いた民間の調査では、「食べ物・料理」は56.3%と全体の半数以上を占め、1位であった。2位の「経済動向・景気」との間で10%以上の差があることからも、「食」が、国民にとって大きな関心事であることがわかる。経年で見ると、1990年代から2000年にかけて一時的に数値が少し落ちた後に再び上昇し、「和食文化」の提案書をユネスコ無形文化遺産に送ることが国内で決定した2012年に55%を超えた。その後は若干の増減はあるものの、概ね55%前後で推移し、長期的には微増傾向にある。

ふだん、どのような情報に関心を持っていますか (2020年)

1	食べ物・料理	56.3	%
2	経済動向・景気	44.1	%
3	健康・医療	40.4	%
4	旅行	37.1	%
5	政治	36.8	%
6	音楽	36.2	%
7	地域(ローカル)の出来事	34.4	%
8	スポーツ	33.2	%
9	映画や演劇	30.2	%
10	海外の出来事	29.3	%

出典:博院生活総合研究所生活定点1992-2020]調査

「ふだん、どのような情報に関心を持っていますか」の設問に「食べ物・料理」と回答した人の比率



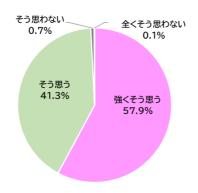
出典:博覧生活総合研究所1992-2020]調査

(2)「食文化」への意識

「日本食文化は世界に誇れるものだと思う」かどうかについては、多様な調査が行われており、設問や聞き方によって数値が 異なっている。

2011年の国の調査では、「日本食文化は世界に誇れるものだと思う」と回答した人は99.2%(強くそう思う・そう思う合計)、「日本食文化を保護し、価値を高め、子どもや孫の世代にも伝えることは重要だと思う」とする人も98.4%(強くそう思う・そう思う合計)にのぼった。日本食文化に対する国民の高い誇りが伺われる。

日本食文化は世界に誇れるものだと思う (2011年)



日本食文化を保護し、価値を高め、子どもや孫の世代 にも伝えることは重要だと思う



出典:日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会(農林水産省)「国民意向調査」

民間の調査では、「日本の国や国民について誇りに思うこと」として「食文化」を挙げた人は63.1%(2020年)であった。 この項目で調査しはじめた2016年は「治安がよいこと」や「すぐれた文化・芸術」等に次いで5位であったが、2020年には「美しい自然」を抜いて4位となった。

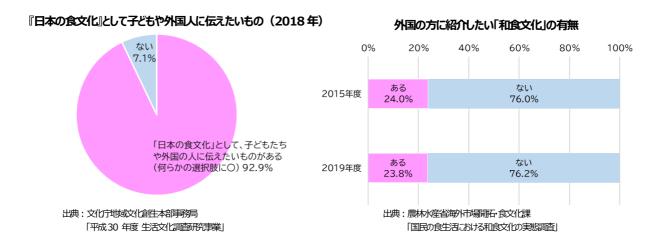
日本の国や国民について誇りに思うこと

	2016年		2018年		2020年	
1位	治安がよいこと	74.8 %	治安がよいこと	74.3 %	治安がよいこと	78.1 %
2位	すぐれた文化・芸術	64.2 %	すぐれた文化・芸術	61.2 %	安全な暮らし	63.8 %
3位	美しい自然	61.2 %	美しい自然	59.8 %	すぐれた文化・芸術	63.3 %
4位	安全な暮らし	59.2 %	安全な暮らし	58.2 %	食文化	63.1 %
5位	食文化	57.5 %	食文化	56.8 %	美しい自然	59.6 %
6位	長い歴史と伝統	55.1 %	長い歴史と伝統	52.5 %	長い歴史と伝統	52.9 %
7位	国民の勤勉さ・才能	52.6 %	国民の勤勉さ・才能	48.1 %	国民の勤勉さ・才能	51.6 %
8位	国民の人情味	50.3 %	国民の人情味	45.7 %	公共交通・インフラの整備	50.9 %
9位	公共交通・インフラの整備	46.8 %	公共交通・インフラの整備	45.7 %	国民の人情味	46.8 %
10位	質の高いサービス	42 %	質の高いサービス	39.5 %	国民の義理がたさ	38.7 %

出典:博覧堂生活総合研究所1992-2020]調査

文化庁が平成30(2018)年度に実施した「生活文化調査研究事業」によると、「『日本の食文化』として子どもや外国人に伝えたいもの」として、回答者の92.9%は何らかの項目を挙げた。「あてはまるものはない」と回答した人は7.1%にとどまった。

一方、「外国の方に紹介したい『和食文化』の有無」について聞いた調査では、「ある」と回答した人は 24%前後にとどまり、 平成 27 (2015) 年度、令和元 (2019) 年とも変化は見られなかった。



(3) 残したい・伝えたい食文化の内容

「『日本の食文化』として子どもや外国人に伝えたいもの」の回答のうち、20%以上の回答を得たものを、仮こ以下のように分類した。

【日本らしい料理】外国人への知名度が高く、「日本らしい食事がしたい」と言われたらまず挙げられるもの。

【歴史性・地域性】郷土料理、年中行事の料理など、日本の歴史や伝統、地域性に育まれたもの。

【家庭料理】家庭の手料理として作られることが多いもの。

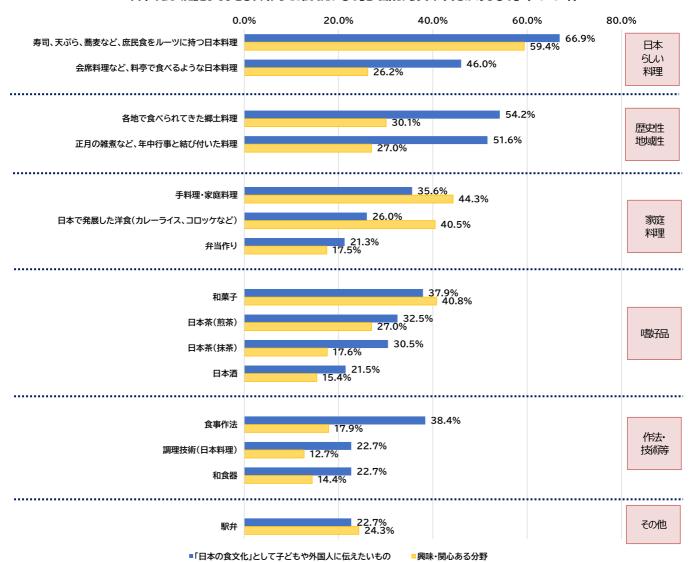
【「古学品」「「「ない」」「「はいる」」「はいる」「ないる」といる。

【作法・技術等】調理技術、見た目の美しさ、食事作法など、日本の食文化を周辺から形作るもの。 【その他】上記いずれにも分類できないもの。

これを、「『日本の食文化』として子どもや外国人に伝えたいもの」と「普段から興味・関心があるもの」の両方で見ると、「日本らし、、料理」「歴史性・地域性」「「動子品」「作法・技術等」は、概ね、「『日本の食文化』として子どもや外国人に伝えたいもの」の方が「普段から興味・関心があるもの」よりも上回った。一方、「家庭料理」は、「普段から興味・関心があるもの」の方が「自った。

このことから、「『日本の食文化』として子どもや外国人に伝えたいもの」は、特別な料理・日本らしいもの(ハレの料理)が多く、家庭料理は日常的なものとして意識されていると推察される。

「『日本の食文化』として子どもや外国人に伝えたいもの」と「普段から興味・関心があるもの」(2018年)



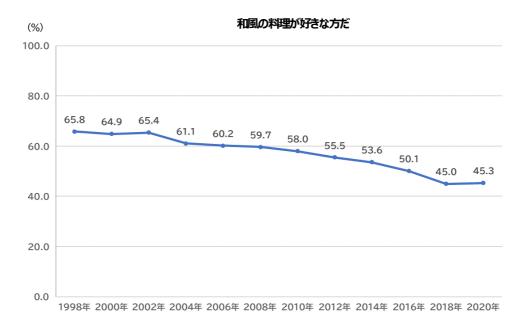
出典:文化宁地或文化創生本部事務局「平成30 年度 生活文化調査研究事業」

(4) 和食への意識

和食の主食として重要な位置づけにある「ごはん」であるが、「お米を1日に一度は食べないと気がすまない」とする人は、1992年当時は71.4%であったが、2020年には42.8%と、28.6%減少した。

「和風の料理が好きだ」とする人も65.8%(1998年)から45.3%(2020年)と20%以上減少した。実際に、みそ汁、野菜の煮物、漬物、酢の物など、家庭でも日常的に食べられている和食の中心的なメニューを「好きな料理」に挙げる人は継続的に減少しており、一方で、カレーライスやとんかつなど日本で発展した洋食を挙げる人は増加傾向にある。前掲の国の調査(日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会(農林水産省)「国民意向調査」)によると日本の「食文化」継承への国民の意識は高いが、その一方で、和食への嗜みば低下していることがわかる。





出典: 博蘭堂生活総合研究所 1992-2020] 調査









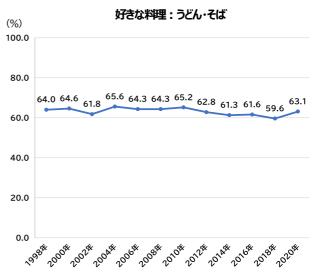




出典:博堂生活総合研究所1992-2020]調査

一方で、「寿司」「そば・うどん」を「好きな料理」に挙げる人は多く、またその比率は概ね横ばいで、大きな変化は見られなかった。これらの料理は家庭でも調理されるほか、外食としても高級店から庶民的な店まで多様な展開がみられる。日本人にとって親しみある料理として定着していることがわかる。





出典:博陞生活総合研究所1992-2020」調査

(5) 地域・家庭の味・作法の伝承、飾りつけへの意識

「伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいる」とする人は全体の7割近くであった。経年比較できる2016年調査以降、概ね上昇傾向にある。

一方で、「母親や祖母・姑などから伝わった『わが家の伝統料理』がある」とする比率は、1998年の25.0%から横ばい・微減傾向が続き、2018年には18.5%と、全体の2割を下回った。



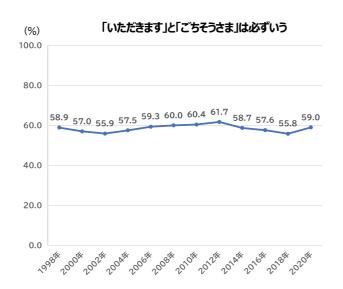
出典:農林水産省 消費·安全局、内閣府食育街進室 「食育に関する意識脂質提書」

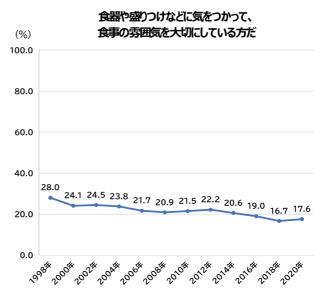


出典:博院堂生活総合研究所生活定点1992-2020]調査

食事の作法については、「『いただきます』と『ごちそうさま』は必ずいう」人は全体の 6 割近くで、1998 年から 2020 年まで変化はあまり見られなかった。

「見た目の美しさ」も和食の特性のひとつであるが、家庭料理において「食器や盛りつけなどに気をつかって、食事の雰囲気を 大切にしている方だ」とする人は 1998 年と比べて 2020 年は 10%近く減少した。





出典:博堂生活総合研究所生活定点1992-2020 調査

<この節で用いたデータの概要>

調査名	調査主体	調査年	調査手法	調査対象	サンプル数
「生活定点	博堂生活総合研究所	1992年以降	調腦置	首都 40Km 圏・	2,000~3,000
1992-2020」調査		(隔年)		阪神 30km 圏	(年により異なる)
				20 歳~69 歳男女	
国民意向調査	日本食文化の世界無形遺	2011年	Web	全国	3,134
	産登録に向けた検討会		アンケート	20 歳以上	
	(農林水産省)				
平成30年度	文化庁地域文化創生本	2018年	Web	全国	5,000
生活文化調查研究事	部事務局		アンケート	15~79 歳男女	
業					
国民の食生活におけ	農林水産省海外市場開	2015年	Web	全国	2015年:10,235
る和食文化の実態調	拓•食文化課	2020年	アンケート	20~69 歳男女	2020年:2,000
查					
食育に関する意識調	内閣府食育推進室	2005年以降	調査員による	全国	1,600~1,900 程度
查	(2016年まで)	(毎年)	個別面接聴	20 歳以上	(年により異なる)
	農林水産省 消費・安全		取		
	局(2017年以降)				

2 国内外の食文化の研究状況について

(1)調査手順·条件

本事業では、以下の手順・条件で食文化の研究状況について調べた。

①国内外の食文化研究者

- a. 国内の食文化研究者については、食文化関連の学会について、「食、学会」、「醸造、学会」、「日本酒、学会」「発酵、学会」をキーワードにインターネットで検索し、計8つの学会(日本農芸化学会、日本生物工学会、日本家政学会、日本醸造学会、日本食生活学会、日本生活学会、日本フードツーリズム学会、和食文化学会)を抽出した。
- b. a で抽出した学会の会員名簿・学会誌・大会での発表要旨の他、味の素食の文化センターウェブサイト、日本学術振興会ウェブサイト、文化庁ウェブサイト(食文化ワーキンググループ委員名を参照した)において、「食文化」、「日本酒」、「米」、「麹」、「醸造」に関する研究実績の確認された研究者とその所属機関を抽出し、リストアップした。この他、先にリストアップした研究者の所属する/していた機関のウェブサイトを閲覧する過程で、同様の研究実績のある研究者が確認された場合、適宜リストに追加した。リストアップは研究実績や出版実績に基づいて行っており、大学または研究機関に所属する研究者が殆どだが、料理人や文筆業に携わる人物も含まれる。
- c. 海外の食文化研究者については、自国等の食の歴史・文化、「和食」など日本の食文化、ガストロノミー(食や食文化に関する総合的学問体系)を研究分野としている海外の研究者について、当該国の食文化関連の学会やシンポジウムの発表者などから、論文の数や引用数など実績がある人物を、英語、フランス語、中国語、イタリア語、スペイン語、韓国語でインターネット上で検索し、そのうち、当該国の食文化関連機関・教育機関等の代表を務めるなど、各国の伝統的食文化の保護・振興に影響を与えている人物などを中心に選定した。

②国内の食文化関係の講義

①の b で抽出した研究者の所属大学で行われている講義から、「食文化」をキーワードに検索したが、当該講義が行われていない大学もあり、インターネットで「食文化、大学」をキーワードに講義が行われている大学も別途検索した。 最終的に 27 の大学から食文化と関連のある講義を 170 件抽出し、大学別にリストを作成した。 なお、補足情報として、「食文化、専門学校」をキーワードにインターネットでシラバスの閲覧が可能であった専門学校 23 校から、食と何らかの関係がうかがわれる講義を幅広く抽出した(31 件)。

③食文化関係の活動を行っている民間事業者等

国内で食文化関係の研究、助成または何らかの活動を行っている民間事業者等について、「食、助成」「食、研究」をキーワードにインターネットで検索し、食文化・酒類・食品の研究者へ助成を行う事業者等を優先して抽出。加えて、研究者へ助成を行い、かつ自らも研究を行う事業者等、研究のみを行う事業者等を抽出し、50 件のリストを作成した。

④食文化の新たな研究や振興の基盤となるプラットフォーム

食文化の新たな研究や振興の基盤となり得る団体として、「食、プラットフォーム」をキーワードにインターネットで検索し、3団体の概要をまとめた。

(2)調査結果

調査結果について、それぞれデータベースとしてまとめるとともに、以下に概要を記載する。

① 国内外の食文化研究者

国内外計 111 名の研究者をリストアップした。リストアップした研究者を、所属先や日本学術振興会ウェブサイトのプロフィールから、専門分野別に分けると以下のとおり。

リスト化した研究者の分野別内訳

(人)

分野	国内	海外	計	分野	国内	海外	計
和食	12	0	12	刘忠	6	8	14
米・酒米	2	0	2	地理学	1	1	2
麹·酵 门	5	0	5	社会学	3	4	7
日本酒	8	0	8	心理学	3	0	3
しょうゆ	1	0	1	教育学	1	1	2
みそ	2	0	2	物理学	0	1	1
みりん	2	0	2	経済学・経営学	1	1	2
酢	3	0	3	環境学	1	2	3
発酵食全般	2	0	2	民俗学	3	1	4
茶道・懐石・和菓子	5	0	5	生活学	1	0	1
文化学	10	2	12	フードツーリズム	1	0	1
海外各国食文化(和食 を除く)	1	5	6	美食学 (ガストロノミー)	0	7	7
国際関係 (文化交流)	0	1	1	その他一般	0	3	3
				計	74	37	111

②食文化関係の講義

(1) ②の手順により抽出した、国内の大学 27 校における、食文化との関係がうかがわれた講義、計 170 件を一覧にした。

1.岩手大学	4.学習院女子大学
産業微生物論	日本生活文化史Ⅲ(食文化)
植物食品学	日本生活文化史IV(食文化)
食生活論	比較生活文化論 I (地域食文化論)
2.女子栄養大学	生活環境論Ⅰ(人間と食)
食文化人類学特論	5.共立女子大学
3.大妻女子大学	食と環境
食文化論	食事計画・評価論
フードスペシャリスト論	食文化概論
フードスコーディネート論	食物史
地域と文化	食器論

微生物学	12.明治大学
	12.切石入子 先進国の食と環境
製品開発論	現代社会と食
製品用	現代任会と良食生活論
	13.早稲田大学
食生活素材論 II (食品機能研究)	
食生活素材論Ⅲ(食品微生物研究) 	食の文化
6.国士舘大学	複合文化論系演習(生活環境感性論1(衣食住の感性研究)
異文化の理解B	食の文化
アジアの食文化	地域文化丨 F
文化と伝承	14.総合研究大学院大学東アジアにおける料理の環境文化史
7.東京家政学院大学	
食文化論	15.新潟大学
食文化演習	「食べる」
フードスペシャリスト論	日本酒学A-1
レシピの比較文化史	日本酒学A-2
比較食文化・食生活論	日本酒学B <集中>
江戸・東京の食と文化	実践型食づくりプロジェクト
調理と文化	16.長野県立大学
8.東京聖栄大学	健康発達実習
食文化史	食文化論
フードスペシャリスト論	国際食文化論実習
食生活論	17.京都教育大学
9.東京大学	食生活論
全学自由研究ゼミナール(食文化理論)	食物学演習
食の科学	食物学特論
10.東京農業大学	18.京都府立大学
民族植物学	和食文化実習1(調理学実習)
比較食文化史	和食の歴史
農と科学の歴史 Aクラス	和食文芸入門
食農文化論	食文化原論
食農文化演習	比較食文化学
発酵食品化学	和食の美意識と文芸
食育と食生活論	食環境をめぐる国際社会と日本
発酵食品学	生活文化史料講読
11.日本女子大学	観光学,観光学 α
食文化論I	和食文化学演習3(茶懐石)
食文化論II	食と文芸
調理科学	和食文化実習2(実学和食)
調理学実習II(食専用)	和食文化学演習1(精進)
調理学応用実習Ⅰ	食品ビジネス論
生活文化論	食人類学
文化人類学の方法 - 2	19.同志社女子大学
微生物機能学	調理機能論
食品微生物学特論A	京都の文化に触れるB
生活素材論IV(微生物機能)	食生活学
微生物学基礎実験(食専用)	国際生活文化論
1	

フードコーディネート論	フードビジネス論
食生活論	食生活と健康 <応> <機><電>
京の食材論	食品の調理と加工
食文化論	食品機能化学
	関西文化研究
調理科学	世界史概説A
国際観光文化特論	東洋文化史 II B
国際観光文化特論Ⅱ	日本民俗学
京の料理と菓子	プロデュース学概論
調理科学Ⅱ	発酵化学
食品加工学実験	醸造・酒造学
食品微生物学	食品微生物学 <応用>
食品バイオテクノロジー	食品微生物工学
20.立命館大学	応用微生物工学
世界と日本の食文化(GA),世界と日本の食文化(GB)	応用微生物学
世界と日本の食文化(G1)(G2)	微生物学
世界と日本の食文化(GV)(GW)	応用微生物学特論 24.梅花女子大学
入門演習 I (03)	
入門演習 II (03)	日本食と世界 食文化概論
専門演習 I (16) (20)	食文化論
専門演習Ⅱ(16)(20)	東洋思想と食
食の歴史学(D)	食の比較文化論
地域文化経済論 €	大阪の食と文化
総合講義 I (日本の食と経済)(D)	日本文化と食
食と民族(D)	食品加工学
食の文化人類学(D)	食文化演習Ⅱ
	食品学Ⅱ
食科学のためのフィールドワーク論(D1)(D2)	25.美作大学
(短留) 日本文化入門 V (Z)	食生活論
食科学のための資史料論(D1) (D2) (D3)	食品学実習
食と現代社会(D)	26.広島修道大学
食と郷土(D)	食品学
食の思想と文芸(D)	食品学Ⅱ(含食品加工学) 27.九州大学
***	「自炊塾 基礎編
21.龍谷大学	「自炊塾」応用編
食の文化論	
日本・京滋の食料と農業	
比較食文化論	
比較地域文化論	
食と嗜好の科学	1
22.大阪市立大学	
2.4.人伙们立入子 食物学Ⅱ	
良物子 生活科学論ゼミナール	
食文化特論	
食品学	
23.近畿大学	
食生活と健康	

③ 食文化関係の研究・助成等を行う民間事業者

食文化関係の研究・助成を行う民間事業者等として抽出した50回体の、事業別内訳、研究または助成分野別内訳は以下のとおり。なお、後者の研究・助成分野別内訳については、食文化を幅広く扱う事業者については、「食文化」分野として、個別分野に特化した事業者とは別に分類した。

団体の事業別内訳	(件)
研究を行う団体	37
助成を行団体	8
研究·助成を行う団体	5
合計	50

団体の研究・助成分野別内訳

(件)

分野	件数	分野	件数
食文化	15	発酵食品全般	2
和食・日本料理	7	海老	1
しょうゆ	5	食文化の海外普及	1
日本酒、酒類全般	9	食生活	1
みそ	2	産業 (外食、地域)性)	2
みりん	2	麹菌	1
酢	1	香辛料	1
		計	50

④食文化の新たな研究や振興の基盤となるプラットフォーム

食文化の新たな研究や振興の基盤となり得る団体としてまとめた3団体の概要は以下のとおり。

団体名	概要
味の素食の文化センター	食文化ご関する研究支援と普及・啓発を目的に平成元(1989)年ご設立。
	食の専門図書館「食の文化ライブラリー」、食文化読むvesta』、「食の文化フォーラム」成果の書籍の発刊、定期的に開催するシ
	ンポジウムや講座、食文化に関する研究助成など、複数の事業を継続して実施。
	「食の文化フォーラム」は、食文化を学際的に考える会員制の研究討論会。定期的に、社会・人文・自然科学など 20 以上の領
	域の研究者やジャーナリストが一堂に介し、食をテーマに多角的な発表と討論を実施し公開している。
京都和食文化推進会議	平成25(2013)年の「和食:日本人の伝統的な食文化」ユネスコ無形文化遺産登録を機に、京都における和食文化の保
	護・継承・発展に携わる団体等のネットワーク化、情報発信・共有等に取り組む。
	高等教育機製、朝門学校研究機製、博物館等、和食文化教育、食育団体、料理人、食品、生産農家等関係団体、茶道・花
	道等期紀体 伝統工芸、伝統芸能 造作等関紀団体 社寺関紀団体 報道、交通事業、経済団体 料理店、関連企業
	行政等、271の団体・個人がオール京都で和食文化を推進することを目的としている。主な事業として総会の開催、参画団体
	等によるメーリングリストの作成・情報共有や会報の発行、和食文化の推進に係る顕鏡を行う。
和食文化学会	和食や食文化に関連する諸学問を体系化した「和食文化学」を確立し、食をめぐる課題の解決を目的とする学術団体。
	平成25(2013)年の「和食:日本人の伝統的な食文化」ユネスコ無形文化遺産登録を機に、学会設立の機動に高まり、
	平成29(2017)年2月にオールジャパンで母体となる「和食文化の大学コンソーシアム」準備会が発足、1年間の準備期
	間を経て、平成30(2018)年2月に本学会が設立された。
	大学・研究機関に所属する専門家と、食の生産・加工・流通・消費・廃棄等に携わる食の当事者との協働によって、グローバル
	な視野からの食文化の継承と発展を目指している。年1回、研究大会を開催し、会員の研究発表と交流の場とするとともに、地
	域社会、行政および産業界との連携事業や国際連携、国際交流事業、全国の食文化に関わる各組織との連携による企画調
	整、一般公開シンポジウムや学会認和食文化研究』など出版物の刊行を通じて最新の研究情報を発信する。

3 地方自治体又は民間事業者による食文化振興の取組状況に関する調査結果

1)調査概要

<調査の目的>

日本の食文化の実態や特性を踏まえた振興施策の検討に資する資料作成のため、全国の自治体における食文化の振興(食文化の保護を含む)の取組状況等についてアンケート調査を実施。

<調査の対象>

47 都道府県及び 1,741 市区町村の教育委員会(文化財担当)

<調査の期間>

令和3(2021)年1月21日~2月5日

<調査の手法>

調査票を郵送又はダウンロードサイトにて配布し、郵送又はEメールで回答

<調査の内容>

- ・食文化に関する特徴的な事例・事柄
- ・食・食文化振興に関する施策や取組
- ・文化・芸術の振興に関わる計画(文化財保存活用地端計画を含む。)
- ・食文化に関わる無形の文化財指定等の実績
- ・食に関する博物館など食文化の展示・発信機能を持つ施設
- ・地域の「食文化」の保護・継承における課題

<回収状況>

回収数 1,214 件、回収率 67.9%(令和3(2021)年 3月 16 日着分まで受け付けた)

地方公共団体の種類別回収率

	発送数(票)	回数(票)	回(%)
都道府県	47	44	93.6
政令指定都市	20	18	90.0
中核市	60	50	83.3
物区(東京23区)	23	17	73.9
市	711	516	72.6
町	744	477	64.1
村	183	91	49.7

※広域連合(町2,村1)より1件の回収あり。

地域別回収率

O 1,423 1,	• •		
	発送数(票)	回吸(票)	回攻率(%)
北海道	180	117	65.0
東北	233	154	66.1
献東	216	158	73.1
北関東·甲信	213	144	67.6
北陸	85	64	75.3
東海	164	122	74.4
近畿	204	135	66.2
甲	112	68	60.7
四国	99	58	58.6
九州	282	194	68.8

自治体の地域区分は以下の通り。

北海道:北海道/東北:青森、岩手、宮城、秋田、山形、福島/南関東:埼玉、千葉、東京、神奈川/北関東·甲信:茨城、栃木、群馬、山梨、長野/北陸:新潟、富山、石川、福井/東海:岐阜、静岡、愛知、三重/近畿:滋賀、京都、大阪、兵庫、奈良、和歌山/中国:鳥取、島根、岡山、広島、山口/四国:徳島、香川、愛媛、高知/九州:福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島、沖縄

※調査結果の集計表・グラフについて

- ・回答の構成比(%)は、各設問の母数(N)を基数とした百分率(%)で表示している。
- ・百分率は小数点以下第二位を四捨五入しているため、構成比の合計値が100%にならないことがある。
- ・回答者が2つ以上回答することのできる質問(複数回答)については、構成比の合計は100%を超えることがある。
- ・クロス集計において、「全体」の比率との差が 10 ポイント以上高いものは ■、10 ポイント以上低いものは で表している。
- ・クロス集計において、表側項目の無回答は記載していないため、各項目の母数の合計が全体の母数と一致しないことがある。
- ・クロス集計において回答の母数が10以下のものについては、参考値とし、分析の対象としていない。
- ・自由記述については、カテゴリー分類を行い、件数(実数)で表示している。

2)調査結果

自治体アンケートの結果を、設問別にみていく。分析にあたっては、まず単純集計で全体傾向を確認し、その上で、属性別、質問間クロスで差違があったものについて結果の特徴を適宜コメントしている。

問1 貴自治体で、食文化に関する特徴的な事例・事柄(地域で伝承されてきた食材・食品、食習慣等)についてお答えください。(自由記述)

回答の得られた 650 自治体(回答数 2,116 件)のうち、各自治体の食文化に関する特徴的な事例・事柄として回答があったものを、「食品・料理」、「行事・祭事」、「食材」、「地域独自の活動・取組」「食に関する習俗・慣習」「食に関する伝統的な技術」「酒関係」「その他」に大別した。最も多く挙げられたのが、かしわ飯(兵庫県市川町)、つるし柿(福井県南越前町)、鮎のうるか(人吉市)などの「食品・料理」で 1,487 件、次いで芋煮会(天童市)、加茂神社のオイケモノ(小浜市)などの「行事・祭事」564 件、伝統野菜赤石紅にんにく(長野県喬木村)、霞ヶ浦の水産物(土浦市)などの「食材」358 件、伝統料理の講座や教室、継承活動などの「地域独自の活動・取組」が 197 件、巻き寿司や煮しめなどをつめた弁当箱を持って 3 月 3 日・4 日に遊山する慣習である遊山箱(徳島県)などの「食に関する習俗・慣習」が161 件と続く。

(注:1つの意見に複数の内容が含まれるため、合計値は2,116件を超える。)

(件)

	食品•料理	行事·祭事	食材	地域蛤の活 動・取組	食ご関する 習俗・慣習	食ご関する伝 締めな技術	酒関係	その他
全体	1,487	564	358	197	161	123	34	43
北海道	40	9	10	7	4	2	1	0
東北	239	112	61	43	23	15	2	14
南類東	149	67	36	27	32	16	2	5
北関東·甲信	168	52	24	23	16	11	0	1
北陸	84	36	32	16	10	12	0	3
東海	169	40	35	13	17	10	5	5
近畿	123	57	37	17	15	17	3	4
中国	112	50	26	11	15	7	6	5
四国	83	22	8	5	4	11	0	0
九州	320	119	89	35	25	22	15	6

問2 貴自治体で、食・食文化振興に関する施策や取組(計画、事業等(民間等の取組も含む。))があれば、お答えください。(自由記述)

回答の得られた511自治体(回答数945件)のうち、食・食文化振興に関する計画が246件で、そのうち「食育に関する計画」が132件で最も多い。「食文化推進に関する計画」は46件であった。

食・食文化振興に関する事業は1,069 件で、そのうち「料理教室・講座・体験事業」が311 件で最も多い。次いで「ブランド化・魅力発信」が151 件、「イベント」が147 件、「記録・アーカイブ化」「食の知恵や技術、伝統食の継承」がともに71 件と続く。

(注:1つの意見に複数の内容が含まれるため、合計値は945件を超える。)

(件)

									(11)				
		食・食文化振興ご関する計画(246件)											
	文化芸術に 関する計画	食文化推進に関する計画	文化財に関する計画	食育に関する計画	健康増進こ 関する計画	地産地消ご関する計画	観光に関する計画	総合計画	その他				
全体	3	46	4	132	16	37	4	1	3				
北海道	1	2	0	10	1	6	0	0	0				
軾	0	5	1	22	1	5	1	0	1				
献東	0	5	1	14	3	4	1	1	2				
北関東·甲信	1	6	0	16	2	7	0	0	0				
北陸	0	5	0	12	0	3	0	0	0				
東海	0	6	0	19	2	3	0	0	0				
近畿	0	2	0	8	3	2	2	0	0				
中国	1	3	0	7	3	1	0	0	0				
四国	0	3	0	5	0	1	0	0	0				
九州	0	9	2	19	1	5	0	0	0				

		食・食文化振興に関する事業(1,069件)										
	料理教室· 講座·体験 事業	ブランド化・ 魅力発信	イベント	記録・アーカイブ化	食の知恵や 技術、伝統 食の継承	展示·販売	レジ・特権 品等の冊 子・動画の 作成	食育の推進	特産品の開発・生産振興・消費拡大	調査·研究		
全体	311	151	147	71	71	70	54	49	44	33		
北海道	33	5	9	4	3	1	3	1	0	1		
軾	49	17	22	10	14	15	12	10	6	2		
南関東	52	16	21	5	5	5	3	4	5	7		
北関東· 甲信	33	16	20	12	13	7	11	8	8	3		
北陸	21	11	10	5	5	5	4	1	6	1		
東海	41	26	18	8	2	15	4	8	1	4		
近畿	25	23	12	5	11	9	2	4	6	5		
中国	9	8	7	3	4	4	1	2	1	1		
四国	8	5	10	8	5	6	5	3	2	2		
九州	40	24	18	11	9	3	9	8	9	7		

	食・食文化振興で関する事業(1,069件)									
	ツーリズム	拠点の整 備・運営	文化財保護 や日本遺 産、世界農 業遺産の関 連事業	生産者、加工業者等のネットワーク強化	その他					
全体	23	15	15	5	10					
北海道	0	1	0	1	1					
丸北	3	1	0	2	1					
献東	2	2	1	0	2					
北関東· 甲信	2	2	1	0	0					
北陸	2	2	2	0	2					
東海	6	2	0	0	2					
近畿	3	3	5	1	1					
中国	2	0	0	0	0					
四国	0	0	1	0	0					
九州	3	2	5	1	1					

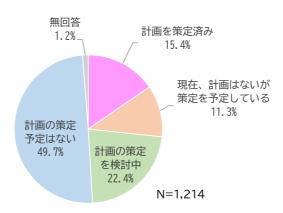
問3 貴自治体では、文化・芸術の振興に関わる計画(文化財保存活用地域計画を含む。)を策定していますか。あるいは、策定の予定はありますか。(〇は1つ)

①文化・芸術の振興に関わる計画の策定状況

文化・芸術の振興に関わる計画の策定状況は、全体でみると「計画を策定済み」の自治体は15.4%と2割に満たないが、「現在、計画はないが策定を予定している」11.3%、「計画の策定を検討中」22.4%を合わせると、約半数の49.1%が計画策定済みあるいは計画策定予定があることがわかった。

地方公共団体の種類別でみると、都道府県、政令指定都市では「計画を策定済み」がそれぞれ 63.6%、55.6%と 半数を超えた。

地域別でみると、北陸で策定済みあるいは策定予定の自治体が他地域と比べて多かった。



(左:実数、右:%)

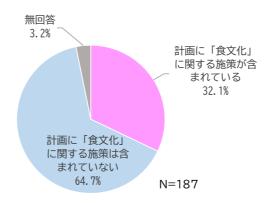
		N=	計画を	策定済み	いが策	計画はな 定を予定 こいる		策定を検 ・中		計		が定う	無	略
全体		1,214	187	15.4	137	11.3	272	22.4	596	49.1	603	49.7	15	1.2
地方公共	都道府県	44	28	63.6	8	18.2	1	2.3	37	84.1	6	13.6	1	2.3
団体の種	政令指定都市	18	10	55.6	4	22.2	2	11.1	16	88.9	1	5.6	1	5.6
類別	中核市	50	23	46.0	11	22.0	8	16.0	42	84.0	8	16.0	0	0.0
	特別区 (東京 23 区)	17	4	23.5	1	5.9	2	11.8	7	41.2	10	58.8	0	0.0
	市	516	88	17.1	91	17.6	134	26.0	313	60.7	197	38.2	6	1.2
	町	477	29	6.1	22	4.6	109	22.9	160	33.5	312	65.4	5	1.0
	村	91	5	5.5	0	0.0	16	17.6	21	23.1	68	74.7	2	2.2
	広域連合	1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0
地蜴	北海道	117	25	21.4	2	1.7	11	9.4	38	32.5	76	65.0	3	2.6
	東北	154	13	8.4	18	11.7	42	27.3	73	47.4	80	51.9	1	0.6
	南関東	158	30	19.0	19	12.0	27	17.1	76	48.1	78	49.4	4	2.5
	北関東·甲信	144	24	16.7	13	9.0	35	24.3	72	50.0	72	50.0	0	0.0
	北陸	64	10	15.6	12	18.8	19	29.7	41	64.1	23	35.9	0	0.0
	東海	122	25	20.5	16	13.1	22	18.0	63	51.6	59	48.4	0	0.0
	近畿	135	24	17.8	26	19.3	28	20.7	78	57.8	56	41.5	1	0.7
	中国	68	12	17.6	6	8.8	20	29.4	38	55.9	29	42.6	1	1.5
	四国	58	3	5.2	9	15.5	15	25.9	27	46.6	30	51.7	1	1.7
	九州	194	21	10.8	16	8.2	53	27.3	90	46.4	100	51.5	4	2.1

②「食文化」に関する施策

文化・芸術の振興に関わる計画を策定済みの187自治体うち、「計画に「食文化」に関する施策が含まれている」のは32.1%であった。

地方公共団体の種類別にみると、都道府県、中核市で「計画に「食文化」に関する施策が含まれている」割合がそれぞれ60.7%、43.5%と高かった。

食文化に関わる無形の文化財指定等の実績がある自治体は、「計画に「食文化」に関する施策が含まれている」割合が 52.0%と 5割を超える。

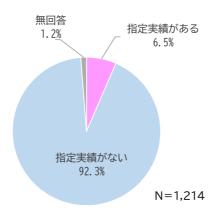


(左: 実数、右:%)

				文化に			6	
		N=				施制は含	無四答	
			れている		まれてい			
全体		187	60	32.1	121	64.7	6	3.2
地方公共団	都道府県	28	17	60.7	11	39.3	0	0.0
体の種類	政令指定都市	10	2	20.0	7	70.0	1	10.0
	中核市	23	10	43.5	12	52.2	1	4.3
	特加 (東京23区)	4	1	25.0	3	75.0	0	0.0
	市	88	23	26.1	61	69.3	4	4.5
	町	29	4	13.8	25	86.2	0	0.0
	村	5	3	60.0	2	40.0	0	0.0
	広域連合	0	0	-	0	-	0	-
地劇	北海道	25	5	20.0	20	80.0	0	0.0
	東北	13	4	30.8	9	69.2	0	0.0
	南東	30	7	23.3	22	73.3	1	3.3
	北関東·甲信	24	10	41.7	14	58.3	0	0.0
	北陸	10	7	70.0	3	30.0	0	0.0
	東海	25	6	24.0	18	72.0	1	4.0
	近畿	24	7	29.2	15	62.5	2	8.3
	中国	12	4	33.3	7	58.3	1	8.3
	四国	3	3	100.0	0	0.0	0	0.0
	九州	21	7	33.3	13	61.9	1	4.8
食文化に関わ	あり	25	13	52.0	11	44.0	1	4.0
る無形の文化								
財指定等の 実績	なし	160	47	29.4	109	68.1	4	2.5
食文化の展	あり	41	16	39.0	24	58.5	1	2.4
示・発信機能 を持つ施設	なし	144	43	29.9	96	66.7	5	3.5

問4 貴自治体において、食文化(食品生産・加工品製造などの技術・習俗・行事など含む)に関わる無形の文化財指 定等の実績をお教えください(国による指定等を除く。)。(〇は1つ)

食文化に関わる無形の文化財の「指定実績がある」と回答した自治体は、全体では 6.5%と 1 割に満たなかった。 地方公共団体の種類別では、都道府県で 22.7%、特別区(東京 23 区)で 17.6%となっている。

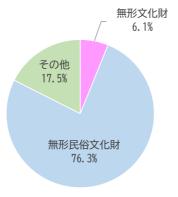


(左: 実数、右:%)

		N=	N= 指定実績が ある		指定実績ない	が	無空答	
全体	全体			6.5	1,120	92.3	15	1.2
地加州	都道府県	44	10	22.7	33	75.0	1	2.3
体の種類	政分指定都市	18	2	11.1	15	83.3	1	5.6
	中核市	50	6	12.0	44	88.0	0	0.0
	特別区 (東京23区)	17	3	17.6	14	82.4	0	0.0
	市	516	40	7.8	469	90.9	7	1.4
	町	477	15	3.1	458	96.0	4	0.8
	村	91	3	3.3	86	94.5	2	2.2
	広域連合	1	0	1	1	1	0	-
地蜴	北海道	117	4	3.4	110	94.0	3	2.6
	東北	154	10	6.5	143	92.9	1	0.6
	南関東	158	11	7.0	144	91.1	3	1.9
	北関東·甲信	144	7	4.9	137	95.1	0	0.0
	北陸	64	7	10.9	57	89.1	0	0.0
	東海	122	16	13.1	106	86.9	0	0.0
	近畿	135	14	10.4	118	87.4	3	2.2
	中国	68	4	5.9	62	91.2	2	2.9
	四国	58	4	6.9	53	91.4	1	1.7
	九州	194	2	1.0	190	97.9	2	1.0

問4-2【問4で「1.指定実績がある」と回答した場合のみ】具体的な内容をお教えください。

食文化に関わる無形の文化財指定等の実績がある 78 自治体から回答のあった文化財 114 件のうち、無形文化財は 6.1% 無形民俗文化財が 76.3%、その他が 17.5%(うち、記録選択が 15.8%)であった。



<「その他」の内訳>

国·県記録選択16件(うち、国記録選択1件及び県記録選択1件の重複を含む。)、生活文化財1件、複合遺産1件

N = 114

※文化財名は複数記入形式のため、ここでのN値は記入のあった文化財数114とする。 なお、府県指定無形民俗文化財4件の重複を含む。

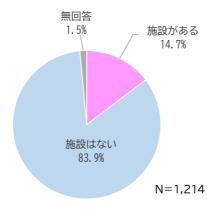
(左: 実数、右:%)

	N=	無形文化財		無形民俗 文化財		その他		無四答		
全体		114	7	6.1	87	76.3	20	17.5	0	0.0
地方公共団	都道府県	19	0	0.0	14	73.7	5	26.3	0	0.0
体の種別	政令指定都市	5	0	0.0	5	100.0	0	0.0	0	0.0
	中核市	6	0	0.0	5	83.3	1	16.7	0	0.0
	特別区(東23区)	5	0	0.0	4	80.0	1	20.0	0	0.0
	市	57	6	10.5	43	75.4	8	14.0	0	0.0
	町	18	1	5.6	14	77.8	3	16.7	0	0.0
	村	4	0	0.0	2	50.0	2	50.0	0	0.0
	広域連合	0	0	1	0	-	0	ı	0	-
地蜴	北海道	4	0	0.0	4	100.0	0	0.0	0	0.0
	東北	16	0	0.0	14	87.5	2	12.5	0	0.0
	南東	23	3	13.0	16	69.6	4	17.4	0	0.0
	北関東·甲信	12	0	0.0	3	25.0	9	75.0	0	0.0
	北陸	9	1	11.1	6	66.7	2	22.2	0	0.0
	東海	24	1	4.2	23	95.8	0	0.0	0	0.0
	近畿	16	0	0.0	13	81.3	3	18.8	0	0.0
	中国	4	0	0.0	4	100.0	0	0.0	0	0.0
	四国	4	1	25.0	3	75.0	0	0.0	0	0.0
	九州	2	1	50.0	1	50.0	0	0.0	0	0.0

問5 貴自治体には、食に関する博物館など食文化の展示・発信機能を持つ施設(公設・民設、営利・非営利問わない)がありますか。(○は1つ)

食に関する博物館など食文化の展示・発信機能を持つ「施設がある」自治体は14.7%、「施設はない」自治体は83.9%であった。

地方公共団体の種類別にみると、特別区(東京 23 区)は 52.9%と 5 割を超えて多く、都道府県 36.4%、政令指定都市 27.8%、中核市 26.0%も全体結果と比べて高い割合であった。



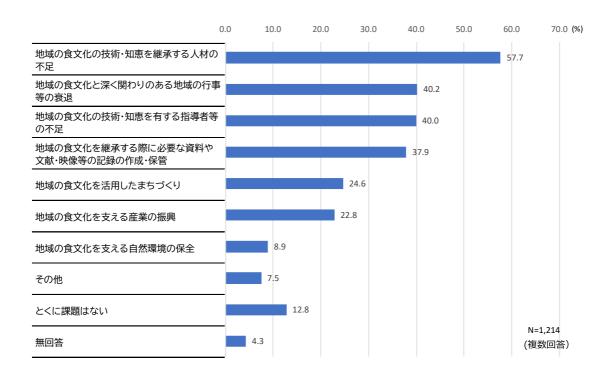
(左:実数、右:%)

		N=	施砂波	ある	施設は		無空答	
全体	1,214	178	14.7	1,018	83.9	18	1.5	
地方公共団体の	都道府県	44	16	36.4	25	56.8	3	6.8
種別	政令指定都市	18	5	27.8	12	66.7	1	5.6
	中核市	50	13	26.0	37	74.0	0	0.0
	特別区 (東京23区)	17	9	52.9	8	47.1	0	0.0
	市	516	82	15.9	426	82.6	8	1.6
	町	477	48	10.1	425	89.1	4	0.8
	村	91	5	5.5	84	92.3	2	2.2
	広域連合	1	0	0.0	1	100.0	0	0.0
地蜴!	北海道	117	7	6.0	105	89.7	5	4.3
	丸北	154	27	17.5	126	81.8	1	0.6
	南類東	158	31	19.6	126	79.7	1	0.6
	北関東·甲信	144	17	11.8	126	87.5	1	0.7
	北陸	64	12	18.8	52	81.3	0	0.0
	東海	122	26	21.3	95	77.9	1	0.8
	近畿	135	18	13.3	115	85.2	2	1.5
	中国	68	5	7.4	61	89.7	2	2.9
	匹国	58	10	17.2	47	81.0	1	1.7
	九州	194	25	12.9	165	85.1	4	2.1

※アンケートで回答を得た施設を含めた「食に関する博物館など食文化の展示・発信機能を持つ施設」のリストは巻末の資料編を参照。

地域の「食文化」の保護・継承において課題と感じている点は、「地域の食文化の技術・知恵を継承する人材の不足」が57.7%と5割を超えていた。次いで「地域の食文化と深く関わりのある地域の行事等の衰退」40.2%、「地域の食文化の技術・知恵を有する指導者等の不足」40.0%、「地域の食文化を継承する際こ必要な資料や文献・映像等の記録の作成・保管」37.9%がいずれも4割前後と高い割合であった。「とくに課題はない」と回答した自治体は12.8%であった。地方公共団体の種類別にみると、都道府県では「地域の食文化を継承する際こ必要な資料や文献・映像等の記録の作成・保管」が63.6%と高く、政令指定都市と中核市では「地域の食文化を支える産業の振興」(それぞれ33.3%、42.0%)が高い割合である。

地域別にみると、北陸で「地域の食文化の技術・知恵を継承する人材の不足」が75.0%と特に高くなっている。



(左: 実数, 右:%)

		N=	地域の食文化の技術・ 知恵を継承する人材の 不足		地域の食文化深く関わりのある地域の行事等の衰退				地域の食文化を継承する際こ必要な資料や文献・映像等の記録の作成・保管		地域の食文化を活用したまちづくり	
全体		1,214	700	57.7	488	40.2	485	40.0	460	37.9	299	24.6
地方公共団	都道府県	44	24	54.5	25	56.8	18	40.9	28	63.6	12	27.3
体の種類	政令指定都市	18	10	55.6	6	33.3	8	44.4	8	44.4	7	38.9
	中核市	50	27	54.0	25	50.0	16	32.0	22	44.0	15	30.0
	特別区(東京23区)	17	4	23.5	2	11.8	5	29.4	3	17.6	4	23.5
	市	516	293	56.8	222	43.0	205	39.7	210	40.7	129	25.0
	町	477	282	59.1	175	36.7	190	39.8	154	32.3	115	24.1
	村	91	60	65.9	33	36.3	43	47.3	35	38.5	17	18.7
	広域連合	1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
地蜴	北海道	117	50	42.7	23	19.7	33	28.2	26	22.2	18	15.4
	東北	154	100	64.9	76	49.4	65	42.2	70	45.5	43	27.9
	献東	158	75	47.5	55	34.8	63	39.9	57	36.1	31	19.6
	北関東·甲信	144	88	61.1	60	41.7	57	39.6	45	31.3	37	25.7
	北陸	64	48	75.0	31	48.4	30	46.9	28	43.8	24	37.5
	東海	122	70	57.4	48	39.3	46	37.7	50	41.0	30	24.6
	近畿	135	81	60.0	56	41.5	57	42.2	52	38.5	38	28.1
	中国	68	35	51.5	27	39.7	22	32.4	29	42.6	14	20.6
	四国	58	36	62.1	24	41.4	28	48.3	25	43.1	14	24.1
	九州	194	117	60.3	88	45.4	84	43.3	78	40.2	50	25.8

		N=	地域の食文化を支える 産業の振興		地域の食文化を支える 自然環境の保全		その他		とくに課題はない		無空答	
全体		1,214	277	22.8	108	8.9	91	7.5	155	12.8	52	4.3
地方公共団	都道府県	44	10	22.7	8	18.2	9	20.5	4	9.1	2	4.5
体の種類	政令指定都市	18	6	33.3	2	11.1	4	22.2	2	11.1	1	5.6
	中核市	50	21	42.0	10	20.0	5	10.0	5	10.0	7	14.0
	特別区(東京23区)	17	4	23.5	2	11.8	5	29.4	5	29.4	2	11.8
	市	516	113	21.9	46	8.9	34	6.6	59	11.4	20	3.9
	町	477	106	22.2	35	7.3	29	6.1	65	13.6	17	3.6
	村	91	17	18.7	5	5.5	5	5.5	14	15.4	3	3.3
	広域連合	1	0	0.0	0	0.0	0	0.0	1	100.0	0	0.0
地蜴	北海道	117	19	16.2	5	4.3	9	7.7	31	26.5	5	4.3
	東北	154	37	24.0	11	7.1	11	7.1	13	8.4	4	2.6
	南類東	158	30	19.0	15	9.5	19	12.0	28	17.7	5	3.2
	北関東·甲信	144	35	24.3	16	11.1	13	9.0	16	11.1	8	5.6
	北陸	64	19	29.7	6	9.4	1	1.6	2	3.1	1	1.6
	東海	122	33	27.0	11	9.0	9	7.4	12	9.8	7	5.7
	近畿	135	30	22.2	12	8.9	10	7.4	19	14.1	8	5.9
	中国	68	10	14.7	5	7.4	6	8.8	8	11.8	4	5.9
	四国	58	15	25.9	7	12.1	2	3.4	3	5.2	4	6.9
	九州	194	49	25.3	20	10.3	11	5.7	23	11.9	6	3.1

※複数回答

問7 食文化の振興(文化財としての保護等を含む。)の関係で、何かお気づきの点やご意見などがあればお書きください。

自由記述は198 件の回答があった。意見の内容をカテゴリー分けした結果は以下の通りであった。(注:1つの意見に複数の内容が含まれるため、合計値は198 件を超える。)

食文化振興に関する現状や課題についての記述が多くみられた。なかでも、「食関連の文化財の保護・継承」についての記述が114件、「食文化振興に必要な視点」についての記述が90件、「文化財としての食文化の定義・認識不足」についての記述が57件と、いずれも50件を超える。「地域の食文化資源の把握」についての記述が45件、地方自治体と関係団体・地域住民との連携体制、地方自治体同士の連携体制の状況・課題など「体制の未整備」についての記述が42件あげられた。また、国への要望・意見では、「方針の明確化」及び「調査・報告書に関する意見・要望」が19件と多く、この他各自治体に存在する食文化の説明に関する記述があった。

(件)

		食文化振興ご関する現状・課題								
	食料連の文 化財の保 護・継承	食文化振興 心必要な視 点	文化財化しての食文化の定義・認識不足	地域の食文 化資原の把 握	体制の未整備	取組の実施	問心·情報 発信	食文化の活用	食文化圏と行政区画の関係	文化財が指定
全体	114	90	57	45	42	20	18	17	16	12
北海道	3	5	2	1	1	0	0	0	3	0
東北	18	12	10	7	6	3	3	2	1	2
南関東	10	11	7	7	5	2	5	2	3	2
北関東·甲信	18	13	4	8	6	2	3	4	1	0
北陸	8	7	3	2	4	3	3	2	2	0
東海	6	5	5	2	2	0	1	1	1	1
近畿	8	8	6	3	2	0	0	1	2	0
中国	11	4	3	2	3	1	0	1	0	0
四国	3	3	5	3	2	2	0	1	0	2
九州	29	22	12	10	11	7	3	3	3	5

			食文化の説明				
	方針の明確化で 関する意見・要望	調査・報告書に関する意見・要望	食文化の振興で 向けた意見・要望	情報提供に関する意見・要望	財政支援ご関する 意見・要望	食文化の紹介	回答内容の補足
全体	19	19	15	9	6	43	57
北海道	1	1	1	0	0	3	6
輫	4	4	1	4	0	7	6
献東	2	4	2	1	1	4	8
北関東·甲信	0	2	4	1	1	8	6
北陸	2	0	0	1	0	4	5
東海	2	0	0	0	0	2	5
近畿	1	1	1	0	0	6	8
中国	1	2	0	1	2	2	0
四国	2	0	3	0	0	0	1
九州	4	5	3	1	2	7	12

4 海外の食文化振興施策に関する調査結果

1)調査概要

海外の食文化振興施策の把握を目的に、10 カ国を対象に海外調査を行った。 調査対象国、調査方法および調査項目は以下の通りである。

<調査対象国>

食関連のユネスコ無形文化遺産の登録国など、食文化振興施策の事例などが確認された以下の10カ国を調査対象とした。

NO	国	地域	対象国選定理由	食関連のユネスコ無形文化遺産登録
1	フランス	西ヨーロッパ	●ユネスコ無形文化遺産の食関連登録国●フランス料理は世界三大料理の一角をなしている●日本料理と相互に影響を受けて発展するなど、伝統と新しい要素が混在している点など、日本料理との共通点が多い	「フランスの美食術」2010年 *「フランスパン(バゲット) 〜バゲットにまつわる職 人のノウハウと文化」で登録を目指す動きあり
2	イタリア	西ヨーロッパ	● ユネスコ無形文化遺産の食関連登録国 ● 2 都市がユネスコ創造都市ネットワーク(ガストロノミー)の都市認定(パルマ 2015、ベルガモ 2019)を受けており、各地で食のイベントが行われている ● 1980年代から始まったスローフード運動の発祥の地であり、世界初となる食の総合大学を設立している	「ナボリの "ビッツァイオーロ" 技術」2017年 「地中海食」2010年(7カ国での共通登録。申 請はギリシャ・スペイン・イタリア・モロッコの4カ国共 同) *「イタリアでのトリュフの狩猟と採掘」等で登録を目 指す動きあり
3	スペイン	西ヨーロッパ	● ユネスコ無形文化遺産の食関連登録国 ● 2 都市がユネスコ創造都市ネットワーク(ガストロノミー)の都市認定(ブルゴス、デニア 2015)を受けており、国際観光都市を多く有する	「地中海食」2010年(7カ国での共通登録。申請はギリシャ・スペイン・イタリア・モロッコの4カ国共同) *「タパス」で登録を目指す動きあり
4	ベルギー	西ヨーロッパ	●ユネスコ無形文化遺産の食関連登録国 ●ビールを楽しむ人々の生活、品質の良いビール醸造のための努力など、ベルギー ビールにまつわる文化全体が、無形文化遺産登録の対象となっている	「ベルギーのビール文化」2016年
5	デンマーク	北欧	●食関連のユネスコ無形文化遺産登録目指す取組がある ●北欧圏の食文化の振興のあり方をマニフェストにした「新北欧10カ条」に基づいた、各分野の専門家、事業者などが連携した取組がある	*「レス島の塩づくり」で登録を目指す動きあり
6	メキシコ	南米	● ユネスコ無形文化遺産の食関連登録国 ● 伝統的食文化と観光、産業振興を繋げる取組に力を入れている。 ● 2 都市がユネスコ創造都市ネットワーク(ガストロノミー)の都市認定を受けて いる(エンセナーダ 2015、メリダ 2019)	「伝統的なメキシコ料理 – 先祖伝来で現存の共同体文化・ミチョアカンのパラダイム」2010年
7	ביוא	西アジア	 ● ユネスコ無形文化遺産の食関連登録国 ● 3 都市がユネスコ創造都市ネットワーク(ガストロノミー)の都市認定(ガズィアンテプ 2015、ハタイ 2017、アフィヨンカラヒサール 2019)を受け、伝統的な食をテーマにしたイベント実施やミュージアム開設に力を入れている ● トルコ料理は世界三大料理の一角をなしている 	「祭礼料理ケシケキの伝統」2011年 「トルコ・コーヒーの文化と伝統」2013年 「フラットブレッドの製造と共有の文化」2016(数カ 国共同)
8	韓国	東アジア	●ユネスコ無形文化遺産の食関連登録国●「韓食」の海外拡散事業や観光振興など、政策的に食文化のブランディングに力を入れている	「韓国のキムチ製造と分かち合い文化、キムジャン」 2013年 *「醤(ジャン)」で登録を目指す動きあり
9	シンガポール	東南アジア	● ユネスコ無形文化遺産の食関連登録国 ● 多文化国のため食文化も多様であり、食関連の多彩なイベントやデータベース 作成・活用などに力を入れている	「ホーカー文化」2020年
10	タイ	東南アジア	●食関連のユネスコ無形文化遺産登録を目指す取組がある ●食文化を対象に含む国家文化遺産認定制度があり、国が食関連のイベントを 主催するなど食文化を活用した取組に力を入れている	*「トムヤムクン」で登録を目指す動きあり

<調査方法>

対象国の現地語で以下の調査項目に関するデスク調査を実施した上で、日本における食文化振興施策の参考となりそうな各国の事例等について追加調査を実施した。

<調査項目>

1. 対象国の食文化保護・振興担当部局・団体と施策例

- ・国・州などの行政機関等で行われる主な食文化振興施策(食文化保護・振興実施当局、予算等)
- ・ 伝統的な食文化振興を目的とした取組、当該国の食文化へのプライド醸成、ブランディング向上などを目的に行う食文化関連イベントなど参考事例
- ・ 食文化保護・振興活動実施機関・団体・キーパーソン等

2. 対象国における食関連の無形文化は指定の類似制度等

・食関連の無形文化財指定の類似制度の有無、無形文化遺産目録の作成部局、各制度の対象食文化等

3. 食関連のユネスコ無形文化遺産の登録状況

- ・ユネスコ無形文化遺産の登録の有無、登録有りの場合は登録要件、登録による波及効果等
- ・ 新たな食関連のユネスコ無形文化遺産登録へ向けた動き

4. 対象国における日本料理・日本の食文化に対する認識

・日本の食文化の注目点、日本料理が評価されている理由

2)調査結果

(1) 対象国の食文化保護・振興担当部局・団体と施策例

ここでは、調査結果より、対象の 10 カ国において国・州で行われる食文化保護・振興の主な施策について、担当部局ごとに施策 例を取りまとめた。

<フランス>

農業省1/国民教育省

仏: Ministère de l'agriculture / 仏: Ministère de l'éducation nationale

【概要】農業省および国民教育省が旗振り役となって、自治体が自発的に幼稚園および小学校で食文化に関する体験授業を展開。給食に特別メニューが加わる。子どもを対象として食に関する啓発活動を行うほか、パートナー企業も参加して一般にもアピールする。予算は、農業省、国民教育省予算+自治体、協賛企業が負担。

【施策例】「味覚週間」(La Semaine Du Goût): 主に小学生を対象に、フランス料理のシェフらが学校で体験型授業を行う。1週間の給食のメニューに普段とは異なる食材や料理法が盛り込まれ、子どもの味覚に対する関心を高めるきっかけとする。

「味覚教育」:国民教育省は、給食に関する施策を行っており、栄養学的なものに加え、味覚に関する教育も行っている。教育の一部として、学校給食について栄養価が確保され安全なものであることを保護者に伝えることも重要とされ、食事はリラックスする時間であり、コミュニケーションの機会でもあること、また、発見や喜びをもたらす瞬間でなければならないなど、ガイドラインが示されている。ワークショップでのアクティビティ、料理遺産の評価、良質な製品の促進、さまざまな香り・味・スパイス・エッセンスの発見、製造の秘訣に関する説明、流行やメディアに対する批判的思考などのカリキュラムがあり、経済学、地理学、SVT(地球科学と生命)、PSE(環境健康予防)、現代言語、スポーツ教育などの教師が、食に関連する専門家(生産者、栄養士、NPO、シェフなど)と協力して食物教育プログラムを組むことができる。

(→P35~37事例参照)

食の歴史と文化の仏全国委員会2

仏: MFPCA; Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires

【概要】大統領官房、農業省、文化省が中心となって、フランスの食文化を世界無形文化遺産として登録することを目的として設立された団体。食文化の理解を深めるための博物館/イベント施設として全国に 4 箇所に設置された「ガストロノミー館」 (Cité de la gastronomie) を運営する。

【予算】経常予算€160,000 に対し、国からの助成金€15,000(2011)3

【施策例】「ガストロノミー(美食)館」創設・運営: フランスの食文化を国内外にアピールするべく、国内 4 カ所に拠点を設置。 各拠点の特徴をテーマに掲げて展示、講習会、イベントを展開する「食の博物館」が創設された。

- ・リヨン:伝統的かつ保守的な美食の街。健康や栄養学の研究を重点的にカバー(2021年3月現在、感染症対策で閉館中)
- ・ディジョン:ブルゴーニュワインの産地として有名な地域であり、ワインを含む食文化を中心にカバー(2021年末開館予定)
- ・パリ/ランジス:「パリの胃袋」と言われる首都圏の卸売市場(2024年末開館予定)
- ・トゥール:歴史、社会学、人類学的見地から研究する食文化(2021年末開館予定)

¹ https://agriculture.gouv.fr/semaine-du-gout-31e-edition

 $^{2\ \ \}text{https://repasgastronomiquedesfrancais.org/mission-francaise-du-patrimoine-des-cultures-alimentaires/}$

³ https://www.lyon.fr/blob?op=201310/delib/20135890.pdf

事例/フランス 1

農業省の全国食品プログラム

PNA; Programme national pour l'alimentation⁴



全国食品プログラム(PNA)は、フランスの公共食糧政策の枠組みであり、農水省食品総局(DGAL)が他の省庁(特に保健、消費者問題、エコロジー、法務、教育担当省庁)と協力して運営する。食品の安全性を確保することを主な目的とするが、同時に品質の観点から、万人が「十分な量の安全でおいしく、栄養価の高い多様な食品」にアクセスでき、これらの食品が持続可能な農業を通じて供給されるようにすることを目指すものである。

全国食品プログラム(PNA)は、全国保健・栄養プログラム(PNNS)に基づき、特に社会的、経済的観点から有機農業由来の食品のラベル認定や、給食、地産地消、旬の食品を優先することを目的としたプログラムを策定している。全国食品プログラム(PNA)は啓発、教育、広報などに関わるものが多く、社会的平等、食に関する青少年への啓発活動、無駄との闘い、テロワールに根付いた食文化の4つを柱に策定される。

PNA プログラムの例

- ・ 給食への配慮: 子どもの健康、食品の品質、ベジタリアンへの配慮、無駄との闘い、国内産
- ・ 欧州プログラム/野菜・果物、牛乳と乳製品を学校に:公的資金で学校に果物を配布するプログラム「休み時間に果物を一つ (Un fruit pour la récré) 」
- 小規模自治体への給食用食材調達支援
- ・ クリスマスや年末年始など特別な行事のためのフランス産食材振興キャンペーン

給食に地元産食材を積極的に取り入れるためのプログラムの例:「Ap'proche+」5

NPO「オーヴェルニュ=ローヌ=アルプグルマン(ARAG)」が主導するプログラム「Ap'proche+」は、地元の製品を給食に取り入れることを目的としている。 このプロジェクトは 2018-2019 年時期の優秀 PNA プログラムに選ばれている。

この NPO は、製品を提供したいが販売のノウハウを持たない地元の零細/中小食品事業者 46 社を対象に支援を行う。これらの企業の製品を給食に提供するために、研修を行い、料理人、集中厨房室、流通業者と合同でワークショップを開催する。

ARAG ではこれらの企業の営業担当者に対して給食メニューの詳細について記された説明シートを作成した。例えば、チーズのメーカーに対して、学校の食堂でカットしやすいようにチーズの形を変更したり、大人と体重も必要とされる量も異なる子どもに適したステーキ用肉などが開発された。いずれの場合も地元の企業の製品を対象とする。

 $^{{\}tt 4\ https://agriculture.gouv.fr/thematique_generale/alimentation}$

⁵ https://agriculture.gouv.fr/approche-un-projet-pour-encourager-le-local-dans-la-restauration-collective

事例/フランス 2

「味覚週間」

La Semaine Du Goût



味覚週間(Semaine du Goût)は多くの人々(幼稚園から高等教育までの児童、青少年がメインターゲットだが、一般人も対象とする)に味覚を伝承、教育することを目的として、国民教育省と農業省の主導で1990年に発足したイベントである。

児童、青少年(幼稚園から高等教育まで)をはじめとして一般市民や、生産地から食卓に至るまでのサプライチェーンのあらゆる段階に専門家が介入し、フランス全国で料理遺産と食文化を促進することを目指しており、実施にあたり、レストラン、生産者、流通事業者、保健機関、自治体の協力を受けている。毎年 10 月に開催され、味覚週間のポータルサイト ⁶が開設され、テイスティング、ワークショップなど、味覚に関するイベントに申し込んで本プログラムに参加することができる。

味覚週間では、毎年イベントのアンバサダーが任命される。2020年には有名シェフを含む 12名のアンバサダーが地方ごとに任命された 7。アンバサダーはイベント期間中、推薦するシェフ、ケータリング事業者、職人、地域の生産者を伴って学校に出向く「味覚の授業」や「特別メニュー作成」などを行う。

<沿革>

- 1990 年 最初の「味覚の日(Journée du Goût)」が 1990 年 10 月にパリのトロカデロ広場で開催される。
 350 人のシェフが参加して、パリの小学校の CM1-CM2(日本の小学 4 年、5 年に相当)の生徒を対象に、最初の「味覚の授業(Leçons de Goût)」が行われる。
- 1994年「味覚週間」がフランス全国に拡大される。ホテル、小売店、給食、ホテル学校、食品業界の職人、スーパーなども参加。
- 2004年 農林水産省の協力のもと、味覚週間 (Semaine du Goût) が開催される。
- 2009 年「みんなのための味覚(« le goût pour tous »)」をテーマに 20 回目の味覚週間を開催。
- 2014年 一流のシェフ4人による「偉大な味覚週間 (Semaine du Goût Géante)」開催。
- 2016年 味覚週間のウェブサイトを開設。
- 2017 年 味覚週間のパートナー団体として「味覚のイノベーションと伝承のための財団(Fondation pour l'Innovation et la Transmission du Goût)」⁸が創設される。

https://www.legout.com/la-semaine-du-gout/

⁶ https://www.legout.com

⁷ https://www.legout.com/wp-content/uploads/2020/09/DP-Semaine-du-Gout-2020-V6.pdf, https://www.legout.com/wp-content/uploads/2020/09/CP-Chefs-ambassadeurs-SDG-2020-V2.pdf

^{8 2017} 年、マーケティング/イベント企画事業者ホップスコッチグループ (Hopscotch Groupe) と食品専門広告代理店ソペクサ (Sopexa) が設立した団体で、食の分野における不平等と貧困の削減を目的としている。幼稚園や小学校での「味覚の授業 (Leçons de Goût) 」、大学やグランゼコールでの「キャンパスのシェフ (Chef sur le Campus)」、ホテル/レストラン業界の学生を対象とした「明日のシェフ会議」など、教育的なイベントを主催している。

「味覚の授業」

味覚週間の期間中、学校施設で開催される「味覚の授業」は、幼少時から豊かな食文化に触れ、テロワール、食品の季節性、品種、多様でバランスの取れた食事とその作り方を学ぶ機会を提供する。1990年以来、550万人以上の子どもが幼稚園や小学校でこのイベントに参加している。特定の果物や野菜を知らない子どもが多くいるため、自然な状態での食品と、それらを加工した食品との違いについて学ぶ。「味覚の授業」は教師からの要望が高く、10月以外の時期でも開催されることがある。

プログラム実施を希望する教師は、サイト⁹に登録して申し込む。2015 年 9 月時点で、約 4,500 人の教師が同サイトに登録。専門家を招待できない幼稚園と小学校では、動画レッスンにアクセスすることができる。2020 年 10 月のイベント開催時には、有名シェフでテレビの人気料理番組の司会者でもあるグレゴリー・コーエン(Grégory Cohen)による授業が行われた。

教材は無料で提供される。農業、食糧、環境をテーマとしたものがあり、大部分が INRAE(仏国立農学研究所)の研究者が科学的根拠に基づいて作成したものである。

「味覚週間」は 2020 年、日本でも 10 月から 12 月まで開催された ¹⁰。 3,500 人以上の学生を対象に、「味覚の授業」が地域の専門家の協力により開催された。東京大学でのオンラインワークショップのほか、研究者とのズーム会議も行われた。



「味覚の授業」の様子



一般向けのイベントの事例をマップで見ることができる https://mapstr.com/map/semainedugout/IOld6Kcq7F

⁹ www.legout.com

¹⁰ https://legout.jp

<イタリア>

文化財·文化活動·観光省 11

伊: Ministero per i Beni e Attività Culturali e per il Turismo /英: Ministry of Cultural Heritage and Activities and Tourism

【概要】文化・興行の保護、および芸術的・文化的・景観的遺産の保全を所管する省庁。

【施策例】 イタリアの食の年 12(2018 anno del cibo italiano / 2018 the year of Italian food)

2018 年 1 月より、イタリアの独自性の一部である「全国各地の郷土料理と食の伝統」に焦点をあて、各種イベントや企画を開催。イタリアの食の価値を高めるという主な目的のほか、芸術・景観・文化と紐づけし、イタリア観光および食の美と味を世界に向けて促進。

目的:・近郊の農業をベースとした小規模生産者(=イタリアの食の特色・強み)の維持

- ・若い世代と生産現場の交流促進と地元農産物消費の重要性に関する認識向上
- ・プロセッコ(スパークリングワイン)とアマトリチャーナパスタのユネスコ新規登録
- ・イタリア食品の生産と輸出の振興、イタリア観光の促進 など

取組内容例:

- ・食と芸術性を関連付ける著名な絵画を使ったポスターを多種作成
- ・パスタ・米・トマトのラベル表示の厳格化、食品ロス軽減のためのプロジェクト
- ・イタリアにおける食の専門家チーム(著名なシェフ・スローフード創立者・食の歴史研究者・栄養士などで構成)を設置及び企画調整など

ロンバルディア州行政機関 13

伊: Regione Lombardia / 英: Lombardia Region

【概要】 ミラノを州都とする北イタリアのロンバルディア州を統括する行政機関

【施策例】 ワインと味覚の道(伊: Strada dei Vini e dei Sapori / 英: Roads of Wines and Tastes)

伝統・文化・景観を背景に、条件を満たした州内のワイン・食品製造者を訪ねる観光ルートを認定(→P39 事例参照)

スローフード

英: Slow Food

【概要】 1986 年にイタリアで発足。1989 年にはファストライフに対抗する「よろこびの保護と権利を求める運動」として、スローフード宣言に日本を含めた 15 カ国が署名。現在では、生産者・自然環境・エコシステムに配慮し、食の本来の価値を取り戻すための運動として全世界に広がっている。

【施策例】 食に関する権利・生物多様性の保護をテーマとした国際会議の開催、2004 年、世界初となる食科学(ガストロノミックサイエンス)の専門大学「食科学大学」を設立(様々な学問分野から総合的に食に関する知識・スキルを身につけることができる)、スローフード料理人同盟運営、「食と健康」をテーマとしたプロジェクトの推進など。

(→P40事例参照)

¹¹ https://www.beniculturali.it/

¹² イタリアを訪れる人にとって最大の魅力である食・芸術・景観の繋がりの価値を高め、振興する年間イベント https://www.beniculturali.it/articolo/2018-anno-del-cibo-italiano https://www.beniculturali.it/mibac/multimedia/MiBAC/documents/ 1519138727616_cartellastampa.pdf https://www.gamberorosso.it/notizie/il-2018-gastronomico-cose-successo-nellanno-del-cibo-italiano/#デtext=1%20risultati&text=Sembrerebbe%20proprio%20d%20s%C3%AC%3A%20mai,con%20un%20aumento%20de%203%25. http://www.annodelciboitaliano.it/ (イベントサイト) https://www.instagram.com/museitaliani/?hl=ja (博物館・美術館インスタグラム) 13 https://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/

事例/イタリア 1

ワインと味覚の道

Strada dei vini e dei sapori



主に田園地域の観光振興を目的として設定されるルート。地域のワイナリーや食に関する施設めぐりを促す。ルート上に設置される案内板や地図、また各施設で入手可能な冊子には、歴史的建造物・景観・文化施設なども含まれており、ワインと食にとどまらず、地域の自然・環境・文化の普及と認知度向上に貢献する。現在、イタリア全土に150以上の「ワインと味覚の道」が存在し*14、なかには「リゾットと米の道」「オイルの道」といった1つの食品に特化したルートも設定されている15。



ロンジャーノ市と「ワインと 味覚の道」協会主催のイベン ト「ワインと味覚を路上で」 (ロンジャーノ市)

法律第268号「"ワインの道"規律」(1999年7月27日施行)

1999 年ご法華第268 号「"ワインの道"規律」 が施行され、「ワインと味 覚の道」 に関する規定が明確化されると同時に助成金の適用が認可された。 以下は、管理運営と助成金に関する項(抜枠)の概要。

「第2条組織・管理・運営手段」

各州は「ワインの道」の管理と運営を定義するにあたり、以下の手段を用いることができる。

- a) 加盟者による署名のある「ワインの道」の規定書
- b) 促進委員会
- c) 管野委員会
- d) 標識度
- e) 促進・配付用の案内パンフレット及びツール

第4条優點譜・助成金】

- 1. 「ワインの道」実現にあたり、地域・州・国・共同体を通して経済的が制を受けられる。
- 「ワインの道」の認知度を高めるための外国向けのプロモーション、促進・案内・宣伝用ツール(外国向けを含む)の作成に関しては、イタリア政府観光局(ENIT)及びイタリア貿易振興機構(ICE)を通して経済競励を受けられる。
- 3. 「ワインの道」に関連した企画を支援するため、1999 年より 年間30億リラ(約155万ユーロ)の予算を充てることができ る。費用の支給は、常設国交会議の合意を得た上で、農業政策 省と各県によって行われる。



「ワインと味覚の道」マップ

農業森林政策省省令(2000年7月12日施行)

2000年には農業森林政策省による省令が施行され、「ワインの道」の最低基準が設定された。以下は、食と基準に関する項(抜粋)の概要。

【第1条目的】

一定の条件を満たしたワインの他に、農業森林政策省省令第350号(1999年9月8日発令)に準拠した伝統が沈農産食品が「ワインの道」の対象として認められることが定められた。17

【第2条「ワインの道」 最低基準】

各「ワインの道」は、次のものを備えていなければならない。

- a) ルート内で統一されたロゴ
- b) ルート沿い及び「ワインの道」加盟施設にロゴ入りの案内標識が設置 されていること
- c) 「ワインの道」の各加盟施設に当該ルートの地図を設置すること
- d) 最低でも加盟施設の種類と「ワインの道」加盟に必要な条件が記載された運営規則書
- e) 責任者

¹⁴ https://www.eataly.net/it_it/magazine/racconti/in-cantina/migliori-strade-del-vino-italia

¹⁵ https://www.buonalombardia.regione.lombardia.it/wps/portal/site/buonalombardia/DettaglioRedazionale/strade-dei-vini-e-dei-sapori/federazione-strade-del-vino-e-sapori-della-lombardia http://www.viniesaporidilombardia.it/?page_id=346

¹⁶ https://www.parlamento.it/parlam/leggi/99268l.htm なお、関連法では「味覚の」という言葉は含まれないため、本資料の関連法に関する内容では「ワインの道」とした。

¹⁷ https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2000/07/28/00A10377/sg

事例/イタリア 2

ポッレンツォ食科学大学 18

Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

【形態】イタリア政府認定私立大学

【所在地】クネオ県ブラ市ポッレンツォ(イタリア)

【創立】2004年

【教授言語】英語・イタリア語

【課題】学士課程(3 年)、修士課程(2 年)、博士課程(3 年)、マスターコース(1 年)x 6、「食の設計」マスターコース(1 年)、ワインテイスティングとワインセラー管理の上級コース (6 か月)

カリキュラム(2021年3月時点)19

食科学·食文化(3年制学士課程)

フードシステムに関連する持続可能性と主権 ²⁰に影響を与えることのできるガストロノーム(食の専門家)を育成。講堂で行われる講義や研究に加え、研修旅行・実地体験・実験室での授業・食の世界で活躍するプロによるセミナーを通した指導が行われる。 必修科目 17、選択科目 3、研修旅行 15 回

修業年数		3年		取得単位数	180 単位(イタリア大学単位)
受講者数		最大104人		教授言語	英語・イタリア語
	第一学期		第二学期		共通
一年次	食の生物多様性と人間の生態		食品微生物学		イタリア語
	分子と味覚の科学		食物の人類学		英語
	経済政策と食の持続可能性		法律上の生態学と主権*1の歴史		研修統了I *2
					ガストロノミーゼミ I *3
二年次	農業生態系と持続可能性		食品学 * ⁴		研修統于II *2
	旅行·社会·環境学		食の設計学 * ⁵		ガストロノミーゼミ II *3
	食の歴史(先史時代~中世)		食の歴史(近代~現代)		
三年次	食物と健康		食物の哲学と食のコミュニケーション*6		研修統于III *2
	食物のグローバルガバナンス		民族生物学と食糧調達		ガストロノミーゼミ III *3
	農食品業経営学		食の技術 * ⁷		卒業論文
	·	·		·	セミナー・会議



¹⁸ https://www.unisg.it

¹⁹ https://www.unisg.it/corsi-iscrizioni/laurea-triennale/laurea-triennale-private/

²⁰ 主権:人が健康的で文化的に適切な食糧を得る権利、人が自らの食糧と農業システムを定義づける権利を意味する「食糧主権 Food Sovereignty」を指す。(出展: http://usfoodsovereigntyalliance.org/what-is-food-sovereignty/)

<スペイン>

農業漁業食料省21

西: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, MAPA

【概要】 農業、 畜産、 漁業、 食品産業や 農村開発などを所管するスペインの行政機関。 スペインの食品の品質を評価し、 非常 (こ多様で世界に誇れる同国の農業食品システムの評価を高めるために戦略的に施策を展開している。

【施策例 1】 2020 年より組織的な広告キャンペーン「#Food from Spain」を展開 ²²。

予算: 230 万ユーロ

目的: ブランドを宣伝することにより、農産食品および漁業部門の位置付けを改善し、自国の食品の起源を代表する農業、畜産、漁業従事者の仕事を評価する。

【施策例 2】 1987 年より、スペインの食品の素晴らしさと、その生産、加工、使用、マーケティング、普及に貢献した専門家や組織の活動を評価する「スペイン・フード・アワード」を開催。 現在は、以下の5つのカテゴリーで授賞²³。

「Food from Spain」賞(毎年)

「Food from Spain ベストエキストラバージンオリーブオイル」賞(毎年)

「Food from Spain ベストチーズ」賞(隔年)

「Food from Spain ベストワイン」賞 (毎年)

「Food from Spain ベストハモン」賞 (隔年)



「#Food from Spain」キャンペーンのマーク



「Food from Spain」のマーク

スペイン観光協会

西: Turespaña

【概要】観光省長官を通じて商工観光省に付属する州政府の自治組織²⁴。同国が観光政策として、スペインの美食を重要な要素であるとして宣伝に力を入れていることから、食文化振興にも力を入れている。観光協会全体予算:13 億ユーロ

【施策例】 国家総合観光計画に含まれるガイドラインに従って、健康的な美食を通して観光を促進することなどを目的に、王立 美食アカデミー(→P42 事例参照)と協力協定を調印 ²⁵。スペイン公式観光 HP(スペイン・インフォ) ²⁶で美食観光情報の提供などを行っている。

自治州政府の振興施策例

バスク自治州:生産者と顧客をつなげる変革産業、付加価値を生み出す能力を備えた競争力のある産業促進、ブランド向上と 国際的な展開などを目的に、「バスク地方の美食と食の新し、ル戦時器十画 2020」を推進²⁷

ガリシア自治州政府:ガリシアの文化的アイデンティティの重要な要素としてのワインと美食の認識を促進、自治州内の食料生産 資源を活用することにより、ガリシアの美食観光の収益性を高めることなどを目的に、ガリシアのワインと美食の観光戦略「ガリシアサベ」を推進²⁸

²¹ https://www.mapa.gob.es/es/

²² https://www.alimentosdespana.es/es/campanas/ultimas-campanas/alimentos-de-espana/el-pais-mas-rico-del-mundo/default.aspx

²³ https://www.alimentosdespana.es/es/premios/ https://www.mapa.gob.es/ca/ministerio/premios/premios-alimentos-de-espana-/default.aspx

²⁴ https://www.alimentosdespana.es/es/estrategia-alimentos-espana/

²⁵ https://realacademiadegastronomia.com/noticias-rag/la-real-academia-gastronomia-firma-convenio-colaboracion-turespana/

²⁶ https://www.spain.info/es/gastronomia-enoturismo/

²⁷ https://www.irekia.euskadi.eus/es/news/40878-gobierno-vasco-presenta-ambicioso-plan-estrategico-gastronomia-alimentacion-euskadi-con-foco-puesto-salud-seguridad-singularidad-sostenibilidad

²⁸ https://www.turismo.gal/que-facer/promocions-para-gozar-agora/galicia-sabe?langId=es_ES

事例/スペイン

王立美食アカデミーの各機関と連携した取組

Real Academia de Gastronomía (RAG) /Royal Academy of Gastronomy

王立美食アカデミー

「スペインの美食文化を広め、保護することを主目的とする」公法公社。2008年11月にロイヤルの称号を授与され、2011年に国の公法法人として設立。スペインの美食、人々の食と幸福、大衆の伝統の維持と伝達の普及に努め、科学的、教育的、文化的、歴史的な目的で活動。現在ほぼ30の国立アカデミーを包括する国際ガストロノミーアカデミーの推進者でもある。

活動方針:

- 1. 「タパス」の世界無形文化財登録を目指し、教育・文化・スポーツ省と共に推進運動のイニシアチブをとる
- 2. 教育システムへの食および味の知識の取入れ:教育文化スポーツ省およびスペイン栄養財団と協力協定を締結し、3 者が協力して食品教育に賛成することに合意(2013年~)
- 3. 自国の食文化を定義する100のレシピ(伝統的なスペイン料理の最も代表的なレシピ100選)をHPに記載など

『幼児教育のための食品、栄養、美食プログラム』パンゲイ(PANGEI)用教材の共同開発 29

連携先:教育文化スポーツ省

概要:スペイン全土(3~6歳)の幼児教育に携わる教員向けに、教員向けガイドライン³⁰と、そこで使われる教材の開発。国や地域の美食文化の基本的な知識を通じて、美食と食への包括的なアプローチを生徒に浸透させ、食事とより健康的な生活との関係を改善することなどを目指している。

期間: 2016年~2020年31



Rutas Turismo

Mapas

飲食ガイドの共同作成

連携先:株式会社レプソル(REPSOL S.A.) 32

概要:レプソルガイド³³ (旧カンプサガイド) は 1979 年以来、車での観光ルートや旅程を提案し、美食を重視した情報を提供してきたスペインの観光ガイド。美食アカデミーがスペイン各地のレストランを料理、素材、郷土の料理へのリスペクト、サービスなどの視点から評価し、レプソル

がそれを取り上げるレストランの格付けを行う同ガイドは 2014 年に最初のガイドが発行され、以後、毎年更新されている。書籍販売のほか、ウェブサイト 34、モバイルアプリなどにも対応。

王立美食アカデミーの仮想歴史図書館35

連携先:デュケ・デ・アウマダ図書館 (Biblioteca Duque de Ahumada)

概要: 王立美食アカデミーのデータを無償公開することで、アカデミーの基本的な使命のひとつ「美食文化の普及」を目的に、スペインの食文化の知識と記述に関心のある一般の人々を対象に、印刷技術が導入された当時のものから、デジタル化された未発表の原稿のコピーも含め、計1,300点以上の資料を公開。ユーザーはライブラリ全文を直接、リアルタイムで閲覧できる。(後援: アウマダ公爵/ビエル・チコ・デ・グスマン)



資料のサマリー表示例

²⁹ http://www.amigosrag.es/pangei---programa-de-alimentacion-nutricion-y-gastronomia-para-

³⁰ 教員向けガイドラインは、教育職業訓練省の電子オフィス等からプログラムを無料でダウンロード可 https://sede.educacion.gob.es/publiventa/programa-de-alimentacion-nutricion-y-gastronomia-para-educacion-infantil-pangei-el-gusto-es-mio/educacion-infantil-y-primaria-alimentacion/20892

³¹ https://redined.mecd.gob.es/xmlui/bitstream/handle/11162/158987/18742.pdf?sequence=1&isAllowed=y

³² スペインの石油とガスの複合多国籍企業 https://www.repsol.com/en/index.cshtml

³³ 飲食ガイドについて https://apps.repsol.com/infografiasgr14/015-guia-de-alimentos/index-en.php

³⁴ 飲食の紹介 https://www.guiarepsol.com/es/comer/

³⁵ https://realacademiadegastronomia.com/biblioteca/

<ベルギー>

ベルギー飲食品産業連盟36

英: FEVIA, The Federation of the Belgian food industry

【概要】 食品産業連盟として、Fevia Brussl(ブリュッセル首都圏)、Fevia Wallonie(ワロニ仏語圏)、Fevia Vlaanderen(フランダース蘭語圏)が一体となり競争力のある持続可能な食品産業の振興を目指している。27 の各セクター連盟、就業人口 9 万 5000 人、4000 社以上の飲食産業企業メンバーから成る。連盟の参加者の合議で決定されたビジョンと戦略に基づいて、メンバーにアドバイスを行ったり、メンバー間の経験共有とネットワーク構築、ヨーロッパ/国/地域の政策との連帯促進や広報など行うことが Fevia の役割である。

【施策例】学生(中高大)向けの革新的かつ持続可能な食品のコンテスト(Food at Work Ecotrophelia Awards)を主催。過去には地元の鋳造所のビール酵母を使ったピザや、同じく地元のチーズと穀物を海藻と組み合わせたベジタリアンバーガーなどが受賞しており、学生や食品業界にとっての就活、採用の場にもなっている。

ワロン仏語圏高品質農業促進庁³⁷

仏: Apaq-W, Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité

【概要】38 ワロン仏語圏における健康的で高品質な食品生産と促進、天然資源、生物多様性および土壌の保存と管理。 地域の社会経済的発展、景観の保存と管理を行うことを目的とする。 ビールに関しては、APAQ-Wが Belgiqn Beer of Wallonia というワロン地域で醸造されたビールであることを保証するラベルを発行し、 地ビールの保護を行なっている。

【施策例】ワロンで醸造され、醸造所自身が販売するビールの宣伝、表彰を目的とするコンテスト「Best local Beer」の実施。参加する醸造所は、クラフトビールであることを保証する一定数の厳格な基準(最大生産量、「カスタムビール」の禁止など)を尊重する必要がある。ベルギービール醸造ジャーナリスト協会(AJBB)、農業運用総局(Operational Directorate General Agriculture)などの提携による。

〈デンマーク〉

食品農業水産省39

デンマーク語: Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri / 英: Ministry of Food, Agriculture and Fisheries of Denmark 【概要】 1896 年に設立された農産省はその後水産省と合併し、1997 年に「食品省」の名前に変更された。2015 年には「環境省」と合併し「環境食品省」となったが、2020 年に「食品農業水産省」と「環境省」へと再分割された。持続可能で資原効率の高いソリューションの推進、国内の食品産業の発展と雇用の創出、および食品を健康的で環境に優しいものとすることをミッションとする。

年間予算: 2,060,500,000 DKK (約355 億円/食品農業水産省の食料・家畜・研究部門全体の予算) 40 【施策例】

「Ø-mærket」(オーガニック生産および生産物の認証制度): 1990 年に導入された政府の管理認証制度。認証対象は、デンマークで生産されたものに限られる。 農作物の栽培や食品の製造に際しての農薬や添加物の使用に、厳しい制限をもう置けている。 また、認証要件を満たしているかどうか、当局によって定期的に検査が行われる。

「Gastro 2025」: 食品・食事・健康に関するデンマーク政府の戦略 41。 予算 17,000,000 DDK(約3億円)。

³⁶ https://www.fevia.be/fr

³⁷ https://www.apaqw.be/fr

³⁸ https://fr.wikipedia.org/wiki/Brasserie_Grain_d%27orge_(Belgique)

³⁹ https://fvm.dk/

 $^{40\} https://oes.dk/staten-i-tal/statsregnskabet-i-tal/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter-fordelt-paa-ministerier/statens-udgifter-og-indtaegter$

⁴¹ https://fvm.dk/foedevarer/gastronomi/

- ・プロモーション、食アカデミーの設立、World Food Summit Better Food for More People の開催、開発プロジェクトなどでデンマークの食文化を多面的に強化する。
- ・企業、飲食業界などの19人からなる諮問委員会がデンマーク産の食料品の輸出、より良い食生活、フードロス防止や食文化の観点からの観光促進を行う。
- ・「美食派遣チーム」という名称の事業を実施。農村地域を対象として、人気レストランへの地元食品提供の強化、地方のレストランのレベルの向上、地元の飲食に関係する起業家への助言を行う。

食文化協会 42

デンマーク語: Madkulturen /英: The Food Culture Association

【概要】食品農業水産省の傘下にある独立した機関。非営利および商業プロジェクトを通じてデンマークの食文化の強化に取組、 情報収集も行う。「持続可能食文化」「子どもや若者」「食事を通して社会問題の解決」という三つの対象分野があり、それぞれの分野で具体的なプロジェクトを立ち上げ、実現している。43 (→組織及び取組は P45 事例参照)

「新北欧 10 カ条」について

【概要】消費者、農林漁業者、食品産業者、工業者、流通業者、研究者、専門家、政府など、全ての関係者がそれに基づいて産業振興を行い得るコンセプト。2004年、北欧のシェフ12人が発表したマニフェスト。目的は北欧の材料・食文化の伝統を強化し、北欧の料理文化を盛り上げること。その理念は、現在は北欧理事会44に引き継がれている。45

【経緯】母体となる団体・組織はなく、上記の発案者二人が 6 カ月をかけて、マニフェスト草案を作成した。 4612 人のシェフとワークショップを開いて議論した上、現在の 10 条が決定された。その後、New Nordic Cuisine Symposium が開催され、多方面の食文化の関係者が参加した。

「新北欧10条」の内容は以下の通り:

- 1. 北欧という地域を思い起こさせる、純粋さ、新鮮さ、シンプルさ、倫理能表現する
- 2. 食に、季節の移り変わりを反映させる
- 3. 北欧の素晴らしい気候、地形、水が生み出した個性ある食材をベースにする
- 4. 美味しさと、健康で幸せに生きるための現代の知識とを結びつける
- 5. 北欧の食材と多様な生産者に光を当て、その背景にある文化的知識を広める
- 6. 動物を無用に苦しめず、海、農地、大地における持続可能な生産を推進する
- 7. 伝統的な北欧食材の新しい利用価値を発展させる
- 8. 外国料理からのヒントをよい形で取り入れ、北欧の料理法と食文化に刺激を与える
- 9. 自給自足されてきたローカル食材を、高品質な地方産品に結びつける
- 10. 消費者の代表、料理人、農業、漁業、食品工業、小売り、卸売り、研究者、教育関係者、政治家や関連の当局とこのプロジェクトの関係者が力を合わせ、北欧諸国全体に利益とメットを生み出す

⁴² https://www.madkulturen.dk/

https://food.ku.dk/english/news/2017/judith-kyst-we-are-gathering-and-sharing-our-knowledge-about-the-good-life-in-old-age/

⁴³ https://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2020/03/3a-1_%C3%85rsrapport_for_Madkulturen_2019.pdf

⁴⁴ Nordic Council。北欧諸国がメンバーとなっている国際組織で、食文化を含めた様々分野が議題となる。**2018** 年には「持続可能な食政策に関する北欧の解決案」を発表している。政策例 **24** 項目は、国レベルでの栄養政策、食文化とそのアイデンティティー、フードロス、サステイナブル食生活などに関する提言となっている。

https://www.norden.org/da/information/hvad-er-ny-nordisk-mad

http://norden.diva-portal.org/smash/get/diva2:1214792/FULLTEXT01.pdf

⁴⁵ 新北欧10 ヵ条のホームページは閉鎖済みである。

⁴⁶ https://www.norden.org/da/node/24363

https://faktalink.dk/madkultur-baeredygtig-ny-nordisk-mad/ny-nordisk-mad

事例/デンマーク

食文化協会の各機関と連携した取組

食文化協会について

組織構成 ⁴⁷: 理事会を除く正規職員 21 名。理事会 12 名(理事会は企業関係者、各省関係、シェフ、自治体関係者、業界団体関係者、教育関係者で構成される)。理事会メンバーは食料農水省によって任命される。2019 年に、Madtanken という内部諮問機関(シンクタンク) ⁴⁸が設立された。

運営資金について:一定要件の下に、食料農水省傘下のデンマーク獣医食品局から出資を受けているほか、それ以外の関係者からの収入、財団、企業、公開会社、EU からの助成金、販売収入などで運営されている。49

年間予算:26,767,086 DDK(約 4.5 億円)。活動報告と決算報告は毎年公表。 50

食品ロスのプロジェクト 51

二つの学校が地域のスーパーの余剰品を購入することで、食料ロスの削減を試みるプロジェクト。 将来は全国レベルへの拡大を検討している。食文化協会はプロジェクトの企画や実施を担当して いる他、教材の開発にも関わっている。



気候に優しい食52

デンマーク人の多くは自分が持続可能な食料についての知識が足りないと自覚しており、スーパーマーケットチェーン Meny は、消費者が 気候に優しい食材を使って料理する方法についてチェーンの顧客にアドバイスできるようスタッフ向けの講習会を開いた。食文化協会は、研修会の研修プログラムの開発を担当した。

「将来の消費者に将来のジャガイモを」プロジェクト53

ジャガイモはデンマーク人の主食だが、調査によるとデンマーク人のジャガイモ消費量は減少傾向にあり、特に若者の消費が激減している。 地元産ジャガイモは環境に優しい食材 ⁵⁴ということで、食文化協会はスーパーマーケットチェーンやジャガイモ生産企業と協力し、若者にジャガイモの魅力を知ってもらう「将来の消費者に将来のジャガイモを」というプロジェクトを立ち上げ、若者が今より多くのジャガイモを食べてもらうために、SNSを使い、ユーモアを込めてジャガイモの正しい栄養情報やレシピを発信している。



ワールド・フード・サミット(4年連続コペンハーゲンで開催)

ワールド・フード・サミットは、「国連の持続可能な開発目標に基づき、政策立案者、研究者、ビジネスリーダー、市民社会のためのプラットフォームを作り、世界の食料システムをより持続可能で健康的なものにすることに誰もが貢献できるようにすることが全体的な目標とされたサミット。2019年のテーマは、「食料安全」「資源効率」「より良い健康と食生活」といった三つに分けられ、食文化協会はサミットの運営や「より良い健康と食生活」のテーマセッションの計画に携わった55。

⁴⁷ https://www.madkulturen.dk/kontakt/#medarbejdere https://www.madkulturen.dk/om-os/bestyrelse/

⁴⁸ https://www.madkulturen.dk/madtanken/#film

⁴⁹ https://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2021/04/2021-03-12-Ajourfoert-vedtaegt-Madkulturens-bestyrelse.pdf

⁵⁰ https://www.madkulturen.dk/wp-content/uploads/2020/03/3a-1,%C3%85rsrapport_for_Madkulturen_2019.pdf

⁵¹ https://www.madkulturen.dk/projekt-indsats/madspild-paa-skoleskemaet/

⁵² https://www.madkulturen.dk/projekt-indsats/klimauddannelse-i-meny/

⁵³ https://www.madkulturen.dk/projekt-indsats/kartofler-i-unges-madkultur/

⁵⁴ 輸送などによる環境負荷が低くなる他、オーガニック農業が広く行われている社会背景もあると思われる。

⁵⁵ https://www.madkulturen.dk/projekt-indsats/world-food-summit/

<メキシコ>

観光省

西: Secretaría de Turismo Federal / 英: Federal Secretary of Tourism

【概要】 1928 年に内務省付属の観光合同委員会として発足し、国家観光委員会、国家経済省観光部、内務省人口総括室観光部を経て、1977 年に観光省となった。観光に関する公共政策を立案、実施、統括する連邦行政機関。

【施策例】国の食文化振興政策56:

「食べにおいで」プログラム(下記参照)、ビジネス情報プラットホーム「観光と繋がれ」、「メキシコ食文化の日」宣言など 様々な取組がある。2015 年 9 月より観光省ほか以下の機関が参加して活動を行なっている。

参加機関:外務省、財務公債省、社会開発省、経済省、農畜水産農村開発食料省、公共教育省、保健省、労働社会保障省、メキシコ観光振興委員会、国立科学技術審議会、公共信託、メキシコ外国貿易銀行、メキシコ産業金融公社、農業・牧畜市場商業開発支援庁、国立文化芸術審議会、国家生物多様性の知識及び利用委員会

「食べにおいで」プログラム⁵⁷:

- 1. 「食べにおいで」マーク(「国の食文化振興政策」の模範となる料理人、飲食店、生産者、起業家などを評価するもの。観光省の審査に合格すると獲得できる。外国におけるメキシコ料理の優れたレストランにも外務省が授与。
- 2. 「食べにおいで」クレジット: 財務公債省とメキシコ産業金融公社が開発したレストランや調理サービスを提供する企業向けの 融資プログラム。店舗の改装や設備の購入、運営資金などが対象となる。
- 3. 料理人特別外交使節団:外務省が「食べにおいで」マークの外国での普及を目的として結成。様々な地域の傑出した料理 人ネットワークで構成されている。

国立在来種とうもろこし審議会

西: Consejo Nacional del Maíz Nativo (CONAM) /英: National Council of Native Maize

【審議会構成員】審議会は、議長(連邦政府の行政権所有者)、農業・農村開発省長官、環境・天然資源省長官、文化省長官、国立先住民研究所所長、農産食品セクター関連の社団法人の代表、農村の代表、先住民コミュニティーの代表、学識経験者で構成される。

【施策例】在来種とうもろこしの保護と普及のための連邦法制定:2020年4月14日に施行。国の文化遺産である在来種のとうもろこしの品種及びその多様性を保護することを目的とする。背景には、輸入される遺伝子組み換えとうもろこしとの交雑がある。在来種のとうもろこしとその多様化の過程を、国の文化表象及び食糧確保の保証として宣言し、その伝統的生産方法を保護するための組織及び仕組みを定めている。

メキシコ食文化研究所

西: Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexican / 英: Conservatory of Mexican Gastronomic Culture

【概要】メキシコ伝統料理の根幹をなす慣習、生産物、文化実践、知識などの保護や普及を目的とした民間団体。ユネスコの 諮問機関でもある。 (→P47~48 事例参照)

⁵⁶ http://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5405996&fecha=02/09/2015

⁵⁷ https://www.gob.mx/sre/articulos/ven-a-comer-la-marca-de-gastronomiamx-para-el-

mundo?idiom=es#~:text=%E2%80%9CVen%20a%20comer%E2%80%9D%20forma%20parte,Patrimonio%20Cultural%20Inmaterial%20en%202010.&text=Involucra%20la%20participaci%C3%B3n%20de%2020%20dependencias%20del%20Gobierno%20de%20la%20Rep%C3%BAblica.

https://www.gob.mx/sectur/acciones-y-programas/distintivo-ven-a-comer

https://www.nafin.com/portalnf/content/financiamiento/ven-a-comer.html

事例/メキシコ

メキシコ食文化研究所 58の活動

Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana







メキシコ食文化研究所のロゴ

メキシコ食文化研究所

メキシコ伝統料理の根幹をなず慣習、生産物、文化実践、知識などの保護および普及を目的とした民間団体。ユネスコの諮問機関で もある。

活動方針:

- 1. メキシコ伝統料理の保護と刷新のための研究、教育、実験を指導する学術活動
- 2. 関連イベントの実施、専門的な情報の公開、バーチャル資料センターの創設などの宣伝普及活動

機能:

- 1. 伝統回帰の傾向および天然資源の持続可能な利用を促進する。また、食品関連、特に持続可能発展の強化や文化遺産の 保護に向けたテーマに関する調査や研究を促進する。
- 2. 教育制度や政府機関、食文化に関わる市民社会団体を通して知識や情報を発信する。
- 3. 会議やセミナー、その他、食品生産者や料理の専門家、先住民女性の料理人、飲食店経営者、観光、保健、経済開発分野 の専門家に関連のある教育および情報提供活動を企画する。
- 4. 施設や商品、料理メニュー、メキシコ人の食生活に合った調理法の認定制度の設立を奨励する。
- 5. メキシコ伝統料理の保護基準に沿った組織やフランチャイズ、施設の設立を指導する。
- 6. 地元特産品の消費を促す郷土料理の販売促進を求める関連機関と繋がる情報ネットワークへのアクセスを支援する。

活動例:

- 1.「人類の遺産としてのメキシコ伝統料理に関する調査報告全国大会」59:全国各地の代表者がそれぞれの地域の料理に関す る報告を行う。ここでの報告内容は、後に定期報告書としてユネスコに提出される。2020年で第9回を迎えた。(2020年の 大会はオンラインでの開催であったが、通常は毎回異なる州で開催される。)
- 2. 「メキシコ食文化世界フォーラム」⁶⁰ : 講演やパネルディスカッション、書籍紹介などの学術プログラムをはじめ、オープンキッチン での料理の実演、先住民女性の料理人による試食販売、物産展、観光案内、商談スペースなど、様々な催し物で構成されて いる(写真下)。2018年の第6回大会は米国かりオルニア州のロングビーチで開催された。2019年12月にマサトランで予 定されていた第7回大会は延期となっている。







⁵⁸ https://www.ccgm.mx/ccgm/es/home/

⁵⁹ Reunión Nacional de información sobre la cocina tradicional mexicana como patrimonio de la humanidad

⁶⁰ Foro mundial de la gastronomía mexicana

- 3. オンライン食文化体験: Airbnb との提携によって 2020 年 8 月より開始。 先住民女性の料理人やシェフ、地元生産者などが 土地の伝統料理や食材をオンラインで紹介する。 (下記写真は Airbnb のサイト内の広告~オアハカ州のモーレ ⁶¹の例)
- 4. 先住民女性の料理人の認定制度の整備および認定過程における審査: 2018 年、メキシコ食文化研究所は、国立職業能力標準化および認定審議会 62と協約を結び、公共教育省 63による先住民女性の料理人の認定制度の設立において、制度の整備と認定過程における審査を担当することに同意。認定に必要な能力の向上のための指導も引き受けた。



Airbnb のサイト内の広告(オアハカ州のモーレの例)



メキシコ食文化研究所所長のグロリア・ロペス・モラレス(右から2番目)と認定を受けた先住民女性の料理人

バーチャル資料センター:

メキシコ食文化研究所が関わる活動だけでなく、教育機関、政府機関、民間団体など様々な組織が関わる食文化関連の活動に関する 資料が保存されている。2010年にユネスコの人類の無形文化遺産に登録された際の提案書の全文もここに保存されている。また、関連の写真やビデオも存在する。日付、カテゴリー、キーワードでの検索が可能。

保存されている資料の種類では以下の通りである。

- ・国際社会において重要な活動について
- ・政府機関が企画運営する活動について
- ・政府機関以外が企画運営する活動について
- ・外部機関との連携活動について
- ・各種イベントの告知および報告
- ・関連書籍の紹介
- ・国内外の関連ニュース
- ・テレビやラジオの関連番組紹介
- ユネスコ関連文書
- ・食文化及び伝統料理レシピの紹介

⁶¹ メキシコの伝統料理の1つ。唐辛子、チョコレートなどを入れて煮込んだソース。

⁶² Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER)

⁶³ Secretaría de Educación Pública (SEP)

<トルコ>

文化観光省(トルコ無形文化遺産局、民衆文化情報文書センター等)

トルコ語: Kültür ve Turizım Bakanlığı

【概要】 トルコ各地の無形文化財インベントリ作成事業(調査、特定、記録、インベントリ登録、保護)、地方自治体、団体、基金による文化活動対象の助成、保護計画立案、登録項目の広報宣伝及び認知向上活動の実施、国内外の組織機関を通じた活動、消滅寸前にある文化遺産としての固有の価値の保護、存続、発展及び世代から世代へ受け継がれるプロジェクトの助成などを行う 64。また、トルコが持つ文化的、歴史的その他の様々な価値を国内外に広報宣伝し、セミナー、シンポジウム、フェア、展覧会、フェスティバル、コンペティション、イベントなどを企画開催する。

無形文化遺産保護、広報宣伝、調査教育予算 約30,000.000TL (2021.1 現在のレートで約4億円・年々増加傾向) ⁶⁵

【施策例】 同省「調査教育総局」の施策:ユネスコに登録された食文化を中心とした調査機関である文化調査基金(Kültür araştırmalar vakfi)の支援、民衆文化情報文書センターの運営など 66 。(\rightarrow P50 事例参照)

同省「広報宣伝総局」施策:国際的なフェスティバルをはじめ、以下のような、伝統料理の保護や国際的な認知向上に向けた取組を行なっている。

- ・「2020 年トルコ料理の年」宣言: 食品・外食部門各連盟の協力を得、トルコ料理インベントリ作成、消滅、忘れられたトルコ料理の再活性化、文化・地理的に象徴的なトルコ料理を全般的に扱う。特にケバブやドネルといった世界的によく知られたトルコのファストフードでは無い、本物のトルコ料理を伝えるという理念を持つ)
- ・「料理には希望がある(意訳)」プロジェクト: 国際連合世界食糧計画(WFP)のコーディネートにより、文化観光省が家族労働社会サービス省、国民教育省と共同で 2019 年から推進している職業訓練プロジェクト。トルコ食文化継承及び普及・職業支援・雇用促進の目的として、トルコ国民の他、内戦によりトルコ国内に移住した数多くのシリア難民にトルコの食文化、料理教育を行う。毎年数万人の応募があると見られる。イスタンブール、アンカラ、イズミルなど主要9都市で推進。
- ・ 国際ガストロノミー(美食)フェスティバル: 文化観光省、教育省などの後援の下、トルコの各自治体(県)が地元の料理団体、教育機関とタイアップし、企画運営する大規模な国際的料理イベント。各国からも数十団体を招聘、出店、展示、競技会等多彩なプログラムによりトルコの各地域の伝統料理を広く世界に知らしめる一方、伝統的トルコ料理知識、料理技術および民間におけるトルコ伝統料理への認識向上を図る他、農業、観光部門における地域経済振興も目指す。とりわけ毎年恒例となって今年 18 回目の開催となるイスタンブールの国際ガストロノミーフェスティバル「イスタンブール料理デー」は他国の記事やガイドでも多く取り上げられている。また創造都市に認定され美食都市を自認する、企画力・組織力の高さを見せるガズィアンテップのフェスティバルも恒例化して第3回目を迎え、国内外の耳目を集めている。
- ・ その他:ポータルサイト運営など。

⁶⁴ https://aregem.ktb.gov.tr/TR-11777/somut-olmayan-turk-kultur-mirasi-daire-baskanligi.html

 $^{65\} https://sgb.ktb.gov.tr/Eklenti/70380,2020-yili-idare-performans-programipdf.pdf?0$

⁶⁶ https://kultur.org.tr/portfolio/mutfak-kulturu-arastirmalari/ https://destek.ktb.gov.tr/TR-134846/halk-kulturu-bilgi-ve-belge-merkezi.html

事例/トルコ

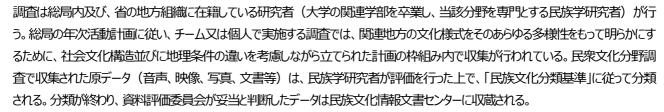
トルコ文化観光省「調査教育総局」の取組

主要な活動

「食文化を含む民衆文化の調査」67

民衆文化調査は、ある地方、地域で暮す民衆の伝統文化要素を科学的調査方法・技術を用いて、音声記録装置、ビデオカメラ、写真機と言った技術機器を用いて、音声、映像、文書として記録する。調査は国内外で実施され、以下の分野における伝統的情報、知識及びその実践形態を対象とする:

- ・人生の節目(出産、子供時代の風習、割礼、出征祈願、婚姻、葬祭)
- ・民衆料理、手工芸、伝統的職業(鍛造、銅細工、木彫り細工、製磁、金銀線細工等)
- ・トルコ装飾芸術(マーブリング、書道、装飾など)
- ・民衆音楽、民衆の遊び、子供の遊び及び玩具、民衆文学、伝統演芸(影給劇、村芝居、 人形劇等)・民衆建築、宗教的祝祭(断食月、犠牲祭)・季節の祝祭
- ·民間暦 ·民間医療 ·民間法 ·宗教、信仰等



食文化調査の例

「黒海地方魚料理(北の味覚、海の恵み)プロジェクト」68

この調査は、東黒海地方の民族料理である伝統的魚料理を登録し、地方及び国がガストロノミーツーリズムにおいて紹介できるようにするために行われた。対象となったのはトラブゾン、リゼ、オルドゥ、ギレスン各県で、調査期間は 2017-2019 年間の 3 年間。調査では魚料理の準備や料理自体をデジタルビデオ及び写真で記録し、情報は民衆文化情報文書アーカイブに登録された。現在は報告書のレビューを行っている最中で、調査結果は 2021 年中に公表される予定。

%2019 年食文化調査では、バルトゥン、クルックカレ、ゾングルダク、コンヤ、メルスィン各県で民衆の食文化の他、季節の祝祭、冠婚葬祭に関わる文化調査が行われる。(右下写真はヒアリングの様子 69)







⁶⁷ 参考 URL: https://aregem.ktb.gov.tr/TR-271749/halk-kulturu-alan-arastirmalari.html

⁶⁸ https://aregem.ktb.gov.tr/TR-271750/tematik-halk-kulturu-arastirma-projeleri.html

⁶⁹ https://aregem.ktb.gov.tr/Eklenti/80420,2019-yili-faaliyet-raporlaripdf.pdf?0

「民衆文化情報文書センター」70

1966 年設立、専門家が直接ノースから収集した民衆文化に関する情報、文書、資料が集められている。民衆の文化遺産保護及び将来の世代への継承を目標としており、主要な役割は各地に残る民衆文化のアーカイブ化。2006 年の無形文化遺産保護条約(UNESCO)批准により、重要性が向上することとなった。調査教育総局の付属機関である同センターは、民衆文化に関する音声、動画(デジタルファイル、フィルム、DVD など)、写真、文書などのデータベースを保有。当局に指定フォームにより申請をすれば誰でも利用は可能(具体的な利用案内情報は非公表のため不明)だが、原本は貸出不可で、利用できるのは複製のみ(有料)。利用料の額面はアイテムごとに異なり、教職員、学生は25%の割引が適用される。



各地方の文化観光局で調査を行う研究者は、所属する各支部の長が組織する地方組織調査委員会に参加し、収集された資料は評価選定委員会による評価を受けた上で本センターに収蔵される。また、人物の登録も行っており、優れた技能を保持すると認められた者は民衆文化情報文書センター選定承認委員会(無形文化遺産選定評価委員会)により無形文化遺産保持者として本センターに登録され、証明カードを付与される。対象となる分野は、言語、表現芸術、地域慣習、儀礼、葬祭、自然宇宙に関する知識・実践、手工芸。消滅する危険がある伝統芸術技能分野における優れた技能保持・伝承者として、人間無形文化遺産に登録され、センターに登録された芸能・工匠・工芸家はトルコ全土の4381人、証明カードを付与された人々はこれまで345人に上る(食文化、料理芸術家を含む)。

民衆文化情報文書センターの資料種別及び点数⁷¹: 音声テープ 6,904 CD 4,018 民族学資料 8,184 写真 88,493 MD 562 楽譜 3,006 希少作品 1,130 レコード 348 スライド 80,272 ドキュメンタリービデオテープ 2,385 総合計 201.022 点 ※食文化に特化したデータの数は不明

民衆文化情報文書センター登録職人・工匠・芸能家数(人): 伝統手工芸家 1,235 トルコ装飾芸術家 494 地域職人 1,407 伝統寅芸家 91 各種詩人 1,149 総合計 4,376 人

「文化調査基金」72

調査教育総局の無形文化遺産関連調査と同趣旨の文化調査事業を推進しており、同局とも協力関係にある調査機関。

設立は 2002 年で、民俗学者及び人類学者らが運営している。活動分野は、無形文化遺産項目に関する情報、知識、ワークショップ、資料調査、記録。その研究成果を公表し、市民社会及び学界と共有、とりわけ未就学児及び青少年の文化遺産への意識の芽生えを促すことを目的として、食文化を始め、玩具、手工芸、儀礼などの調査プログラムを推進している。2012 年に UNESCO 無形文化遺産保護条約上の UNESCO の公認機関となり、現在、UNESCO 無形文化遺産(イズミル県)選定委員会メンバーとなっている。食文化に特化した活動としては、行政・学術機関と提携し、トルコの料理文化調査を常時行っている。

項目としては、以下が挙げられる。

・伝統が料理人文化 ・厨房 ・飲食関連用品 ・料理道具 ・料理の準備・配膳用具 ・食卓の伝統 ・食事と共に供される飲食品 ・特定の時に供される飲食品 ・神聖な食品 ・冬季飲食品 ・信仰よび口承

常時行われている調査プロジェクトの他、専門家を招聘し、「ボヨズとケシケクの地中海での旅路」コンファレンス、「パスタート」ミーティングなど、トルコの伝統的食文化に関するセミナー、シンポジウムを開催することも行っている。



⁷⁰ Halk Kültürü Bilgi ve Belge Merkezi 参考 URL: https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2009/04/20090410-16.htm

⁷¹ https://aregem.ktb.gov.tr/Eklenti/73157,bilgi-ve-belge-merkezine-kayitli-belgeler-ve-sanatci-sa-.pdf?0

⁷² Kültürel Araştırmalar Vakıf 参考 URL: https://kultur.org.tr/portfolio/mutfak-kulturu-arastirmalari/

< 韓国>

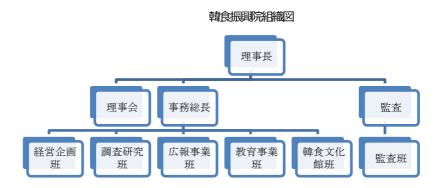
韓食振興院 (旧韓食財団)73

韓: 한식진흥원 / 英: Korean Food Promotion Institute

- 【概要】 韓食及び韓食産業の振興 74、関連事業の競争力強化を通じて、国民の生活の質向上と国家の競争発展に寄与する ことを目的に、農林畜産食品部参加の公共機関として 2010 年 3 月に設立され、韓食の優秀性の広報、価値と伝統の 保護の推進に取り組む。
- 【予算】2020 年予算案では、韓食振興基盤強化事業、食事観光活性化事業、専門家の養成事業、韓食の海外拡散事業 等に約135億9千万ウォン(約13億5,900万円)を充当。 ※1ウォン=0.1円で換算(2021/03/16 09:47 のレート1ウォン =0.09623 円に基づく)

【施策例】「韓食振興基盤強化事業」の骨子は以下の通りである。

- ① 韓食コンテンツの開発、普及、及び韓食関連事業推進支援
- ② 韓食関連コンテンツの持続、拡充、及びオンライン等を通じた提供、拡散
- ③ 海外韓食レストラン協議体対象の韓食関連事業の推進支援
- 4) 韓食ポータル改善、及びコンテンツの拡充
- (→具体的な取組は P53~54 事例参照)



韓国農林畜産食品部

韓: 농림축산식품부 / 英: Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs

- 【概要】韓食コンテンツの開発、普及、「醤文化」ユネスコ無形文化財登録推進(参照:登録に向けた動き有り)、民間韓食 教育機関支援、韓食の海外拡散。
- 【予算】 2020 年度予算は、キムチ産業育成 7 億 5 千万ウォン(約 7,500 万円)、学校給食キムチ品質管理体系構築 15 億ウォン(約1億5千万円)、塩漬け白菜マニュアルの制作配布2億5千万ウォン(約2,500万円)、醤文化競争 力強化に43億4800万ウォン(約4億3,800万円) ※1ウォン=0.1 円で換算(2021/03/16 09:47のレー ト1ウォン =0.09623 円に基づく)
- 【施策例】ロシア新北方市場進出のためのマーケティング:2020 年、コロナにより健康食品に対する関心が急速に高まったロシ アで、TV やポータルサイトで発酵食品の代表格であるキムジャン文化を広報。75

⁷³ https://www.hansik.or.kr/kr/main/main.do

⁷⁴ 韓食産業支援については、「韓国的イメージ支援事業」、「安心食堂」、「生活の中のソーシャルディスタンス優秀韓食レストラン 推薦」、「韓食レストラン情報」、「韓食レストラン防疫・衛生優秀事例集」、「食事文化改善公募受賞作」等の取組がある。 https://www.hansik.or.kr/kr/vr/all/main?menuId=413&acode=GNB

⁷⁵ 現地有名 TV チャネル、ポータル、SNS、屋外広告。2019 年 51 万ドルだったキムチの輸出額は、2020 年に初めて 100 万ドルを超 過。

事例/韓国

「韓食振興院」の食文化振興の取組事例

「韓食振興基盤強化事業」の役割

- ① 韓食コンテンツの開発、普及、及び韓食関連事業推進支援
- ② 韓食関連コンテンツの持続、拡充、及びオンライン等を通じた提供、拡散
- ③ 海外韓食レストラン協議体対象の韓食関連事業の推進支援
- ④ 韓食ポータル改善、及びコンテンツの拡充

【データベース作成】韓食等食文化関連コンテンツ目録 DB 構築

期間: 2011年10月~2012年5月

予算:1億4千万ウォン

目的:・飲食、飲食文化、韓食料連コンテンツを調査し、領域およびテーマ別に収集した目録を構築し体系的なサービスを提供

・韓食及び外食関連学界、研究機関、政府、関連機関等に韓食コンテンツの基礎資料を提供

・韓食支援、及び文化関連コンテンツの体系的な総合管理を通じた韓食支援インフラの構築

内容: 資料の調査・収集、DB 構築(下記は具体例)

·古文献 ·古文献翻訳物 ·韓国飲食文化與連発刊図書 ·研究成果物 (論文学術資料等) ·郷土飲食

・食文化関連実態具現現況資料 ・韓食関連映像 ・宗家料理及び精進料理関連の史跡、研究成果及び映像

・李朝時代の風俗化及び1970年代以前の風俗視覚資料

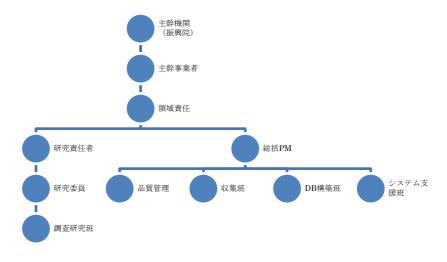
活用例:・韓食に人文学的アプローチを通じた伝統性を付与し、韓食に対するプライドと人文コンテンツとして活用

- ・多様な創作が可能なストーリーテリングの基礎資料として活用
- ・的確で多層的な分類体系及びキーワードを提供し、資料間の連携性確保を通じた活用の最大化
- ・韓食と韓食文化の発展及び世界化のため、韓国及び韓食文化と関連した文献、研究成果物、コンテンツ等を体系的に収集、

整理し知識インフラを構築・飲食事業と食文化の世界化のためのコンテンツ開発の資料として活用

- ・文化的次元での飲食コンテンツの世界化に寄与・世界的飲食コンテンツに適合した韓食のグローバル商品化
- ・文化としての韓食の定立・韓食産業の育成のための基礎データの確立

コンテンツ目録 DB 構築の組織・運用体制





「機関別韓食コンテンツ」の提供 76

国家編纂委員会、国立故宮博物館、国立民俗博物館、地域の民俗博物館等から寄せられた韓食関連「青姥総合的に案内するコンテンツを制作。



韓食コンテンツ総合案内の HP より

「食事観光活性化事業」(2019年)

- ・韓食関連プログラムの運営拡大、韓食等の食事観光の活性化のための広報等の推進
- ・韓食文化館を通じた多様な韓食関連体験等のプログラムの運営
- ・地域別の食事資原を連携した食事観光商品の普及拡散、国内外行事と連携した韓食広報取組事例:

韓国・ASEAN 発酵飲食文化フォーラム77:韓国文化財庁の後援により「韓国と ASEAN の発酵

食品文化の価値を発見する」というテーマで開催。食品産業・学界・研究所・醤関連団体・学生等の多彩な分野の関係者が出席し伝統発酵食品の文化的価値の再発見と創出を目的とする。

「優秀飲食観光公募選」の実施⁷⁸: 地方自治体と民間企業を対象に韓国の食材と韓食をテーマにした観光商品活性化のため開催。 運営プログラム部門の最優秀賞には 2000 万ウォンを贈呈。



「韓国・ASEAN 発酵飲食文化 フォーラム 75」告知ポスター

「優秀飲食観光公募選」告知ポスター



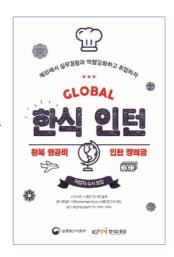
専門家の養成事業

韓食専門人材の養成機関指定制の運営、韓食専門人材の力量強化等の支援 韓食関連教育課程の運営支援、韓食関連の教師、講師の力量強化教育等の実施⁷⁹ 海外教育機関、ホテルを対象とした韓食教育の支援

創業間もない韓食レストランを対象に国産食材料を活用したメニューの開発及び広報等の支援 取組事例:

海外での韓食インターンの募集:海外に韓国の食文化を浸透させるため、韓食に従事する希望者を募り、振興院の支援の下インターンを経験させるイベント。総額200-300万ウォンが支援される。

海外での韓食インターンの 募集のポスター



⁷⁶ https://www.hansik.or.kr/kr/html/htmlDetal.do?htmlId=41&menuId=420&acode=GNB_archive

⁷⁷ http://www.hansikmagazine.org/home/info/2487

⁷⁸ http://www.hansikmagazine.org/home/info/2477

⁷⁹ 韓食振興院では、各種政策志向の報告書を HP で公開している。一例として、韓食レストランへの就業、雇用状況、韓食関連学科卒業生の進路等に関する分析報告書に『ユラロ육フィー・ 취업실태조사 보고서』がある。

くシンガポール>

シンガポール国家遺産局80

英: National Heritage Board, NHB

【概要】1993 年 8 月に文化コミュニティ青年省のもとに設立。シンガポールの多様性のある文化や歴史を、次世代への教育、 国家の形成、文化的背景の相互理解のために大切に保護しつつ、世に広く伝えることを目的としている。

【予算】 1 億 1802 万シンガポールドル (約 93 億円) 81

【施策例】

- 無形文化遺産伝承者賞 82: 年に一度、無形文化遺産の伝承者が選出されて受賞するアワード。伝統文化の継承、促進、その分野への貢献度を評価。儀式やフェスティバル、自然及び万物に関する知識及び慣習、口承による伝統や表現、パフォーミングアーツ、伝統工芸、伝統食文化の6つのカテゴリーからなる。(→国家遺産局目録サイトは P63-64 事例参照)
- シンガポール文化遺産フェスティバル [デジタル版] : 毎年春に開催され、シンガポールにおける伝統文化遺産を促進するイベント。新型コロナウィルスの流行が原因で 2020 年からデジタルに移行。パフォーミングアーツや伝統食文化等についてのビデオドキュメンタリー、子供と家で遊べるクラフトやぬり絵、歴史的建造物等のバーチャルツアーなど⁸³。
- シンガポールナイトフェスティバル: 例年8月、シンガポールの街中が美しくライトアップされ、夏の夜に多くの人が繰り出して伝統芸能や音楽、ダンス、伝統屋台食を楽しむイベント。コロナパンデミックの影響で2020年は中止⁸⁴。

シンガポール国家環境庁85

英: NEA, National Environment Agency

【概要】2002 年 7 月に設立。NEA ではクリーンかつグリーンな環境のもと持続可能な社会の実現を目指す。シンガポールの資源を汚染から守り、高度な公衆衛生を持続し、気象サービスを提供する。2020 年 12 月にユネスコ無形文化遺産に登録された伝統屋台文化「ホーカー」が集う野外複合施設「ホーカーセンター」の運営および管理も行っている 86。

【予算】 7 億 5300 万シンガポールドル (約 593 億円) 87

【施策例】

- ホーカー技能向上プログラム: NEA が SkillsFuture Singapore (SSG: 職業訓練所)と合同で進めるプログラム。既存および新規のホーカー(シンガポールの伝統屋台)事業主に向けたトレーニングプログラム。ソーシャルメディアを活用したビジネスのデジタル化も促進している。
- ホーカー見習い・育成制度:ホーカー事業主の高齢化で後継者がいないまま途絶えていく食文化やレシピを救済するため、NEAのサポートで後継者を育成するスキーム。ベテランのホーカーに給付金を支払って新規参入者に技術指導をさせる。ホーカー事業持続のためのワークグループ報告書:ホーカー業界持続を目的に作られたワークグループがホーカーの現状をまとめ政府への提案をレポートする、年次報告書。

81 国家遺産局全体での予算(2019 年度) https://www.singaporebudget.gov.sg/docs/default-source/budget_2019/download/pdf/53-MCCY-2019.pdf

⁸⁰ https://www.nhb.gov.sg/

⁸² The Stewards of Intangible Cultural Heritage Award

⁸³ https://www.heritagefestival.gov.sg/ https://www.womensweekly.com.sg/gallery/family/singapore-heritage-festival-events-foodies/

CNA 2020 年 6 月 15 日記事※感染の流行によるデジタル開催について https://www.channelnewsasia.com/news/singapore/2020-singapore-heritage-festival-goes-digital-amid-covid-19-12837980

⁸⁴ https://www.nightfestival.gov.sg/

⁸⁵ https://www.nea.gov.sg/

⁸⁶ https://www.nea.gov.sg/corporate-functions/who-we-are

⁸⁷ 国家環境庁全体での予算(2020 年度)。コロナパンデミックによるホーカー事業主への救済処置も含まれる。 https://www.nea.gov.sg/docs/default-source/resource/publications/annual-report/nea-integrated-sustainability-report-2019-2020-(financial-statements).pdf

シンガポール政府観光局88

英: STB, Singapore Tourism Board (STB)

【概要】 シンガポールの観光活性化に向け、30 年近い歴史があるシンガポールフードフェスティバル (SFF)をはじめ、20 以上のイベントを主催している。

【施策例】 シンガポールフードフェスティバル(SFF): シンガポール最高の料理家たちが五感を刺激する美味しい料理を振る舞い、美食好きが世界中から集まり、毎年行われる一大イベントとなっている。SFF はキャッシュレス化を進めており、18 年は受付で支払いを済ませて決済カードを入手、各ブースでは現金を使用しないという方式で運営された。

2020年のシンガポールフードフェスタはオンラインと現地の複合開催で、計 18件の料理のオンライン講座が開かれた。⁸⁹

<タイ>

文化省文化振興局 90

タイ語: กระทรวงวัฒนธรรม กรมส่งเสริมวัฒนธรรม / 英: Ministry of Culture, Department of Cultural Promotion

【概要】1958年に設立され(旧名: タイ国家文化委員会)、2002年に文化省に移管された後、2010年に文化振興局に改名。国民の伝統文化に関する価値観と行動を向上させるために、政策、保全、奨励、研究を行う局レベルの政府組織。 【予算】2.83億バーツ(約9.75億円/文化振興全体の予算。食文化に関する詳細はなし)91

【施策例】「100年の老舗の美味しい食べ物」(อาหารอร่อย ร้าน ๑०० ปี): 2018年2月、タイ料理及び関連文化の普及を目的 に、全国から美味しい老舗料理店を集めて行われたイベント。 (→P57 事例参照)

工業省 国立食品研究所

夕イ語:กระทรวงอุตสาหกรรม สถาบันอาหาร / 英: Ministry of Industry, National Food Institute

【概要】 飲食ビジネスの支援に加え、タイの食品産業と技術向上を目的として設立された研究機関

【施策例】 タイ料理学習センター (展示・イベントホール・会議室を備える施設) の設置・運営

- ・学生(特に専門学校)や食品関連企業(特に輸出関連や外資系企業)をメインターゲットに、タイ料理に関する学習、各地方の食文化などの普及を通して食品業界を促進させることを目的に開設。2017年に完成。
- ・常設展示:3つのエリアに分かれている
 - 【ZONE1】Suvarnabhumi fertile land(การรณภูมิดินแดนอุดมสมบูรณ์): 野菜、作物などタイの自然の豊かさを展示
 - 【ZONE2】full kitchenware Thailand(ការក្រៅលក់ទាំកែខ):歴史そしてこれからのタイ料理、食文化保護に貢献されているシリントーン王女に関する展示(展示に加え、タブレットを使った料理体験もできる)
 - 【ZONE3】Innovative food Thailand World Kitchen(ພວັສກກรລມອາหารไทยสู่ครัวโลก):食品に関する技術(主に輸出)の展示
- ・定期的に開催する中小企業向けセミナーやイベント例:「味の素と国立食品研究所の連帯に関する会議」(2020/10/6 開催)、「ロイエット米プロジェクトのセミナー(加工・研究・販売)(2020/8/6 開催)、「食品研究所キッチンに向けた料理教室」(随時開催)
- ・その他の取組: Youtube チャンネルにて加工方法から輸出方法など幅広く食品業界に関する講義を配信 92

89 https://www.youtube.com/watch?v=wD4Mq_f8kCo&list=PL2WeSpSCs2h_Pt_g4jhkviZKmXnd6vLaz&index=3

⁸⁸ https://www.visitsingapore.com/en_au/

⁹⁰ http://www.culture.go.th/culture_th/

 $^{91\} https://www.parliament.go.th/ewtadmin/ewt/parbudget/download/article/article_20191213151522.pdf$

⁹² https://www.youtube.com/watch?v=qxB61xNjnaw

事例/タイ

文化省文化振興局の主催イベント

イベント名: 「100 年の老舗の美味しい食べ物 (อาหารอร่อย ร้าน ๑๐๐ ปี) 」 93

イベント概要

文化省・文化振興局がバンコケで主催したイベント。全国から美味しい老舗料理店を集め、2018 年 2 月 21 日~25 日までの 5 日間開催された。洋食の普及によってタイ料理の消費が減少する中、タイ料理及びそれに関連する文化の普及を目的としている。



実施概要

イベントは 2 回実施された。 1 回目はメディア向けに前日の 2 月 20 日に政府官邸にて開催、本番となる 2 回目は、屋台とステージの二つのゾーンに分ける形で Siam Paragon にて開催された。



イベントのスケジュール:各ブースにてシェフによる料理の 実演や名店による料理実演(合計 15 店)及びインタビュー が行われた



書籍の発行について

入場特典として、バンコクに出店した 71 店に加え、全国の老舗料理店の歴史及び料理紹介をまとめた書籍が来場者にプレゼントされた。タイ人だけでなく外国人も対象としていたため、英語とタイ語版の両方が作成された。また、イベント後はオンラインでも公開している。



オンラインで公開中の書籍

⁹³ http://www.culture.go.th/culture_th/ewt_news.php?nid=2800&filename=index

(2) 対象国における食関連の無形文化財指定の類似制度等

ここでは、対象国での食関連の無形文化財指定の類似制度に関する調査結果の取りまとめを行った。 デスク調査の手順は、以下の通りである。

まず、ユネスコの国家文化遺産関連法データベースから無形文化遺産関連こ分類されている調査対象国の法律の有無を調べた。その後、対象 10 カ国のうち、データベースに法律の掲載があり、かつ、当該法律こ食文化に関する事項が明記されていたスペイン、ベルギー、韓国の3カ国については、法制度に基づく無形文化遺産の国内保護制度及び当該制度の対象となっている食文化について調べた。その他7カ国については、無形文化遺産の目録作成を行う国内の担当部局及び目録作成方法に加え、どのような食文化が目録に含まれているか等を調べた。

〈フランス〉

【制度名称/主管】 国家無形文化遺産目録制度 / 文化省内遺産総局 ⁹⁴、総局内の科学政策研究推進局 ⁹⁵が無形文化遺産目録の作成を担当 ⁹⁶。

【制度概要】

- ・目録作成は、主に研究機関や文化団体と協力して調査が実施された上で行う。食文化は定義に記載されていないが、「知識とノウハウ」に該当するとして食文化関連の指定実績がある。
- ・申請は、文化省内の民族学・無形文化遺産委員会(CPEI; comité du Patrimoine ethnologique et immatériel)に行い、審査を受ける。ユネスコの無形文化遺産登録への申請を行うには、無形文化遺産目録に含まれることが前提となる。無形文化遺産を保有する自治体/コミュニティも調査に参加する。また、伝統の担い手が直接申請することもできる。

【対象食文化など】

フランス人の美食の食事: ユネスコ無形文化遺産登録がなされている「フランス人の美食術」の国内制度上の登録 職人技のノウハウとバゲットの文化: 非常に長い歴史を持つ伝統的なパンの一種であるバゲット。製造プロセスだけでなく、 職人による世界的なコミュニティ、パン屋で購入するという慣習、バゲットをテーマにしたお祭りなど様々な要素を持っている。 2021 年、以前から公言していたユネスコへの無形文化遺産の登録申請を行った。 97

<イタリア>

国として無形文化財の指定は行っていない。州単位では無形文化財を目録化しサイトで公開する等の活動がなされている。 【**制度名称/主管**】 複数の州にわたるアルプス周辺地域(イタリア国外の数カ国を含む)の無形文化財目録サイト ⁹⁸ /ロンバルディア州行政機関等が運営。

【制度概要】芸術・芸能、口承文芸、儀式・慣習、自然、技術といったカテゴリーに属する 380 の文化財が登録されている。

【対象食文化など】

⁹⁴ direction générale des Patrimoines

https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national-du-PCI/Inventaire-national/Savoirs-et-savoir-faire

⁹⁵ DPRPS; département du Pilotage de la recherche et de la Politique scientifique

⁹⁶ https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/L-inventaire-national-du-PCI

 $^{97\} https://jp.reuters.com/video/watch/idOWjpvC6RDRT9FCDR7KZUS3K0YWCBECM$

⁹⁸ INTANGIBLE SEARCH http://intangiblesearch.eu/search/show_full_list.php?db_name=intangible_search&lingua=italiano

フォルマッツァの食生活 99: 高山の環境や農業・牧畜などと結びつきが強く、パン、ジャガイモ、チーズ、タマネギ、大麦、ライ麦など限られた原材料の組み合わせを基本に、作物が少ない高地で命を吹き込まれ、今日まで受け継がれてきた伝統料理。

ヴァルセジアの「ミアッチェ」のレシピ ¹⁰⁰: ミアッチェとは、小麦粉、水、塩で作られる食品を指しその起源は 16 世紀だといわれる。 時代が進むにつれ多様なバリエーションが生まれ、卵、クリーム、油などの材料が加えられるようになった。 現在も職人によって専用の鉄板で焼かれ、お祝いの席や観光客に提供される郷土料理である。

<スペイン>

無形文化財は国ではなく自治州単位で登録制度を作成している。下記はアンダルシア州の例である。

【制度名称/主管】 アンダルシアの歴史的遺産認定制度(アンダルシアの歴史的遺産に認定された文化財の目録への記載 ¹⁰¹) / アンダルシアの文化・歴史的遺産省

【制度概要】 活動としての民族学的文化財の実践、知識、その他の文化的表現は、アンダルシア歴史遺産の総合カタログへ登録されることで、認識、保護、普及活動が他の文化表現より優先的に行われるようになる。また、補助金などの公的援助も行われる。

【対象食文化など】

カーニバルのロスコ(パン菓子) ¹⁰²: ロスコの消費と準備はアルメリアのアルプハーラ地域全体に広がっているが、一部の地域では、これを特定の祭りの期間中に食べる習慣がある。ロスコは通常、家庭で作られ、その準備に関連する知識の伝達は主に女性により口頭で行われるが、アルプハーラでは特に、カーニバルの期間に女性協会が中心となり、祖先から受け継いだ昔ながらのレシピを使って集団でロスコを作っている。純度の高いオリーブオイルで早朝から揚げ始めるこの伝統食は、毎年のカーニバルと切っても切り離せない。

ブニュエロ(セマナ・サンタの菓子)の作り方 ¹⁰³: ブニュエロは非常に古い地中海料理で、その歴史は古代ローマ時代にまで 遡る。スペインには聖週間にブニュエロを食べる習慣があるが、その起源は四旬節に由来する。元来キリスト教では灰の 水曜日から聖金曜日まで断食(一日一回のみ食事が許される)する習慣があったが、この禁欲は特に重労働をしてい る人々にとっては困難であったため、1回の食事で最高のカロリーを摂取するための知恵であった。今日では、断食はもは や行われていないが、聖週間の期間中、ブニュエロを食べるという伝統は残っている。

くベルギー>

【制度名称/主管】 共同体レベルでの文化遺産保護法/文化省芸術遺産庁(フランス語共同体:2003年登録スタート) 【制度概要】 ベルギーの無形文化財指定は、ベルギーの3つの主要言語共同体(以下)により作成。

そのうち、フランス語共同体(首都ブリュッセルと国土の南半分を占めるワロニア地域フランス語圏、人口の約 40%)では、無形文化遺産の対象としては、「農業や食品を含む、自然に関わる伝統的な知識とその実践」に食関連が含まれている。

【対象食文化など】

ベルギーチコリの栽培¹⁰⁴: 伝統的な方法(土を被せて乳白色の葉を維持させる、収穫まで2年間かけて行うもの)で軟白栽培されているチコリ。チコリの伝統的な栽培方法は非常に手間がかかり、栽培者の技術やその土地の土壌によっても味が異なる。チコリは19世紀初頭にスハールベークの野菜農家により、冬場の野菜不足を解消するために開発された。

⁹⁹ http://intangiblesearch.eu/search/show.ich.detail.php?db_name=intangible_search&lingua=italiano&idk=ICH-MAB01-0000000443

¹⁰⁰ http://intangiblesearch.eu/search/show_ich_detail.php?db_name=intangible_search&lingua=italiano&idk=ICH-AFGIA-0000001701

¹⁰¹ https://guiadigital.iaph.es/inicio

¹⁰² https://guiadigital.iaph.es/bien/inmaterial/218470/almeria/ohanes/roscos-de-carnaval

 $^{103\} https://guiadigital.iaph.es/bien/inmaterial/193421/almeria/velez-rubio-chirivel-maria-velez-blanco/elaboracion-de-migass-planco/elaboracion-de-migas-planco/elaboracion-de$

¹⁰⁴ https://immaterieelerfgoed.be/nl/erfgoederen/het-telen-van-grondwitloof

ブルビ・ドゥ・ブラーケル(乳用羊のチーズ)¹⁰⁵: 元来欧州では、搾乳も難しい乳用羊を「貧者の牛」と呼んでおり、フランダース アルデンヌ地方固有の乳用羊は一時期絶滅こ危機に瀕していた。しかし近年、この羊のミルクから作られた伝統的なチーズやヨーグルトなどの酪農製品が見直され、今後これを保存維持しようとする動きがある。

〈デンマーク〉

【制度名称/主管】 無形文化遺産登録制度 / デンマーク国立図書館 (Det Kongelige Bibliotek)

【制度概要】デンマークではデンマーク国立図書館が無形文化遺産の目録作成・管理を担当しており、資料収集は100年以上 に渡って行われている。目録ウェブサイト 106では、食文化を含めた国内の無形文化の当事者(個人、組織、企業など) による申請を3年おきに受け付けている。申請を認可する体制については公開されていない。

【対象食文化など】 直近の募集は 2017-2018 年に行われ、その際、43 個の無形文化の内の1つとして、中世から行われている「レス島の塩づくり」が登録された 107。 現在、食文化はこの一つのみである。

<メキシコ>

【制度名称/主管】無形文化遺産目録制度 / 文化省

【制度概要】文化省が運営するデータベース「文化情報システム ¹⁰⁸」に国の無形文化遺産目録(319 件)が掲載されている。 同システムは全国 32 箇所の州立の文化関連機関及び文化省 ¹⁰⁹の関連部署と「国立文化情報ネットワーク ¹¹⁰」で繋がっており、これらの機関により情報の登録・修正・更新ができる。システム内の情報によれば、国の無形文化遺産目録の情報と供元は、文化省付属機関の大衆文化・先住民文化・都会文化統括室 ¹¹¹及び国立人類学歴史研究所 ¹¹²の 2 つの機関。

【対象食文化など】無形文化財リスト(全319件)のうち食文化に関するものは21件、指定理由分類別は以下の通り。

口承による伝統及び表現:メキシコ文化における大衆料理(全国)

社会的慣習、儀式及び祭礼行事: コリマの祭礼又は儀式用のパン(州)など

自然及び万物に関する知識及び慣習:とうもろこしの発酵食品(アトーレ、タマル)(複数州)、ユカタンの伝統料理 (州)など

伝統工芸技術: トゥバ¹¹³の生産(州)、バテ¹¹⁴の生産(州) (→P61 事例参照)

¹⁰⁵ Brebis de Brakel (乳用羊のチーズ) は仮登録

https://immaterieelerfgoed.be/nl/erfgoederen/brebis-de-brakel-schapenkaas-maken-in-de-vlaamse-ardennen

¹⁰⁶ Det Kongelige Bibliotek

 $https://levendekultur.kb.dk/index.php/Saltsydning.p\%C3\%A5_L\%C3\%A6s\%C3\%B8$

¹⁰⁷ https://levendekultur.kb.dk/index.php/English_summary

¹⁰⁸ Sistema de Información Cultural https://sic.gob.mx/?table=frpintangible&estado_id=0

¹⁰⁹ システム開設当時は国立文化芸術審議会/Consejo Nacional para la Cultura y las Artes(Conaculta)

¹¹⁰ Red Nacional de Información Cultural (RENIC)

¹¹¹ Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas

¹¹² nstituto Nacional de Antropología e Historia (INAH)

¹¹³ ココヤシの樹液から作る清涼飲料。薬用にも使われる

¹¹⁴ ニオイニガクサの種から作る清涼飲料。薬用にも使われる

事例/メキシコ

政府指定の無形文化財リストに含まれる食文化の例

メキシコ文化における大衆料理(全国)

メキシコ大衆料理は8千年以上前から現在に受け継がれている。長年の経験に裏付けられた天然資源に関する深い知識が、土地の素 材を最大限に活かした独自の調理法や道具を生み出し、メキシコ人のアイデンティティーの源ともいえる大衆料理文化を形成していった。 その伝統は長年にわたり口承や書物を通して後世に伝えられ、現在も生き続けている。

長い歴史のなかで大衆料理は、先住民族の世界観に密接に結びつき、祝祭や儀式、慣習の本質的な要素となってきた。タコスに代表されるメキシコ大衆料理は、古今を通じてメキシコ人の心の拠り所であり、多くの芸術や民間伝承のインスピレーションの元となっている。



タコス: とうもろこしの粉をこねて薄く焼いたトルティージャに様々な具を包んで食べる



フフリホーレス・レフリートス: いんげん 豆を煮てから、潰して炒めたもの



ピコ・デ・ガジョ: トマト、玉ねぎ、唐辛子で作った調味料

アトーレ、タマル、とうもろこしの発酵食品(トトナカパン地域)

トトナカバン地域(ベラクルス州およびプエブラ州にまたがるかつてトトナカ文化が栄えた地域)では、とりわけ食材としてのとうもろこしの 重要性が高い。アトーレはとうもろこしの粉でできた飲料、タマルも同じくとうもろこしの粉でできた食品で、なかには、発酵させて栄養価を 高めると同時に通常のものよりも長く保存できるようにしたものもある。とうもろこしの加工には、エクタマリサシオンと呼ばれる伝統的な加工 方法(栄養価を上げるために石灰水でとうもろこしの薄皮をむく作業)が用いられる。メソアメリカ起源のこれらの食品は、宗教的祝祭や 儀式においても長年重要な役割を果たしてきた。アトーレやタマルには様々な種類が存在し、甘い物とそうでないものがある。



アトーレ: とうもろこしの粉で 作った穀物飲料。材料の組み合わ せにより様々な種類がある

タマル: とうもろこしの粉を こねた生地に様々な具を入れ て、とうもろこしの殻やバナ ナの葉に包んで蒸したもの



ユカタンの伝統料理(ユカタン州)

ユカタン伝統料理は、マヤ民族の先祖伝来の知識に、スペインの伝統的調理生を組み合わせた料理である。コチニータ・ピビル、レジェノ・ネグロなどがその例で、ミルパ(焼き畑農法を用いたとうもろこしと他の作物の輪作)によって育てられたとうもろこし、いんげん豆、唐辛子、ズッキーニなどの多様な食材がその他土地の動植物が、代々引き継がれてきたユカタン伝統料理のアイデンティティーを形成している。



コチニータ・ピビル: アナトー に漬けこんだ豚肉をバナナの皮 に包んで土窯で調理したもの

レジェノ・ネグロ: 七面鳥の肉と豚肉の肉団子を複数の唐辛子と一緒に煮たもの。スープの色が黒いのは、唐辛子を焼いてからスープに加えるためである



<トルコ>

【制度名称/主管】 国家無形文化遺産インベントリ作成 / 調査教育総局

【制度概要】 人間国宝国家インベントリ、無形文化遺産国家インベントリ。 各県の選定委員会の提案、 調査教育総局による評価を経て承認を受ける。

【対象食文化など】 2020 年 11 月 18 日付で合計 35 グループ 294 項目登録、そのうち 1 グループ 56 項目が食文化に関わるものである。 56 項目の内訳は以下の通り:

料理 22 項目 (各地伝統内&ヨーグルト料理、伝統的前菜、伝統的朝食様式、祝祭日用料理等)

飲料 4項目 (茶、コーヒー、麦芽発酵飲料、伝統的清凉飲料等)

菓子 10項目 (祝祭日用デザート、伝統的練り菓子、伝統的焼き菓子、シレク菓子等)

調味料、パン等を含む食品 13 項目 (パン類、チーズ、乳製品、伝統的スープ調味料等)

製法や道具類等 7 項目 (料理人技術継承の伝統、伝統的ヨーグルト、バター製造用具、伝統的台所設備、ジャム 製造法など)¹¹⁵

<韓国>

【制度名称/主管】 国家無形文化遺産認定制度(1964年~)/ 文化財庁

【制度概要】世代を超えて受け継がれた文化的遺産のうち、保存・伝承が必要な種目を国家指定文化財として指定。¹¹⁶ 文化財庁長官が、文化財保護法にもとづき、文化財委員会の審議を経て指定。重要文化財は、①国宝、②宝物、③史跡、④名勝、⑤天然記念物、⑥国家無形文化財、⑦国家民族文化財の7つに分類されている。

【対象食文化など】「朝鮮王朝宮中料理」(第 38 号、1970 年)、「ムンベ酒」(第 86 号-1、1986 年)、「沔川杜鵑酒」(第 86 号-2、1986 年)、「慶州校洞法酒」(第 86 号-3、1986 年)、「製茶」(第 130 号、2016 年)、「キムチづくり」(第 133 号、2017 年)、「製塩」(第 134 号、2018 年)、「醤(穀物主体の伝統調味料)づくり」(第 137 号、2019 年)など

<シンガポール>

【制度名称/主管】無形文化財目録 117の作成 / 国家遺産局(NHB)

【制度概要】2003年にユネスコ総会で採択された無形文化遺産の保護に関する条約に、2018年シンガポールも批准。それを契機に国家遺産局(NHB)で目録の作成を開始。同局のウェブサイトで随時募集が行われ、NHB および専門家による検証作業を経て、認証されたものは無形文化遺産目録に載せられる。2019年10月の時点で88の無形文化遺産が登録されている。分野は、①社会的慣習、儀式及び祭礼行事、②口承による伝統及び表現、③パフォーミングアーツ、④自然及び万物に関する知識及び慣習、⑤伝統工芸、⑥伝統食文化の計6分野。

【対象食文化など】 伝統食文化: ユーラシア料理、プラナカン料理、マレー料理、醤油の作り方、ホーカー(伝統屋台)文化など 22 アイテム(2020 年現在)。多文化、多民族からなるシンガポールでは伝統食の文化も多岐にわたっている。多様な料理等が、これまで何世代にも渡り、多様な食材やテクニックが受け継がれてきた。2017 年に行われた世論調査では、大切にしていきたい伝統文化のうちでも「伝統食文化」が一位に選ばれた。 (→P63~64事例参照)

¹¹⁵ https://aregem.ktb.gov.tr/TR-159257/somut-olmayan-kulturel-miras-ulusal-envanteri.html

¹¹⁶ 法律や条例で保護されている「指定文化財」と、法律や条例による指定を受けていないが、持続的な保護・保存を行う必要がある「非指定文化財」の2種類が存在する。後者は、関連団体に自助努力で保護・保存を行うことになるので、指定文化財への誘導のニュアンスもあると思われる。 http://www.heritage.go.kr/heri/html/HtmlPage.do?pg=/cul/cultureEasySub01_01.jsp&pageNo=1_4_1_0

¹¹⁷ 無形文化財目録のブックレット)はこちらのサイトからダウンロード可能 https://www.roots.gov.sg/ich%20landing/about-intangible-cultural-heritage

シンガポール国家遺産局(文化遺産フェスティバル実施、目録サイト作成)



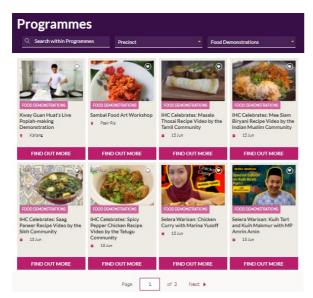
開催の目的、経緯など当フェスティバルの位置づけ

シンガポール国家遺産局によって年に一度行われる、シンガポール固有の文化遺産を人々に伝えるプログラム。フェスティバル実施を通して、各人やコミュニティーが同じ文化背景を持つものとしての結びつきを強めることがねらいである。同フェスティバルは 2004 年からスタートして以来、エキシビションや、史跡周遊ルート、歴史的建造物の一般公開等を通うじて、あまり知られてこなかったシンガポール固有の文化遺産の数々をシンガポール国民に紹介するプラットフォームとなっている。

https://www.heritagefestival.gov.sg/content/faq

フェスティバルの実施概要

2020年はコロナパンデミックの景/響からデジタル版での実施となった。オンラインで提供されたプログラムは、ビデオドキュメンタリー、食文化デモンストレーション、家族アクティビティ、ガイドつきバーチャルツアー、対談、ストーリーズ、その他の7つのカテゴリーに分かれている



食文化デモンストレーションには 19 のコンテンツが用意されている

- Popiah/薄餅を作る職人技の紹介
- ●サンバル/チリを使った辛味調料の作り方とチリアートのワークショップ
- ●タミル族コミュニティーによる Masala Thosai の作り方
- ●インド系ムスリムコミュニティーによる Mee Siam Biryani の作り方
- シーク教徒コミュニティーによる Saag Paneer の作り方等

https://www.heritagefestival.gov.sg/programmes?search=&event=3&precinct=0





世代を超えて受け継がれてきた、薄餅を作る職人の技を、スタジオで実際に作りながら紹介。80 年間シンガポールで Popiah を作って売ってきた Kway Guan Huat 一家のストーリーや Popiah の歴史について語りながら、Popiahの作り方をデモンストレーションしている。 (動画 26 分)







7歳以上向けアクティビティキット:シンガポールの伝統的なデザートの名前、中秋節になると食べるお菓子の名前、お祭り時に吊るすランタンの名前、など文化遺産を子供に伝えながら楽しむクロスワードパズルなど

子どもや家族アクティビティーも用意されている

家族アクテイビティーでは、コロナバンデミック下の「ステイホーム」推進の一環として、子供と一緒こできるアクティビティーを用意している。その内容はシンガポールで古くから続いている食文化を伝えていく試みも含まれている。

国家遺産局の作成している目録サイト



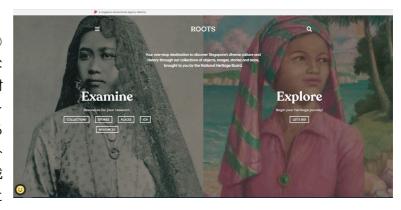
開設の目的、経緯など当該ウェブサイトの位置づけ

Roots.sg¹¹⁸(目録サイト)は、シンガポールの歴史・遺産・文化に関連する情報を集めたシンガポール版グーグルとなることを目指して 2014 年に開設され、2016 年から一般公開されている。ナショナル・コレクションを含むシンガポールの文化遺産すべてを集めたデジタル アーカイブ、オンライン上での美術館体験を提供する場として、シンガポール国家遺産局が運営している

同サイトは、シンガポール国内の無形文化財を系統的にデジタルプラットフォーム上で集めた初の試みでもあり、カタログ化した遺物やマルチメディアによる資料は10万点以上。ナショナル・コレクションのデジタル化は現在も進行中となっている。

トップページ・構成

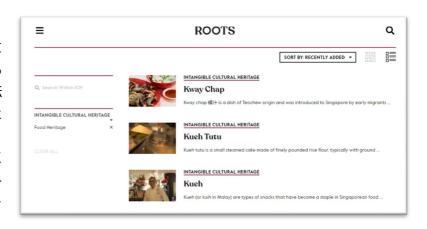
左側の「調べる(Examin)」では、コンテンツが① ナショナル・コレクション、②人々の物語、③歴史的な場所や建造物④資料、各種出版物、⑤無形文化財の5種類に分類されており、調べたい内容のカテゴリーに沿って情報を得やすくなっている。右側の「探索する(Explore)」からは、5つのカテゴリーから多様なトピックが、ランダムに紹介されており、雑誌のような構成で気が向くままにシンガポールの文化遺産に触れることができる。



食文化の紹介のされ方

上記⑤の無形文化財のカテゴリーのなかで、さらに ①儀式やフェスティバル、②自然及び万物に関する 知識及び慣習、③口承による伝統や表現、④伝 統工芸、⑤伝統食文化、⑥パフォーミングアーツと 6つのカテゴリーに分類されている。

食文化については、⑤伝統食文化のなかで詳しく紹介されており、現時点(2021年3月)で24件が登録されている。ユネスコ登録されたホーカー文化もそのうちのひとつ。



それぞれの食文化について、イントロダクション、地理的情報、伝承しているコミュニティー、関連する社会的および文化的慣習、実践者たちのストーリー、現在の状況、参照番号や登録日等の情報が載っている。¹¹⁹

¹¹⁸ https://www.nhb.gov.sg/what-we-do/our-work/preserve-our-stories-treasures-and-places/the-national-collection/the-national-collection-on-roots

¹¹⁹ https://www.roots.gov.sg/filter/ichresearch?ich_category=food-heritage&page=2

くタイ>

【制度名称/主管】 国家文化遺産認定制度(2009年~)/ 文化振興局

【制度概要】それまでは国内の保護措置は存在しなかったが、国民の伝統文化に対する意識を高めることや、ユネスコ無形文化遺産の保護に関する条約加入に向けて制定された。分野は、①芸能、②伝統工芸技術、③民俗文学、④伝統スポーツ、⑤伝統習慣・儀式・祭事、⑥自然及び万物に関する知識及び慣習、⑦言語の 7 つのカテゴリーに分かれており、食文化は⑥に含まれている。各地域の文化局を通して申請し、文化振興局の選考が行われる。申請資格を有するのは個人、コミュニティ、財団、大学、自治体、政府機関 120。

【対象食文化など】 2019 年時点での認定全 354 アイテムのうち、23 アイテム 121が食文化関連。対象となり得るのは、食文化全般(食べ物/調味料そのもの、調理法・味付け、食べ方、栄養価) 122。 既に登録されている食文化の代表的なものは、トムヤムクン、ナンプラー、パッタイ、レッドカレー、グリーンカレーなどがある。

-

¹²⁰ http://ich.culture.go.th/images/stories/ich-pdf/guidelineich.pdf http://ich.culture.go.th/images/stories/ich-pdf/160.pdf http://ich.culture.go.th/images/stories/ich-pdf/260.pdf

^{122 「}国家文化遺産申請マニュアル」14ページ参照: http://ich.culture.go.th/images/stories/ich-pdf/nationich52_57.pdf

(3) 食関連のユネスコ無形文化遺産の登録状況

調査対象 10 カ国のうち、デンマークとタイ以外の8カ国において、2020 年現在、食関連のユネスコ無形文化遺産の登録がある。ここでは、食関連のユネスコ無形文化遺産がある 8 カ国について、登録対象の食文化と登録要件、申請に至る経緯・歴史、対象食文化に関連する取組や登録後の波及効果について調査の結果を取りまとめた。

また、デンマークとタイについても、食関連のユネスコ無形文化遺産の登録実績はないが(2021 年 3 月現在)、登録申請を目指す食文化がそれぞれにあるため、関連の動きについて記載している。

〈フランス〉

ユネスコ無形文化遺産に登録された食文化と登録要件

【対象】 フランスの美食(ガストロノミー) 123

「出産、結婚式、誕生日、記念日、祝賀、再会など、個人生活や集団生活における大切な瞬間をお祝いするための習慣・社会的慣習」であり、「これらの機会に出席者たちが飲食する食事」。

つまり特定の料理や食材ではなく、広く普及した社会的習慣と食事全体を対象とする。

【登録時期】2009年3月に申請、2010年11月に登録

【登録内容等】 以下の要素からなるガストロノミー(美食)が人生における最も重要な瞬間を祝うための社会的慣習であること。 ①膨大なレシピ ②主に地元産の上質な素材 ③バラエティ豊かな味覚 ④料理とワインの組み合わせの妙 ⑤テーブルアート ⑥食事を通じての所作 ⑦ゆったりと食事を楽しむ習慣が生活に根付いたものであること

【歴史的な背景】 伝統的フランス料理は 19~20 世紀にかけてオーギュスト・エスコフィエ (Auguste Escoffier) により体系 化され、現代的なものにアレンジされた。エスコフィエによりシェフという職業の社会的地位が高められた。その後ミシュランガイ ドをはじめとするレストランの格付けによりグルメ文化が推進され、1960 年代には日本料理の影響を受けた新しいフランス 料理が出現するなど進化を続けている。フランス料理の世界無形遺産登録はフランス料理界を代表するシェフらに牽引されて実現した 124。

対象の食文化に関連する取組・登録後の波及効果

【関連した取組例】 観光大国であり、また農業国でもあるフランスの重要戦略として、国内外に向けてフランス料理やフランス産食材をアピールするキャンペーンやイベントが展開されている。 (下記は近年の例)

- ・キャンペーン「Tous au restaurant!」(みんなでレストランへ行ごう!): 経済省が主導する、フランス国内の外食産業キャンペーン。10月の2週間、協賛レストランで1人分の料金で2人食事できるというもの。2019年には飲食店1750店が参加、利用者(予約件数)は25万件 125。
- ・「美食の都」(Cité de la Gastronomie): 食に特化した施設を国内 4 カ所に創設。伝統的技術の保護とともにイノベーションを重視して地元の食文化をアピールするもの 126。

¹²³ https://www.culture.gouv.fr/Sites-thematiques/Patrimoine-culturel-immateriel/Candidater/Sur-les-listes-de-l-Unesco/Dossiers-inscrits-a-l-Unesco/Liste-representative-du-patrimoine-culturel-immateriel/2010-Le-repas-gastronomique-des-Francais

https://ich.unesco.org/doc/src/04915-FR.pdf https://agriculture.gouv.fr/le-repas-gastronomique-des-francais-un-patrimoine-culturel-immateriel-de-lhumanite

¹²⁴ https://www.senat.fr/notice-rapport/2007/r07-440-notice.html https://www.vie-publique.fr/parole-dexpert/271830-les-francais-et-leur-culture-alimentaire-approche-historique

¹²⁵ https://www.tousaurestaurant.com/

¹²⁶ https://citegastronomie-parisrungis.com/

- ・「味覚週間」(La semaine du goût): 特に子どもを対象とした食文化関連の啓発活動を展開 ¹²⁷ (→P36 事例参照)
- ・「グー(味)・ド・フランス、グッドフランス」(Goût de France, Good France): 外務省が主導してフランス料理を対外的にアピールする年次キャンペーン。世界 156 カ国の仏大使館/領事館主催で夕食会が開催されるほか、国外のレストランも参加してイベントが展開される。 128

【波及効果】

- コミュニティへの影響:「美食の都」(Cité de la Gastronomie) として指定された、ディジョン、リョン、パリ/ランジス卸売市場、トゥールの各拠点の自治体や自治体連合体が食という付加価値を考慮した都市政策、観光政策を立案している。129
- 教育的効果:国民教育省が主導する「味覚週間」 (La semaine du goût) キャンペーンでは小中学校での給食にバラエティを持たせるメニューを展開する期間が設けられ、食をテーマに専門家による授業が行われる。
- 経済的効果: フランス料理およびフランス産食材を前面に出したキャンペーンが展開される。フランスという国のイメージをブランド 化している。

新たな食関連のユネスコ無形文化遺産登録申請に向けた動き

【対象】フランスパン(バゲット)~バゲットにまつわる職人のノウハウと文化

工場で大量生産されるパンが市場に出回る中、手づくりパンの保護とパン職人の養成を目的とした、手作業によるパン製造技術の保護・継承への取組を含む。発起人は仏製パン・製菓連合会(Confédération nationale de la boulangerie-pâtisserie française)のドミニク・アンラクト(Dominique Anract)会長。130

- 【申請予定】登録の意思を表明した 2018 年当初は、2020 年申請を目標として文化省に申請書類を提出する予定であったが、その後動きが咸速し(新型コロナウィルスの流行による影響と思われる)、2021 年の申請を目標としている。¹³¹
- 【登録(申請)内容等】以下の理由が挙げられている。132
 - ・一般的フランス人の食卓に欠かせない、庶民のためのパンであること
 - ・伝統的バゲットの作り手が減少しパン屋の閉店が相次ぐ地域もある中、パン職人の養成と保護が求められている
 - ・2018 年に実施されたアンケートによると、9割のフランス人がバゲットの登録を支持
- 【歴史的な背景】 バゲットのルーツは諸説あるが、フランスの歴史に根さし、19 世紀末 20 世紀にかけて生まれ 1920 年代にパリにおいて普及したとされる。 1331993 年にはバラデュール政権下、大量生産のパンに対抗するため伝統的バゲット「トラディション」を定義するデクレ(政令)が施行され伝統的パン製造が推進された。 134
- 【関連」た取組例】 申請に向けた動きの例は以下の通り。135
 - ・食文化の研究を専門とするトゥール大学の人類学的アプローチ(全国のパン屋へのヒアリングなど実地調査を含む)による研究結果を登録申請書類に盛り込む

128 https://www.france.fr/en/campaign/gout-france-good-france

¹²⁷ https://www.legout.com/

¹²⁹ https://www.lyon-france.com/je-decouvre-lyon/culture-et-musees/musees/la-cite-de-la-gastronomie-a-lyon https://citegastronomie-parisrungis.com/ https://www.dijon.fr/Dijon-Capitale/Gastronomie-vin/La-Cite-internationale-de-la-gastronomie-et-du-vin https://www.toursvaldeloiregastronomie.fr/

¹³⁰ https://www.boulangerie.org/communiquer/les-savoir-faire-artisanaux-et-la-culture-de-la-baguette-de-pain-a-lunesco/

^{131 2021} 年 3 月現在、申請リストにはバゲットの記載は無い。

¹³² https://www.lci.fr/conso/video-notre-baguette-au-patrimoine-mondial-de-l-unesco-ca-changerait-quoi-2173197.html https://www.hervesaulignac.fr/2020/02/06/oui-a-la-baquette-a-lunesco/ https://www.sudouest.fr/2020/03/10/la-baguette-en-route-pour-l-unesco-7301257-2780.php?nic

¹³³ https://www.franceculture.fr/gastronomie/a-lorigine-de-la-baguette-de-pain

¹³⁴ https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000727617/2021-01-08/

¹³⁵ https://www.boulangerie.org/communiquer/les-savoir-faire-artisanaux-et-la-culture-de-la-baguette-de-pain-a-lunesco/

https://www.boulangerie.org/blog/baguette-unesco-votre-soutien-est-primordial/ http://laetitia-saint-paul.fr/candidature-de-la-baguette-de-pain-au-patrimoine-de-lunesco/

- ・政治・経済団体/組織への協力要請(大統領府、議会、自治体、食品産業事業者)
- ・一般を対象とした署名活動の展開
- ・バゲットにまつわるコメントを仏製パン・製菓連合会サイトにて募集中(窓口: unesco@boulangerie.org)

<イタリア>

ユネスコ無形文化遺産に登録された食文化と登録要件

【対象】 地中海ダイエット、ナポリのピッツァ職人の技術と伝統

【登録時期】 地中海ダイエット: ユネスコ「人類の無形文化遺産代表リスト」に登録〜2010 年 イタリア・スペイン・ギリシャ・モロッコ共同申請〜2013 年 キプロス・クロアチア・ポルトガルを追加登録

ナポリのピッツァ職人の技術と伝統:2017年

【登録内容等】

地中海ダイエット: 地中海沿岸の住人にとってアイデンティティの指標であり、共有・対話の場であること / 地中海ダイエットの登録が、異文化間の対話を奨励し、創造性を証明し、文化・環境・生物的な多様性の尊重を促しつつ、世界の他の地域において健康的かつ持続可能な食習慣の重要性の認識を高める可能性がある / 7 カ国のコミュニティが申請準備に参画し、事前に十分な同意を形成している など(※イタリア委員会による地中海ダイエットの定義: 栽培・収穫・漁獲・家畜の飼育・保存・調理、またとりわけ食の共有と消費行動に関わる一連の技術・知識・儀式・象徴・伝統を含むライフスタイルである。地中海地域において、食を共にするということは、文化的アイデンティティとコミュニティの継続性の基礎である)

ナポリのピッツァ職人の技術と伝統: ピッツァの職人の技は、身振り手振り、ナポリ民謡、表現方法、ナポリ方言、生地の扱い方法などにおよび、さらにその実演で調理場が交流の場となるなど、まざれもない人類の文化遺産である / 多様な文化的背景の人々に幅広く親しまれている強力な食文化の伝統の重要性を示している / 小麦粉や水などの自然で素朴な原材料を扱うスキルは、職人の創造性の証であり、無形文化遺産がどのように子供たちの創造性を刺激できるかの一例でもある 136 など

【歴史的な背景】

地中海ダイエット: 「地中海ダイエット」という名称は、1950 年代に地中海地域で心血管疾患の疫学的研究を行っていたアメリカ 人科学者アンセル・キーズらが付けたもの。南イタリアの住民の長寿と食生活に関わりがあることを医学史において初めて明らかにした上で、高い健康水準を保証するこの慣習と伝統を分かりやすく世界に普及させるため、ギリシャ語で「ライフスタイル」を意味する「ダイエット」という言葉に結びつけた。¹³⁷

ナポリのピッツァ職人の技術と伝統: 2010 年、ナポリピッツァ職人協会が農業省に活動のユネスコ無形文化遺産登録のノミネートを要請。長期に渡る登録のプロセスで、全国レベルの関連団体や学者、専門家、小学校といったコミュニティメンバーが高い関心を持って、定期的な会合やソーシャルネットワークを通じて参加し、指名を支持するナポリ市民から 100 万の請願書が集まった。

¹³⁶ https://ich.unesco.org/en/decisions/12.COM/11.B.17

¹³⁷ http://www.unesco.it/it/PatrimonioImmateriale/Detail/384

対象の食文化に関連する取組・登録後の波及効果

【関連した取組例】

- 保健省「栄養を考える 10 年 専門家委員会」を設置(2016~2025 年) ¹³⁸: 国際レベルでは伝統的・健康的で持続可能 な食に関するアクションネットワークの作成、全国レベルでは教員・子供・家族を対象にした地中海ダイエットにヒントを得た 食育プラットフォーム「Maestra Natura」構築などに取り組む。
- 外務国際協力省「Mediterranean Diet's Principles for Agenda 2030」プロジェクト(2019~2000 年) ¹³⁹: 2020 年 のユネスコ「無形文化遺産代表リスト」登録 10 周年に伴い、FAO(国際連合食糧農業機関)の協力を得て実施。3 回に わたる会議や展示等イベントを開催。

【波及効果】 ¹⁴⁰

- コミュニティへの影響 ¹⁴¹: 食に関する意識の向上、地域との結びつきの強化、季節性・生物多様性・食材の自然性に関する知識の促進など
- 教育的効果 ¹⁴²: 新鮮な旬の地域産食材を使った給食の提供、教員向けの食育研修、家族・地域ぐるみの予防教育による消費者・市民としての意識向上、大学・研究機関における地中海ダイエット関連の指導・交流・習慣の強化など
- 経済的効果 ¹⁴³: 農業・食・ワインにおける領土の魅力向上による観光客の増加、農作物やパスタ・ワインなどの食品の需要増加 による関連企業の収益・雇用状況へのプラス効果 (例: オリーブオイル [+47%]、ワイン [+45%]、パスタ [+28%]、果物 [+26%] など、2010~2016 年にかけて、食品の輸出額が一貫して増加)

新たな食関連のユネスコ無形文化遺産登録申請に向けた動き 【対象】 イタリアでのトリュフ狩りと採掘:伝統的な知識と実践

【申請予定】2020年申請(済)、2021年審議予定

- 【登録(申請)内容等】イタリア全土に散らばるトリュフ栽培地域で、何世紀にもわたって口承で伝えられてきたトリュフハンター「tartufai」の知識と実践。トリュフハンターは特別な技術で犬の嗅覚を鍛え、地下の菌類が根から生まれるトリュフを狩猟し、 伝統的な技術によって採掘する。トリュフ狩りと採掘の実践は、人間と環境と動物との関係に関連する無形文化遺産であり、 人間を自らの伝統や自然に結びつける文化的価値で支えられている。 144
- 【歴史的な背景】2020 年、全国トリュフ協会連合と全国トリュフ協会の提案をイタリアユネスコ国内委員会が承認し、アルバ国立トリュフ研究センターのジャコモ・オッドーロ会長(当時)による申請書類がパリのユネスコ事務局に送られた。145
- 【関連した取組例】 1990 年代以降、トリュフ狩りと採掘の研究者や実践者は研究機関等と協力し、2015 年にはトリュフハンターの口述証言を集めた初のデジタルコレクションを立ち上げた。 146また毎年多くの団体が、学校、博物館、研究センターなどで技術の伝承と研究成果普及のための講座やワークショップ、セミナーや公開ミーティングを開催している。

¹³⁸ Tavolo Italia Decade per la Nutrizione

http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_1_1_jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=dalministero&id=5126#:~text=11%2016%20ottobre%20si%20celebra,e%20multidisciplinare%20per%20la%20lottaf

¹³⁹ https://www.esteri.it/mae/en/sala_stampa/archivionotizie/eventi/2019/09/l-italia-presenta-il-progetto-mediterranean-diet-s-principles-for-agenda-2030.html

¹⁴⁰ イタリア規格協会(UNI)発行 「ユネスコ無形文化財 地中海ダイエット - 持続可能な発展に有効なライフスタイルと文化推進のためのガイドライン」 $\mathbf{p.53}$ より抜粋

¹⁴¹ https://www.fondazionedietamediterranea.it/dieta/sostenibilita/

¹⁴² http://www.otaeragg.it/wp-content/uploads/2017/02/uni_pdr_25_2016-PRASSI-RIFERIMENTO-DIETA-MEDITERRANEA.pdf (ガイドライン) https://www.uni.com/index.php?option=com_uniot&view=uniot&id=UNI/CT%20003&Itemid=2447 (UNI 食に関する取り扱い分野)

https://www.uni.com/index.php?option=com_content&view=article&id=8864&Itemid=2857 (「参考指針」定義)

¹⁴³ https://primabiella.it/rubriche/incucinaconnonnaanna/dieta-mediterranea-da-10-anni-patrimonio-unesco/

https://www.jazzpolitics.it/limportanza-strategica-della-dieta-mediterranea/(増加量データ)

 $^{144\} http://www.cittadeltartufo.com/wp-content/uploads/2021/02/A5_UNESCO_TARTUFO_ING.pdf$

¹⁴⁵ https://tourism.ideawebtv.it/en/2020/04/04/la-cerca-del-tartufo-candidata-come-patrimonio-unesco/

¹⁴⁶ https://www.granaidellamemoria.it

<スペイン>

ユネスコ無形文化遺産に登録された食文化と登録要件

【対象】 地中海ダイエット

【登録時期】前項イタリアと同様

【登録内容等】前項イタリアと同様

【歴史的な背景】前項イタリアと同様

対象の食文化に関連する取組・登録後の波及効果

【関連した取組例】

MD.net プロジェクト ¹⁴⁷: 地中海地域の持続可能な成長を促し、国境を越えたネットワークによる取組を促進する。関係パートナー(各国自治体、大学・研究機関、関係機関、商工会議所、地中海ダイエット財団ほか)間の協力による伝統的かつ創造的な手段(共有経済など)を強化して、地中海料理の経済を新たなレベルの品質に引き上げることを目指した取組。

【波及効果】

コミュニティへの影響: II 型糖尿病、冠状動脈性心臓病、その他の慢性疾患の発生率の削減、地域の交流とイニシアチブを促進する農業・漁業の促進、学校給食への地中海ダイエットの取入れなど。

教育的効果:知識と技術の伝播の促進、各自治州による食育の強化など。

経済的効果: 地中海ダイエット食材の輸出拡大など。

新たな食関連のユネスコ無形文化遺産登録申請に向けた動き

【対象】 タパス ¹⁴⁸

【申請予定】2018年に申請準備開始149。

【登録(申請)内容等】 タパスの文化的伝統は国内各地域に普及していること / 概念化、調理法、消費(食べ方)/ 地域 ごとに顕著な違いがある多様な食材、調理法、プレゼンテーションの存在 / タパス自体より、それを消費する社会的行為 の重要性 / 国の文化アイデンティティの代表的要素の 1 つであること / スペインの対外的イメージの最も代表的な要素 の 1 つであること / スペインの日常生活と食事の重要な部分を反映していること

【歴史的な背景】

定義: ある食品のわずかな部分がドリンクのつまみとしてサーブされたもの(RAG150)

起源: タパスの起源説はいくつかあるが、市民戦争後、経済的に困難であった時期に、食べ物のごく一部(少量)をレストランより安価に消費できるバルの利用が広がったと言う史実が、大衆の娯楽施設としてのバルの伝統的な利用を示している点で、もっとも説得力が高いといわれる。

【関連した取組例】 王立美食アカデミーの申請に向けた取組を教育文化スポーツ省がサポートし、2016 年よりキャンペーンを展開。2018 年 2 月 16 日発行の政府官報により、美術文化遺産総局の決議として、タパスの文化的伝統を無形文化遺産の代表として申請手続きの開始が告知された。

¹⁴⁷ https://dietamediterranea.com/

https://dietamediterranea.com/fundacion/proyecto-interreg-md-net/

¹⁴⁸ https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2018-2195

http://pre.hosteleriadegranada.es/ministerio-de-educacion-cultura-y-deporte-incoacion-de-expediente-de-declaracion-de-la-tradicion-cultural-de-las-tapas-como-manifestacion-representativa-del-patrimonio-cultural-inmaterial/

¹⁴⁹ https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2018-2195

¹⁵⁰ 王立美食アカデミー

事例/スペイン

地中海ダイエット財団の連携先およびプロジェクト

連携先:文化スポーツ省・農業漁業食料省

プロジェクト:スペイン全土の「地中海ダイエットの目録 (IDIME) 」の作成 151 (2014年~2018年)

コーディネーター: 地中海ダイエット則付 初期資金調達: 文化スポーツ省 152

形態: オンライン目録

目的:スペイン内の地中海式食事療法の関連要素や社会現象を収集

し、a) 自治州とその市民社会との間の異文化間コミュニケーション促進、

b) 地中海の人々の富を世代間レベルで知らしめ、地中海食の意識と価

値の向上に貢献すること 153

構成:景観、祝祭、レシピ、文化空間など、9つの項目で構成され、17

の自治州と2つの自治都市の情報がサブメニューで閲覧できる。

検索画面(アルファベット検索可能)

連携先: プロデカ (Prodeca) 、セビージャ商工会 154

プロジェクト: INTERREG MED¹⁵⁵プロジェクト~オンライントレーニング「地中海ダイエットの動向と機会」の開催 156

対象: 地中海ダイエットというライフスタイルについて学びたい人(スペイン語が話せることが受講条件)

期間: 2020年7月~現在157

内容: 地中海ダイエットの理論的および実践的な知識の共有などを目的に、地中海ダイエットの概要を示しながら

a) 健康と食品 b) 経済と持続可能な生産 c) 文化と観光遺産 について、豊富な経験を持つ専門家チームが指導を行う 158

携先:カスティーリヤ・ラ・マンチャ自治州 バルセロナ大学

プロジェクト:カスティーリャ・ラ・マンチャ州の農業食品のイノベーションの促進、アイデア開発における共創と

支援を目的としたワークショップ開催 159

コーディネーター: 地中海ダイエット財団とバルセロナ大学

協力:カスティーリャ・ラ・マンチャ農業・水・農村開発省

媒体: StartUB! 160 (バルセロナ大学のスタートアップ支援研究所)

対象:カスティーリャ・ラ・マンチャ州の、地中海ダイエットの関連商品の開発を目指している女性や若者をメインターゲットとして、農村環

境に関連する人々全般が対象 期間:2021年2月15~19日 媒体:オンライン161

構成:観光、教育、マーケティング、持続可能性、製品の合計5つのジャンル

151 https://www.inventariodietamediterranea.com/fundacion-dieta-mediterranea/



Castilla-La Mancha

UNIVERSITATDE

BARCELONA

¹⁵² https://agroinformacion.com/creado-el-primer-inventario-espanol-de-la-dieta-mediterranea/

¹⁵³ https://www.alimarket.es/alimentacion/noticia/158184/la-fundacion-dieta-mediterranea-crea-el-primer-inventario-de-la-dieta-mediterranea

¹⁵⁴ https://camaradesevilla.com/

¹⁵⁵ 地中海地域の13か国が参加する国境を越えた欧州協力プログラム

¹⁵⁶ https://dietamediterranea.com/formacion-online-tendencias-y-oportunidades-de-la-dieta-mediterranea/

¹⁵⁷ https://www.asajajaen.com/consuma-productos-de-jaen/tendencias-y-oportunidades-de-la-dieta-mediterranea

¹⁵⁸ https://dietamediterranea.com/formacion-online-tendencias-y-oportunidades-de-la-dieta-mediterranea/

¹⁵⁹ https://www.agronegocios.es/fundacion-dieta-mediterranea-organiza-tres-talleres-online-para-jovenes-y-mujeres-rurales/

¹⁶⁰ http://www.ub.edu/startub/

¹⁶¹ コロナ禍での開催のため、オンラインでの開催となった。

くベルギー>

ユネスコ無形文化遺産に登録された食文化と登録要件

【対象】ベルギービール文化

【登録時期】2016年11月登録

【登録内容等】

- ①ビール文化は現地の関連コミュニティのアイデンティティの象徴となっており、その知識とスキルは醸造所だけでなく家族や公共の場、正式な教育の場においても伝承されている。また、現地の経済的・社会的継続性に寄与している。
- ②持続可能な開発に対応できるよう進歩してきた職人技と食習慣の組み合わせ。また、軽視されていた文化の価値が再発見され、復興を遂げたという点。
- ③1970 年代から現在に至るまで、国やコミュニティが文化を蘇らせ、保護するために行ってきた取組について十分な説明がなされている。また専門的能力の開発や文化の促進に関する将来的な保護方法について、アルコール消費量の増加のリスクが考慮されており、現在と将来の実行可能性が確保されている。
- ④ベルギー醸造連盟が、醸造者や仲介者、指導役、一般市民が参加する指名プロセスを開始しており、参加者はさまざまな 準備会議や協議会を通じて積極的に参加し、自由意志に基づき、登録こついて説明を受けたうえで事前に同意している。
- ⑤ベルギーのビール文化は国内の3つのコミュニティ(蘭仏独語圏)のそれぞれの目録に含まれており、目録は各国の担当部 局によって維持され、定期的に更新されている。

【歴史的な背景】

ビールの製造は紀元前 9000 年にメソポタミアで発明されたのち、エジプトとローマ帝国を通してガリア地方に伝達されたとみられる。13 世紀になると、ビール作りの主体は都市のギルドや田園地帯の修道院に移行した。水、環境、気候、原材料に任せた味づくりをしていたビール造りはしかし、フランス革命の非キリスト教化運動により大きな打撃を受ける。

その後、産業革命により醸造の風景は一変。 19世紀初頭の蒸気エンジンと 19世紀末の冷凍機の発明、そしてルイ・パスツールが発酵プロセスを解明したことが、工業的醸造所の出現につながった。この流れに反し、ベルギーではビールに関連する多くの伝統が保存され、職人による伝統的な醸造方法が今日まで存続している。

対象の食文化に関連する取組・登録後の波及効果

【波及効果】

コミュニティへの影響:ベルギービールの中でも小規模なクラフトビールは、地域に密着したその地域特有の原材料(穀物、ホップ、香辛料、ハーブ、水、酵母など)を用い、様々な発酵方法(ベルギーでは世界で他に見られない4種類の発酵方法が存在する)や醸造方法により作られている。ベルギービールに驚くほどの多様性が存在する背景には、ドイツのような法律による原材料の使用制限がないことがある。例えば住民 1200 人の Hombourg では村のためにビールを醸造しており (Brasserie Grain d'Orge)、その製品には地域のアイデンテイテイーが表れている。村の歴史を語るビールが2種類存在し、住民の誇りとなっている。文化遺産登録住民の連帯感をさらに高めることに役立っていると言われている(→P43~44事例参照)。

教育的効果 ¹⁶²: SYNTRA は、フランダース政府によって認められた、東フランダースとフレミッシュブラバント地域における主要な 職業学校で幅広い実践的なトレーニングコースを提供している。4 つのキャンパスのいずれか、または現地での定期的トレーニングを受けることができ、自宅でビール醸造する個人の愛好家も増えており、Syntra のような学校の夜間コースを受け、 プロへの道を目指す人も増えている。2 年間の Microbrouwer(マイクロ醸造)のプログラムの概要ではベルギービール文 化のユネスコ無形文化遺産登録に言及し、応募者の動機を高めている。

¹⁶² https://www.syntra.be/nl

経済的効果 ¹⁶³: ベルギーでは毎週末、各地で規模の小さいものから、大手ビール産業が主催する大規模なビール・フェスティバルに至るまで、盛んにビールに関する催し物が開催されている。ユネスコに登録されてから、さらに世界中から人々が集まり、集客力が急激に増加した。興味深い点は、その催しの開催方法である。伝統的なビールを多くの公衆に向けて発信する通常のビール・フェスティバルから、「ビール・オタク」に限定した、よりエキセントリックな催しものまである。2016 年には、「グレート・ブルワリ・マラソン」が開催され、マラソンルートに伝統的なブルワリーも含まれるなどビールとスポーツ好きの人々を多く惹きつけた。

3ーロッパの専門家協会である Brewersof Europe (BoE) の統計によると、2016 年 11 月にビール文化がユネスコ 無形文化遺産に登録されて以降、ベルギーは 2017 年に3ーロッパ最大のビール輸出国としてドイツを上回り、さらにその 後の 2018 年にも 2 年連続で3ーロッパのビール輸出国第1位となった。2018 年のベルギーの醸造業者の輸出量は 1,660 万 hl で、ドイツ(1,580 万 hl)とオランダ(1,460 万 hl)を上回った。ベルギーは 2016 年と 2015 年でも 3 位にランクされおり、国の規模の小ささを考慮すると、驚異的なビール輸出量である。

〈デンマーク〉

新たな食関連のユネスコ無形文化遺産登録申請に向けた動き

【対象】 レス島の塩づくり 164

【申請予定】無形文化遺産の目録作成・管理を行うデンマーク国立図書館は、3 年おきに申請を受け付けている。直近の募集は 2017 – 18 年にかけて行われ、募集後、新たに目録に登録された 43 個の無形文化の内の一つとして、12 世紀半ば から行われているレス島の塩づくりの歴史が登録された(食文化はこの一つのみ)。レス島の塩づくりの歴史をユネスコ無 形文化遺産として登録できるよう、レス村が国の担当部署に申請中。 2020 年秋にはユネスコへの申請の可否について結 果が出る予定だったが、新型コロナウィルスの影響で保留のままとなっている。 165

【歴史的な背景】

レス島では何百年もの間塩づくりが行われており、中世までは、島の経済の基盤となっていた。歴史家や考古学者によると、 当時の塩づくりは体系化され、工業化されたプロセスだったとのこと。ある歴史的情報原によると、例えば 1481 年の島は 年に3回約36トンの塩が生産されたとある。しかし、生産過程において木材の燃料を絶えず供給する必要があり、17世 紀半ば頃には、森林はぼぼ全滅してしまった。そのため塩づくりは法律で禁止され、1900 年代初頭に大規模な植材が開始された。その後、1990 年代初頭になってようやく島での塩づくりが再開した。

現在は研究と観光名所を兼ねて歴史的な資料に従った方法で生産されており、実際に、中世の塩づくり小屋を再建した場所が生産場所となっている。

【関連した取組例】 1991 年、塩づくりは若者職業訓練プロジェクトとして再開されたが、2004 年にこのプロジェクトは廃止。 2005 年からは塩づくりの株式会社として、Læsø 島基金によって運営されている。

現在は、社員は 12 - 15 人。実際の生産の他、情報提供、職人の育成なども行っている。年間 1000 回以上の塩づくり の講演が実施されている。塩づくりが大きな観光アトラクションにもなっており、ほとんどの島民(1776 人、2021 年 2 月 1 日現在)が実際の生産、薪づくり、塩が入る布袋の作成や塩を使った料理などといった形で関与している。

主な活動は以下の3つである:

- ①レス島とその地域の塩の歴史についての知識を深める文化史的取組。
- ②島の観光への重要な貢献する独特の文化的歴史的時代を生き生きとさせることに焦点を当てた普及活動。
- ③将来的にわたってレス島の経済を支える、塩づくりの生産会社としての経済活動。

¹⁶³ http://belgianbrewers.be/en/economy/

¹⁶⁴ https://www.laesoesalt.com/

¹⁶⁵ 関連取組参照。業者へのヒアリングによる。 z

事例/ベルギー

ベルギーのクラフト・ビールと人々の連帯感

歴史と現況 166~ユネスコ無形文化遺産に登録のベルギーのビール文化

ベルギーでは「修道院ビール」といったユニークな形態のビール消費文化が各地に存在する等、特色あるビール文化を形成してきた。他方で、20世紀初頭、3,000近くあった小さな醸造所は、戦後、大手ビール会社の台頭によって競争力を失い数百件にまで減少。しかし、1990年以降、徐々に回復の兆候が見られる。その主たる理由として、醸造所の創造性やビールに対する市民の意識変化などが挙げられ、近年では、若い世代の醸造家の育成も進んでいる。熟練の醸造家が若い世代に技術を伝え、複数の大学がビールを専門に学べる講座を開講していることに加え、試験的醸造所では、アマチュアあるいは初心者が自身のアイデアをもとに製品化を試みることへの後押しもある。ベルギー各地で、飲食店や博物館、各種イベントを通じて、ビール文化の多様性や重要性が PR され、2016年にはユネスコ無形文化遺産に登録。2018年の統計によれば、国内に 285の醸造所と 203のビール会社が存在する。





特徴 (製造法) 167

ビールの発酵方法は、上面発酵、下面発酵、自然発酵の3種に分類される。これに対して、ベ

ルギーでは上記 3 種の発酵方法に加えて、混合発酵(上面発酵の一部を樫の木の樽に移し、乳酸菌発酵によって熟成を促進する方法)により、日の浅い上面発酵主酒と混合する方法を併用する等、特色あるビール造りが行われている。「レッドブラウン・ビール」はその代表格である。現在、ベルギー・ビールは、約1,500 件のビールブランドと 700 種類以上の味によって分類され、ピルスナー、修道院ビール、白ビール、ランビックおよびグーズ、スペシャル・ビールなどに大別される。修道院ビールは、トラピスト会修道士によって醸造されたものだけにラベリングが許可される。ATP(authentic trappiest product)認可の醸造所は世界に 11 カ所があるが、そのうち 6 件がベルギーにある。

多様なクラフト・ビールの登場 168

ベルギーのビールの 28%が国内で消費され、残りの 72%は輸出されている ¹⁶⁹。内外の消費を下支えするのが、小規模でビール生産を 試みる「マイクロブルワリー」である。既存ブルワリーと競争しながら、期間限定のビール商品や季節限定商品の開発等、新たな取組が本 格化している ¹⁷⁰。地方ビールの発展には目覚ましいものがあり、ベルギーの消費者は美味しいビールのためなら数十キロ先の醸造 所まで直接買いに行くと言われるが、ビールのトレンドに対応できる小さな地方醸造所の売り上げは近年伸びている。

住民の連帯感の向上

ベルギー人にとってビールは同国のアイデンティティと文化に多大な影響を与えてきた。様々な文化の寄り集まりで形成されたベルギーにおいて、ビールには地域の一体感、ベルギー人としての一体感を持たせる「カ」がある。海外からの訪問客は、ベルギーのビール瓶(750ml以上)の大きさに驚くが、これは大きな瓶でみんなと分かち合うというベルギー文化によるもので、楽しいひと時と美味しいものを皆でシェアするという文化が根付いている 171。2016 年ベルギーのビール文化がユネスコ無形文化遺産に登録された際、登録要件として、職人技や伝統だけでなく、ビール文化と社会との結びつきや、あらゆる人々がビール文化の発展に寄与している点を指摘したことは象徴的である。

くメキシコン

¹⁶⁶ https://immaterieelerfgoed.be/nl/erfgoederen/belgische-

biercultuur#2. text=De%20Belgische%20biercultuur%20werd%20in,van%20de%20Mensheid%20van%20UNESCO.

¹⁶⁷ https://www.vanhonsebrouck.be/blog/belgische-biercultuur-unesco-werelderfgoed/

¹⁶⁸ https://www.visitflanders.com/nl/thema-s/lekker-vlaanderen/belgische-bierbrouwers/belgische-biervarieteiten/

¹⁶⁹ https://www.vlaanderen.be/vlam/bier

¹⁷⁰ https://www.vanhonsebrouck.be/blog/belgische-biercultuur-unesco-werelderfgoed/

¹⁷¹ http://www.ostbelgienlive.be/PortalData/31/Resources/dokumente/news/Bierkultur_in_Belgien.pdf

ユネスコ無形文化遺産に登録された食文化と登録要件

【対象】メキシコ伝統料理

正式には「メキシコ伝統料理、先祖伝来の現存する共同体文化―ミチョアカンのパラダイム」として登録されている。ミチョアカン州のモデルが言及されているが、登録の対象となっているのはメキシコ伝統料理全般である ¹⁷²。

【登録時期】2010年11月に登録

- 【登録内容等】 メキシコ伝統料理は、先祖伝来の知識に基づいた作物の農法や食材の調理法、また、社会的慣習や儀礼などのそれを取り巻く環境を理解するための完璧な文化モデルといえる。登録に関しては、以下の部門に該当している 173。
 - ①口承による伝統及び表現: ミルパ (焼き畑農法を用いたとうもろこしと他の作物の輪作) やチナンパ (水郷地帯にある 耕作用の人工の小島) などの伝統的農法や、ニクタマリサシオン (栄養価を上げるために石灰水でとうもろこしの薄皮をむ く作業) などの伝統的調理方法、メタテ (とうもろこしを碾くための石板) やモルカヘテ (石製の乳鉢) などの伝統的調理 道具を表す、先住民の言語 (ナワトル語) に起因するメキシコ特有の表現 ¹⁷⁴。
 - ②社会的慣習、儀式及び祭礼行事: メキシコ伝統料理の調理技法は非常に入念で、象徴にあふれている。それ故、伝統的な祭礼や儀式、社会的慣習においても極めて重要な役割を果たす。死者の日 ¹⁷⁵のお供え物に、日々の食料であるトルティージャ ¹⁷⁶やタマル ¹⁷⁷が加えられるのもその一例である。
 - ③自然及び万物に関する知識及び慣習: メキシコ伝統料理の基本となる3つの食材、とうもろこし、いんげん豆、唐辛子の独自の農法 ¹⁷⁸や、それらの食材の調理方法 ¹⁷⁹、また、土地固有の食材(様々な品種のトマト、ズッキーニ、アボカド、カカオ、バニラなど)(こ関する先祖伝来の知識。
 - ④伝統工芸技術: 独自の調理道具 ¹⁸⁰や食器類 ¹⁸¹、台所や食堂の家具など、メキシコ伝統料理を取り巻くあらゆる調度品は伝統工芸としての価値がある。
- 2010 年の宣言文には明示されていないが、2005 年の「人類の口承及び無形遺産の傑作の宣言」に申請した際の提案書 ¹⁸²には、メキシコ伝統料理と「芸能」との深い関わり(音楽や文学、映画などにおける芸術家のインスピレーションの源になっている)が記されている。
- 【歴史的な背景】 ¹⁸³メキシコは多種多様な自然と文化が共存している国であり、これら多様性を一つに結びつけているのは、約8千年前から忠実に受け継がれている食文化である。メキシコ伝統料理を特徴づけるこのシステムは、スペインによる征服、その後の外国との交流による影響にも関わらず、継承され、現在に至っている。メキシコ伝統料理の基本要素は、とうもろこし、いんげん豆、唐辛子であるが、とりわけ、主食となるとうもろこしの起源は約8千年前に遡り、文化的に重要な意味を持つ。とうもろこしをトルティージャに加工する方法にも、ニクタマリサシオンなどの先祖伝来の技術が活かされている。

¹⁷² https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-ongoing-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400

¹⁷³ https://sic.cultura.gob.mx/ficha.php?table=otra_declaratoria&table_id=20

¹⁷⁴ ミルパ、チナンパ、ニクタマリサシオン、メタテ、モルカヘテは、いずれもナワトル語起源の単語である。

¹⁷⁵ 死者を敬うメキシコの伝統的な祝祭。毎年10月末から11月初めに行われる。2003年に「人類の口承及び無形遺産の傑作」として 宣言された後、2008年に「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」に登録されている。

¹⁷⁶ とうもろこしの粉をこね、薄くのばして焼いたメキシコの伝統的な主食。

¹⁷⁷ とうもろこしの粉を練り、肉などの具を入れ、とうもろこしの皮で包んで蒸したメキシコの伝統料理。

¹⁷⁸ 先に言及したミルパやチナンパなどの伝統的農法を指す。

¹⁷⁹ 先に言及したニクタマリサシオンなどの伝統的調理方法を指す。

^{180 1}で言及したメタテやモルカヘテなどの伝統的調理道具の他に、木製の撹拌棒や独自の製法を用いた銅製の鍋、角製の柄のついた 刃物類、コマル(素焼きの薄皿)などもある。

¹⁸¹ 木製のスプーンや盆、彫刻入りの椀、様々な用途の土器、吹きガラスのコップや水差し、様々な植物繊維で編んだかご類、様々な布、刺繍、紋織のテーブルクロスやナプキンなど

^{182 『}とうもろこしの民、メキシコの伝統料理、メキシコ人の料理の慣習、儀礼、文化的実践』(2005年)2010年の申請の際、提案書の土台となったもの。

¹⁸³ https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Pueblo_de_maiz/pueblo_maiz.pdf

https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Cuadernos_19_num/cuaderno10.pdf

http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/lecturas/T1/LHMT1_002.pdf https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/la-creacion-de-los-hombres-segun-el-popol-vuh https://www.bancomext.com/wp-content/uploads/2018/11/Gastronomia-digital-single4-pdf

対象の食文化に関連する取組・登録後の波及効果

【関連した取組例】184

- ・2004 年、メキシコ政府は、メキシコの伝統料理を「人類の口承及び無形遺産の傑作の宣言」プログラム ¹⁸⁵に登録するための申請を行った。2005 年の登録を目指していた。当時は無形文化遺産を明確に定義する規定がなく、料理が無形文化遺産として申請されるのは初めてのことだった。申請には、国立文化芸術審議会 ¹⁸⁶によって作成された『とうもろこしの民、メキシコの伝統料理、メキシコ人の料理の慣習、儀礼、文化的実践』と題された緻密な提案書が提出されたが、ケーススタディーが含まれていないという理由で登録に至らなかった。
- ・2009 年末、メキシコ政府は、メキシコの伝統料理を「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」に登録するために、再度ユネスコに提案書を提出した。『メキシコ伝統料理、先祖伝来の現存する共同体文化――ミチョアカンのパラダイム』と題された提案書は、国立人類学歴史研究所 ¹⁸⁷の研究員の支援を受け、最終的にメキシコ食文化研究所 ¹⁸⁸がまとめたものだった。この提案書にミチョアカン州のモデルが加えられたのは、2005 年に申請が却下された際の指摘を受けてのことである。
- ・2010年11月16日、ナイロビのユネスコ総会において、メキシコ料理が正式に人類の文化遺産として登録された。

【波及効果】

- コミュニティへの影響 ¹⁸⁹: ユネスコ登録後、国全体で伝統料理への関心が高まり、多くの公共機関が、食文化に関する又は食文化を組み込んだ展覧会などのイベントを多数企画した ¹⁹⁰。コミュニティの先住民は、これらのイベントへの参加を通して、自分たちが先祖から受け継いだ食の伝統の文化的価値の大きさを改めて認識した。また、メキシコ伝統料理に対する国内外の関心は、観光セクターに大きな利益をもたらした。その結果、先住民の新たな雇用が生まれ、地域経済は大きく発展した。2010 年の登録の際のモデルケースとなったミチョアカン州では、毎年、多くの先住民女性の料理人が国や州のイベントで様々な地域の代表的な料理を紹介し、その腕前を競っている。
- 教育的効果 ¹⁹¹: 登録後、メキシコ料理 に関する研究や書物などが増え、料理人の間でも、それまで主流だったフランス料理ではなく、メキシコ料理を専門とする傾向が強くなった。また、2010 年以降、複数の公立大学が料理の専門課程を新たに設置した ¹⁹²。複数の公立大学で専門課程が新たに設立されたことで、(経済的弱者が多い)先住民の学生が教育機関で料理を学ぶことができる機会が増えた。
- 経済的効果 ¹⁹³: 登録以来、グルメ観光事業は日々重要性を増しており、現在では、国内での外国人観光客の消費の 30%に相当する。この事業の利益は年間約 1830 億ペソとされ、これは国内総生産の 2%、観光事業全体の 10%にあたる。また、雇用に関して言えば、約 550 万人と推測されている。メキシコ伝統料理は、より多くの観光客を獲得し、周辺産業を活性化させ、地域の経済発展に貢献する原動力と見なされている。

¹⁸⁴ http://www.revistas.unam.mx/index.php/archipielago/article/view/24357/22889

https://www.jornada.com.mx/2005/09/15/index.php?section=opinion&article=a07a1cul

https://www.bbc.com/mundo/noticias/2010/11/101116_unesco_patrimonio_inmaterial_comida_mexico_chatarra_irmmoel

https://www.bbc.com/mundo/ciencia_tecnologia/2009/09/090925_2227_mexico_cocina_gm

^{185 「}無形文化遺産の保護に関する条約」発効以前の制度。この条約は2003年にユネスコ総会で採択され、2006年に発効した。

¹⁸⁶ Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (Conaculta)

¹⁸⁷ Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH)

¹⁸⁸ Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM) 諮問機関としてユネスコに承認されている民間団体。

¹⁸⁹ https://www.eluniversal.com.mx/articulo/estados/2017/01/2/cocineras-mujeres-indigenas-rescatan-la-comida-tradicional-mexicana

¹⁹⁰ 認定後現在に至るまでの10年間で開催された食文化に関する又は食文化を組み込んだイベントは数知れないため、ここでは個々への言及を割愛する。

¹⁹¹ https://www.eluniversal.com.mx/menu/como-se-inscribio-la-cocina-mexicana-para-ser-patrimonio-cultural-e-inmaterial-de-la-unesco http://www.gastronomia.uabjo.mx/licenciatura-en-gastronomia http://filosofia.uaq.mx/index.php/conocenos/antecedentes

¹⁹² オアハカ・ベニート・フアレス自治大学付属料理学校、ケレタロ自治大学哲学科料理学科など。

¹⁹³ https://www.hosteltur.com/lat/148900_gastronomia-representa-30-gasto-turistas-extranjeros-mexico.html https://www.economiahoy.mx/economia-eAm-mexico/noticias/8643022/09/17/Gastronomia-mexicana-genera-derrama-por-mas-de-180000-mdp.html

https://www.bancomext.com/wp-content/uploads/2018/11/Gastronomia-digital-single4-.pdf

<トルコ>

ユネスコ無形文化遺産に登録された食文化と登録要件

【対象】ケシケキ、メスィルマージュヌ、トルココーヒー、ユフカ

トルコはユネスコ無形文化遺産に食文化関連の上記4項目を含め、全体で20項目がユネスコ無形文化遺産に登録され、登録数で世界の上位5位に入っている194。

【登録時期】2011年(ケシケキ)、2012年(メスィルマージュヌ)、2013年(トルココーヒー)、2016年(ユフカ)

- 【登録内容等】「共同体の伝統的・歴史的ツール」「民族・共同体を体現する役割」「生活文化の伝統の独特の証明としての価値」などの選考基準を満たしていること。以下、それぞれの登録型由。
- ケシケキ:トルコの祭事における統一的社会的慣習、世代から世代への継承、社会への帰属意識の深化(社会的コミュニケーションと包摂性を通じた文化的多様性と人間的創造性の推進)。
- メスィルマージュヌ:美食、ダンス、伝統衣装を包括したメスィルマージュヌ祭りは、マニサ地域社会のアイデンティティと集合記憶、 異なる宗教共同体による異文化、異民族間対話の促進、国内外において広く可視化、認知されている。
- トルココーヒー: トルコの家庭で世代を通じて受け継がれてきたこと。トルココーヒーの知識とテクニックはアイデンティティと継続の感覚を与え、もてなしと娯楽により社会の結束と寛容性を高める。
- ユフカ:他4国(アゼルバイジャン、イラン、カザフスタン、キルギスタン)との共通遺産と見なされる。 冠婚葬祭における各国特有の様式、共通の特長を持つ関連技能と儀礼に関わる。 195

【歴史的な背景】

ケシケキ:数百年前からほぼ同じレシピ、作法が受け継がれ、今でもトルコ各地の祭事で地域色も反映しながら伝えられる。

- トルココーヒー:本来はアラビア半島由来ながら、数百年かけて今日までトルコの社会生活に広く溶け込み、東西の国々にその嗜好が広がった。
- メスィルマージュヌ:数百年の歴史を持つ、40 種類以上の香辛料が使われた甘い練り菓子。滋養強壮効果があるとされ、トルコの定番土産物の一つにもなっている。
- ユフカ:保存性があり遊牧生活を行う民族に普及した長い歴史を持ち、今日でも多種多様なトルコ食品に広く使われている¹⁹⁶。

対象の食文化に関連する取組・登録後の波及効果

【関連した取組例】

- ・無形文化遺産の調査、特定、記録、インベントリ登録、保護。選定記録委員会の設立、保護計画立案、登録項目の広報宣 伝及び認知向上活動の実施、国内外の組織機関を通じた活動。
- ・民衆文化情報及び文書センター(1966 年設立)は、伝統文化に関する文書をアーカイブ化、同分野ではトルコにおける唯一の情報文書センターとして、トルコ民衆文化に関する国内外での調査、情報収集、アーカイブ化、我が国の文化インベントリー作成などの業務を行う。各県自治体と連携した講座なども開催している。

【波及効果】

コミュニティへの影響:数多くのイベントやフェアが活発に開催されるようになった他、食文化博物館(→p79~80事例参照)が 多く建てられ、地域独自の食文化が持つ価値への意識が高まったことにより自国愛、郷土愛の精神が高まっている。

¹⁹⁴ https://ich.unesco.org/en/RL/mesir-macunu-festival-00642

¹⁹⁵ https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202350/toren-keskegi-gelenegi.html

https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202373/mesir-macunu-festivali.html

https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202374/turk-kahvesi-kulturu-ve-gelenegi.html

https://aregem.ktb.gov.tr/TR-202366/ince-ekmek-yapma-ve-paylasma-kulturu-lavas-katirma-jupk-.html

¹⁹⁶ https://www.izmirlezzethaber.com/somut-olmayan-kulturel-miras-degeri-olarak-keskek-gelenegi/3/

https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/6-ton-mesir-macunu-sacildi-41197475

https://www.kulturportali.gov.tr/portal/turkkahvesi

https://basin.ktb.gov.tr/TR-167758/lavas-yufka-artik-turkiyenin-de-kulturel-mirasi.html

教育的効果:大学、専門学校などの教育機関でも専門的プログラムが大きく取り上げられ、その数も飛躍的に増えている。

経済的効果:トルコで近年盛んに推進されている観光振興キャンペーン「ガストロノミー(美食)ツーリズム」のコンセプトで大きな役割を果たしている。とりわけ観光部門とのタイアップによる所謂「ガストロノミーツーリズム」推進活動が活発化している。 (文化観光省の調査では、ガストロノミーツーリズム(所謂グルメ旅行)でトルコに来るツーリストは、一般ツーリストに比べて滞在期間が長く、飲食への出費率も 1.5 倍になっている) 197

¹⁹⁷ https://gastronomiturizm.wordpress.com/gastronomi-turizmi-

nedir/#:~text=Gastronomi%20turizmi%2C%20yeni%20bir%20yiyecek,t%C3%BCr%20gastronomik%20hareketlili%C4%9Fi%20ifade%20etmektedir. https://turizmsurasi.ktb.gov.tr/Eklenti/57392,gastronomiturizmikomisyonraporupdf.pdf?0

事例/トルコ

トルコの食文化関連イベントや食文化博物館

【国際イベント】国際ガストロノミーフェスティバル(各地で開催)

文化観光省、教育省などの後援の下、トルコの各自治体(県)が地元の料理団体、教育機関とタイアップし、企画運営する大規模な国際的料理イベント。各国からも数十団体を招聘、出店、展示、競技会等多彩なプログラムによりトルコの各地域の伝統料理を広く世界に知らしめる一方、伝統的トルコ料理の知識、料理技術および民間におけるトルコ伝統料理への認識向上を図る他、農業、観光部門における地域発育の振興も目指す。

〈開催概要〉

ユネスコ創造都市(ガストロノミー)に認定され、美食都市で企画力・組織力のあるガズィアンテップのフェスティバル「ガストロアンテップ・ガズィアンテップ国際ガストロノミーフェスティバル」は注目度が高い。その他、県文化観光当局、県自治体、県料理団体が提携したイベントが各地で実施される。

「ガストロアンテップ」には、文化観光省、トルコ市連盟、トルコ旅行業者協会、シルクロード開発局が後援し、県知事及び市長が主導し、ミシュラン星付シェフ、著名菓子職人、UNESCO ガストロノミー都市、国内外のメディア、トルコガストロノミー



専門家、大学、ガズィアンテップ農産業者などが参加。市内見学ツアー、博物館部間、パネルディスカッション、セミナー、ワークショップ、ショー、女性と子供たちのためのワークショップ、コンサート等数多くの催し物の他、地元産品のみを使用した料理競技会「ローカルシェフ」が実施される。

【自治体イベント】 メンゲン料理業フェスティバル(ボル県メンゲン郡) 198

「料理人の母国」として知られるメンゲン(ボル県)で開催されるイベント。1981 年以来毎年開催。地域の広報、料理芸術の重要性を知ってもらいトルコ料理を世界的なものにすること、次世代に料理人としてのプライドを持ってもらうことなどを目的に実施。毎年、料理人による料理競技大会などが開催される一方、毎年目玉となる郷土料理が供される。2017年には60県60団体60種類の料理6万人の参加者を達成、以降更に海外団体を招聘してフェスティバルの国際化を推倒している。



関連の動きとして、メンゲンではこの他、県文化観光局が、地元各調査教育機関、観光業団体と提携して無形文化遺産ワークショップを 開催。有識者らと協力し、UNESCO への登録を目指している。また、同年、メンゲンは WACS(世界シェフ/料理人連盟 1928 年にフランスで設立)により、「世界料理人デー」の 2017 年の開催地に選定され、各料理学校、専門家、文化観光省の所属各文化団体が多数参加した。

¹⁹⁸ 参考 URL 例: https://insanvehayat.com/saray-mutfagindan-gurbete-ascilar-ocagi-mengen/http://www.mengen.gov.tr/ata-meslegi-ascilik https://mengen.bel.tr/ascilik-festivali

【ミュージアム例】 ガストロノミーハウス 199

築 250 年の古い家を改装し、2017 年にプロジェクトを開始、2018 年完成。2019 年にオープン。

ローマ時代、セルジューク時代、オスマン時代、共和国時代と部屋ごとにテーマが設定されている。

郷土料理、忘れられた伝統料理のみならず新しい料理を創作し、300 種類にも及ぶ料理を提供して好評を博す一方で、ワークショップも開催。古代から重要都市として栄え、様々な民族、歴史が融合してきた地として豊かな芸術文化の歴史を多角的に紹介する地方博物館としての役割を果たしている。



【ミュージアム例】エミネ・ギョヴシュ台所博物館200

建築は1905年。トルコ発の観光広報大臣であるアリ・イフサン・ギョヴシュの生家で、オーナーだったギョヴシュ氏が母親の名前を付けることを条件として、博物館設立のために邸宅を市に委託(2005年)。 改装を経て、2008年にトルコ発の料理専物館として開館した。



ガズィアンテップの郷土料理文化の紹介を目的として、消滅の危機にある同郷土料理に関する視覚的展示を行っており、様々な台所用品、過去の料理文化に関する情報を提供。ガズィアンテップの食材から台所用品に至るまで、詳細に解説している。

【参考】トルコの食文化博物館について

2020 年現在、食文化博物館が14県20 施設確認されている。テーマ別では、地方料理文化4件、オリーブ関連5件、養蚕醸造2件、その他、菓子・包丁・台所用品・医療芳香植物・チーズ等) うち自治体及び関連団体所属8件、商工会議所、企業等所属4件、教育機関所属2件、基金、個人所属6件)

-

¹⁹⁹ Gastronomi Evi URL: https://www.hurriyet.com.tr/lezizz/galeri-hatay-gastronomi-evi-turkiyeye-rol-model-oldu-41536333)

²⁰⁰ Emine Göğüş Mutfak Müzesi URL: https://www.eminegogusmutfakmuzesi.org/

<韓国>

ユネスコ無形文化遺産に登録された食文化と登録要件

【対象】キムジャン〜韓国のキムチ作りと分かち合いの文化201

【登録期】2013年

【登録内容等】

- ・地域や世代を超え、広範囲に伝承されるものであり、韓国人が隣人との情愛の分かち合いを実践し、結束を固め、韓国人に アイデンティティと共同体の所属感を持たせるものであること
- ・類似した天然の材料を、創意的に利用する食習慣を持つので、国内における多様な共同体との共通の会話ができるということで、無形遺産の可視性を高めるのに寄与したという点が認められた点
- ・2012年2月、韓国文化財庁が実施した設問調査で約90%の韓国人が直接キムジャンを漬けていることなど「キムジャン文化」が共同体によって自発的に継承されてきたこと²⁰²

【歴史的な背景】

- ・朝鮮半島全域において行われるキムジャンの起源については知られていないが、文献上では高麗時代の李奎報(1168~1241)の書いた詩に「大根を醤油または塩に浸ける」という内容がキムジャンの原初的な姿とされる
- ・現在のように、キムチを大量に初冬に浸けた記録は、19世紀の文献に本格的に登場²⁰³

対象の食文化に関連する取組・登録後の波及効果

【関連した取組例】

「キムチの日」制定:キムジャン文化のユネスコ登録を受けて、2020 年キムチ産業振興法により「キムチの日」(11月22日) に指定(食品と関連する唯一の法定記念日)の制定

文化財庁国立無形遺産院「キムジャン文化の試演・体験行事の開催」(2013年): ユネスコ登録を記念し、政府各機関サイトに参考資料を掲載、キムジャン文化(地域別キムジャンキムチの特徴、「食事の分かち合い」等)の展示・上映会等

文化財庁「無形文化在保全及び振興に関する法律」の制定(2016年): 国家無形文化財保有者・保有団体を大統領の名義で認定、分野別の文化委員会と合同文化委員会を下部組織とする無形文化財委員会を設置

キムジャン祭りの実施(農林畜産食品部、農協の共催)

【波及効果】

コミュニティへの影響:健康・免疫力の向上、抗がん効果など各種疾病予防、キムジャン祭り等関連の取組実施による関係者等が連携した取組の活発化など

教育的効果:学校などでの取組の伝統的食文化に対する関心・理解向上の取組、「世界キムチ研究所」の運営

経済的効果: 最近5年間の輸出の増加: 輸出量ベース54%、金額ベース66%増加²⁰⁴

その他:キムチマスターシェフ選抜大会を開催、ユネスコアジア太平洋無形遺産センターを韓国に誘致

新たな食関連のユネスコ無形文化遺産登録申請に向けた動き

【対象】醤(ジャン)文化/醤づくり

【申請予定】2024年登録を目標としている

²⁰¹ http://www.heritage.go.kr/heri/html/HtmlPage.do?pg=/unesco/CulHeritage/CulHeritage_16.jsp&pageNo=5_3_2_0

²⁰² https://www.koreanculture.jp/korean_culture_b16.php

²⁰³ https://ich.unesco.org/en/RL/kimjang-making-and-sharing-kimchi-in-the-republic-of-korea-00881

²⁰⁴ 農林畜産食品部統計, 2016 年~2020 年

【関連した取組例】

- 国際フォーラムの開催(2019~2021 年):〈目的〉UNESCO 人類無形文化遺産登録推進、豆醤文化に対する情報/知識の共有〈内容〉第2回フォーラムでは、UNESCO選定国際審査委員を歴任した東国大学の任教授が総合討論を牽引、韓食振興院 HPで youtube 視聴可能、イベント参加者 100 名に1 万ウォンの商品券を提供、韓食振興院はUNESCO登録推進のため、醤文化広報/継承事業を支援
- 文化財庁「無形文化在保全及び振興に関する法律」の制定(2016年): 〈目的〉無形文化財の保全と振興を通じて伝統文化を創造的に継承・活用し、国民の文化レベルを向上させ、人類文化の発展に資すること〈内容〉国家無形文化財保有者・保有団体を大統領の名義で認定、分野別の文化委員会と合同文化委員会を下部組織とする無形文化財委員会を設置

<シンガポール>

ユネスコ無形文化遺産に登録された食文化と登録要件

【対象】 伝統屋台「ホーカー(hawker)」

【登録期】2020年12月16日

シンガポールの国家遺産局(NHB)、国家環境庁(NEA)、およびシンガポール全国商職総会が 2018 年 8 月より準備を 進めてきた ²⁰⁵。

【登録内容等】206

- ①多様な文化が混ざり合う都市国家シンガポールにおいて、ホーカー文化は世代を超えてシンガポールのアイデンティティーを 形成してきた。そこで展開する食文化は様々な文化を背景に、その材料や調理法等も多様。それらの継承の必要性ととも に、ホーカーが作り出す社会的な繋がりの場の継承も、日々変わりつつあるシンガポール社会において大切な要素である。
- ②ユネスコ登録によって、シンガポールの人々がよりホーカー文化の大切さを実感するとともに、その継承に貢献することが見込まれる。国際的には、シンガポールのホーカー文化が、多様化が進む都市部における文化遺産の好例として、今後の都市計画や、多文化の共生、コミュニティー作り、食の安全管理等に役立つことが期待される。
- ③ホーカーセンターは活況を呈しており、関連コミュニティーがセンターの発達と将来的な保護に積極的に取り組んでいる他、 国や関係者も保護措置への支援に熱心である。ユネスコ登録の結果としてセンターが混み合いすぎることがないよう、関連 団体等がモニターしていく。
- ④今回の登録までの活動において、すべての段階が適切な男女比で行われた。選考委員会もホーカーに関わる様々な関係 者に対し説明会を実施してきた。
- ⑤ホーカー文化は 2018 年、シンガポール国内の無形文化財目録こかえられた。同目録は年に一度シンガポール国家遺産 局によりアップデートされ、コミュニティー団体、専門家および一般国民もプロセスに関わっている。
- 【歴史的な背景】²⁰⁷ 1800 年代に国際貿易に関連して現地の労働者が急増した結果、手軽に食べられてお腹がいっぱいになる食事の需要が生まれた。そこで急増したのが、祖国の料理を売り歩く行商人、ホーカーだった。20 世紀初頭には、多くのホーカーの流入によって、商業地区の過密や衛生管理が社会問題となり、政府が 6 カ所の仮屋根をかけた市場を開設。第二次世界大戦を経て、1965年に英国がシンガポールを独立させた後、ホーカー文化が本格的に盛んになると不法占拠者の居住地やスラム徒の 2 万 5000 人を超えるホーカーが社会問題となり、シンガポール政府は、過密する都心から離れた場所に「ニュータウン」を建設し、そこにホーカーセンターも同様に作られ、政府は、各市場とホーカーセンターにはマレー系、インド系、中国系すべての商店主が入るよう誘導。

²⁰⁵ https://www.oursgheritage.gov.sg/hawker-culture-in-singapore/inscription-of-hawker-culture/

 $^{206\} https://ich.unesco.org/en/decisions/15.COM/8.B.6$

²⁰⁷ https://www.nationalgeographic.com/travel/2021/01/why-unesco-is-honoring-singapore-street-food/

近年は、人件費は高騰し、高学歴の若者は長時間労働か肉体を使う仕事を敬遠するため、ホーカー文化の継承は難しいのではないかと思われるようになった。高齢になって引退するホーカーの跡継ぎがなく、途絶える店やレシピもあった。ユネスコに登録された背景には、ホーカーの地位が向上し、新たな人材が入ってくるきっかけとすることへの期待もある。

【歴保護対象目録の作成(ユネスコ提出用)】 シンガポールの国家遺産局(NHB)が作成する無形文化財目録が、ユネスコ提出用のベースになっていると思われる ²⁰⁸。

対象の食文化に関連する取組・登録後の波及効果

【関連した取組例】

「Hawkers' Fest 2020」(2020年12月26日~2021年1月11日)

2020 年 12 月のユネスコ無形文化遺産登録を記念して、「Hawkers' Fest 2020」を開催。NEA が主催する同オンラインイベント。オンライン宝探しや、パズル、ホーカーにまつわる面白いトリビアやクイズを出題。参加者はクイズに答えるとバーチャルバッジを獲得、そのバッジはイベントに賛同するホーカー29 店舗でバウチャーとして使うことができる ²⁰⁹。

「#ThankYouHawkers」(2020年~2021年)

ホーカーたちに感謝の意を伝える「#ありがとう、ホーカー」キャンペーン。アートコンペティションやプロのアーティストによるアートプロジェクト(ともに 2020 年 12 月 18 日~2021 年 2 月 14 日まで全国のホーカーセンターで作品を展示)、ニーアン専門学校生によるポッドキャストやミニドキュメンタリー、クリエーターによるホーカー文化を紹介する動画、オンラインゲーム、出版物等が紹介されている²¹⁰。

シンガポール国家環境庁211のホーカー文化の保護・振興施策:

- ・ホーカー技能向上プログラム: NEA が SkillsFuture Singapore (SSG: 職業訓練所)と合同で進めるプログラム。既存および新規のホーカー(シンガポールの伝統屋台)事業主に向けたトレーニングプログラム。
- ・ホーカー見習い・育成制度:ホーカー事業主の高齢化、若者の高学歴化の影響で後継者が見つからないまま途絶えていく食文化やレシピを救済するため、NEAのサポートで後継者を育成するスキーム。ベテランのホーカーに給付金を支払って新規参入者に技術指導をさせる。
- ・ホーカーセンター活性化プログラム:各地にある多くのホーカーの集まる屋外複合施設「ホーカーセンター」をコミュニティーイベントの会場として活用することで、ホーカーと近隣住民を繋ぎ、ホーカー文化を人々の生活の一部に組み込んでいく試み。
- ・インキュベーション(新規事業主サポート)屋台プログラム:ホーカー事業を新規で始める事業主に対して、屋台の賃料を初めの 9 か月間は半額に、次ぐ 6 か月間は 75%とするサポートプログラム。
- ・ホーカー事業持続のためのワークグループ報告書:ホーカー業界持続を目的に作られたワークグループがホーカーの現状をまとめ政府への提案をレポートする、年次報告書 他

Workgroup on Sustaining the Hawker Trade Report
Submitted to the Institute distance of Agency on 24 New 2000

²⁰⁸ https://www.roots.gov.sg/ich%20landing/about-intangible-cultural-heritage

²⁰⁹ https://www.nea.gov.sg/media/news/news/index/launch-of-sg-hawkerfest-celebrating-singapore-s-hawker-culture

²¹⁰ https://www.oursgheritage.gov.sg/hawker-culture-in-singapore/inscription-of-hawker-culture/

²¹¹ シンガポール国家環境庁は「ホーカー」が集う野外複合施設「ホーカーセンター」の管理・運営も行う。

〈タイ〉

新たな食関連のユネスコ無形文化遺産登録申請に向けた動き 【対象】 トムヤムクン

【登録時期】2021年3月に申請予定²¹²

【登録(申請)理由】 3つの部門に該当する

- ①口承による伝統及び表現:「トムヤム(煮て混ぜる)」という言葉はタイの独自の調理方法
- ②社会的慣習、儀式及び祭礼行事: 材料も昔から川沿いに生活して来た中央部の人々の生活や代々教えられた家庭の習慣も込められていること。
- ③自然及び万物に関する知識及び慣習:材料のハーブなど家庭菜園の知識

【歴史的な背景】 明確な由来は未確認だが、ラーマ 5 世の時代(1860 年~)の書籍から家庭料理として記録されていることが分かった。

【関連した取組例】 UNESCO の無形文化遺産の保護に関する条約(2003 年)を受けて、2016 年に国内法令として「Preservation and Protection of Intangible Cultural Heritage Act B.E. 2559」²¹³を採用し、同年6月に条約締結²¹⁴



²¹² https://www.thaipost.net/main/detail/81374

²¹³ 図: 「Preservation and Protection of Intangible Cultural Heritage Act B.E. 2559」の採用経緯

²¹⁴ https://www.parliament.go.th/ewtadmin/ewt/elaw_parcy/ewt_dl_link.php?nid=1544

https://www.randdcreation.com/content/3895/มรดกภูมิปัญญาทางวัฒนธรรม - ความรู้ของมนุษยชาติ

(4) 対象国における日本料理・日本の食文化に対する認識

調査対象の国々において、日本食人気には二つの潮流が見られる。一つは、プロの料理人や食通を中心に高級料理として人気が高いことである。一方で、巻寿司や居酒屋スタイルなどスーパーや店で並ぶカジュアルな日本食が若者中心に日本食が広く浸透してきている国が多い。いずれの国においても「日本食=ヘルシー」という点でその評価が高いことに加え、日本的ライフスタイルのイメージの良さがその人気を支えている。

	国	日本の食文化の注目点	日本料理が評価されている理由
1	フランス	●フランスでは日本食は従来よりある程度の認知を受けており、日本食レストランも存在していた。ヌーベルキュイジーヌ 215の出現や食生活の健康志向にともない、無介中心でバターを使かないイルシーな料理として注目された。 ●料理界だけでなく一般に広く普及したのはここ 20 年まどである。寿司、刺身、すき焼き、鉄板焼きといった伝統的日本食ご加えて、2000 年以降は居酒屋形式のレストランも登場したほか、ラーメン、うどん、丼物などの庶民的な料理が一般化し、「楽しい」「カジュアル」な日本料理が広く受け入れられた。日本文化全般(映画、アニメ、マンガ、音楽など)が定着し、日本を訪れるフランス人が増加するとともに日本人の日常的食事が広く取り入れられている。216 ●大手冷凍食品「ピカール(Picard)」の品揃えの中でも日本食品は多く見られ(寿司、餃子、たご焼き、焼き鳥、枝豆、餅アイスなど)、比較的手はな価格のカジュアルな日本料理も若年層中心に人気を集めており、日本食が日常的に浸透していることがわかる。	●認証制度や見本市およびイベントなど、官民のイニシアチブによる日本食キャンペーンや、日仏シェフの交流が盛んであることが日本食の普及に貢献している。日本食を推奨するイベントや関連イベントには以下のようなものがある。・フランスにおける日本食レストラン価値向上委員会(ジェトロ)・Taste of Japan in Paris(日本の農水省) ²¹⁷ ・SIAL 国際食品見本市(パリ) ²¹⁸ 、SIRHA 国際外食産業見本市(リコン) ²¹⁹ ●現代的なフランス料理に日本食材が多く使われるようになったことも日本料理の普及に一役買っていると考えられる。星付レストランなど有名シェフがこぞって日本の食材を取り入れ、海藻類、うまみ材料、柚子、わさび、シソ、餡などは広く利用されている。「タタキ」「ダシ」なども多くのフレンチレストランやビストロのメニューでも目にする。日仏両国のシェフが、フランス料理/日本料理という垣根を超えて自由な創作を行い、グルメガイドブックの格付けにおいて評価を受けていることも、日本料理の評価に繋がっていると考えられる。220
2	<i>イ</i> タリア	2015年のミラノ国際専覧会での日本館の成功以来、若者を中心に和食ブームに拍車がかかり、日本企業のトリドールホールディングスやサガミホールディングスもイタリアに進出。中国人経営の和食店も増え、大手スーパーにも寿司パックが並ぶようになった。ミラノとボローニャでは、「和食検定」受験希望者を対象とした勉強会やイベントを行っており、現地在住の日本	整然として調和の取れた彩かと美しさ、箸を使うなどの目新しさに加え、健康に良い点が評価されている 222。和食が「ヘルシー」である理由には以下が挙げられる。 ①少しずつ多種類の料理を食べる ②生・蒸す・焼くといった消化によい調理法を用いている ③健魚を多く摂取する

^{215 「}ヌーベル・キュイジーヌ宣言」(1973 年): フランスの食ジャーナリスト、ガイドブック編纂者であるアンリ・ゴーとクリスチャン・ ミョーが若手シェフたちの動きを敏感にとらえ、理念を言語化して発信。フランス料理の 再生とヌーベル・キュイジーヌ精神の輸出や美食関連産業(レストラン業、農業物加工業、 観光等)の発展等に影響を与えた。 [理念] 1. 無用の複雑さや飾りのための飾りを排する 2.加熱調理時間の短縮 3.料理する食材の見直しと市場の料理の実践 4.メニュー品目の縮小 5.長時間のマリネ、ジビエの長期熟成の追放 6.あまりに濃く重すぎるソースからの解放 7. 地方料理への回帰 8. 現代の技術革新への適切な対応 9. 食事療法との両立

^{10.} たえざる創造 https://www.grainesdepapilles.com/les-10-commandements-de-la-nouvelle-cuisine/

 $^{216\} https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/69ff8a7738729c0b/rp_research_ipstParis201603.pdf$

²¹⁷ https://www.lejapon.paris/evenement/taste-of-japan/

²¹⁸ https://www.sialparis.fr/

²¹⁹ https://www.sirha.com/fr

²²⁰ https://www.jetro.go.jp/ext_images/industry/foods/past-seminar/pdf/201706_2/3_fr.pdf

²²² https://www.taccuinigastrosofici.it/ita/news/contemporanea/5-consigli/motivi-per-mangiare-giapponese.html https://www.salepepe.it/news/benessere/cucina-giapponese-7-ragioni-per-cui-e-salutare/

https://www.mixerplanet.com/sushi-day-lindagine-di-just-eat-sullo-scenario-nel-2018_146255/(Just Eat 調査)

		人に加え、イタリア人の日本文化愛好家やレストラン経営者	④海藻や植物由来の食品を多く用いる
		が参加している221。	⑤発酵食品を多く摂取する
			⑥酸化防止効果のある緑茶を多く飲む
		和牛(wagyu)と寿司が特に人気があり、広く浸透してい	寿司がスペイン人に好まれる理由として、①健康的で消化
		る。レストラン予約プラットフォーム「ElTenedor」の 2019 年	しやすい、②脂肪が少ない、③タンパク質の含有量が優れ
		の調査では、調査対象者の 85%が、5 年以上前に日本食	ている、④美味ルにとが挙げられる。
		に目覚めたと認めており、人気トップは醤油(92%)サーモ	アンドニ・ルイス・アドゥリス(「ムガリッツ」オーナーシェフ)
3	スペイン	ン (85%) マグロ (77%) ギョーザ (68%) で、消費者	は、和食文化に惹かれる理由として、非常に洗練された職
		の 76%は食事時に箸を使用。 75%がレストランで、 36%は	人の仕事が、はるか昔から莫大な量蓄積されている点と、
		自宅で寿司を注文していると。最近の日本食レストランのトレ	物質文化を超越したもの(人間を取り巻く環境、旬、自
		ンドは居酒屋スタイルとおまかせスタイルこ分化している。 ²²³	然、詩的なもの)との強い結びつきを常に追求している点
			を挙げている。 ²²⁴
		ヘルシーなイメージの和食は大変人気がある。中華料理屋が	食文化のみならず日本式ライフスタイル全般(建築、デザ
		寿司レストランに転向することも多く、寿司レストランはどんな	イン、工芸、四季を愛でる心、侘び寂び、仏教、茶道、花
		小さな街にもあり、大手スーパーにはアジア系の従業員が握る	道、書道、スポーツ、ファッション、映画、アニメ、アイドル、キ
_		寿司コーナーがある。ここ数年ラーメンと餃子などのスナック的	ャラクターなど)も、年々注目度が高まってきており、日本
4	ベルギー	和食も人気が高まってきており、ベルギー人もラーメン屋を開	料理もその流れに乗り、ファッショナブル、クール、トレンデイ
		業し、人気店もある。背景として、Foodex などの日系大手	ー、目新しいといったイメージに加えて品質の高さが評価さ
		和食材輸入会社が冷凍製品を供給しており、簡単に参入で	れている。毎年各地で日本関連のイベントも開催されてお
		きることも一因と思われる。	り、人気が高まっている ²²⁵ 。
		日本食はブームになっている。30 年前コペンハーゲンの日本	日本が誇る高い平均寿命の原因の一つとして、日本食への
		食レストランは 10 か所未満だったが、1994 年ご焼き鳥や寿	注目度は高い。デンマークでは肥満が社会問題こなってお
		司がメインの Sticks'n'Sushi がオープンしたのをきっかけに人	り、ヘルシーな食生活に対する関心が高いため、日本人の
		気に火が付いた。同店は現在デンマークに 12 店舗の他、ロン	高い平均寿命と日本料理の関係もメディアでよく取り上げら
5	デンマーク	ドンやベルリンにも出店しており、全世界で 21 店舗を運営し	れている。
		ている。	もう一つの理由は長年続く日本ブーム。日本の美学、建
		また現在デンマークには寿司だけでなくラーメン、居酒屋など、	築、デザイン、ポピュラーカルチャーなどは人気。この 2 年間
		多くの日本食を提供するレストランがある他、日本食素材の	にユニクロと MUJI がコペンハーゲン店を開店し、日本流が
		販売会社や、材料紹介サイトもある ²²⁶ 。	ますます注目されている ²²⁷ 。
		●酸味や辛み、濃厚な味を好む傾向が強いメキシコ人の嗜	●近年の日本食ブームの背景には、人々の健康志向の高
		好に、味のはっきりしない日本食は本来あまり合わないと言え	まりがあると言える。
		వ 。	メキシコ保健省などの働きかけもあり、近年メキシコでも、塩
6	メキシコ	●メキシコで日本料理の知名度が上がり始めたのは、1970	分、糖分、脂肪、合成添加物などを控えた食品が注目を集
0	メインコ	年にサントリーが高級レストラン「燦鳥」を開店したころからであ	めている。こういった人々の需要が、薄味で脂肪分が少なく
		る。米国カリフォルニア州発祥のカリフォルニアロールの普及も、	健康的であるとされている日本食を後押したと考えられる。
		日本料理の宣伝に大きく貢献した。現在では、巻き寿司のレ	●メキシコ国内で開催される日本の食文化に関するイベン
		ストランチェーンが全国に展開したり、スーパーや専門店で食	ト 230やインターネット上の記事の投稿の多さも、この国での

²²¹ https://www.ristorantiweb.com/tendenze/litalia-fa-gola-ai-giapponesi/ https://www.vicenzapiu.com/leggi/perche-il-sushi-piace-tanto-agli-italiani/ https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/12ba5703b261d87f/resutaurant_mln201503.pdf (2014 年のレストラン数) https://www.facebook.com/washokukenteibologna/ (和食検定ボローニャ)

²²³ https://www.aecoc.es/noticia-externa/pescanova-se-instala-en-leon-para-abastecer-de-sushi-a-los-super-de-mercadona-del-noroeste/https://www.europapress.es/economia/noticia-sushi-gana-adeptos-espana-estudio-eltenedor-20190618134731.html https://www.diegocoquillat.com/25-tendencias-para-restaurantes-que-dominaran-en-2020/

²²⁴ https://www.fincasantarosalia.com/wagyu/ https://youtu.be/3gnrCV_QK64)

https://www.20minutos.es/noticia/4032523/0/sushi-exito-espana-mitad-comen-todos-meses/?autoref=true

²²⁵ https://stvv.jp/news/20191016_2

²²⁶ https://sticksnsushi.com/da https://hanafubuki.dk/hjem-og-fritid/mad-og-drikke/ https://wakuwaku.dk/

 $^{227\} https://www.kristeligt-dagblad.dk/debat/professor-hemmeligheden-bag-japanernes-sunde-madkultur/$

²³⁰ イベントには日本大使館や国際交流基金などの公的支援を受けているものもある。また、日墨協会も日本の食文化を伝えるイベントを多数行っている。

		材を手に入れることができるようになったりして、日本食は比較	日本食人気を裏付けている。とりわけ、在留邦人の多い、メ
		的身近なものとなってきている。	キシコシティ、グアナファト州、アグアスカリエンテス州、ヌエ
		●巻き寿司のレストランチェーンを含む日本食レストランは、メ	ボ・レオン州、ハリスコ州などでは日本の食文化への関心が
		キシコ国内で 350 店舗以上存在すると推まされている ²²⁸	高く、日本食レストランや日本の食材専門店などが比較的
		が、日本の食文化に関する知識の不足から、食材の扱い方、	多くある。 ²³¹
		調理方法、食べ方などにおいて決定的な誤解があり、日本料	
		理本来の味を十分に表現できていない。 ²²⁹	
		一方、メキシコ人富裕層やメキシコ在住の日本人などをターゲ	
		ットとした日本食レストランは、近年、多様化し、質を向上させ	
		ながら、増え続けている。	
		トルコでは、近年日本料理への認知度、関心は急速に高まっ	外国料理全体の位置づけを見ると、まだまだトルコ料理に
		ているものの、国民全体のレベルでは日本料理=寿司=高	味や素材が近いもの(アラビア料理、イタリア料理、スペイ
		級料理という認識が根強く、都市部の一部の層を除き、本来	ン料理等)やアジア系では、火を使い香辛料を多く使う中
		はあまり外食を楽しむ習慣が定着しておらず(食材は信頼で	華系(豚肉・豚脂を使わない)や韓国系料理への馴染み
		きる馴染みの店で買い、料理は正しいレシピで家で作るものと	が強いが、中には照り焼きソース、即席ラーメンなど、日本
		いう姿勢が強い)、かつ生で動物性食品を食べる習慣がな	発祥ながらかなりポピュラーになり始めている食材も出始め
		いトルコでは、日本料理はまだ食生活に浸透しているというレ	ている。また、最近はトルコ全体で肉料理偏重による健康
7	トルコ	ベルではないように思われる(JETRO の 2016 年の発表でも	問題についての議論が活発化しており、政府主導による水
		日本料理専門の食材店はトルコ全土で1店舗のみ)。	産物消費推進が積極的に行われていることから、トルコでも
		その一方でイスタンブールやアンカラなどの都市部では、主に	水産物料理の象徴と認識されている日本食が改めて見直
		日本やその他外国とのビジネスにおける接待用としての需要	され、一般層の関心も以前以上に高まりつつあるようだ。
		が伸び、また一般レベルでも経済的に余裕がある進取的な層	
		が好んで利用する傾向が見られ、日本料理レストラン・料亭	
		は主に高級料理店として徐々にその数を伸ばしてきている。	
		232	
		●外食産業別の事業体を見ると、全体の約 3%にあたる	●韓国で日本料理は、高品質で、安全性が高く、健康に
		13,436 もの日本料理店が展開(韓国統計庁「全国事業	良い(ウェルビーイング)とされる。
		体調査」)。2331 店舗当たりの年間平均売上は日本食は約	●かつて韓国では社内の会食など大人数で食べることが多
		3 億 2 千万ウォン(2015 年基準)であり、韓国料理や中	かったが、たくさんの料理を少しずつ少人数で食べる文化が
		国料理よりも大きい。 ²³⁴	定着してきたことも日本食の人気が高まっている理由。
8	韓国	●かつての日本食ブームとは異なり、最近は日本の飲食店が	●日本食ブームを日本への旅行者の急増が支えている。
"	+44=4	進出する一方で、韓国人が日本食を学び、開業する店が増	日本政府観光局の調査によると、韓国人が日本を旅行す
		加。 ²³⁵	る目的は、「日本食を食べること」が 7 割を超え、「ショッピン
		●韓国最大手の書店である教保文庫には、日本食関連の	グ」などを抑えてトップとなっている。
		料理本が170 冊以上取り揃えられている。 ²³⁶	●「深夜食堂」や「孤独のグルメ」など日本の食や料理の番
			組が放映され、人気を集めていることもブームに一役買って
			いる。 ²³⁷

228 2017年に日本貿易振興機構 (ジェトロ) が行った調査による。

87

²²⁹ https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2017/aa6e65d6a5145628/rp-mx-jpfood201703.pdf

²³¹ https://mxcity.mx/2019/04/haru-matsuri-2019-el-gran-festival-de-la-primavera-japonesa-en-cdmx/

https://www.eluniversal.com.mx/menu/come-todo-el-ramen-que-quieras-en-el-natsu-matsuri-ramen-festival-2019

https://gourmetdemexico.com.mx/comida-y-cultura/omakase-festival-de-carne-con-sabor-a-japon/l

²³² JETRO の 2016 年の発表ではイスタンブールなどの都市部を中心に 20 店舗ほど、日本料理を出す中華料理系、多国籍料理系を併せると数は数倍に増える。 http://www.kadinlardunyasi.org/japon-yemegi-sushinin-turkiyede-popularitesi-cok-artti

https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/ee96c6577d2adbb6/rp_JFMTU2016r1.pdf

²³³ http://www.upkorea.net/news/articleView.html?idxno=819646

 $^{^{234}}$ https://www.donga.com/news/article/all/20170911/86260165/1

²³⁵ https://www.tokyo-np.co.jp/article/27988

²³⁷ https://www.tokyo-np.co.jp/article/27988

		●シンガポールにおける日本食人気は長年ブームとして続い	●シンガポールにおいて最も人気のあるのは日本食で、そ
		ているが、近年の中流階級人口の増加にともなって、より日本	のバラエティーも豊富。日本食は美味しいことに加えて、ヘ
		食レストラン等の需要も高まっている。2016年1月時点でシ	ルシーで、見た目にもきれい。丁寧な盛り付けはアートのよ
		ンガポール国内には外食店舗総数が約2万6,600店超あ	う。 ²³⁹
		り、うち1,400店余りの日本料理店が存在する。外食店舗の	●世界で二番目の長寿国日本の食べ物は健康によい。栄
		うち、レストラン形態での出店総数は 4,700 店あり、そのうち	養価が高く、野菜が豊富にとれる。消化にもよくて、体重減
		日本食レストランは 790 店舗と日本料理店総数の約半数強	少に効果的。成人病にもなりにくい。 ²⁴⁰
9	シンガポール	を占め、中華料理ご次ぐ17%のシェアを持つ。	●日本食レストランが乱立するなかで、日本の農林水産省
9	シンハハール	●日本料理店では、寿司・刺身を主要メニューとする外食店	が日本産の材料を使っている店舗にのみに対して"
		が圧倒的に多く、日本料理店全体の 34%を占める。シンガ	Japanese Food Supporter"認定証を発行。純正の日
		ポールにおける平均メニュー価格帯から見た店舗数内訳で	本料理店として差別化している。食材についても同様。日
		は、S\$10(850 円)以下の店舗数が多く、日本料理店で	本の小売店(明治屋をはじめとして、伊勢丹、ドンドンドン
		も同じ傾向がある。中間値をもとに平均メニュー価格を割り出	キなど) が国内に増えていることで、家庭でも手軽に刺身
		すと、全体の平均メニュー価格が S\$9.30(790 円)である	などの日本食が楽しめるようになってきた。 ²⁴¹
		のに対し、日本料理店のそれは S\$18.10 (1,540 円) と	
		ほぼ 2 倍ごなっている。 ²³⁸	
		●タイでは和食が人気を集め、雑誌で紹介されたり、料理本	日本料理が好きな理由「日本食品に対する海外消費者ア
		が多数出版されている。大手出版社の SE-ED のみでも 30	ンケート調査 (2013年) 」 ²⁴⁴
		冊以上日本食関連の本が並ぶ。大戸屋、ココ壱番屋など日	 40.5%→美味しいから:近年では「日本の伝統的な味」
		本で人気のある店ももちろん、タイ人が経営する日本料理店	が人気である。
		も多数ある。最近では、「専門店」のトレンドがあり、例えば	
		「かつ丼専門店」、「すた丼専門店」、「天ぷら専門店」が次々	28.5%→健康を考慮した料理だから:日本料理は栄養
		とオープンしている。	価が高い旬の食べ物を使用しており、その時期の体に必要
		●2013年に行われたJETROの調査によると、66%の人は	な成分や効果を持つものと言われ、また海巣料理や低コレ
10	<i>h.</i> /	和食が好きだと答えた(対象:バンコクのみ) ²⁴²	ステロールの食材が多いことから、タイ人の間では健康に良
10	タイ	●20 年前はホテルや高級レストランでしか食べられず、輸入	い料理ということで人気である。
		食品のみ使用している和食だったが、この 10 年間では日系	10.5%→新鮮で高級材料を使っているから:新鮮な食
		企業の海外進出ブームもあり、店の数が多くなるとともに、国	材でないと作れない寿司はその代表的な例。(気候の関
		内の材料を使うことによってより身近な存在となった。	 係で、タイでは生ものを食べる習慣が無かった)
		●2015 年の時点では、全国に 2,346 もの日本料理店が	【その他】
		展開している。また、デパートのレストランフロアでもタイ料理	5.4%→日本が好き
		店より和食店の数が多いのが人気の証拠。例えば、バンコク	5.1%→安全性が高いから
		都内にあるセントラル・ワールドでは 74 店のうち、27 店が和	5.1%→最近人気だから ²⁴⁵
		食で3分の1を占めている ²⁴³ 。	

^{238 「}シンガポールにおける日本食レストランの出店状況及び日本食材の流通状況調査」報告書(2016年3月 日本貿易振興機構(ジェトロ)シンガポール事務所)https://www.jetro.go.jp/ext_images/_Reports/02/2016/bf290058d8a77515/rp_research_ipstSingapore201603.pdf

²³⁹ The Smarter Way 記事 https://www.shopback.sg/blog/japanese-restaurants-singapore

²⁴⁰ MediaOne 記事 https://mediaonemarketing.com.sg/top-japanese-restaurants-singapore/

²⁴¹ Lifesyle Asia 記事 https://www.lifestyleasia.com/sg/sponsored/why-japanese-restaurants-overseas-are-standing-by-japanese-ingredients/

²⁴² https://www.th.emb-japan.go.jp/th/jis/publ/59_1.pdf

 $^{243\ \ \}text{https://www.marumura.com/japanese-food-and-thai-people/}$

 $^{244\ \} https://www.th.emb-japan.go.jp/th/jis/publ/59_1.pdf$

²⁴⁵ https://www.th.emb-japan.go.jp/th/jis/publ/59_1.pdf

Ⅱ 伝統的食文化の実態調査

1 調査概要

<調査の目的>

伝統的食文化の担い手、技術、歴史、課題等を詳細に把握する。

<調査の対象分野>

日本酒、日本料理(会席料理、懐石料理、本膳料理、精進料理等)、醤油、味噌

<調査の手法>

関係者へのアンケート調査と聞き取り調査、文献調査を実施。

■アンケート調査、聞き取り調査

<調査の対象者> ※対象者は、朝門なヒアリング、団体ヒアリング、デスクリサーチ等により決定

アンケート調査:日本酒製造者を構成員とする団体1件(回収1件)、日本酒製造者20件(回収6件)

日本料理の料理人を構成員とする団体9件(回収7件)、料理人12件(回収8件)

醤油製造者を構成員とする団体1件(回収1件)、醤油製造者15件(回収8件)

味噌製造者を構成員とする団体1件(回収0件)、醤油製造者12件(回収8件)

※上記のうち日本酒製造者を構成員とする団体、醤油製造者を構成員とする団体については、

訪問のうえ、対面でアンケート調査を実施

聞き取り調査:上記アンケート対象の中から日本酒製造者2件、日本料理の料理人2件、醤油製造者1件、味噌製造者1

件

<調査の期間>

アンケート調査: 令和3 (2021) 年1月28日~3月12日 聞き取り調査: 令和3 (2021) 年3月3日~3月23日

<調査の手法>

アンケート調査: 事前に電話で依頼、Eメールまたはファックスで調査票を配布、Eメールで回答

聞き取り調査:事前に電話で依頼、調査員が出向いて実施

<調査の内容>

- ・団体/会社の概要(代表者名、所在地、連絡先、企業理念、設立年月日、沿革・歴史、主な事業など)
- ・製造/料理に携わる従業員について(従業員数、技術や製品の表彰歴など)
- ・普及・情報発信について(普及・情報発信を目的としたイベント実施や施設所有の有無など)
- ・技術・芸術性こついて(模倣や習得が容易でないと思う技術、特に伝統的な技術、関連技術に「芸術性」があると思われる部分など)
- ・伝統的な技術の継承について(継承活動、継承における課題など)

■文献調査

対象4分野について、専門家ヒアリング、アンケート調査、聞き取り調査、デスクリサーチで文献をリストアップ。文献の中から、伝統的食文化の担い手、技術、歴史、課題等を抽出した。

2 調査結果

1)日本酒

(1)概要

1 歴史概要

酒づくりの歴史は古く、250 年頃の「魏志東夷伝(ぎしとういでん)」に「倭国の酒」の記事がある。 1 現在の日本酒に近い形になったのは江戸時代という説もある。江戸時代は、酒の商品化が進み、 3 大生産地の上方 2 から、廻船により、 1 当時世界一の人口数を誇った江戸 2 に出荷されるようになる。この時代は、伊丹、池田、西宮、灘など上方のものが酒市場の大半を占め、江戸とその近郊でつくられる酒は少なかった。 2 明治時代になると、酒づくりの科学的解析が進み、酵母や麹菌の開発、頒布が始まった。 5 近年は、原料の開発や醸造技術の向上により、個性化が進み、純米酒、吟醸酒など多様な製品が出ている。

② 技術史

日本酒は日本在来の製法による醸造酒で、蒸米に麹を加えて糖化させ、酵母で発酵させてつくられる。室町時代には、白米と白麹で仕込む酒が生まれ、1また、腐敗菌等が低温度で活動がにぶくなる点を利用して純粋な酒精(しゅせい)をつくる寒造りの仕込み法等も考案された。1江戸時代には、仕込み量の増大と大桶の発達などにより、量産化の課題解決が果たされた。1酒造りにおける酵母は、蔵内に生息している天然の乳酸菌を用いる生酛(きもと)造りによっていたとされる。5

明治時代には近代科学が導入され、酒造りの科学的解析が進み、山廃酛(やまはいもと)と呼ばれる技術が開発され、現在の酒造りで主流となっている速醸酵母も発明された。 5 また、昭和初期には、竪型(たてがた)精米機が現れ精米技術が発達するなど、 4 技術が進化し現在に至っている。

一方現代においても、速醸酛(そくじょうもと)によらずに生酛や山廃酛を用いたり、醪(もろみ)から酒を搾り出す工程に木 槽天秤搾り(きぶねてんびんしぼり)を用いるなど、伝統的な技術を生かした酒造りを目指す酒蔵もある。⁶

③ 伝統的技術継承の担い手

酒造りをする蔵人は、チームを組んで仕事をする。チームのリーダーである杜氏は、蔵元(酒蔵のオーナー)からその年の酒造りを請け負い、全責任を持つ。19世紀初めごろには、近畿一帯から東北地方までの冬は雪が多くて農作業ができない農民が、蔵人として出稼ぎをして酒造りを担うようになり、2長く継承されてきた。しかし、この仕組の維持が難しくなりつつあるなど、人材の確保、後継人材の育成が課題となっている。6

一方、アンケート調査を行った酒蔵の中には、オーナー等が杜氏を担う例があった。⁶ また、高齢化が進み後継者問題を抱える 酒蔵とは対象的に、定時勤務を実現するなどして労働環境を改善し、出稼ぎではない雇用形態で若い世代を集め、技術の継 承を図ることで、新たな酒造りの担い手を育てている例もあった。⁶

また、伝統的な技術による酒造りに欠かせない、木製の道具類を製造する職人が減っていることに対応し、専用の工場を新設して後継者となる職人を育成している例や、太いわら縄を製造する会社の廃業により、酒樽を巻く縄がすべてビニール製に変わったことを契機に、酒樽に使うわら縄を製造する機械を修理購入して、製造方法も社員に習得させ、自社の酒樽をわら縄巻に戻そうとしている例もあった。6

※下記参考文献及び団体・製造者とアリング・アンケートより

脚注番号	著名	発行	書籍名	出版社
1	柚木学	1987年	酒造の歴史 (新装版は2005年)	雄山閣
2	抽元	2015年	ものと人間の文化史 172 酒	法政大学出版局

3	石毛直道、辻静雄、中尾佐助 (全参監修)	1984年	週刊朝日百科 世界の食べもの 111 酒	朝日新聞社
4	日本酒造中央組合		日本酒の歴史 日本酒歴史年表	日本酒造中央組合
5	小泉武夫 編著	2012年	発酵食品学	講炎社
6	団体・製造者とアリング・アンケート			

(2)調査結果(アンケート調査及びヒアリング調査)

■団体/会社の概要

[製造者·団体] 創業 (設立)

	回答数	1500 年代	1600 年代	1800 年代	1900 年代	2000 年代
製造者	6	1	1	2	1	1
団体	1	0	0	0	1	0

[製造者・団体] 支部・支社の有無

	回答数	ある		ない	
製造者	6		1		5
団体	1		0		1

[製造者] 従業員数

	回答数	10人 以下	11~50 人	50~ 100人	100人 以上
製造者	6	1	3	1	1

[製造者・団体] 関連する産業分野や取引先

製造者	種麹・酵母製造、醸造機械・資材関連、研究所など
団体	酒販売店、問屋、服飾雑貨企画販売会社(コラボ商品)、資材調達先(米、容器など)、醸造設備・機械関係メーカー、物流関係会社、卸売業、広告代理店・媒体企業、農業、林業、飲食業、伝統工芸など

■[製造者] 従業員について

問 日本酒製造に携わる従業員の人数をお教えください。

日本酒製造に携わる年代別人数は、回答のあった製造者 6 件では 20 代から 50 代が比較的まんべんなくおり、規模の大きい製造者では 60・70 代も多い。

製造に携わる従業員の年代別人数(2020年度)

	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
A社	0人	2人	5人	1人	1人	0人	0人	9人
B社	0人	2人	0人	1人	2人	0人	0人	5人
C社	0人	0人	1人	1人	0人	0人	人0	2人
D社	-人	292人						
E社	0人	6人	10人	15人	11人	29人	17人	88人
F社	0人	1人	2人	5人	2人	1人	2人	13人

問 日本酒製造に携わる従業員数は、1990年代から変化していますか。設立が1990年代以降の場合は、設立当時と比べてお答えください。(〇は1つ)

日本酒の製造に携わる従業員数は、回答のあった製造者 6 件では、1990 年代から「増えている」「変わらない」「減少している」 がともに 2 件であった。

製造に携わる従業員数の変化

回答数	製造に携わる従業 員数は増えている	製造に携わる従業 員数は変わらない	製造に携わる従業 員数は減少している
6	2	2	2

■ [製造者] 技術や製品の表彰歴について

問 今まで貴社の従業員または製造技術や製品が国・自治体・公的機関(それぞれ海外も含む)から表彰されたことはありますか。(○は1つ)

【「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えください。(複数回答)

回答のあった製造者6件では、表彰歴のある製造者が4件、表彰歴のない製造者が2件であった。

表彰歴

回答数	ある	ない	
6	4	2	

具体名

全国新西監平会/全国西類監平会(酒類総合研究所、日本酒告組合中央会)

国税局清西監平会(国税局)

関東信越国税局 酒類監評会 (関東信越国税局)

県生酒監告/酒類監告(県酒島組合、県)

県酒造組合内きき酒大会(県酒造組合)

藍綬褒章 (内閣府)

グッドデザイン賞/ロングライフデザイン賞(日本デザイン振興会)

全米日本酒飲評会(酒類総合研究所)

など

■ [製造者] 日本酒の普及・情報発信について

問 今まで日本酒の普及や情報発信を目的とした活動やイベント等を実施、またはイベント等に参加したことはありますか。(〇は1つ)

【「1. 実施または参加したことがある」と回答した方のみ】実施または参加したイベント等について教えてください。(複数回答)

回答のあった製造者 6 件では、すべての製造者が活動やイベントの実施あるいは参加が「ある」と回答した。回答のあった活動・イベント 15 件のうち、自社主催で実施した活動やイベント等は 3 件であった。

実施・参加の有無

回答数	ある	ない
6	6	0

実施・参加した活動・イベントの主催

回答数	自社	国・自治体・ 公的機関	その他
15	3	6	7

※回答数は記入のあった活動・イベント件数

1 件の活動・イベントにおける主催は複数回答可であるため、合計が回答数を超える

活動・イベントの具体名

自社主催	初呑み切りの一般公開
	酒蔵まつり
	ZOOM 飲み会
国・自治	ミラノ国際博覧会(主催:ミラノ市)
体•公的	地域の酒造組合イベント(主催:地域の酒造組合)
機関	全国一斉日本酒で乾杯!/日本酒フェア(主催:日本酒造組合
	中央会)
その他	若手の夜明け(主催:全国の有志蔵元)
	シアル・パリ(主催 : コメクスポジウム社(フランス))
	Salon Du Sake(主催:アカデミーデュサケ(フランス))など

問 日本酒の普及や情報発信を目的とした施設 (展示施設、博物館、資料館等) をお持ちですか。 (〇は1つ)

回答のあった製造者6件で、日本酒の普及や情報発信を目的とした「施設がある」が2件、「施設はない」が4件であった。

施設の有無

回答数	施勁ある	施設はない
6	2	4

■[団体・製造者] 日本酒製造の技術・芸術性について

「製造者」

- 問 日本酒製造に関する技術で、模倣や習得が容易でないと思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 日本酒製造に関する技術で、機械では再現が困難(工業化できない)と思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 日本酒製造に関する技術で、仕上がいに影響を与えると思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 日本酒製造に関する技術で、特に伝統的な技術(昔から変わらず受け継がれている)は何ですか?理由も併せて教えてく ださい。

団体

問 日本酒の製造において、特に伝統的な技術(昔から変わらず受け継がれている技術)は何だと思いますか。併せて理由も お教えください。

回答のあった製造者 6 件、団体 1 件あわせて 7 件では、模倣や習得が容易でない技術(回答 18 件)では「原料、精米、洗米、浸漬(しんせき)」と「酒母(しゅぼ)(酛/もと)」造り、機械では再現が困難な技術(回答 10 件)、仕上がりに影響を与える技術(回答 22 件)では「製麹(せいきく)」に関する技術が多くあげられた。特に伝統的な技術(回答 13 件)としては「酒母(酛)」に関する記述が多くがみられた。

※複数回答

技術		理由	模倣や習得が容易でない技術	機械では再 現が困難な 技術	仕上がりに 影響を与え る技術	特で伝統的な技術
生産計画 の策定	生産計画の 策定	最も仕上がりに影響が出るのは、目的に沿った香味の酒の設計をどうするかである。 設計図無しで自然に委ねる造りもあるが、それにしても最低限の設計図は必要。			0	
原料、精米、洗米、浸漬	原料处理	原料米は品種や精米歩合だけでなく、その年の出来栄えや産地によっても品質が左右され、実際に使ってみてより正確に捉えることができる。その管理では分析値に頼るだけでなく、五感を研ぎ澄ませることも必要となる。	0			
		ビッグデータを使用すれば、様々な分析値こよる管理で近いことは可能であるが、官能評価と同様こ人間の味覚、嗅覚の反応速度、精度を模倣する技術は開発されていない。		0		
		日本酒の設計図と原料が決まれば、原料処理が適切であれば、その後の工程は比較的容易である。			0	
		酒造工程において唯一微生物が関与しない工程であり、全工程における最初の数値を揃えることで、次工程の再現性を高めることができるため。			0	
	毎年違う原料 米の性質に応 じて、酒造のの 配合や操作を 変える技術	「酒造りは、毎年 1 年生」とよく杜氏はいうが、毎年製造条件 (米の特性、気温)が変わりそれに対応しなければならない。そのためには、現象の理解、基礎的な理論と過去のデータから、多様な操作方法を経験と柔軟な考え方で組み合わせて対応する技術が最も重要。	0			

	技術	理由	模倣や習得 が容易でな い技術	機械では再現が困難な技術	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的な技術
	精米・放冷 (枯らし)・ 洗米、浸漬	その年の米の出来、状態に合わせて精米具合、放冷・洗米時間を調節できることが自家製米の最大のメリット、どのように調整するかは目指す酒質の仕上がりに関わる。気候こより、米により、硬さ、柔らかさ、水分量が違うため、経験が必要になり、そこが難しい。中でも一番重要なのは、精米による摩禁烈によって失われてしまった水分を戻してやる(枯らし)。硬い米なら枯らし期間を短くして溶けやすくする、柔らかい米なら枯らし期間を長くして溶けにくくする。すべて経験によって最適時間を判断するため難しい。	0			
	精米、米を洗って、吸水させて、蒸し米を作る技術	い。米を洗って、吸水させて、酒造りに適した蒸し米をつくることが全ての基本。蒸し米の水分量が、麹菌の生育に影響する。また、糠がついていると糠の香りがつくため、米の洗浄にも注意している。			0	0
蒸米	蒸米	木製の甑(こしき)を使っている。手間はかかるがメリットは保温能力。蒸しの調節をする必要があるが、木製だと調節しやすく、木の目が縦こ入っているので、水分の出入りがあり、甑で蒸した米はベシャベシャにならない。	0			
		米を蒸すのに木製の甑を使っている。木製の甑自体を作っているところがなく、弊社では社内に木製道具専門の職人を抱え、 自製している。	0			
		木製の甑で蒸すのはこのあと米を冷やす工程があるため冬の寒い時間に蒸すが金属製だと結露してしまい、一部の米が麹にならず酒質に悪影響が出る。そのため結露がしにくい、また多少の水分であれば吸ってくれる黙示の甑を使う。		0	0	
		澱粉をアルファ化しないと消化できない。				0
製麹 (せ いきく)	<u>翻造</u>)	翅に含まれる水分量によって酒の味が変わるため、柔らかい麹なら、麹箱に多めに盛り、固まり出したら、少なめに盛って広げて乾燥させたり、ムラのないようにきめ細かく作業、管理することが必要。麹室(こうじむろ)の温度、湿度も関係し、見ているだけでは覚えられない作業であり、経験値と理解力が大切。 機械でできるけれども機械だけでは、どんなコンディションも均	0			
		一にセットしてしまうため、品質は良くならない。		0		
		口かみ酒の記録もみられるが、かなり早い時期(「延喜式」、 10世紀)には麹による酒造りに移行、1000年以上の歴史。最初は麹の一部を保存して、それをもとに麹をつくる方法 (共麹)であったが、江戸時代後半から、種麹の供給がはじまり、一回一回麹を作るようになった。			0	
		弊社の麹の作り方は現代の酒造りの教本には残っておらず、ほぼ弊社しか行っていない温度経過である。	0		0	
		味わいの根源となる工程のため。 適切な蒸し米を使って、目的とする酒質に応じた麹をつくる技			0	
		術が必要。米の品種、精米歩合により育成方法が違う。			0	
		機械では温度を設定して操作をすることは可能だが、五感で 麹の生育や発酵の状態を観察して条件をかえること。温度や 温度の記録からのみ判断することはできない。		0		
		温度や温度だけでなく匂い、見た目、肌触りなども重要であるが今のところ、それを記録できるテクノロジーがない。		0		
		麹の作り方は独特で温度の上げ方、上げる方法、湿度など現代の麹造りの教科書に載っていない、当社だけが受け継いできた麹造りを今でもしている。				0
		どんなお酒にするのかにより麹の作り方が違う。			0	
酒母 (酛) (もと)	生酛(きもと)	微生物が相手なので難しい。酵母無添加のものは最初は発酵しにくかったが、自然に蔵に住み着いた酵母菌がついてくれた。また木桶に住み着いた酵母菌が働いてくれている。	0			
		酵母無添かで、酛ずりを昔ながらのやり方でやっている。				0

	技術	理由	模倣や習得 が容易でな い技術	機械では再 現が圧難な 技術	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的 な技術
	酒母 (酛/ もと)造り	山廃動を採用。酵母を添加しないで蔵つきの天然酵母による 酒母造りを行っている。狙った時期に酵母を沸かす(培養する /増やす)には温度管理が重要で、その技術も習得は難しい。2度あげて2度戻す、というきめ細かな温度管理を状態 に応じてする必要がある。	0			
		一貫して山廃という作り方をしている。山廃自体は珍くないが 復活ではなく継続して作り続けているので経験値が高い。	0			
		酵母を培養する工程だが、蔵に住んでいる自然の酵母菌や乳酸菌を使うためイレギュラーが多く、機械の判断では遅い。		0		
		どんなお酒こするかで酛の作り方が違う。			0	
		温度経過など、今の酒の教科書に名乗っていない作り方を受け継いでいる。いつからこの方法かは諸説あるが、ここ 100 年は変わっていないことは間違いない				0
	発酵に適した	野生静みも存在するが、生育が早くアルコールが多くできるよう				
	酵母を集積する技術	な酵母でないと、雑菌に汚染されやすく、酸っぱい酒になってしまう。酒母を作ることで本仕込みの前に、酒造りに適した酵母を集積する。				0
醪 (もろ み)	醪当り	醪に関して重要なのは、ほぼ温度管理。それも経験的なもの。 冷やしてやるときは、冷管を使い、何度のものを何時間回すのか、 時間を区切って回すのか、 夜が寒かったら早めに水を				
		止めたり、気温が高い時は、回す時間を長くしたり、実際、何度でも温度計を入れて確かめながらやれば、麹まどは難くない。データを入れて調整できるため、その後は、0.5 度の範囲	0			
		内で調整が可能。 米を発酵させる醪、個々の温度経過も当社独特で現代の酒				0
		の教科書には載っていない方法である。 醪は生き物であるため、醪を適切な上槽の状態に導き、その			0	
		時期を見定めることは、酒質に大きく影響する。			0	
が行複発 酵ごよる三 段出込み	並行複発酵でよる三段仕込み	世界のアルコールの中でも類を見ない繊細な製法で、どんなに機械化が進んだ大手蔵さんでも、どんな製法でも、変わらず受け継がれている根原となる製造であるため。				0
上槽(じょうそう)	上槽	樫の木を使った木槽天秤窄)で全量を 2 日半~3 日かけて搾っている。槽というが箱になっていて醪をつめた、2 枚に折っただけの袋を入れて横に積み重ねる。槽(ふね)に醪をつめて絞る作業は、1 年や2 年でマスターできる技術ではない。絞り方にしても単純作業であっても気が抜けないし、すぐにはできない。袋の大きさには色々あり、大きな袋だったら多めに詰めて、低いところに置こうとか、真ん中は高く積んで端は低く積むなど、袋を持った瞬間、置き場所を瞬時に判断して積んでいかなければならない。崩れると醪ごとこぼれてしまう。私自身もやってきたが、10 年くらいかけやっとわかるようになった。	0			
<u>上</u> 槽後 	上槽後の原酒処理と詰口	校立た後にできるだけ早く瓶詰めして酸化を防ぐことが品質に大きく関わると考えている。			0	
117.45	(つめ(ち)	目的の酒質に応じた原酒処理と詰口方法を選択し、最善の工程を最善の時間軸に従い実施することも重要である。			0	
火入れ	腐造·腐敗防 止	火入れ技術。多門院日記(1569)には「酒を煮させ」という、製造した酒を火入れした記録がある。製造時期と販売時期に差があるようになると、製造後から飲用までに腐敗を防止する技術が必要となった。火入れは知られていたが、木製の樽等を使用している中、器具の殺菌が難しく、明治時代には、防腐剤(サリチル酸)の添加が行われる。蔵や器具の衛生管理を行い熱殺菌だけで品質が保持できるようなり、防腐剤の使用が中止されたのは1973年。				0
	火入れ	上槽後の絞った後の処理によって酸化の進み具合が変わってくる。当社は生で瓶詰めした後に63度で火入れする。お酒はすぐに飲まれるわけではない。そうすることで、お客様が実際に飲む時にも品質が保たれる。			0	

通過 過過 無限数別・特別では代けない野ががまれている。		技術	理由	模倣や習得 が容易でな い技術	機械では再現が困難な	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的な技術
プレンド	ろ過	ろ過				0	
競別少なパリンドできる見ど見明が高額のストックを持っていない。また子科的に販売するとしてもカンドにものりかが大きな多ので耐なに参えしたい。	ガンド	ガンド					
がい、またアメトウに反応するとしてもカントによりついかが、 をなるので動たに参えしている。 利き酒 プレ カドカーカンとあるが、棚敷が同と言っても受け取る人間が、いっぱのごとなんいから、いっぱのごかなという語呼の人 おがない。 日本節の品質さき上がったから変化、焼りなた。 酒質な (人) 一般で加速を提出保管 (株) 一般の方が取り、 (人) 人) のよっがない。 とないまするかで「時間間が変わる。 (人) 一般の (人) ではないない (人) ないまするかで「時間間が変わる。 (人) 一般の (人) ではないない (人) ないまするかで「時間間が変わる。 (人) ことんタイミングで、かける時間、温度・温度管理が大切 (人) とんタイとングで、かける時間、温度・温度管理が大切 (人) とんタイとングで、かける時間、温度・温度管理が大切 (人) との名の (人) ではないない (人) ないまするかで「時間間が変わる。 (人) ことんタイとングで、かける時間、温度・温度管理が大切 (人) との名の (人) ではないない (人) との音で、最大では、人の手で、最大を有了事だしてひし とつすることが、近くに対した。 (人) では、後においまがないます。 (人) とりまったとが、たいまないまなが、(人) では、後においまない (人) では、後にないまない (人) では、後にないまない (人) では、後にないまない (人) では、後にして、ものでは、(人) では、(は、(は、(は、(は、(は、(は、(は、(は、(は、(は、(は、(は、(は	ノレント	ノレント					
おと落めで変形に参えしている。				0			
製品保管 漁 部外では同じてはないため、いつも同じであるという部別のしまかがない。 日本部の品質さてき上がってからも変化(利力なため、酒質にないため、いつも同じであるという部別のしまかがない。 日本部の品質さてき上がってからも変化(利力なため、酒質にないため、のからがも地震である。 一方常。 一方で表面が少な、和人幹かるにも所能生 かからので、終題が対象に、「然の節が関いない。」 といはまするかで「前別側側で変ひる。 全工程 全工程 とり工程を通句に実験を及ばす。 「機能を関リている工程をあるが、目的す酒質等後名には、いっといねタイニングで、かける時間、温度・温度管理が大切で、機能が関別では、人の手で、基本で、事業に対してしてとすることが大切だ。しかた熱量した経験をの手が対象が必要、人の場合、効率は多多が、手がは、人の手で、基本で、事業にからで、といなが表が出ている。とれたけが表が出するが、に対してお話の手が対象が、で、あるの場合、対象であるが、手がは、人の手で、基本で、事業に対している。 仕上がり、電影の出来と捉えると、実は、科米から始まっている。とれたけが未要が出来と捉えると、実は、科米から強さっている。とれたけが未要が出来と捉えると、実は、科米から強さいている。とれたけが未要が出来をがあるが、ほとんどが起からまった。 「実施を関シンれている部がはあるが、ほとんどが起からまった。 「実施を関シンれている部がはあるが、ほとんとが経験がはまった。 「実施を関シンれない。首から持ていってきため、ないないではない、等性、本質・以口を対しましている。 「実施を関シースをいえが何からます。」は、手造といわれる過ぎで使用する追り環境とした、悪性がないかは、対し、ではない、等性、本質・以口・大きないのであり、その注意と対したいとはない、では、大きないのであり、その主意と関かが対象が表があるため、 全工程におけ、まからの影響を関することはは対かが影響である。 第26年によりが実施を対していない。 「意味を関す は、これのは、単化できない、からないを発達の中から速度のよりには、日々の電影響をが必ずをある。 これの表は、世界を対していない。 「意味を関す は、一方のでは関連が必ずなるとの。 「最低 は 置 の の 資作・操作・管理 こと いった から では は は な から いった いか で は まから と いった							
製品保管 親品保管 内本部の部間はでき上がってからも変化し続けるため、海門に		1月11年流 ブル					
製品保管 製品保証(物) 日本海の品間はでき上がってからも変化し続けるため、酒町に 別元と恵り水製品保管、物がた方法と整要である。 第70 見見期官意配している間よりかな、新人体的るにも貯蔵年 分かかるので、経験を明まていることが必要が得るに、い こんなみにするかで貯御期間が変わる。 ② これを連定に非常を及ます。 機械使用している工程をあるが、自自で選問を得るには、い つ、とんなタにつか、かける時間、温度・温度管理が大切で、機械使用している工程をあるが、自身では関いが多要、人の場合、効す過度とおび、とのようなでは、機械とついることでは、場合の上型を指えると、実は、精米ドウ治はすている。 代上がり・最後の出来と捉えると、実は、精米ドウ治はすている。 代上がり・最後の出来と捉えると、実は、精米ドウ治はするか、 収・服料を育でされるか。 後受し、いり、設理の場合は全て関わる。 では関心系・ 使かりには変わっているが、はたんが行命部のは工程で、何かわりには変わっているが、はたんが行命がなりませる。 文部 表記 かくを加えるが、ほん 上がり・品 一切の場別は場場化されてきま本 に忠東水温度が指がている。 機械化されてきたが、 おりに続けてやってきた基本 に忠東水温度が指がている。 機械化されてきたが、 はたんが行命部のな工程で、 何かわがおけが、 はまままない はまままない まままない ままない まない							
製品保管 物 日本海の品質はでき上がってからた変化し続けるため、酒壁に) r					
第	制具促答	制具保管と物					
野蔵	230011111111111111111111111111111111111					0	
全工程 全工程 全工程 全工程 全工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を							
全工程 全工程 全工程 全工程 全工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を工程 を		// /EX		0			
②工程						\cap	
機械を使用している工程もあるが、目指す酒質を得るには、い つ、どんなタイミングで、かける時間、温度・温度管理が大切 で、機械的場路とでれない間がかある。中でも製 酒母 間 など微生物を扱う仕事には、人の手で、基本を丁率にひとひ とつすることが大切だ。しかと熱電」が経済者の手や傾向が必 要。人の場合、分野は落ちるが、手作りは、機械は、しの高品 質の良い酒を作れる可能性があると信してやっている。 化上がり・最後の出来と振ると、実は、精米から始まってい る。とれだけ水を飲わせるが、(多)つ、いい数を育でられる か、いい事母を育でられるか、形では温度管理できるか、終少 では経療治剤・さずちゃんと終れるか、仕上がり、品質の場合は 全で限りる。 機械を取り入れている部分はあるが、ほとんが伝統がな工程 で、何をやり方は変わっていない。昔から続けてやってきた基本 に実践っ温から検別すている。 ************************************	全T程	全T程					
つ、どんなタイミングで、かける時間、温度・温度管理が大切で、機械的温能してけない部分がある。中でも趣、酒母、番など性物を扱わる可能があるが、手作りは、機械以上の高品質の良、速を作りる可能があるが、手作りは、機械以上の高品質の良、速を作りる可能があるが、手作りは、機械以上の高品質の良、速を作りる可能があるが、手作りは、機械以上の高品質の良、速を作りる可能とがあるが、ほどは一般できなか、数では温度管理できなか、数では温度等理できなか、数では温度等理できなか、数では温度等理できなか、数では温度等理できなか、数では温度等理できなか、数では温度等理できなか、数では温度等理できなか、数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では温度等できない。数では一般が表現である。この基本的な流れられば、温度があるが、はまなの原理は関係がでいる。現在、手造かいわれる過で使用する温度製造と自身を変更がない。数では、温度で、それこれが定治が支持をしている。現在、手造かいは、温度では、それこれが定治が支持をしている。数では、10回に表しましている。のでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年の場がでは、2000年のまない。2000年のまないかには、2000年のまない。2000年のまない。2000年のまないでは、2	1111	1-1-1-					
で、機械が調整してくれない自分がある。中でも麹、酒母、酢など砂土性が扱行仕事によ、人の手で、基本を丁塡にひとつひとつするこが大切だ。しかた熟金は、発酵を育ちずり間が込みと優してやっている。 要の良い産を付いる可能性があると傷してやっている。 仕上がり一最後の比較えばるると、鬼」、精米から始まっている。とれだけ水を吸わせるか (浸)着)、いい趣を育てられるか、いい時野食育でられるか、いい時野食育でられるか、能では調度管理できるか、終りでは酸を育らさずられと終れるか。仕上がり、品質の場合は全て限わる。機械を取り入れている部分はあるが、ほとんどが伝統がな工程で、何ちやり方は変わっていない。首から続けてやってきた基本に忠実な酒盛りを帰すている。 ※ 本変別、整を漕り、水を加え桶の中で発酵をせる。この基本ららな流れらが、はま変致りで受け場かれている。現在、手道のいいわいる過で使用する過と対象とはしれてきたが、造りの原則は機械化されてもほぼ同じで、それこそが高統がは技術といえる、現在、手道のといわれる過ぎで使用する過と対象とは日本に部屋が対象はためたの方の人の必要は見上別場がの節度がある。 全工程における海野性 であり、不成れどで変化、進化してきたからこその話たかたのため、そのようの必要は見上別場がの節度がある。 第250元人は同か味管に変化、進化してきたからこその読むからたの時が必要がよりまる。そのではなく、日々の管部部を除りたいのよるが大にも再現性を高める対象が対象のもある。第250元人は同か味管、嗅覚に同し反応速度、精度のセンサー類は末に研究されていない。 ・ 西の管部部を加まれていない。 ・ 西の管部部を加まれていない。 ・ 西の管部部を加まれたいたりでは決しては表しないでいまからことが、過ぎらため。 上間のタイミングを開発的に見極める技術であるため。 ・ は株 装 置 の は 様様 接着 で を まかい は りまが は 場が が な まかい は りまが に 見極 か まが は りまが に は 表 な が は い は は まが に 見極 か まが に りまが に 見極 か まが に りまが に りまが に りまが に りまが に りまが に まが に							
など微生物を扱う仕事には、人の手で、基本を丁寧ごひとつひとつするとが大切だ。しか出熱塵」が経験者の手や知識が必要、人の場合、教育は落ちるが、手付りは、機能以上の高品質の良い満を作れる可能性があると信じてやっている。 仕上がり。最後の出来と捉えると、実は、精米から結まっている。とれだけかを吸わせるが (浸漬) いい 整を育てられるか、いい 戦争を育てられるか、いい 戦争を育てられるが、形では 温度管理できるが、終めでは 「は応報の場合は全て限わる。 根機能を取り入れている部分はあるが、ほと人が伝統が必工程で、何にやり方は変わっていない。昔から続けている。となっては実践が温色を対すていない。 書を選し、水を加え桶の中で発酵させる。この基本的な流れらけが、ほぼ変わらず受け継がれている。機械化できる工程は機械化されてきたが、造りの原則は 機械化できる工程は機械化されてきたが、造りの原則は 機械化できる工程は機械化されてきたが、造りの原則は 機械化できる工程は機械化されてきたが、治りの原則は 機械化できる工程が大いたの子の延長線 上に現代の酒館がある。 全工程における声が変がが、日本の子の経長線 上に現代の酒館がある。が、日には見えない微性・物を誘導するため、限られた経験値の中から適切が事物を行るに、いかなる状況でも再現性を高める対域が対象がある点が、第2641と人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー発はまだ関係が表がありながない。上槽のタイミグを離縁を対えがある。 ・ 「機械装置の 段様でき輩では、日本の官能部側が必須である。							
とつすることが大切だ。しかも熟選した経験者の手や知識が必要、人の場合、効率は落ちるが、手作りは、機械以上の高品質の良い選を作れる可能性があると信ごでかっている。 仕上がり=最後の出来と振えると、東は、精体から始まっている。とれたけがを吸わせるか(浸透)、い、地を育てられるか、いい、酵母を育てられるか、能では温度管理できるか、終りでは感を描らさずちゃんと終れるか、ほとんどが伝統がな工程で、何形やり方は変わっていない。昔から続けてやってきた基本に定実な高度がを続けている。 米から酒をつく ※を変し、建立がは、者から続けてやってきた基本に定実な高度がを続けている。場合は対から流れる点。 「おきないまが、ほとんどが伝統がない工程で、何形やり方は変わっていない。自から続けてやってきた基本に定実な高度がを続けている。機械化できる。 本直は出機能化されてきたが、逆の原則は機能化とれてもは、は同じて、それこそが伝統がなきた日本に高度が対象まった。 「立てもり」をから表けてはない、弥生、室町、江戸時代などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統とかたのであり、その延原線上に現代が恋性がある。 全工程における。 ・ 本直の中所・企変化、進化してきたからこそ伝統とかたのであり、その延原線上に現代が恋性がある。 ・ 本直の中から遊りな事態を行い、いかなる状況でも再現性を高める技術があられる点。 ・ 東洋 門壁 では、日々の官能影響値の中から遊りな事態を行い、いかなる状況でも再現性を高める技術があめられる点。 ・ 最初の官能評価は、計別はれるが分ができまため、 ・ は、長のではな、日々の官能影響値よりが小値だけを見て評価できるものではな、日々の官能影響値よりますが、での場合では決して表すことができないと強い感じないる。 ・ は、長に、直のと味が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が、皮が					\circ		
要。人の場合、効率は落ちるが、手作りは、機械以上の高品 質の良、速度作れる可能性があると偏してやっている。 仕上が9 - 最後の出来と捉えると、実は、精米から始まっている。とれたけ水を収めせるが、(参資)、いい養む育でられるか、いい養む育でられるか、いい養む育でられるか、いい養む育でられるか、いい養む自ずをおと絞れるか。仕上が9、品質の場合は全て関わる。 模域を取り入れている部がはあるが、ほとんどが伝統が9な工程で、何もやり方は変からずの大いない。昔から続けている。 米から酒をつく ること 米を蒸し、麹を造り、水を加え桶の中で発熱をせる、この基本的な流れたけが、ほぼ変からずの労・機がれている。機械化できる工程は機械とれてきたが、近かの原則は機械とされてもほぼ同じで、それこそが伝統がは対域化いえる。現在、手造といわれる途かで使用する道具現よども日本で造造が外結まかが組立されて利用が必定であったわけではない。弥在、季節、二戸時代などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統なかたのであり、その延尾線上に現代の酒画方がある。 全工程における声が、自じは見えない微生物を誘導するため、限られた経験値の中から適切な判断を行で、いかなる状況でも再現性を高める技術が対められる点。 ・ 番かの官能評価は、計測される成分だけを見て評価できるものではお、日々の管能理解が必須である。 銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー類はまだ開発されていない。 香かに取れいのプランスといた官能評価は分析的さけでは決して表すことができないと強に破しるため、 上港のタイミンがを観りて見趣がお技術であるため。 の操作・管理 機械装置のの操作・管理・音に力な訓練と経験が必要なる。 優秀な汎用型のアントかをでデジタル化された装置を使用す り、操作・管理・音がな訓練と経験が必要なる。ラベル貼が装置 つとっても、アナロがな機械であるため、適加で機能を置っては表れ、の場がに表れて表れ、通加で機構であるため、通加で機能を置った。アナリルは対策を一つとっても、アナロがな機能を置っては、アナロがな機能を置っては、別加で機能を置っている機能を置っている機能を通されている場に対してはませている。 ・ 「一般体装置ので表現が対している場合は、アナロがな事務に対している機能を関するには、別様の対域が必要ななる。 像をおり用型の下かりたをでデジタル化された装置を使用するには、別様の対域が必要ななる。 像をおり用型の下かりかをでデジタル化された装置を使用するには、別様の対域が必要ななる。 像をおり用型のアナレーをでデジタルと対して装置を使用するいは可能がある。							
(日上が) = 最後の出来と捉えると、裏は、精米から始まっている。とれだけ水を吸わせるか (認識) いい 麹を育てられるか、いい背母を育てられるか、いい背母を育てられるか、いい音母を育てられるか、いい音母を育てられるか、いい音母を育てられるか、いいも子を謂らずちゃんと絞れるか。仕上がり、品質の場合は全て関力る。 機械を取り入れている部分はあるが、ほとんどが伝統的な工程で、何もやり方は変わっていない。昔から続けてやってきた基本に忠実が適恵がを続けている。 米から酒をつく そを蒸し、麹を造り、水を加え桶の中で発酵をせる。この基本的な流がに対が、ほぼ変けらず受け機がれている。機械化できる工程は機械化とれてきたが、造りの原則は機械化されてもほぼ同じで、それとが伝統的な対域化いえる。現在、手造といわれる場がで使用する道息実践とも日本で高速が必要が必要がある。か、目には見えない微生物を誘導するため、限られた経験値の中から適切は半期を行い、いかなる状況でも再別性を高める技術がよめられる点。 富能評価 富能評価 味 香のの音能学術面は、計測とれる成分だけを見て評価できるものではな、日々の宮能訓練が必須である。 鍛えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー類は末に開発されていない。 「機械装置 の 操作・管理 操作・管理 機械装置 の り操作・管理 操作・管理 「機械、装置 の の操作・管理 「機械、装置 の の操作・管理 「機械、表面の の操作・管理 「機械、表面の の操作・管理 「機体、表面の の操作・管理 「機体、表面の の操作・管理 「機体、表面の の操作・管理 「機体、表面の の操作・管理 「機体、表面の の操作・管理 「会社が対域が必要なる。」でいる機体を表面を使用するが、その操作や 「管理 「機体、表面の 「機体、表面の 「機体、表面の 「機体、表面の 「機体、表面の 「機体、表面の 「機体、表面の 「機体、表面の 「操作・管理 「会社が対域を経験が必要なる。」でいる機体や 「会社が対域が必要なる。」では、アレルの表面 「会社が対域を対域が必要なる。」では、アレルの表面 「会社が対域を対域が必要なる。」では、アレルの表面 「会社が対域を対域が必要なる。」では、アレルの表面 「会社が対域が必要なる」のが見れている。 「会社が対域を対域が必要なる」のが見れている。 「会社が対域を対域が必要なる」のが見れている。 「会社が対域を対域が必要なる」のが見れている。 「会社が対域を対域が必要なる」のが見れている。 「会社が対域を対域を対域を表面の 「会社が対域を対する」とない、 「会社が対域を対する 「会社が対域を対する 「会社が対域を対域を対する 「会社が対域を対する 「会社が対域を対する 「会社が対域を対する 「会社が対域を対域を対する 「会社が対域を対する 「会社が対域を対する 「会社が対域を対する 「会社が対域を対する							
(仕上が) = 最後の出来と捉えると、実は、精味から始まっている。とれたけ水を吸わせるか(浸剤)、いい酸を育でられるか、いい酵母を育でられる、整では温度管理できるか、終わっては酸を開きさずちゃんと絞れるか、仕上が一品質の場合は全て関わる。 機械を取り入れている部分はあるが、ほとが正統が立工程で、何をやり方は変わっていない、昔から続けてやってきた基本に忠実な過趣を続けている。 米から酒をつく ※ を蒸し、整た道り、水を加え桶の中で発酵させる。この基本的な流が上がし、ほぼ変からず受け継がれている。機械化できる工程は機械とれてきたが、造りの原則は機械化されてもほぼ同じで、それこが伝統的は技術といえる。現在、手造といわれる造りで使用する道具、環なとも中で温度が始まった縄文時が始まった縄文時がからる。 全工程におけることのであり、その延尾線上に現代の酒屋がある。 か、目には見えない微生物を誘導するため、限られた経験値の中から適切がより添れる点。 「作業手順を留理することは比較が容易であるが、目には見えない微生物を誘導するため、限られた経験値の中がら適びがよりないる。 富裕評価 「富裕評価 「富裕評価」は、計算と同じ反応速度、精度のセンサー類はまけ開発されていない。 「富裕評価」は、香かの直接評価は、計算と同じ反応速度、精度のセンサー類はまけ開発されていない。 「富裕評価は、情報装置の限がよりまりないのパランスというた「宮藤評価は分析値だけでは決して表すことができないと強く感じるため、 上槽のタイミンがを繋がに見慮みるがあるまため、 連集・接着 機械装置 の の操作・管理 「機体・管理 ことで様々な機械表面を使用するが、その操作や管理にも十分な訓練と経験が必要なる。 「優秀が川里田辺かりかを全てデジタリルと対に装置を使用するが、その操作や管理にも十分な訓練と経験が必要なる。 「優秀が川里田辺かりかを全てデジタリルと対に装置を使用す れば可能にあるが、現りなる。 優秀が川里田辺かりかを全てデジタリルと対に装置を使用す れば可能にあるが、現りなる。 優秀が川里田辺かりかを全てデジタリルと対に装置を使用す れば可能にあるが、現りなる。 優秀が川里田辺がりかを全てデジタリルと対に装置を使用す れば可能にあるが、現りなる。 優秀が川里田辺がりかをてデジタリルと対に装置を使用す れば可能にあるが、現りなる。 優秀が川里田辺がりかをてデジタリルと対に装置を使用す れば可能にあるが、現りなる。 優秀が川里田辺がりかをてデジタリルと対に装置を使用す れば可能にあるが、現りまでは、現りないと対しまなないとないまないとないまないとないまないとないまないまないまないまないまないまないまないまないまないまないまないまないまな							
る。どれだけ水を吸わせるか(浸漬)、い、趣を育てられるか か、い、韓母を育てられるか 酸では温度管理できるか、終りでは弱を漏かさずちゃんと終れるか。仕上がり、品質の場合は全で関かる。 機械を取り入れている部分はあるが、ほとんどが伝統がゆな工程で、何比やり力は変わっていない。昔から続けてやってきた基本に忠実な深速がを続けている。 米から酒をつく 米を深、麹を造り、水を加工桶の中で発酵をせる。この基本的な流れだけが、ほぼ変わらず受け継がれている。機械とできる工程は機械になけてきたが、造りの原則は機械とけてでもほぼ同じて、それこそが伝統がは対域にいえる。現在、手造といわれる造りで使用する道具類なども日本で酒造りが含まった縄文体がか全てあったわけではない、弥生、参野、江戸時代などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統となったのであり、その延長線上に現代の酒造りがある。 全工程における再現性 「電話や価」 は、香かの官能評価は、計用とれる成分だけを見て評価できるものではなく、日々の管能訓練が必須である。銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精致のセンサー類は非だ関係がない、日々の管能訓練が必須である。銀たの北大間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精致のセンサー類は非だ関係がに、日々の管能訓練が必須である。銀たのたけたりできないと強に吸ばるため、上槽のタイミノがを最終がに見ぬめる技術であるため。 機械装置 機械装置のの操作・管理 操作・管理 「操作・管理」として表すなが場域がある。のり操作を管理とも十分な訓練と経験が必要なる。 優秀公用思り取りが必要なる。 優秀公用思り取りが必要なる。 優秀公用思り取りが必要なる。							
か、いい酵母を育てられるか、酸では温度管理できるか、絞りでは排除を開かさずちゃんと絞れるか。仕上がり、品質の場合は全て関わる。 棚縁を取り入れている部分はあるが、ほとんどが伝統がな工程で、何もやり方は変わっていない。昔から続けてやってきた基本に迅速返過を続けている。 米から酒をつくること 米を蒸り、麹を造り、水を加え桶の中で発酵をせる。この基本的な流が上が、はは変わらず受け継がれている。機械してきる工程は機械とされてきたが、造りの原則は機械とされてもほぼ同じて、それこそが活命がは対域といえる。現在、手造りといわれる造りで使用する道具類なども日本で温造りが含まった縄文時代から全てあったわけではない、弥生、室町、江戸時代などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統となったのであり、その延長線上に現代の適度がある。 全工程における再現性 が、固に見えない微生物を誘導するため、限られた経験値の中から適切な判断を行い、いかなる状況でも再現性を高める技術が求められる点。 「富能評価 富能評価 は、高の言能評価は、計別とれる成分だけを見て評価できるものではな、、日々の言能評価は、計別とれる成分だけを見て評価できるものではな、日々の言語解析が必須である。銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー類は未ざ開発されていない。 「大きの大したの味食、食り、食り、食り、食り、食り、食り、食り、食り、食り、食り、食り、食り、食り							
では醪を漏らさすちゃんと絞れるか。仕上がり、品質の場合は全て関わる。 機械を取り入れている部分はあるが、ほとんどが伝統的な工程で、何をやり方は変わっていない。昔から続けてやってきた基本に忠実な運動と総けている。 米から酒を文 米を蒸し、麹を造り、水を加え桶の中で発酵させる。この基本的な流れさが、ほぼ変わらず受け総がれている。機械化できる工程は機械化とれてきたが、造かの原則は機械化されてもほぼ同じで、それこそが伝統的な技術といえる。現在、手造といわれる造りで使用する道具類なども日本で適望が始まった縄立たがからさてもったわけではない。弥生、室町、江戸時代などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統なったのであり、その延長線上に現代の酒造がある。 全工程における再現性 が、目には見えない微生物を誘導することは比較が容易であるが、目には見えない微生物を誘導すること、限られた経験値の中から適切な判断を行い、いかなる状況でも再現性を高める技術が対められる点。 富能評価						0	
機械表取の入れている部分はあるが、ほとんどが伝統がな工程 で、何もやり方は変わっていない。昔から続けていってきた基本 に忠東法面造りを続けている。 米を潔し、麹を造り、水を加え桶の中で発酵をせる。この基本 的な流れたが、ほぼ変わらず受け織かれている。機械化でき る工程 は構体化されてきたが、造りの原則は機械化されてもほ ぼ同じて、それこそが伝統がな技術といえる。現在、手造りとい われる造りで使用する道具類なども日本で酒造が効なます。様 文時代から全てあったわけではない。弥生、室町、江戸時代 などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統化なった のであり、その延長線上に現代の酒造がある。 全工程におけ る再現性 「西世の場合、作業手順を習得することは比較的容易である が、目には見えない微生物を誘導するため、限られた経験値 の中から適切な半断を行い、いかなる状況でも再現性を高め る技術がすかられる。。 「味、香りの言能影評価よ、計測される成分だけを見て評価でき るものではな、日々の言能影解が必須である。 鍛えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサ ー類は末だ開発されていない。 香かに対な、日々の言能影評価よ分析値だけでは決して表すことができないと欲感とるため。 上槽のタイミングを最終的しる支が、この技術であるため。 「機械装置」の 操作・管理 機械装置の 機械であるため、適力に微調を含えため。 上槽のタイミングを最終的必要となる。ラベル財の装置 つとっても、アナログな機械をあるため、適力に微調を含えては 景線の技術が必須となる。 優秀が汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用す れば可能が必須なる。 優秀が別用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用す れば可能が必須なる。 優秀が別用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用す れば可能が必須なる。							
で、何もやり方は変わっていない。昔から続けてやってきた基本 に忠実な適恵も続けている。 米から酒をつく ること 米から酒をつく ること 米な熟し、麹を造り、水を加え桶の中で発酵をせる。この基本 的な流れだけが、ほぼ変わらず受け継がれている。機械化でき る工程は機械化されてきたが、造りの原則は機械化されてもほ は同じで、それこそが伝統的な技術といえる。現在、手造りとい われる造りで使用する道具類なども日本で適恵が始まった縄 文時代から全てあったわけではない。弥吐、妻町、江戸時代 などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統となった のであり、その延尾線上に現代の酒砂がある。 全工程におけ る再現性 高間といっており、作業手順を習得することは比較的容易である が、目には見えない微生物を誘導するため、限られた繆緑値 の中から適助な判断を行い、いかなる状況でも再現性を高め お技術が求められる点。 味、書りの管能評価は、計別される成分だけを見て評価でき るものではな、日々の管能訓練が必須である。 鍛えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサ - 類は末だ開発されていない。 書のと味力いの「ランスといった管能評価よ分析値だけでは決して表すことができないと強く感えため。 上槽のタイミノが電線と列えため。 上槽のタイミノが電線と列えがあるあため。 一機械装置 の 操作・管理 機械装置の 機械表面の は 操作・管理 ・ 本のは、発音を使用するが、その操作や 管理にも十分な訓練と経験が必要となる。テバリ貼り装置 フとっても、アナロウな機械を適を使用するが、その操作や 管理にも十分な訓練と経験が必要となる。テバリ貼り装置 フとっても、アナロウな機械であるため、適別に微調整するには 表練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタリイとなれた装置を使用すれば可能がごろうが、現時点では様々なアナロヴな事象に対して			全て関わる。				
に忠実な酒造りを続けている。 米から酒をつく 米を蒸し、麹を造り、水を加え桶の中で発酵させる、この基本 的な流れたけが、ほぼ変わらず受り総がれている。機械化できる工程は機械とれてきたが、造の原則は機械とされてもほぼ同じで、それこそが伝統がな技術といえる。現在、手造少といわれる造りで使用するが真理類なども日本で酒造りが始まった縄 文時代から全てあったわけではない。弥生、室町、江戸時代 などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統とった のであり、その延長線上に現代の酒造がある。 全工程におけ 酒造りの場合、作業手順を習得することは比較が容易であるが、目には見えない微性物を誘導するため、限られた経験値 の中から適切な判断を行い、いかなる状況でも再現性を高める技術が求められる点。 電話評価 味、香りの官能評価は、計測される成分だけを見て評価できるものではなく、日々の官能訓練が必須である。 銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサ 一類は末だ開発されていない。 香り味れいのバランスというた官語評価は分析値だけでは決して表すことができないと強に感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 「機械装置 機械装置 機械装置 機械装置 機械装置 でますことができないと強に感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 一定は大きないできないと強に感じるため。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域が必須となる。 では、表述の対域に対域では、表述の対域に対域では、表述の対域では、表述を表述の対域では、表述の対域では、表述の対域では、表述を表述を表述の対域では、表述を表述を表述を表述を述述を表述を表述を表述を表述を表述を表述を表述を表述を表			機械を取り入れている部分はあるが、ほとんどが伝統的な工程				
※から酒をつく ること ※を蒸し、麹を造り、水を加え桶の中で発酵させる、この基本 的な流れたけが、ほぼ変わらす受け継がれている。機械化できる工程は機械化されてきたが、違かの原則は機械とされてもほぼ同じで、それこそが伝統がな技術といえる。現在、手造りといわれる造りで使用する道具類なども日本で酒造が始ますが縄 文時代から全てあったわけではない。弥生、室町、江戸時代などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統なったのであり、その延長線上に現代の酒造がある。 全工程におけ る再現性 が、日には見えない微生物を誘導するため、限られた経験値の中から適切な判断を行へ、いかなる状況でも再現性を高める技術が求められる点。 官能評価 に、香りの官能評価は、計別される成分だけを見て評価できるものではなく、日々の官能課権が必須である。 銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー類は未津開発されていない。 一			で、何もやり方は変わっていない。昔から続けてやってきた基本				0
ること			に忠実な酒造りを続けている。				
る工程は機械化されてきたが、造のの原則は機械化されてもほぼ同じで、それこそが伝統がな技術といえる。現在、手造りといわれる造りで使用する道具類なども日本で酒造りが始まった縄 文時代から全てあったわけではない。弥生、室町、江戸時代などそれぞの時代で変化、進化してきたからこそ伝統となったのであり、その延長線上に現代の酒造がある。 全工程における再現性 「窓造りの場合、作業手順を習得することは比較的容易であるが、目には見えない微性物を誘導するため、限られた経験値の中から適力な判断を行い、いかなる状況でも再現性を高める技術が求められる点。 「実、香りの官能評価は、計測される成分だけを見て評価できるものではなく、日々の官能訓練が必須である。 銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー類は未だ開発されていない。 「番かと味わいのパランスといった官能評価は分析値だけでは決して表すことができないと強に感えるため、上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため、上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため、上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため、 「機械装置のり操作・管理」 「機械装置を使用するが、その操作や管理にも十分な訓練と経験が必要となる。ラベル貼り装置していても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには素練の技術が必須となる。 「優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用すれば可能できるが、現時点では様々なアナログな事象に対して		米から酒をつく	米を蒸し、麹を造り、水を加え桶の中で発酵させる、この基本				
信同じで、それこそが伝統がな技術といえる。現在、手造りといわれる造りで使用する道具類なども日本で酒造りが始まった縄文時代から全てあったわけではない。弥生、室町、江戸時代などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統だなったのであり、今の延長線上に現代の酒造がある。 全工程における再現性		ること	的な流れだけが、ほぼ変わらず受け継がれている。機械化でき				
われる造りで使用する道具類なども日本で酒造りが始まった縄 文時代から全てあったわけではない。弥生、室町、江戸時代 などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統とった のであり、その延長線上に現代の酒造がある。 全工程におけ る再現性 酒造りの場合、作業手順を習得することは比較が容易である が、目には見えない微生物を誘導するため、限られた経験値 の中から適切な判断を行い、いかなる状況でも再現性を高め る技術が求められる点。 味、香りの官能評価は、計測される成分だけを見て評価でき るものではなど、日々の官能訓練が必須である。 鍛えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサ - 類は末だ開発されていない。 香りと味わいのバランスといった官能評価は分析値だけでは決して表すことができないと強く感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 「機械装置の の操作・管理 管理にも十分な訓練と経験が必要となる。ラベル貼り装置 つとっても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには 熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用す れば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して							
おれる適かで使用する道具類なども日本で適じかが話すが縄 文時代から全てあったわけではない。弥生、室町、江戸時代などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統となったのであり、その延長線上に現代の酒造がある。 全工程における再現性							\circ
などそれぞれの時代で変化、進化してきたからこそ伝統化なったのであり、その延長線上に現代の酒造のがある。 全工程における再現性 酒造りの場合、作業手順を習得することは比較的容易であるが、目には見えない微生物を誘導するため、限られた経験値の中から適切な判断を行い、いかなる状況でも再現性を高める技術が対められる点。 官能評価 常味 香りの官能評価は、計測される成分だけを見て評価できるものではなく、日々の官能訓練が必須である。 銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー類は末だ開発されていない。 香りと味わいのバランスといった官能評価は分析値だけでは決して表すことができないと強く感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 一機械装置の操作・管理 機械装置の操作・管理 機械装置のないできないと強くな機械装置を使用するが、その操作や管理にも十分な訓練と経験が必要となる。ラベル財的装置つとっても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用すれば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して							
のであり、その延長線上に現代の酒造のがある。 全工程における再現性							
全工程における再現性							
る再現性		A-701-411					
の中から適切な判断を行い、いかなる状況でも再現性を高める技術が求められる点。							
高技術が求められる点。		の円児注		0			
官能評価 官能評価							
るものではなく、日々の官能制験が必須である。 銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー類は未だ開発されていない。 香りと味わいのバランスといった官能評価は分析値だけでは決して表すことができないと強く感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 「機械装置の保持・管理を関係して、で様々な機械装置を使用するが、その操作や管理にも十分な訓練と経験が必要となる。ラベル貼り装置したっとっても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用すれば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して	古松紅木	古台经亚布					
銀えられた人間の味覚、嗅覚と同じ反応速度、精度のセンサー類は未だ開発されていない。 香りと味わいのバランスといった官能評価は分析値だけでは決して表すことができないと強く感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 機械装置のの操作・ 管理 機体・管理 管理にも十分な訓練と経験が必要となる。ラベル貼り装置一つとっても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用すれば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して			_	\circ			
- 類は末だ開発されていない。 香りと味わいのバランスといった官能評価は分析値だけでは決して表すことができないと強く感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 一							
香りと味わいのバランスといった官能評価は分析値だけでは決して表すことができないと強く感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 機械装置の操作・管理 にも十分な訓練と経験が必要となる。ラベルはり装置一つとっても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用すれば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して					0		
して表すことができないと強く感じるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。 一							
上槽のタイミングを最終的に見極める技術であるため。					0		
機械装置の操作・ の操作・ 管理 機械装置の 操作・管理 管理にも十分な訓練と経験が必要となる。ラベル貼り装置一つとっても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには 熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用すれば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して							
の操作・管理 管理にも十分な訓練と経験が必要となる。ラベル貼り装置 つとっても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには 熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用す れば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して	松井沙士皇					U	
管理 つとっても、アナログな機械であるため、適切に微調整するには 熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用すれば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して							
熟練の技術が必須となる。 優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用す れば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して)水(F. 巴·王		0			
優秀な汎用型ロボットか全てデジタル化された装置を使用すれば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して	一生						
れば可能だろうが、現時点では様々なアナログな事象に対して							
					\cap		
の迅速正確な対応は訓練された人間が勝る。							

	技術	""	模倣や習得 が容易でな い技術	機械では再 現が困難な 技術	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的な技術
道具	木桶	木桶もまた酒造りの中で進化した道具であり、製桶所が絶滅の危機ご瀕しているのをみると、日本酒にまつわる伝統的技術の一つとして、木桶製造の技術だけでも今後も残す価値はあると考える。				0
	木の道具類	米を蒸す館、配中に温めるための暖気樽、麹を造るときに使う 麹蓋、酒を混ぜるときに使う櫂棒 木製の物を使っている。使う 酒蔵はほとんどないがすべて伝統的であるだけでなく、科学的 に酒造りに向いていることが証明されている。				0
	菰 (こも) 巻 き	杉樽に詰めた酒は菰を巻いて仕上げるが、菰巻きも熟練を要 する作業である。	0			

[団体·製造者]

問 日本酒製造に関する技術に「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人にしかできない工夫を表すことができる部分など)はどのようなところだと思いますか。その理由もお教えください。

回答のあった製造者・団体では、芸術性があると思われる部分(回答 13 件)については、技術自体だけでなく、酵母がわく瞬間や酛すりで木と木がぶつかり合う音、歴史、地域性など様々な回答があった。

※複数回答

芸術性があると思われる部分	理由
酛すり	木と木がぶつかり合う音だったり、質感の美しさだったり、に芸術を感じます。
酵母が沸く瞬間(酒母造り)	酵母が湧く瞬間に芸術性を感じる。天然酵母は温めたところからついて(沸いて)くる。アンカを当てている
	ときはアンカを当てたところからついてくる。ぷくぷくと湧いてくると、あ、きた-!と。この酛はいつ使う、という予
	定がすでに組まれているため、ヒヤヒヤしたスケジュールの中で湧いてくれるから余計に嬉しい。喜びと安心、
	感動がある。アンカのところをつついて見ると、ふわあっと湧いてくる。ほんの数分のことだがじっと見つめてしま
	う。
ほのかにふわっと香りがたつ瞬間(醪づ	今は香りの強い酵母も組合からいろいろ頒布され、強い香りが出る酵母をいくらでも買えるようになってきた
(り)	が、限られた酵母しかなかった時代、いかに香りを出すかという技術が必要だった。それには麹から変える必
	要があるが、醪が発酵しているときにあの香りがくると、いいなっと思う。キッくなくほのかにふわあっと香りがした
	ら、絶対にいなと思う。
歴史	原料米の歴史や蔵の歴史、製法の歴史などを表現した製品に仕上げることで、芸術性こつながることはな
1.00	U办。
人間味	個性の強い造り手や杜氏の生き様を製品に重ね合わせることができれば、これも芸術性こつながるのではな
ÉLIN-L.	
製法	歴史とも関係があるが、製法の特殊性が芸術性を持つこともあると考える。例えば、菩提酛(ぼだいもと)
	などの歴史的製法で造られた酒には、古典的な雰囲気を想起させるようなことはないか。逆に最先端の技
地域性	術を取り入れた製法を表現することで、楽しみを生むことはないか。 ワインでいうテロワールにご近いことではあるが、その土地の水、米、蔵、人、そして文化や歴史を製品の中に
	ウインでいうプログールと近いことではあるが、そのエルログ人、木、楓、人、そして文化いが歴史を裏品の中に 強く表現することで、芸術性を帯びることはないか。
 シナリオ通りに行かないところ	
ンノリオ連りに打かないところ	微生物相手なので、環境を整えてあげるのが決め手。
酒質設計	教科書的な造りではなく、蔵の味や個性を出すためには、醸す人の大いなる閃きと経験値が必要となるた
	め。
味の再現性	毎年出来の異なる原料を、いくつもの複雑な工程を経て、毎年同じ「蔵の味に仕上げる」ことが求められるた
	ø.
会社の歴史を残した先人のもの(書、	継続して味を伝えるため個人の技量ではなく組織の技量として確立している。そういう意味では芸術性はな
 絵など)	い。人が変わっても同じものを作れる自信がある。
	唯一芸術性と言えば、会社の歴史を残した先人の物がある。頼山陽、藤田東湖、山内容堂、勝海舟、平
- 40-1-4 F## P## IFB # 1 / 1 / 2 / 2	田篤和の書、喜多川歌麿、歌川豊国、歌川広重、歌川国貞、月岡芳年の絵などが今に残っている。
つくり方を「芸術的」だと思ったことはない	きれいだと思うことはある。白いお米を使って酒に変えていく行程はとても美し、仕事だと思う。
	夏や秋祭りに酒はなくてはならない、など四季や地域・自然と密接こつながっていることが「文化」といえる。
	酒は芸術作品のように一期一会のものではない。例えば陶芸のように、ある人がある窯でつくった1回きりの たの、ということではない、ただ、かつてお年が深端でいい酒まってり、お年が見合のコンニストで勝っておけると
	もの、ということではない。ただ、かつて杜氏が純粋にいい酒をつくり、杜氏組合のコンテストで勝ってみせると 意気込んで米を 60%も捨てるような吟醸酒をつくっていた、という時には芸術性があったかもしれないが、現
	永文をとうに入る。0070001日にのみとからは改訂でしていている。これではこの大力には大力をはは、元

芸術性があると思われる部分	理由
	在は外でであることでは、毎日つくり続けるという生産体制をとっているところもある。
	銘柄や名称に疑った名前をつけるところが増えた。その名前に思いを込めている。

製造者

問 上記のいずれかの技術についての記録(報告書、映像等)を貴社でお持ちでしょうか。(○は1つ) 【「1.持っている」と回答した方のみ】その記録の著作権者をお教えください。(○はいくつでも)

記録(報告書、映像等)を持っている製造者は6件中3件で、すべて自社が著作権者であった。

記録の有無

回答数	持っている	持っていない
6	3	3

著作権者

回答数	自社	その他
3	3	0

製造者

問 上記のいずれかの技術について、いつの時代から続くものかがわかる書籍等があれば教えてください。

著者名	発行	書籍名	出版社
日本醸造協会	1979年	清酉製造药析	日本醸造協会
河出書房新社	2016年	和食とうま味のミステリー	河出書房新社
蔀 関月	2005年	日本山海名産図会	名著形会
濱松剛國編、松川半山画	1847-79年	二千年袖鑒	奈良屋松兵衛
剣菱酒造	江戸時代	永代帳	剣菱酒造
小穴 富司雄	2007年	酒造要訣	日本評論社
堀工修二	2012年	日本酒の来た道〜歴史から見た日本酒製造法の変遷(堀工修二)	今井出版

■[製造者・団体] 日本酒の伝統的な技術の継承について

[製造者・団体]

問 貴社/貴団体では、日本酒の伝統的な技術の継承活動をしていますか。(○は1つ)

【「1.継承活動をしている」のみ】どのような活動をされているかお教えください。

回答のあった製造者 6 件中 4 件、団体 1 件が伝統的な技術の継承活動をしている。継承活動の具体的内容は、製造者では 社内研修、講演への講師派遣、他蔵や醸造協会等の講座受講などのほか、昔の道具を作る機械を購入したり、木製の道具類 を作る職人を社員化しているという回答があった。団体では、伝統文化継承事業として各種セミナーの実施等を行っている。

継承活動の実施状況

	回答数	継 承 種を している	継承活動を していない
製造者	6	4	2
団体	1	1	0

継承活動の具体的内容

製造者	あらゆるデータの解析・保存 後進の指導育成、社内研修(伝統的製法の実習など) 他蔵の見学、醸造協会の講座受講 木製の道具類を作る職人を社員化し後継者を育成 昔の道具を製造する機械の購入 講演への講師所遣 など
団体	伝統文化継承事業(各種セミナー)の実施 在日外国人セミナ 一の開催

[製造者・団体]

問 伝統的な技術の継承において課題はありますか。(○はいくつでも)

回答のあった団体・製造者あわせた 7 件のうち「とくに課題はない」は製造者の 1 件でのみであった。課題としては、「伝統的な技術を継承する後継人材の育成」が 5 件、「伝統的な技術を有する人材の確保」「伝統的な技術を支える道具・設備の入手・保管」「伝統的な技術を支える自然環境の保全(木桶の杉材、箍(たが)に使われる竹)」がそれぞれ 4 件で、伝統的な技術を支える人材や道具・設備こついての課題が多く回答された。

※複数回答

	回答数	伝統的な技術を 有する人材の確 保	伝統的な技術を 継承する後継人 材の育成	伝統的な技術を 継承する指導者 の確保	伝統的な技術を 継承する際こ必 要な資料や文 献・映像等の記 録の作成・保管	伝統的な技術を 支える原料の入 手・保管	伝統的な技術を 支える道具・設備 の入手・保管
製造者·団体	30	4	5	3	1	1	4

伝統的な技術を 支える自然環境 の保全(木桶の 杉材、箍こ使り れる竹)	関する科学的な					とくに課題はない
4	1	2	2	1	1	1

「製造者·団体】

問全体をとおして何かお気づきの点がありましたらご自由にご記載ください。

団体・製造者をあわせた7件のうち4件から意見をいただいた。

日本酒の伝統的な技術を考える場合、いつの時代をもって伝統的と言うのかは曖昧である。縄文の古より様々な道具や製法が現れ、それを進歩させることで現代の酒造りへと発展してきた。今後、AI や産業用ロボットの発達しより、予想もできないような技術革新が起これば、現在使用しているアナログな機械できえ伝統的な道具となる可能性もある。ただ、日本酒はそれを嗜むことで喜びや楽しみを見出す文化的な産物である。そういう意味では、日本酒を無機質な文明の酒ことどめおくより、その背後にある歴史や文化の味を付け加え、芸術性をもたせることは今後の発展のためには必要かもしれない。

古い酒造りの手法を復活させても同じ味かどうかは以前同じ酒を飲んだ人にしかわからない。同じ味を守り続けるには同じ味を作り続けるしかないと思っている。もちろん業界全体としては新しいことも必要であろうが弊社は日本酒界の古典を守り続けようと思う。落語や歌舞伎と同じで新しいものと古典両方が必要だと思うが1社で両方をすると、日本酒の会社の資本力技術力からするとどちらも中途半端になると思う。なので弊社は古典一本に絞り込んでいる。これが古来より日本で愛されてきた弊社の使命だと思う。

元来、季節雇用の蔵人達で成り立っていた酒造りはその担い手がなく、全国の蔵で通年雇用に切り替え従業員の確保に務めています。しかしながら季節によりその業務内容は大きく異なり、、閑散期である夏場の社員の雇用維持・業務確保は悩ましいところです。

また、微生物といった生き物を相手にしている以上、その業務は9時5時と割り切れるものではなく、働き方改革による蔵人の就業体制を整えるためには、オールマイティな人材育成が急務となり、また、それらを補うため、伝統的な製法を止め機械に頼らざるを得ない一面があります。

強いて言えば木桶の職人さんの確保。

■日本酒製造の工程と伝統的な技術の継承例

精米: 玄米から糠(ぬか) 部分を削る¹

② 洗米: 米の表面の糠を落とす¹

③ 浸漬:水に漬けて水分を含ませる(吸水)¹

④ 蒸米:蒸気で米を蒸す¹

⑤ 製麹:蒸米に麹菌の胞子を振り掛け繁殖させて麹を造る1



手作業にる麹造)(株式会社せんきん)² 写真提供:株式会社せんきん²

⑥ 酒母(酛):蒸米、水、麹に酵母を加えて造る 1



伝統的な方法「生酛」による酒母づくり(株式会社せんきん)2

写真: 調査時最多

⑦ 仕込み:酒母に麹、蒸米、水を加えて発酵させ、醪を造る1

8 醪:醪を発酵させる¹

9 上槽:発酵した醪から酒を搾り出す¹



伝統的技術 木槽天秤物 による上槽 (上原西造株式会社) 2

写真提供:株式会社せんきん

伝統的技術袋物」による上槽(株式会社せんきん)²

写: 調査時職が (ii) おり引き・濾過¹

⑪ 火入れ:加熱して酵母と酵素の活性を止める1

② 貯蔵: 貯蔵タンクで寝かせ (調熱) 味わいを整える¹

(3) 加水(割り水): 瓶詰め前に水を加え、アルコール度数を調整する¹

(4) 瓶詰め・火入れ:瓶詰め後も殺菌のため加熱する1

① 出荷¹

※下記参考文献及び製造者ヒアリング・アンケートより

脚注番号	著者名	発行年	書籍名等	出版社
1	林克己	2012年	日本酒の教料書	新星出版社
2	製造者とアリング・アンケート			

2) 日本料理

(1)概要

日本における料理は、中世の貴族や武士の食事様式を始まりとし、1時代とともに洗練され、発展してきた。各時代のなかで生まれた「精進料理」「本膳料理」「懐石料理」「会席料理」などは、その本質を失うことなく受け継がれ、さらに現代の趣句に合わせつつ進化を続けている。

「精進料理」は殺生や肉食の禁止など、仏教修介に精進する上で最低限必要な寺院の食事として生まれ、2 その後、禅僧により中国から伝来した異文化の受容が料理様式としての精進料理を確立し、3 のちの本膳料理や懐石料理の成立にも影響をおよぼした。3 平安時代後期、精進料理は粗末な料理のイメージから脱却し、3 寺院生活から一般人の生活の場に広がり手の込んだ野菜料理の別称として日常生活に定着した。2 日本で初めての精進料理と言われる「結解(けつげ)料理」は東大寺で作られ、また、現在、目にする精進料理は永平流と言われ、4 永平寺開祖道元が起こした流れであると言われている。4

「本膳料理」は、平安時代の公家社会でみられた大饗料理を元に、室町時代の武家社会を中心に発展した。3 この有職料理が日本料理の原型をかたちづくった。3 各自が膳を持つ習慣は、平安時代には上流社会においても、庶民のなかでも一般化していった。3 この発展のなかで料理を業とする特定の家、包丁家が登場した。3 宮廷・公家社会では四条流、武家では進士流、大草流が本膳料理の展開を支えていた。3

室町〜安土桃山時代にかけては、本膳料理から不必要な部分が削り取られ、その真髄だけを残して「懐石料理」が生まれ、定着していった。3 茶人村田珠光(1422-1502)が本膳料理を基本に置き、禅宗の精進料理を取り入れ、これが武野紹鷗(たけのじょうおう)(1502-1555)や千利休(1522-1591)に受け継がれて精神性を重視したものになり、利休の茶の精神と結びつき、わびを強調する新しい懐石料理を生みだすきっかけとなった。3 茶の湯の料理は、はじめ「会席料理」の名称を使っていたが、のちに「懐石料理」とあらためた。3「懐石」とは禅宗寺院で僧が修行中の空腹をしのぐため、懐の中に温石(おんじゅく:温めた石)を抱いて、あたためたところから生まれた質素な食事を意味することばである。3

もともと儀礼的な武家の本膳料理、懐石料理を変化させたものが「会席料理」である。3 会席料理は江戸時代中期以後、料理屋が屋外に仮設した掛り屋から常設の店に発展し、この料理茶屋によって確立・発展していった。3 この時代は町人文化が花開き飲食と美食の風潮が一般化し多くの料理屋が繁盛し、3 磁器生産も発達したため、食器は多彩になり、器と料理との取り合わせのこだわりは、会席料理をさらに豊かなものにしていった。3 会席料理に厳格な作法はなく、吸い物、刺身、焼き物、煮物を基本に、お通しや揚げ物が出される料理で、一品ずつ、出来立て料理を配膳する喰切(くいきり)料理となっているのが特徴である5。飲酒を楽しむために酒肴を中心とした食事形式は、料理屋料理に会席料理として定着していき、会席料理は、現代の和風客膳料理の主流となった。3

※下記参考文献より

脚注番号	著者名	発行	書籍名等	出版社
1	江原絢子、石川尚子、東四柳 祥子	2009年	日本食物史	吉川弘文館
2	熊倉功夫	2007年	日本料理の歴史	吉川弘文館
3	江原絢子、石川尚子 編著	2016年	日本の食文化新版「和食」の継承と食育	アイ・ケイコーポレーション
4	杉野山 監修	1993年	食の文化話題事典	ぎょうせい
5	制胺夫	1993年	わかりやすい日本料理のサービスマナー	柴田書店

(2)調査結果(アンケート調査及びヒアリング調査)

■調査対象者の概要

[料理人·団体] 創業 (設立)

	鸣 数	1800 年代	1900 年代	2000 年代	無略
料理人	9	2	4	2	1
団体	7	0	3	4	0

[料理人・団体] 支部・支社の有無

	回答数	ある	ない
料理人	9	3	6
団体	7	3	4

[料理人] 従業員数

	回答数	10人 以下	11~ 50人	51~ 100人	101人以上	無略
料理人	9	3	1	1	3	1

[料理人・団体] 関連する産業分野や取引先

料理人	食品メーカー、デパート、小売店、自治体、生産者、公的機関など
団体	厚生労働省、農林水産省、経済産業省、中央職業能力開発協会、国税庁、日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)、食品・飲食業、流通業、広告代理店、出版社、研究・教育機関、全国料理業生活衛生同業組合連合会、各都道府県生活衛生同業組合、中小企業、食品製造業、食品検査機関

[料理人] 日本料理の主な分野

	回答数	懐石料理	会常理	本勝理	精鲜理
料理人	9	5	1	1	2

■[料理人] ご自身や所属するお店・会社について

問 あなたの所属するお店・会社の日本料理の料理人の人数をお教えください。(答えられる範囲でご回答ください)

料理人の年代別人数は、回答のあった7件では10代~30代の若い世代が多い。

料理人の年代別人数 (2020年度)

	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
A社	7人	0人	0人	0人	0人	0人	0人	7人
B社	0人	4人	0人	1人	1人	0人	1人	7人
C社	0人	0人	2人	1人	0人	0人	0人	3人
D社	2人	3人	1人	1人	2人	0人	1人	10人
E社	1人	38人	7人	3人	1人	1人	0人	51人
F社	0人	1人	3人	0人	0人	2人	0人	6人
G社	0人	2人	0人	0人	0人	0人	0人	2人

問 あなたの所属するお店・会社の日本料理の料理人の人数は、1990 年代から変化していますか。 開業が 1990 年代以降 の場合は、 開業当時と比べてお答えください。 (○は1つ)

所属する店・会社の日本料理の料理人の人数は、回答のあった料理人 9 件では、1990 年代から「増えている」と「減少している」がともに 3 件、「変わらない」が 2 件であった。

所属する店・会社の日本料理の料理人の人数の変化

回答数	増えている	変わらない	減少している	無略
9	3	2	3	1

■ [料理人] 技術や製品の表彰歴について

問 今まであなたご自身または貴社・貴店の従業員の調理やその供応に関する技術が国・自治体・その他公的機関(それぞれ 海外も含む)から表彰されたことはありますか。

【「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えください。(複数回答)

回答のあった料理人9件では、表彰歴の「ある」が6件、「ない」が3件であった。

表竟症

回答数	ある	ない
9	6	3

具体名

現代の名工(厚生労働省) 料理マスターズ(農林水産省) 黄綬褒章、旭日双光章(内閣府) 外食産業の振興発展(農林水産省流通局) 県卓越技能者表彰(県) 各都道府県の名工(都道府県) 食品衛生普及向上(県食品衛生協会) 食生活文化賞(日本食生活文化財団) 和食文化京都大賞(京都・和食文化推進会議)

■[団体] 会員について

問会員の主な構成をお教えください。

会員の主な構成は、回答のあった7団体中4件が料理人または料理人団体のみの構成、3件が料理人と料理人以外(生産者、加工業者、研究者など)の構成であった。

主な会員の構成

回答数	料理人・料理人団体のみ	料理人、生産 者、加工業 者、研究者など	
7	4	3	

問今年度の主な会員種別(正会員、準会員、賛助会員など)と会員数をお教えください。

回答のあった7団体中、団体・法人等の会員数が50団体未満が3件、100団体以上が2件であった。個人会員数は、100~500人未満が3件で最も多く、個人会員なしの団体が2件であった。

団体・法人会員の人数

回答数	団体・法人会 員なし	50団体未満	50~100 団 体未満	100 団体以上	無空答
7	0	3	1	2	1

個人会員の人数

回答数	個人会員な し	100 人未満	100~500 人 未満	500 人以上	無鸣答
7	2	0	3	1	1

※「各年度の団体会員のうち、日本料理ご関わる者/日本料理の料理人から構成される団体数」、「各年度の個人会員のうち、日本料理ご関わる会員/日本料理の料理人の数」、「今年度の個人会員のうち、日本料理ご関わる会員/日本料理の料理人の数」については、回答数が少なかったため割愛する。

■[団体] 事業・活動について

問 年間の事業予算額についてお教えください。(○は1つ)

回答のあった団体7件のうち、年間の予算額は「1500万円~3000万円」の団体が3件で多かった。

年間の事業予算額

回答数	500 万円未 満	500万円~ 1500万円 未満	1500万円 ~3000万 円未満	3000万円 ~5000万 円未満	5000 万円 ~1 億円未 満	無回答
7	1	1	3	0	1	1

問 貴団体で独自の「免許・資格制度」を有していますか? (○は1つ)

回答のあった団体7件のうち、「免許・資格制度がある」が3件、「免許・資格制度はない」が4件であった。

免許・資格制度の有無

回答数	免許・資格制度	免許・資格制度	その他
	がある	はない	(検討中)
7	3	4	0

問 貴団体に「表彰制度」はありますか。 (○は1つ)

回答のあった団体7件のうち、「表章制度がある」が5件、「表章制度はない」が2件であった。

表章制度の有無

回答数表彰制度がある		表章制度はない	その他 (検討中)
7	5	2	0

問 ここ 5 年以内で日本料理に関する事業を実施した際に、国・自治体・その他公的機関から後援を受けたことはありますか。 (\bigcirc は1つ)

回答のあった団体 7 件では、「後援を受けたことがある」4 件、「後援を受けたことはない」2 件となっている。「関連事業を実施したことはない」は 0 件となっており、すべての団体が日本料理に関する何らかの事業を行っていた。

事業の後援こついて

回答数	後援を受けたことがある	後援を受けたことはない	関連事業を 実施したこと はない	無回答	
7	4	2	0		1

■[料理人] 日本料理の普及・情報発信について

問 今まで日本料理の普及や情報発信を目的とした活動やイベント等を実施、またはイベント等に参加したことはありますか。 (〇は1つ)

【「1. 実施または参加したことがある」と回答した方のみ】実施または参加したイベント等について教えてください。(複数回答)

回答のあった団体 9 件すべてが活動やイベントの実施あるいは参加が「ある」と回答した。回答のあった活動・イベント 51 件のうち、「自店・自社」主催は 0 件、「国・自治体・公的機関」が 26 件、「その他」が 23 件であった。国内でのイベント参加や学校での料理教室などへの参加も多数あるが、海外での活動やイベントへの参加も目立っていた。

実施・参加の有無

回答数	ある	ない
9	9	0

実施・参加した活動・イベントの主催

回答数	自店·自社	国·自治体· 公的機関	その他	不明
51	0	26	23	2

[※]回答数は記入のあった活動・イベント件数

活動・イベント等の具体名

国・自治体・ 公的機関	食育推進全国大会(農林水産省、自治体) 学校給食栄養士への料理講座(県学校給食会) 特別料理講習会(教育委員会) 海外での晩さん会(国、自治体など) 万博などのイベント(国など) など	
その他	食博覧会(食博覧会実行委員会など) 海外での講演・教室(海外の大学、日系団体、海外の料理店など) など	

問 日本料理の普及や情報発信を目的とした施設(展示施設、博物館、資料館等)をお持ちですか。(Oは1つ)

回答のあった製造者6件で、日本酒の普及や「静暖発信を目的とした「施設がある」が2件、「施設はない」が4件である。

施設の有無

回答数	施砂ある	施設はない	
6	2	4	

¹件の活動・イベントにおける主催は複数回答可であるため、合計が回答数を超える

料理人

- 問 日本料理の調理やその供応に関して、模倣や習得が容易でないと思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 日本料理の調理やその供応に関して、仕上がりに影響を与えると思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 日本料理の調理やその供応に関して、特に伝統的な技術(昔から変わらず受け継がれている技術)は何ですか?理由も 併せて教えてください。

[団体]

問 日本料理の調理やその供応に関して、今日まで変わらずに受け継がれてきた特に伝統的な技術は何だと思いますか?理由も併せて教えてください。

模倣や習得が容易でない技術(回答 38 件)で包丁技術や道具としての包丁について、仕上がりに影響を与える技術(回答 36 件)では煮る・焼く・茹でる・揚げる技術についての回答が多くみられた。特に伝統的な技術(回答 47 件)としては包丁技術や道具としての包丁に加え、精進料理や懐石料理・会席料理、個別の料理が多く回答された。

	技術	理由	模倣や習得が容易でない技術	仕上がりに影響を与える技術	特に伝統的な技術
庖丁式	生間流式包丁	鳥帽子、狩衣姿で、まな板の上の魚や鳥に直接手を触れずに包丁刀を使って行い、めでたい形に切り分ける技で、その流儀の一つが生間流式包丁です。節会の折々などに魚の切り方でもって瑞祥表現(おめでたい形)するもので、一子相伝、流派内の人で受け継がれています(家元によって法事に行われることもあります)。四條流など、包丁式を行う流派は他にもありますが、生間流は唯一、分派していない流派となっています。また特徴として、優雅に舞うような所作が挙げられます。 直に魚に触れられない難しさはもちろん、古式に則った所作を身につけるには、研鑽が必要です。	0		
	四條流庖丁式	料理の祖神「四條中納言山陰爾流」四條流庖丁式は平安朝より1300年の歴史と伝統を誇る日本料理文化の象徴的な儀式で、現在、明治神宮から赤坂山王日枝神社に移動し、新年祈願の四條司家事始め「庖丁初め俎開き」の奉納を行っている。			0
包丁技術	和包丁の技	包丁式は簡単。小角切りなどは修業が必要。	0	0	
	術、道具とし	道具の取り扱いが難く練習が必要だから。	0		
	ての扱い	種類 多彩、切り方も修練が必要。研ぎ方も。	\circ		
		修行年数だけでなく感性が必要。	0		
		例えば、包丁も数ある種類から、食材、目的に応じ使い分け、それぞれの庖丁捌きや研ぎなどに高い技術が求められる。料理とともに、料理道具の発展が相乗的になされた。道具の扱い方や手入れも、料理技術の肝心な要素である。	0		0
		日本料理の様々な調理法を可能にする我が国独特の調理器具の製法や使用法。(例:刀鍛冶の鋼の加工技術を活かした包丁の製造技術や独特の片刃形状)			0
		和包丁(出刃包丁・柳刃包丁・薄刃包丁・菜切包丁)のこと、和包丁の各部名称、包丁の使い方、和包丁の使い方。			0
	刺身を切る	刺身にする庖丁技術(等分にする等)。		0	
		例えば、柳刃包丁で刺身を切るときに、切れる包丁で、きちんと刺身を引くと、 断面もきれいで細胞の破壊が少なく、角が立ち見た目も美しく、魚のうまみも 流出しない。薄刃包丁で野菜を切るのも同様。 見た目はわからないが、包丁で切る人によって味が違う。		0	0
	桂剥きのよう	日々の訓練を経て身に着けることができる。			0
	に薄切る	ツマを作る技術。	0		

	技術	理由	模倣や習得 が容易でな い技術	仕上がに影響を与える技術	特に伝統的な技術
出汁	昆布とかつお のだし	日本料理の根幹であり、			0
	出汁の技術	出汁の素になる、乾物の昆布、鰹、干し椎茸などは、日本の旨味を短時間で引き出す知恵の宝庫と言える。これは、まさに前述したように見えざるところで醸し出される旨味の結晶である。生産者の努力と約一年間に渡る作業が生み出す世界に誇れる出汁文化である。			0
	出汁を引く技	うま味成分の組み合わせで相乗効果で美味しいだしをひく技術。	0		
	術	日本料理には、出汁の文化が息づいている。美味さの基礎になっており、日本料理に欠かせないものである。無論、日本各地に出汁文化があり、地域によって水の硬度も異なれば、鰹節や昆布、煮干しという素材の個体差も味にかかわってきくる。そうした中で、料理人たちは師の教えを受けて、そのときどきの素材を見極め、適正な温度でうまみを引き出してきた。そこには長年受け継がれてきた伝統の技が存在する。			0
		民布出汁や鰹節など毎回味が変わるため。醤油を入れるタイミングや全体の 温度を見極めて味付けることが難しいため。	0	0	
		直前で1組ずつ出汁を引くことにより、嫌な雑味や味の劣化を防ぐ。			0
	吸物	出汁の引き方は、季節によって変化するので。		0	0
	日本料理の出し汁の取り方	出し汁の取り方がわからない人や取らないで化学調料料で味付けをする人が多いので仕上がりも変わる。		0	
盛り付け、器	伝統の盛り方	正しく、伝統の饗応料理法そのもので調理、供応できないことがある。スギ盛り、イチョウ盛りなど、正しい文献から盛り方を教わっていないことが原因。	0		0
	八寸の盛り付 けなど	引き算の美学やお客様からの見える方向などが毎回変わるため。	0		
	多種多様な食器との合わせ方	漆器、陶器、磁器、ガラスなど多種多様な食器は、料理ご応じて使い分け、その取り合わせを楽しむ文化を作り上げた。とりわけ、精進料理と漆器の関係は緊密である。北大路魯山人の言葉に、「食器は料理の着物である」と言われるほど、食器と料理は不二であり、相乗効果を図る。これほどの食器の重要性と多様性を享受している食文化は世界の中でも稀である。特に、今後は精進料理の普及とともに、漆器の普及も期待している。世界的に見ても高度な技術と精神性を備えた伝統工芸への理解は料理人にも欠かせない。低迷続伝統工芸業界にも、食との一体的活動は活路となる。	0		
	手際良く盛り付ける	料理は瞬間芸でもあり、最高の状態をいち早く客に提供するため、細心の配慮を尽くす。		0	
	盛O付け	素材、調理法、季節、客の好みなどに応じ、多種の器から適したものを選び、それぞれに、あたかも自然を切り抜くかのように盛り付ける技術は、日本人の自然観、美意識、精神性に起因する。			0
	和の器	和の器(陶器と磁器)、その他の器、酒類・用途・決まりごと、日本料理の道具、盛付けのこと。			0
味付け	味	微妙な味がはは数値であらわせない。	0	0	
	煮炊きの味付け	構成要素が少ない分、繊細な調整が要求される。		0	
	味覚の確かさ	味の安定感(ばらつきがないことが基本。			0
	様々な味付け や薬味	煎りたて、作りたてなど、仕上げ具合により、味や香りが変わるため。		0	
調料	調味料の使い 方の技術	使い方次第で味の含み方や仕上がの遺色変わる。		0	
	調味料にもこ だわる	日本の基本調味料である、さしすせそ=砂糖、塩、酢、醤油、味噌をはじめ、味、色、香り、食感に影響する脳段にも拘る。		0	
	発酵食品の技 術	しょうゆい中管理・	0		

	技術	理由	模倣や習得 が容易でな い技術	仕上がに影響を与える技術	特に伝統的 な技術
食感	理想の食感の出し方	単に欠けば、食材が軟らかくなるというわけでなく、理想の食感の出し方は難しい。例えば海老芋と棒響を欠いた「芋棒」。海老芋を一定時間飲き、串を刺して軟らかさを確認する。串がすっと通ったことで"欠けた"と思って、鍋を火からおろしても、冷めたら硬い状態に戻る。重要なのは、軟らかくなったと思っても、さらに念を押すように、もう 1 時間ほどじんわりと欠くことで、結果、冷めても硬い状態に戻らなくなる。また「独活や蓮根は、歯切れを残せ」、つまり、ある程度の硬さを楽しめるように調理すべきという意味だが、あくまでもそれは一般的な考え方であり、必ずしもそうではなく、お客様の年齢によって自ずと異なってくる。食す方に合わせなければならない。例えば、自身が経営する日本料理店のお客様の多くは、中高年の方が多く、低下傾向にある咀嚼機能への配慮が必要である。	0		
ご飯の炊き方	ご飯の炊き方			0	
		し、アルデンテ、香りを楽しんでいただくため。 お米の日本料理における重要性を理解する。お米の料理技術は、普遍的で			0
煮る・焼 く・茹で	煮物	あり、基本である。 素材の持ち味を活かす煮方。		0	
る・揚げる	焼物	経験を積まないと奥行のある味はでない。 煮物にそれぞれに味をつけて、ちょうど良いタイミングで味をふくめる技術。 素材の持ち味を活かす焼き方。	0	0	
	炭で焼物を焼くこと	炭の強さや焼、時間が毎回異なるため、最後の醤油や表面の皮目の焼き上がりなどが変わるため。	0	0	
		備長炭の炭を使い、香のや火の入れ方などにこだわることにより 一段と旨みが 増すため。 備長炭を使って、強火の遠火で遠赤外線を使って焼く技術。	0		0
	ゆがく (茹で る)	素材は季節によって硬きや味わいなどが変わり、ゆが、時間もそれごとに変えなくてはならない。おいしくゆがくには経験・知識が必要となる。		0	0
	揚物	素材により水分量が違うので、時間は一定しない。		0	
材料の扱い、下ごしらえ、下	野菜や山菜などのアク技を 肉や魚の霜	(質やわらびなどアクのあるものを、程よくアクを扶き食べやすくする技術。) 無や肉のアラや骨などに塩をして霜をすることで臭みをなくすため。		0	
処理	(霜降り)処理、スープ作り	然にトタンプラド目は自己の面色ので相ですることで表のであれずにある。			0
	見えないところ の丁寧な仕事	素材の特性を殺すことなく、かつ丁寧に、仕込みに時間と手間をかけることが日本料理の特徴と言える。いりば見えざる技とも言える、その素材と料理去へのこだわりは、人知を超えた世界へ誘う。例えば、神業的料理は選ばれし料理人の天性とも言える。また、発酵を生かした調理は、人から離れた菌類による芸術的効果と言える。	0		
	隠し仕事 (理 想の食感)	器で 2 時間ほど空蒸し。この蒸すという工程を経ることは、普通の料理人が知らない仕事(=技)となっており、これを「隠し仕事」と言う。ここで空蒸しすることによって、鮎は、頭ごと柔らかく食することができるようになる。		0	
	隠止仕事(理 想の仕上が り)	る。"小川"というのは、「イカのミンチを昆布出汁、酒で軟らかく伸ばし、薄塩した上身の鮃の上に薄く塗り、そして甘酢に落とし、刺身のごとく包丁で引いたもの」。この料理のコツは、すり身を塗る前に、皮面を天火で炙っておくこと。炙ることで皮の脂気がおさえられる。すり身は、乾いた皮面に塗られることから、後々剥がれることがない。コツとはこのようなことで、似たようなものはできても、ちゃんとしたものはできない。通常の料理人にはできない「隠し仕事」にほかならない。このような技が料理の仕上がりに大きく影響する。隠し仕事は、本物を創り出す技とも言える。		0	
	確かな下処理	下処理の良し悪しが、仕上がりの料理の色合いや食感に影響する。手間を惜しまず、しっかりと下処理をすることも、仕上がりの良い料理を作ることの大前提となる。火の通し加減などにも気をつけ、煮崩れを起こさない調理の技も必要になる。		0	

	技術	理由	模倣や習得 が容易でな い技術	仕上がに影響を与える技術	特に伝統的な技術
魚の扱い	魚の取り扱い	魚種が豊富で個体差が激しいため。	0		
	魚の切り方、	魚の鮮度や状態により処理の仕方が変わるため。	0	0	
	おろし方	小型魚からマグロまでの大型魚まできれいに早く下ろす技術。	0		
	魚の保存技術	魚を生きたまま締めることで、魚が暴れることがないため、ATP(うまみ成分)			
	(活〆)	の減少を抑えることができる。その後の身の硬直が少なくなり、弾力性を保つこ		0	
		とができる。			
食材の見	食材の見極め	食材を選ぶ際に、鮮度の良さは要点であり、ツヤの有無を見極められなければ			
極め		ならない。さらに鮮度は魚介類ごけの問題ではなく、青果も同様である。そのと			
		きの季節や天候、育まれた場所によって個体差が生まれるもので、それを生の	0		
		段階で、また調里過程での試食で見極めなければならないが、その力は一朝			
		一夕で身に付かない。			
	厳選された食	食材の鮮度や状態を見極める眼を持ち備え、常に最良の状態を確保する。そ			
	材の確保	のために、食材の生産者や業者との真摯なコミュニケーションを持ち、良好な関		0	
		係性を維持する。			
	素材の見極め	大きさ、部位、温度など毎回 同じ状態のものがなく見極めが難しい。	0		
水	調理法	水を多用する独自の調理方法。(例:締める、晒す、一部茹でる等)			0
	季節を表現す	日本料理とは、一言で「水の料理」と言われ、出汁をベースに季節の産物や香			
	る方法	りで「旬」が表現される。とりわけ「澄まし」とも呼ばれる「椀もの」は全体の料理			
		の中でも重要な一品である。この感性は世界的にも稀少であり、日本料理全	0		
		般ご通底する。この季節を表現することで、清らかな水を背景に、自然の恵み			
dets () do la m	dets // do large	に感謝の念を込める。「瑞々」という表現は日本料理の褒め言葉である。			
精料理	精維理	寺で独自の進化を遂げて、料理技術の向上につながった。			0
	精進料理にお	擂り鉢、擂粉木を使って、胡麻をする伝統的な技術は、その作業自体が精神			_
	ける胡麻雷り	修養にもなり、結果出来上がるねり胡麻などは機械では味わえない。そこに大			0
		きな価値を置く。			
	植物由来だけ	仏教由来の精進料理は、非殺生の戒律から植物の恩恵で生かされる喜びを			
	で作る精進料	表現する料理であり、限られた食材ながら健康、環境、持続可能性、さらにマ			
	理の技術	インドフルネスを満たす日本人の食文化の根本であり、その叡智は時代、国を			0
		超えて汎用できる古くて、新しい料理技術であり、その背景にある食哲学は、			
	小手/牛小/IT田の十十	今だからこそ注目に値する。			
	精鉄理の技		0		
	術 	肉、魚等動物性の食材を使用しないにもかかわらず、大豆など植物性蛋白質			
		や油脂を使うことであたかも動物性であるかの如き形状や食感を実現している			0
.k= 7- 1/3	45 +5+++	点 (例:もどき料理)。			
懐石料		茶懐石料理は、茶の湯で茶を供する前に出される簡単な料理であり、懐石料			
理・会席	る"茶懐石"を				
料理	創り出す技	る料理を一品ずつゆっくり味わえるようになっている。心配りの極みとなるのは、			
		膳の上に季節が反映されていること。日本人の繊細さは、四季がはっきりした 「大きない」として一点によっている。これでは、一点になっている。			
		国で暮らすことによって育まれたと言われている。「走り・旬・名残」と言われるその時期の素材を通して季節を感じられる料理は、まさに日本人の DNA が求			0
		めるものである。「料理人の茶知らず」「茶人の料理知らず」という言葉があるよ			
		った、料理道と茶道の両方に精通することは難く、 東深い歴史がある茶懐石			
		は、先達より伝えられた高い技術そのものである。			
	 懐石料理·会	は、カロミングはんられいこのいうないにいるいる。 形式やサービスの手順、季節感の表現や器使いなど熟練を要する技である。			
	席料理	が込いとり一に入り一一頃、子は心やりなりが、名前文ではこれが深て女子の女人でのる。			\circ
	懐石料理の献	日本の季節の情景や行事も取り入れるため。			
		┍┸┸╱╱ ┱ ╜┢╱║ ╒╩ ╎╕╇┍╅╬╱╱╣╒╗╎╔╗	0		
料理提供	料理を提供す				
のタイミン	るタイミング	るよう、料理を出すタイミング(器にある料理がその時点で適温であること)を			
グノイング	0/1~/	しっかり計算しておかなければならない。中でも、椀物を温かしてお出しするこ			
		とが重要になる。			
		とりわけ茶懐石は「料理人の茶知らず」「茶人の料理的ず」と言われ、料理道	0		
		と茶道の両方に精通しておく必要のあるもので、提供する側・される側ともに多			
		くの約束事が多く、提供のタイミングの計算が難しくなる。もちろん、そのための			
		前提として、料理人と接客係などの連携は不可欠である。料理人も茶人(会			
		席料理の場合は接客係や仲居)も、"お客様がどのような気持ちで召し上が			
	<u> </u>	「「「「「「「」」」」、「「」」、「「」」、「「」」、「「」」、「「」」、「	L	<u> </u>	

	技術	理由	模倣や習得 が容易でな い技術	仕上がに影響を与える技術	特に伝統的な技術
		っているか"を終始、念頭に置いておかなければならない。また接客係などは、出来上がった料理を扱う際こ、器にある中身を動かさない細心の注意を払わなければならない。			
	鮮度を保つ時間の測り方	素材によって、切った口の変色度合い、時間経過による味わいの変化が違う。 お客様にお出しする時間から逆算して魚はさばき、野菜などはゆがく、浸す。 現在は保令・保存技術が進化したので、かなりよくなった。		0	0
	客人との間を 捉える	料理は間とも言われる。客人の食べるスピード、次の料理のタイミング、空気感、間合いも大切な要素である。それらを逆算して、最高の状態で仕上げる。温かいものは温かいうちに提供するなど、配慮が重要。		0	
	へたらない料 理を作る技	対応する力も必要になる。特に何百人の団体のお客様のための料理を用意する場合、すぐにへたりごむような料理を使うことはできない。会席料理の先付と前菜を先に出しておくことになり、時間が経っても美しさを失わず、味が落ちない南江を作る技が求められる。		0	
固有の料理	鰻や天ぷらや 寿司などの専 門技術	日本独自の精神性もあり、一生かけても極めるという域まではなかなかいけない。	0		0
	黒豆の蜜煮の 煮方	受け継がれている技術でないと同じように仕上がらない。			0
	お雑煮の作り方	地方で作り方が違うその伝統料理の作り方の技術。			0
	味噌汁の作り	地方で作り方が違うその作り方の技術。			0
	あらまきサケの 作り方	鮭の塩引きであるが、東北地方の正月だけに作られている風干し鮭の作り方の技術。			0
	ずんだ餅の作り方	伊達政宗時代からの作り方で現代まで作られている。			0
	はらこめしの作 り方	鮭とはら子で作るご飯であるが再達政宗時代から同じ作り方で現代まで作られている。			0
	鱧の骨切り	食べられない魚を知恵と工夫で食べられるようにした。			0
料理の技	技の習得	技の優れた人が周りにいない。	0		
全般・工程	デリケートな調理法	生、煮炊き、焼く、揚げる、蒸すの五法を基本に、素材や状況に応じた料理が 求められ、味付けもさることながら、素材そのものの味や個性を引き出すことに 注力するので、そのデリケートな料理法を習得するのが難しい。	0		
	天候、温度、温度によって	F1		0	
	微妙に変化する味付けや、 盛り方、調理 法	法・しつらい・おもてなし・四季折々の食材、産地を学び、伝統を重んじ次世			0
保存食	発酵料理	漬物に代表される発酵料理は、日本料理の中でも重要な位置付けにある。 腸内菌を活性化させ、快食快便こつながる重要な料理技術である。日本料 理が健康食である根拠と言える。			0
	塩漬け、ぬか 漬け、乾物等 保存食	たくさん取れた時に、取れないときのために工夫して出来上がった。			0
礼儀作法	日本料理の礼 儀作法(ふる まい)	玄関席での心得、装いの心得、和室でのふるまい・席次・美しい正座の姿勢・ 座布団の座り方の伝承。			0
	日本料理の礼 儀作法(食 事)				0
	日本料理の礼 儀作法 (箸)				0

	技術	理由	模倣や習得 が容易でな い技術	仕上がに影響を与える技 術	特に伝統的な技術
歴史	文化歴史背景の知識	季節の行事やそれに伴う料理の歴史など。	0		
	伝統理案の歴 史	知ってる人が少ない。	0		
	遷	平安時代の「大饗料理」は、貴族が権力を誇示するために供された儀礼的な宴会料理で、鎌倉時代に入ると仏教の影響などを受けて「精進料理」が興り、室町時代には雅な公家文化と融合させた「本膳料理」が完成。独自の作法を持つ複数の流派が生まれ、安土桃山時代に茶の湯と共に発展した「懐石料理」に継承された。江戸時代以降は簡素な「会席料理」として庶民に親しまれ今に受け継がれている。そういった変遷を理解すると同時にそれぞれの流儀に沿った料理を提供する。			0
感性・感	作業と精神性 を関係づける ところ	究極の料理は、単純な作業の連続の中に、理屈ではわからない勘かセンス、さらに品格すらをも醸し出す領域に達することを目標にするので、時間と良き指導者が求められる。	0		
	料理人のイン スピレーション	決まりきった料理の中で、同じことの連続性を維持しながら、かつ、その中に魂を吹き込むように、その瞬間的なひらめきを発揮することも、出来上がった料理の魅力になる。		0	
		技術ではない。日本人の感性、感覚。	0		
		技術ではなく、感性、感覚(例えば色、触感を表す単語、移ろい、雨でもたくさんある)。		0	
その他	全体のバランスをとる調整力	会席料理というコース料理では、接客係を通してお客様の食の進み具合を見極め、量を加減する必要も生じる。季節や会食の目的など、さまざまなことに配慮しながら器を選定し、重め・軽めという料理の強弱をつけ、また"熱水あるべきものは熱バ、冷たくあるべきものは冷たく"仕上げ、その料理に合わせた盛付を行う。そうして準備したコース料理は、全体のバランスがとれた作品となっており、その調整は容易ではない。また、ひと昔前は"偏食は恥"とされたが、現代人にそのような感覚はなくなり、料理店において自身が食べられない料理に代わるものを求める傾向が強くなっている。そうした現状に加えて、食物アレルギーが増加傾向にあり、会席料理の調整力は以前にも増して必要になっている。	0		
	野菜の剥きもの	日持ちがしないので残せない。	0		
	羽二重鹿。	絹の羽二重から名づけられた裏鹿し法。白和えなどで豆腐を裏鹿す際こ、裏鹿し器に晒(さらし)を張って材料をしゃもじで二重に裏鹿す。それによって非常になめらかで、艶のあるものを仕上げることができる。		0	
	串打5	魚に串を打って焼くのは日本だけだと思う			0
	庫の活用	昔と違い長い時間の仕上がりが維持できる。		0	
	日本料理と共 にある"おもて なし"の技	日本料理は、目と舌で味わえれば"よし"とされるものでなく、その提供の仕方も重要になる。客人の一人ひとりが理想とするおもてなしは百人百様で、全員の満足を獲得することは至難の業であるが、日本人は、礼儀正しく、察する力があり、周囲への気遣いができると評価されることも少なくない。常に相手の気持ちに配慮してきた歴史は、日本のおもてなしの精神となって今に伝わっている。一流のおもてなしは、料理も含めた高い技術と言える。			0
	儀式料理の正 しい調理・供 応	風土に合わせた材料、調理方法についての理解がないこと、伝統食材、禽獣捕獲の禁止があること、また、歴史的文献に基づいた勉強をする機会がないことなどにより、正しく、伝統の饗応料理法そのもので調理、供応できないことがある。	0	0	
	通過儀礼のこと	季節の節目、人生の節目の通過儀礼は、古くから料亭・料理店の四季折々の上質な料理、女将や仲居のもてなしと食事だけをする空間ではなく、伝統や 料を大切にする心を次世代に伝えていくための場としても大切な役割を担って いる。			0
	お節料理	味付けは保存進歩により淡味になったが、重詰は変わらない。			0

[料理人]

問 日本料理の料理人の調理やその供応に関して、「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人にしかできない工夫を表すことができる部分など)はどのようなところだと思いますか。その理由もお教えください。

[団体]

問 日本料理の料理人の技術に「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人にしかできない工夫を表すことができる部分など)はどのようなところだとお考えですか。

芸術性があると思われる部分(回答 39 件)については、包丁技術、盛り付け・器についての記述が多いが、それ以外にも様々な意見がみられる。

芸	術性があると思われる部分	理由
盛り付け、器	器との調和	外国料理に比べて、日本料理では使用する食器が多い。用途に加え、季節によっても使い分ける。漆やガラスなど、素材も多い。この器と料理との調和のセンスは、つねひごろ美しいものを見るなどして培っていくもの。一朝一夕に身につくものではない。
	器と料理の組み合わせ	例えば赤絵の器に赤い人参ではなく、胡瓜など青いものを持ってくるというような感性が大切になる。ちなみに、本膳料理での盛り方であるスギ盛り、イチョウ盛りは、決まり事であって芸術ではない。
	盛り付け	型はあるが、色の配合と季節感の表現が必要。
	八寸や前菜の盛り付け	器や趣可を凝らして季節の風景を描写する。春の桜、夏の水辺、秋の紅葉、冬の雪景色など。
	器との調和・色彩	器との調和・色彩は感性、その人独特な表現のもの。
	盛り付けのさりげなさ	取ってつけたのではなく、なんかいい感じやなぁという感じ。
	色	五色を使い、それをさらに応用し、絵をかくようなところ。
	料理の盛付	見た目の美しさは、個人の芸術性が問われる。
包丁技術	野菜の剥き物	包丁の技術と感性が求められる。
	包丁技術	真っ直ぐな包丁で素材を丸くする。また、曲線を素材に残すことが、固有の技術。 切り方の技術、剥き物の技術、迷わない包丁の入れ方。
		野菜のむきもの技術による「輪違い大根」(まるごと一本の大根を輪違いにする)。
	八モ(鱧)の骨切り	椀種の牡丹鱧にする、八モ (鱧) の骨切りの技法 (小骨の多いハモの 1 寸の身に 24 回 切り目を入れる技術にも芸術性がある)。
	フグ(河豚)の薄作りの技法	フグ(河豚)刺いにする薄作りの技法(フグの身を器の絵柄が透けて見えるように薄切りにして盛り付ける技法と 1 枚の刺身を 2 倍の大きさにする二枚切りの技法はいずれも芸術性のある職人技といわれる)。
	飾り庖丁	野菜への細工など、古い仕事が残っている。
	野菜の剥きもの	野菜の飾り切りは包丁技術を有し芸術性がある。
味付け・香り	味付け	経験に見の感性を容。
	味付けの素材の味を生かすところ	ストレートな味ではなく、ほのかな、滋味深い本質の味を表現するところ。
	香)	ほのかな香り〜強い香りの使い分け。
	八寸の盛り付け	引き算の美学など、盛り付けにはセンスが必要なため。
料理技術	煮方の技術	煮方の技術、下処理、味の入れ方と食感、目に見えにくい、見えない高度な技術。それは、 食べるまでわからないけれど、見て想像ができる技術。
	玉子の黄身返し	江戸時代からの秘伝による玉子の黄身返」(玉子の黄身と白身を入れ替える)。
	串坊	魚に串を打って焼くのは日本だけだと思う。

	芸術性があると思われる部分	理由
感性	五味・五色・五法 五色、五感、五味、五法で生まれ	コース料理となる日本料理の中で、「前菜」「八寸」がある。前菜は、会席料理の初期段階で供される酒肴の盛り合わせのことである。八寸は、その名のごとく約24センチの四方の器に盛って供される前菜です。これは、日本料理を作る際の基本となる五味・五色・五法をすべて駆使しなければ完成しないものとなっている。 五味とは「甘み・辛み・塩味・苦み・酸味」の味付け、五色は「赤・青(緑)・黄・白・黒」の色彩を取り入れること、五法は「焼・煮る・蒸す・揚げる・生(き)を活かす」という料理方法である。"手の込んだ"小さな料理が数種(奇数)盛られ、召し上がる方にとっては、食欲を誘われる料理となる。料理人は、五味・五色・五法をもって器に季節の風景を描いたり、五節句などの年中行事を表現する。新春であれば、大根を鶴亀の飾り切りにする。2月にはモンゴウイカのすり身を昆布出汁で伸ばし、適度な粘性をもたせて、一つはそのまま使い、もう一方は赤く着色した後、梅の花に成形し、白梅と紅梅を再現する。素材を適正に選択・調理し、本物と見まがう品々を創り出す技は、その料理人固有のものとも言うことができる。そのような意味において、高い技を有する料理人は画家であり、彫刻家でもあり、多彩な前菜を"芸術"の域へと昇華させている。
	る芸術作品 感性	人間の感覚、彩り、味わい、味の決め方など生身の人間に感動を産む芸術活動。 盛り付け、器使い、しつらい等、季節感などを表現するための一定のルール、セオリーは存在するが、実践の場では個人の感性に負うところが大であり、そこに芸術性を見出すことができ
その他	季節感	る。
	自然能料理ご映す	日本の恵まれた自然を背景に、そこから生まれた美意識を元に研ぎ澄まされた感性、そして それを補う手仕事による技術、さらに、ありがたいという感謝の念である崇高な精神性を料 理の中に表現する。これは、まさに究極的な芸術である。 芸術(ゲイジュツ)を訓読みすると、藝(ウ)える術(スベ)である。つまり、農業、農
	べ) なり	家、農を常に意識し、大地と人間の関わりおいて生まれた至極の芸術作品が食であり、単なるファインアートと異なり、生命と直結し、天地の理(コトワリ)を料(ハカ)るために経験を積み、知性、感性、理性を磨き、最高の芸術に到達することが料理の本質である。
	命の形としての食、料理	人類と食の関係は、命の連鎖であり、そのための料理である。唯一人類が持つ料理という技術は、人類の証であり、その造形物は究極の美である。また、この形は、一瞬にして消える芸術作品であるが、記憶に残り、細胞に新たな形となって生命を宿す。
	文藝としての料理	人類の料理の歴史は長く、また、人生の中で非常に重要な意味合いをなしてきた。それは、 文藝において、人生の機識が表現されてきた。また、冠野葬祭や祭祀において果たす料理 の意味は特に深い。神前、仏前、そして人前という流れの中で、芸術性、神秘性は担保されてきた。
	食は神聖なもの	配膳を用意して、お膳の上に箸を横に置き、その向こうに、食器を並べる。この形は、食は神聖なものとして崇めるための形である。つまり、お膳と横に置く箸は、聖なるものと俗なる自分との浄不浄の結界である。美しく清らかなものへの憧憬とも言える。これは、供物や御饌(みけ)がいかに神聖な食であるかを示すものでもある。ここに、日本人の芸術性の境地を垣間見る。食に神が宿る瞬間と言える。
	衣食住の総合芸術の中心としての食	料理そのもの以外にも、最高の食空間を演出する上で、衣食住の全体から捉え、バランスを考慮する。建築的芸術性、服飾的芸術性。さらに、室礼(しつらい)としての演出も洗練された芸術性が要求される。例えば、生花、お香、掛け軸など美意識を高揚させる仕掛けが組み込まれる。
	礼儀作法所作も芸術の一環	品格ある動きや配慮は、その人間の精神性の表れである。料理でもてなすとは、そこまで高められた精神性が求められる。人間そのものが芸術化する。これは、舞踊や芸能ご通じる美意識とも言える。食する側は、残さず綺麗に食べ、その食べ方や食べる姿を美しくすることに腐心する。これも日本的な食への美意識であり、食の芸術と言える。その基本を示したのが、道玄禅師による「典座教訓、起料飯法(てんぞきょうくん、ふしゅくはんぼう)」である。この規範によって、日本人の食する姿も形作られた。これは、日本独自の食の姿である。
	和のしつらえと、美しい所作	どれほど素晴らし、料理を用意しても、食事をとる環境や、提供する接客係のクオリティーが低ければ、顧客の満足を得ることはできない。床の間の掛け軸や生け花などでお客様をもてなすための環境を整えるとともに、接客係が美し、い所作で対応することも重要である。あくまでも「客室のしつらえ」「接客マナー」「料理」をセットで考え、プロの仕事を実践することによって、おもてなしという総合芸術を提供することができる。

芸術生があると思われる部分	珊
おもてなし	祝いの席など特別な席では、中居さんも本物の加賀友禅を着用。礼作法で、季節の掛け 軸や調度品で設えた、100年以上前から手入れされた座敷で召し上がっていただく。これは 総合芸術ごと思う。
献立の構成	インパクトのある料理だけでなく、バランスを考えた献立や器との取り合わせには芸術性が必要。
日本料理の料理名	博多仕立ては博多帯に見立てて幾重にも重ねること。袱紗(ふくさ)仕立てやすっぽん仕立てなど。それに見立てた料理法。塩の振り方も、薄塩、紙塩、べた塩などいろいろある。日本酒の燗も、ぬる燗、人肌燗、飛び切り燗など。
節句料理	伝統料理を再現する能力には芸術性がある。

[料理人·団体]

問 上記のいずれかの技術についての記録(報告書、映像等)をお持ちでしょうか。(○は1つ) 【「1.持っている」と回答した方のみ】その記録の著作権者をお教えください。(○はいくつでも)

記録(報告書、映像等)を持っている料理人は9件中6件、団体では1件である。記録を持っている料理人6件のうち、3件が「自分・自社」が著作権者である。

記録の有無

	回答数	持なる	持っていない	無呼答
料理人	9	6	2	1
団体	6	1	5	0

著作者

	回答数	自分·自社	その他	無略
料理人	6	3	2	1
団体	1	1	0	0

[料理人·団体]

問 上記のいずれかの技術について、いつの時代から続くものかがわかる書籍等があれば教えてください。

著者名	発作	書籍名	出版社
陶智子、綿抜豊昭	2013年	包丁侍 舟木伝内 加賀百万石のお抱え料理人	平凡社
森口富士夫	2003年	『旬の芸術を器で盛る 一会席料理十二か月』	ジャパンアート社
長島博	2008年	日本料理伝統·文化伝統文化大辞典	プロスター
長島博	2005年	実践さもの教本	細點
湯木貞一、入江泰吉	1978年	部	保育社
湯木貞一	1991年	卒寿 白吉兆	主婦の友社
世界文化社	2015年	世界の名物、日本料理「吉兆」の世界	世界文化社
徳剛夫	2011年	京都吉兆	講談社
徳剛夫	2010年	花鳥風月みな料理なり一男の生きざま	学生社
_	_	四季三段城位	加賀藩の料理本の写し
_	1	庖厨職採売之巻 など	加賀藩の料理本の引き写し
みやぎの食を伝える会	2005年	ごっつおうさん (伝えたい宮城の郷土食)	河北新報出版センター
原田信男	2016年	和食文化ブックレット5「和食の歴史」	思文閣出版
大久保洋子、中澤尔子	2017年	和食文化ブックレット6「食材と調理」	思文閣出版
_	-	日本料理店へのご招待	全国料理業生活衛生同業組合連合会
全国料理業生活衛生同業組合連合会	2007年	おもてなし学入門 和宴の文化と知識	和宴文化研究会・ダイヤモンド 社
伝えたい"本物の日本料理" 検討委員会	2012年	伝えたい"本物の日本料理"	全国料理業生活衛生同業組合連合会
_	_	日本料理店の未来に向けて〜高齢者へのおもてなし事例と実践〜	全国料理業生活衛生同業組合連合会
阪本真由美、佐藤狩輔	2014年	料理店の震災談義:被災務勢から災害対応を考え直す	全国芽生会連合会石巻芽生会

	全国料理業生活衛生同業組合連合会	2010年	アンチエイジングのための日本料理四季のお献立	全国料理業生活衛生同業組合
--	------------------	-------	------------------------	---------------

■ [料理人・団体] 日本料理の伝統的な技術の継承について

料理人

問 あなたご自身、またはあなたの所属するお店・会社では、伝統的な技術の継承活動をしていますか。 (○は1つ) 【「1.継承活動をしている」のみ】どのような活動をされているかお教えください。

[団体]

問 貴団体では、日本料理の料理人の伝統的な技術に関して、どのような継承活動をしていますか。(継承活動を行っていない 場合は「行っていない」とご記入ください。)

回答のあった料理人9件中7件、団体6件すべてが伝統的な技術の継承活動を行っていた。継承活動の具体的内容は、料理人では国内外での料理指導、学校での講習・料理教室、他店との技術交流会の開催など、団体では国内外でのイベント開催、専門誌の発行などの回答があった。

継承活動の実施状況

	回答数	継承活動をし ている	継承活動をし ていない	無四答
料理人	9	7	1	1
団体	6	6	0	0

継承活動の具体的内容

小四子へ口子バック		
	小中学校での伝統料理教室	
	他店の料理人との料理技術交流会の開催	
料理人	調理師学校での日本料理、剥き物の指導	
	プロの料理人への指導	
	国内外での料理指導	など
	小学校での食育授業	
	国内でのイベントの開催	
団体	海外の料理人への日本食紹介イベント	
	文献等の貸出	
	専門誌の発行	など

[料理人・団体]

問 伝統的な技術の継承において課題はありますか。(○はいくつでも)

料理人、団体ともに「とくに課題はない」という回答はなかった。料理人(回答数9件)が回答した課題としては、「伝統的な技術を支える自然環境の保全」が9件、「伝統的な技術を有する人材の確保」「伝統的な技術を継承する後継人材の育成」「伝統的な技術を支える原料の入手・保管」「国内に向けたブランディング(魅力付け)と発信」「海外に向けたブランディング(魅力付け)と発信」がそれぞれ7件である。団体(回答数6件)では、「伝統的な技術を継承する後継人材の育成」が若干多い。

	回答数	伝統的な技術を 有する人材の確 保	伝統的な技術を 継承する後継人 材の育成	伝統りな技術を 継承する指導者 の確保	伝統的な技術を 継承する際こ必 要な資料や文 献・映像等の記 録の作成・保管	伝統りな技術を 支える原料の入 手・保管	伝統的な技術を 支える道具・設 備の入手・保管
料理人	71	7	7	6	6	7	5
団体	17	2	4	2	2	2	0

	関する科学的な		海外に向けたブ ランディング (魅 カ付け) と発信		その他	とくに言葉見まない	無回答
9	6	7	7	3	1	0	0
1	0	2	1	0	0	0	1

[料理人·団体]

問全体をとおして何かお気づきの点がありましたらご自由にご記載ください。

料理人・団体あわせて 16 件のうち 8 件から意見をいただいた。

伝統とは革新の連続であり、本質を理解し、現代の形に合わせて残していくものだと思う。一昔前は価値のあった。調理技術や料理が、調理機械の進化や嗜みの変化にもより、価値がなくなってしまうことはどの世界でもよくある。手作業の技術が機械を使いてなす技術というように。労働時間やコストのことも含めて、昔のように時間をかけて習得することが難しくなった。しかしながら、デジタルの進化により、門外不出だった高等技術も、比較的手軽に学べるようになった。教える側も柔軟な発想と対応が必要になった。精神論だけではなく理論的かつ効率的に、日本料理を作るための最適な技術を。

日本料理は総合芸術だと思う。五味五感で楽しむことができる。料理技術だけでなく日本の文化や食材や調味料なども合わせて勉強し、生産者にちとのネットワークを構築し、日本の魅力そして日本料理の素晴らしきを発信する仲間や後輩をもっと増やしていきたい。

日本料理人についての調査を今後もするのであれば、寿司や天ぷら、うなぎなどの専門的な技を持つ人にヒアリングをするとよいと思う。専門家はつぶしがきかない分、伝統を継承する人がいなければ途絶えてしまう危険性もある(とくにうなぎは今後獲れなくなる可能性がある。20 年後ぐらいには廃れているかもしれない)。全体的に、アンケートの質問など答えにくいところがあった。技術を挙げ始めたらきりがないということがある。

技術と言うのは、その地域かその時代のお客様が喜ばれる料理を提供するために、必要な手段であり、ドンドン適なして変わっているものである。適応させるためには、今までの積み重ねや流れも体験し、現行の世界環境も知り、この先どの様にすれば良いのかを想像し、作り出さなければならない。それは、「人となり」であり、「人となり」は、環境がつくりだすと考えている。

大変残念ながら、今までの政策が不充分であったことから、また日本人自体が消極がごったことから、海外における日本料理の本質性は損なわれ、本物の日本料理とはかけ離れたものになっている。ここ数年になって、ようやく本格的な日本料理がその専門家によって僅かに料理店を営み、成功を納めているようであるが、あくまで点としての活動に限られる。日本料理の特異性あるいはその完璧性は海外で実現するには、相当の覚悟と支援(官民のバックアップ体制)が求められる。料理学校は多々国内にあるが、いづれも卒業後国内での活動が主で、海外ですぐに通用する人材には至っていない。世界で、真っ当な日本料理を展開するには、国内がから学べる場と機会の提供が急がれる。これは、日本が告った貴重な技術と料理哲学の保存と発展に繋がる。今や世界では、ビーガンやベジタリアン料理が台頭してきている。そういう中で、本物と言えない精度料理が広まる前に、正しく厳く学んだ本物の料理人を養成しなければいけない。これは、私のみならず国家の責務であり、使命と理解している。精度料理方は、国内では京都、東京、鎌倉などで 20 軒代らいである。海外では、NY に一軒あるが、来年度で閉店が決まっている。世界では、寿司やラーメンが日本料理の代表のように扱われているが、本格的な懐石や精度料理が未知未開な現状に、我々は、大いなる活路を拓くことを期待している。本物の健康食で SDGs たる日本料理の世界預開が望まれる。世界の意識高い方々も待ち望んでいる。私が、長年、世界各地を巡って、肌で感じた現実であり、将来像とも言える。日本国内での日本料理の正し、理解と普及も合わせて重要になる。医療費が逼迫する中で、正しく健康的な食を日常化することも急務である。文化的あるいは藝術的とは、その美的な技術に酔いしれるだけでなく、身心の健康こそが必須になる。食や料理が目指すべきは、身心の健康、天地自然の浄化ではないだろうか。それらを満にして、初めて食文化と言えるだろう。美食に偏ったガストロノラが世界基準である料理界から切り離して、食や料理の本質に根差す時期に来ている。そのために、精度料理はその基準を示し、世界中から支持されるであろう。さらに精度料理を基本に、一般的な日本料理も見直す機会になることを願う。

最後に、私が展開する精進料理は、かなりアバンギャルドである。それができるには、しっかりと基本を学び、基礎、約束を守った上に、自由な発想ができたからである。精進とは不自由の中に自由を見出すこであると申し上げる。であるから、世界に赴き、NY 精進、パリ精進、香港精進なども、その土地ならではの SHOJIN が無限に生まれる。このように、日本伝統の料理が、国境を超えて、土地土地で新たな料理に生まれ変わり、地元の皆さんの健康に貢献でき愛されることは、日本人の真の役割ではないか。料理人の社会的、国際的貢献は、ひいては料理人の社会的地位の向上と社会的信頼

(こつながる。また、とりわけ戦後に、西洋栄養学に基づいて、栄養士を中心に日本人の日常的な食を管理する傾向にあり、それ故に、伝統的日本食が軽んじられた経緯がある。これは、大変残念なことで、日本料理の本質が発揮されにくい。科学的知見は無視できないが、文化的価値とは一線を画すべきである。お目にかかって、皆様とお話してきる機会を作って頂ければ幸いである。

目に見える技術はさほど難くはないが、日本には外国人がわからない感覚がたくさんある。口の中に入れた触感を表す語彙は圧倒的で、他国より多い。いずれにせよ、この日本人の感性を理解するのは難しい。

後援名義の申請を簡略化して頂きたい。

和食の祭典の開催こついて、助成金の検討をして頂きたい。

日本料理の伝統文化を次世代に継承していくために、補助金を設けて頂きたい。

どの団体も会員数が年々激咸しており存続の危機にある。

■日本料理における伝統的な技術の継承例

① 無料理ごそ日本料理の要

日本料理の中で大切なものといえば、お米と味噌汁だが、その次にあげられるのが、刺身である。¹ 日本書紀で「なます」として登場している。¹ それほど古くから存在し、焼く、煮る、蒸す、揚げるといった調理法の中で一番上になる格の高いものである。¹ なぜ生食が日本で発展したのかといえば、活〆など、魚を扱う技術を古くから継承してきたからである。¹ 小型魚からマグロなどの大型魚まできれいに早くおろす技術があり、刺身にする様々な包丁技術と、ツマをつくる技術も生食文化を支えている。¹

江戸時代・文化文政のころに興ったとされる、柳原家家伝の料理道・江戸懐石近茶流(きんさりゅう)では、代々女性の手によって受け継がれてきた歴史から、魚料理で使う出刃包丁は小さめの五寸(15 センチ)のものと決まっている。¹ 魚の関節に「柔よく剛を制す」のごとく包丁を入れると、鯛などの大きな魚も楽に下ろすことができる。¹ 力を入れすぎると、包丁が刃こぼれを起こす。包丁を正しく持ち、肩から指先まで自然に力が入るようにするのがコツである。¹ (柳原尚之氏)



和包丁各種 魚をおろし、刺身をつくるには出刃包丁(左の2 種)と柳刃包丁(右端)を使う 1



皮引き 血合いを綺麗に出すため、皮を下にして、皮ギリギリ のところで尾へ向けて滑らせ、皮を身から離す 1

② 盛)方

季節感やその時々のお祝い事を描き出した器に季節のものを盛る。¹ 外国料理に比べて、日本料理では使用する食器が多い。用途に加え、季節によっても使い分ける。¹ 漆やガラスなど、素材も多い。この器と料理との調和のセンスは、つねひごろ美しいものを見るなどして培っていくもの。一朝一夕に身につくものではない。¹ (柳原尚之氏)

写真:調香時に撮影

写真:調査時に撮影



盛り方 同じ鯛の刺身を盛っていても、器の違いでイメージが 変わる ¹

③ 「茹でる(茹が)」ことの大切さ

古来から日本は豊富できれいな清水に恵まれてきた。^{1,2} また、江戸時代のはじめから市中に上水が整備されてきた江戸のまちでは、気軽こ水を使えたことで、茹でる、煮るなど、料理の下ごしらえにふんだんに水が使われてきた。^{1,2} (柳原尚之氏) 茹でるというと、一見単純な技法に思われがちであるが、材料をやわらかくするばかりでなく、アク、渋み、えぐみなどを除き、同時に色を美しく仕上げるために大切な調理法である。⁴ 季節により素材は硬さや味わいが変わる。それに応じて茹でる時間を調整しなくてはならない。⁴ 素材によって、切った口が変色したり、時間経過による味わいが違ってくる。⁴ お客様に提供する時間から逆算して、切る、茹でる、浸すタイミングを決めていく。これを体得するには、経験と知識が必要となる。⁴ (大友佐俊氏)

4 本膳料理を土台とし、器との融合をはかる

金沢の料亭・大友楼では、加賀藩の御膳所御料理方だった初代、仕出し業・茶屋を始めた二代目から引き継ぐ前田家の料理式や四条園部流の料理を土台に、鮮度の高い食材を使った郷土料理と加賀藩の料理文化が融合した「加賀料理」 (作家・吉田健一氏が命名)を提供している。^{3,4}

本膳料理は、現在では再現することがほとんどできない。⁴たとえば、禽獣精獲(例:鶴も食用とされていた)の禁止など、 文献にあるような食材を入手するのが難しく、歴史的文献に基づいた勉強をする機会が料理人にないことなどにより、その 技を引き継ぐのは難しくなっている。⁴しかし、脈々と受け継がれてきた技術を生かしながら、おもてなし料理を追求している。 ⁴中でも、豪華絢爛な九谷焼をはじめとする器と料理との組み合わせは、料理人の感性・腕の見せどころとなる。⁴季節感を 盛り込むことも日本料理にとっては重要な要素といえる。⁴(大友佐俊氏)





本膳料理をベースにした大友楼の料理では、雉の羽盛のも提供される 写真提供:株式会社大友楼

※下記参考文献及び料理人とアリング・アンケートより

脚注番号	著名	発行	書籍名等	出版社		
1	柳原料理教室	-	柳原料理教室ウェブサイト(https://www.yanagihara.co.jp)	柳原料理教室		
2	柳原尚之	2015 年	江戸から伝わる味をたずねて	柳原尚之		
3	株式会社大友楼	-	株式会社大友楼ウェブサイト(http://www.ootomorou.co.jp)	株式会社大友楼		
4	料理人とアリング・アンケート					

3) 醤油

(1)概要

① 歴史概要

中国より伝来した、大豆を発酵させた食品「醤(しょう)」と「豉(し)」を基こ、「日本の醤(ひしお)」として独自の発展を遂げた。仏教伝来とともに醤(ひしお)が中国より輸入されたと考えられている。¹701 年公布の大宝律令では、「醤」を掌る「主醤」(しゅしょう)という官名が生まれており、927 年完成の法典「延喜式」には、平安京の市場に醤が多く出回っていたとの記載がある。¹鎌倉時代の禅僧覚心の伝承によれば、径山寺(きんざんじ)味噌の製造過程で見い出した汁が、現在のたまり醤油の始まりであるといわれている。¹

江戸時代には、はじめに関西で醤油が生業として興り、兵庫県・龍野を発祥とした淡口醤油の製造技術が開発される。¹続いて、千葉の銚子と野田で発達した。¹さらに、加賀、仙台、福岡、秋田、東海と、全国で醤油業が創業された。¹18世紀後半には、今日の醤油の基本的な製造法が確立された。¹

現代では、日本のみならず海外の多くの人々にも愛されるようになり、今では世界 100 か国以上で親しまれている。

2) 技術史

醤油は大豆と小麦を種麹で発酵させ麹をつくり、食塩水と合わせ仕込んでつくられる。「延喜式」に記載がある「よねのもやし」は、米麹の一部を種麹として使用したものといわれている。 2 室町時代の種麹は、前回の麹の一部を残して分生子(ぶんせいし)を形成させたものを次に使う方法であった。 2 初期の種麹は不安定であったが、木灰(きばい)を蒸米に添加して麹菌分生子の耐久性を高める技術が開発され、現在の種麹の基礎が築かれた。 2 江戸時代に入ると、多くの書物に「醤油」の原料配合や製法が書かれるようになる。 1 原料の大豆と麦の配合割合はほぼ等量で麦は大麦と小麦が併用されていた。仕込み期間は、30~100 日であるが、12、3ヶ月熟成と記載された例もある。 1

明治初期までの製造法は、江戸時代後期と大きな変化はなく、¹人力が頼りであった。³しかし明治 12 年には食塩水の濃度を「ボーメ氏比重計」で測定するようになり、「友麹」の技術や、温度管理を「寒暖計」を用いて記録管理する方法も普及し始めた。¹その後、圧搾の機械化、ボイラーの導入など設備の近代化が進み、経験と勘に頼っていた醤油づくりからの転換が試みられた。¹昭和 30 年代以降は、機械製麹装置、圧搾機が登場するなど、機械化・自動化が成され、更なる技術革新により、醤油工業の装置化が一段と推り進められ現在に至っている。¹

一方、ごくわずかではあるが、多孔質のため多くの微生物が棲みついている木桶でなければ出せない味や香りがあるなどとして、 諸味(もろみ:以下、醤油業界では「諸味」と、日本酒等その他の業界では「醪」と、それぞれ表記する慣例に従う)造りに 木桶を使ったり、麹づくりに麹蓋(こうじぶた)という木製の小型の容器を使うなど、江戸時代のやり方を、現在でもそのまま残 している工場(蔵)もある。⁴

③ 伝統的技術継承の担い手

現場では人材の確保、後継人材の育成が課題となっており、小規模な事業者の廃業が進んでいる。 4醤油工業の装置化、 大規模化が進み、小規模な事業者が淘汰された結果、1955年には6,000あった工場は現在では1,200に満たない。 4 また、伝統的な技術を支える道具・設備の入手や保守を支える人材の確保も課題となっている。 4

木桶を使用しているのは、生産量の約1%であるが、今回調査アンケート調査を行った2社では、今でも伝統的な技術を継承し、木桶を使用している。しかし、大型の木桶の製造者は、全国に1社のみとなっており、新たな木桶づくりや修理が困難になりつつある。⁴こうした状況に対して、アンケート調査を行った1社が「木桶職人復活プロジェクト」を立ち上げるなど、業界としての対応が始められている。⁴

※下記参考文献及び団体・製造者とアリング・アンケートより

脚注番号	著名	発行	書籍名	出版社	
1	小栗朋之	2008年	醤油製造技術の系統化調査	国立科学博物館	
2	栃倉辰六郎 編著	2012年	新増補 醤油の科学と技術	(公財) 日本醸造協会	
3	高橋万太郎、黒島慶子 2015 年 醤油本 玄光社				
4	団体・製造者ヒアリング・アンケート				

(2)調査結果(アンケート調査及びヒアリング調査)

■団体/会社の概要

[製造者·団体] 創業 (設立)

	回答者	1700 年代	1800 年代	1900 年代	不明
製造者	9	1	3	4	1
団体	1	-	-	1	-

[製造者・団体] 支部・支社の有無

	回答者	ある	ない
製造者	9	1	8
団体	1	-	1

[製造者] 従業員数

	回答者	10人 以下	11~ 50人	50 ~ 100人	100 人 以上
製造者	9	4	4	0	1

[製造者・団体] 関連する産業分野や取引先

製造者	自然食品店、商社、味噌製造業、市の学校給 食会、JA、地域ブランド開発事業等の会社な ど
団体	食品、原料、業務加工用の企業(食品メーカー、酢の業者など)、外食産業など

[製造者]製造種別

	回答数	濃口醤油	たまり醤油	白醤油	薄□醤油	再仕込醤油
製造者	9	3	3	1	1	1

[製造者]所在地別

	回答数	秋田県	埼玉県	愛 県	岐阜県	奈!	和歌山	割 順
製造者	9	1	1	3	1	1	1	1

■[製造者] 醤油製造に携わる従業員について

問 醤油の製造に携わる従業員の人数をお教えください。(答えられる範囲でご回答ください)

醤油の製造に携わる年代別人数は、回答のあった製造者 9 件では 30 代から 50 代が比較的多い。10 代・20 代の従業員のいる会社もあった。

製造に携わる従業員の年代別人数(2020年度)

	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
A社	0人	0人	2人	3人	4人	6人	0人	20人
B社	0人	0人	1人	5人	1人	1人	0人	8人
C社	1人	9人	13人	16人	18人	8人	0人	65人
D社	0人	1人	2人	1人	2人	1人	0人	7人
E社	0人	2人	1人	1人	3人	0人	0人	7人
F社	0人	0人	0人	1人	0人	0人	1人	2人
G社	0人	1人	0人	1人	0人	0人	0人	2人
F社	0人	1人	1人	1人	1人	1人	0人	5人

問 醤油製造に携わる従業員数は、1990 年代から変化していますか。設立が 1990 年代以降の場合は、設立当時と比べて お答えください。 (○は1つ)

醤油の製造に携わる従業員数は、回答のあった製造者 9 件では、1990 年代から「変わらない」という製造者が 6 件、「増えている」が 2 件、「減少している」が 1 件であった。今回の調査対象は、その過半が資本金 1000 万円以内であり、また、製造に携わる従業員数は 1 件の例外を除き 15 名以内の事業規模であった。大量生産は目指さず、伝統的な手法による生産を継続しているため、従業員数変化の幅が比較的小さいものと考えられる。

製造に携わる従業員数の変化

回答数	製造に携わる従業 員数は増えている	製造に携わる従業 員数は変わらない	製造に携わる従業 員数は減少している
9	2	6	1

■[製造者] 技術や製品の表彰歴について

問 今まで貴社の従業員または製造技術や製品が国・自治体・公的機関(それぞれ海外も含む)から表彰されたことはありますか。(○は1つ)

【「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えください。 (複数回答)

回答のあった製造者9件では、表彰歴「ある」が4件、「ない」が4件であった。

菱粱

回答数	ある	ない	無回答
9	4	4	1

具体名

全国国产品等(日本国产品等)

醤油名匠 (日本醤油協会)

国際未覚賞(ITQi 国際未覚審査機構) 食品衛生優良施設表彰(日本食品衛生協会)

がんばる中小企業・小規模事業者300社(経済産業省) など

■[製造者] 醤油の普及・情報発信について

- 問 今まで醤油の普及や情報発信を目的とした活動やイベント等を実施、またはイベント等に参加したことはありますか。(Oは 1つ)
 - 【「1. 実施または参加したことがある」と回答した方のみ】実施または参加したイベント等について教えてください。(複数回答)

回答のあった製造者9件では、活動やイベントの実施あるいは参加が「ある」が7件、「ない」が2件であった。回答のあった活動・イベント15件のうち、「自社」主催で実施した活動やイベント等は6件であった。

具体名

醤油サシット (主催:全国醤油産地市町村協議会、開催地の自治体)

工場・直売場でのイベント、醤油つくり教室、蔵開放イベントなど(自社主

など

木桶職人復活プロジェクト(主催:ヤマロク醤油)

地域のイベント(主催:自治体 NPO等)

海外イベント(主催:自治体等)

実施・参加の有無

回答数	ある	ない
9	7	2

実施・参加した活動・イベントの主催

回答数	自社	国•自治体• 公的機関	その他
15	6	5	7

※回答数は記入のあった活動・イベント件数

※凹合致は記入りの バンロギル・イバント 十女人

1件の活動・イベントにおける主催は複数回答可であるため、合計が回答数を超える

問 醤油の普及や情報発信を目的とした施設(展示施設、博物館、資料館等)をお持ちですか。(Oは1つ)

回答のあった製造者9件で、醤油の普及や情報発信を目的とした「施設がある」が4件、「施設はない」が5件である。

施設の有無

回答数	施勁ある	施設はない
9	4	5

■ [団体・製造者] 醤油の技術・芸術性について

製造者

- 問 醤油製造に関する技術で、模倣や習得が容易でないと思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 醤油製造に関する技術で、機械では再現が困難(工業化できない)と思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 醤油製造に関する技術で、仕上がりに影響を与えると思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 醤油製造に関する技術で、特に伝統的な技術(昔から変わらず受け継がれている)は何ですか?理由も併せて教えてく ださい。

[団体]

問 醤油の製造に関して、今日まで変わらずに受け継がれてきた特に伝統的な技術はなんだと思いますか。併せて理由もお教え ください。

模倣や習得が容易でない技術(回答 20 件)、機械では再現が困難な技術(回答 15 件)は、麹づくり、諸味に関する技術についての記述が多くみられた。仕上がりに影響を与える技術(回答 21 件)は、麹づくり、諸味に関する記述に加え、木桶での製造に関する記述も多かった。特に伝統的な技術(回答 20 件)は、全工程にわたっていた。

技術		理由	模倣や習得 が容易でな い技術	機械では再現が困難な	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的な技術
小麦	小麦の焙煎	レンが造りで木製のバケット式エレベーターを持つ小麦の焙煎機は大正時代からのもので、石炭を用いて焙煎するが、石炭の入手が年々難しくなっている。	0			
		石炭で 240kg の小麦を 3 時間以上かけて焙煎する事で旨味と香りを引き出している。			0	
大豆	大豆蒸煮	大豆を煮たり、蒸したりするが加速が足らないと、たんぱく質の変性が不十分だったり、しすぎるとべちゃべちゃに水分が多くなって、 麹を作りにくいので。	0		0	
麹	麹造り	機械に任せず、目視、匂いを大事にしているため。	0	0	0	
		温度、湿度のセンサー等があっても経験値というプラスαが必要。	0			
		四季がある中で年間を通して一定の麹をつくること (温度、湿度、風量の管理)。	0	0	0	
		習得が経験と感性によるため。			0	0
		麹蓋を一枚ずつ隅々まで観察しながら人の手で丁寧に手入れ する事で、均一に良い麹ができる。		0	0	
		麹蓋を使い一日約 400 枚を室入れする。朝と午後に一枚ずつ 手入れを行い積み方も変えるがその手間と積み方の習得が大変容易でない。	0			0
		麹が生えてくるのを手伝うことはできるが、麹造りを機械化はできない。 「たい、 「たい」 「ない、 「たい」 「ない、 「たい」 「ない、 「たい」 「ない、 「はい、 「ない、 「ない、 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		0		
		も3釜での麹作りは道具も含めて、現在ではあまり用いられていないが、角長での醤油づくりでは、こうした機械を用いない麹づくりが欠かせない		0		
		麹菌の働きによって発酵作用が変わるので、醤油醸造の原点として、良い麹作りが求められる。			0	
	醤油麹の手入れ	する事で、均一に良い麹ができる。		0	0	
		麹蓋を使い一日約 400 枚を室入れする。朝と午後に一枚ずつ 手入れを行い積み方も変えるがその手間と積み方の習得が大変容易でない。	0			0
	世火の稲藁焼き	麹室の保温の為に室の中央に 2 か所掘られた囲炉裏に炭火を入れるが、炭火を長く保持させるため黒く焼いた稲藁を被せる。この藁は長さがないといけないので手刈りで稲刈りをする農家の協力が不可欠。また地元の炭焼きの確保も年々困難になっている。	0			0
諸味	発酵·熟成	古い技術が残っているのは麹づくりと諸味。諸利は貯蔵して半年から1年置いておく。製品にならないものを保管しておかなければならないので、古くからその工程が残っている。				0
		機械に任せず、目視、匂いを大事にしているため	0	0	0	0
		諸味を撹拌するタイミングや時間などは、経験がないといつやればいいのかわからないので、経験が必要。	0	0		0
		熟成期間が短く、麹菌酵素により原料小麦由来の糖分が最大に溶出され、これを他の微生物に資化されることがないよう嫌気的に管理する。	0			0
		天然醸造であれば気候の影響もあり、また蔵ごとに生態系が違うために、蔵元によって最適な管理方法が違うと思われる。			0	
		習得が選発感性によるため。	0		0	0
		木桶で2年以上の長期熟成することで旨味が増し、醤油辛さが 和らぎまろやかな醤油こなる。			0	0
	櫂入れ(かく はん作業)	諸本の状況に合わせて、適時に撹拌作業をやらないと、発酵に 影響を与えるため。			0	

技術		理由	模倣や習得 が容易でな い技術	機械では再現が困難な	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的な技術
		攪拌によって微生物の動きも変わってくる。 単に混ざれば良いという訳ではないため、 習得が困難である。	0	0	0	
	汲みかけ	桶の中心にある煙突のような四角柱の中に集まるたまり醤油を 柄村ですくい出し桶の上部から桶底へ循環させる作業。この作 業のお陰で均等に発酵が進む。			0	0
	発酵管理	習得が経験と感性によるため。	0		0	0
	調味の掘り出し	狭い桶の中で自分の足場を確保しながら掘り進めるには体力と 経験が必要。	0			
圧搾	圧搾台へのも 諸味の積み上 げ	積み上げた諸本が荷崩れを起こさないように綺麗に積み上げる 技術は長い経験しかない。	0			
	石載せ	たまり醤油の場合、木桶の中の諸味の上に均等に石を載せるが、この作業ができる機会が無い。		0		0
火入れ・	火入れ・濾過	加熱温度と時間で、醤油の色や香りが変わるので。			0	
濾過	和釜での火入 れ作業	松材の薪を用いるため、その時々環境及び光光によって、火入れの温度調節が難しいため。	0			
	火入れ	適度な火入れ温度管理をすることで、醤油の持つ特性である、 色・味・香りを整える事ができる。			0	
全工程	全工程	醤油製造の伝統的な技術については昔も今も基本的な作り方は変わっていない。原因は、麹の力を借りなければならないところが大きいと思われる。大豆がうまみに変わり、小麦が香り、アルコール、色に変わるためには麹の働きを待たなければならない。機械化されてもそこは同じ。				0
	醤油の醸造作 用全般	醤油醸造自体が麹菌を含め、色々な菌類の発酵作業によってできるものであるから、その醸造作用全般が芸術といえる。				0
木桶	木桶の桶癖 (おけぐせ) の把握	タンクの醸造と違い、木桶は多孔質のため多くの微生物が住みついている。同じ醸造元であっても、木桶によって多少の桶廃がある。その桶廃をある程度把握し、仕込み年度の違う諸見をブレンドすることでバラつきを少なくしているが、毎年気候によっても微生物の動きは変わるので、習得が困難である。	0	0	0	
	木桶仕込み	木には微細な空洞がたくさん有り、そこに酵母菌をはじめとする 微生物が棲みついていることで、木桶がその蔵元独自の生態系 (製造環境)を持っているが、ステンレスや植脂製のタンクにはそれが無い。		0		0
	木桶による発 酵管理	機械でも人手でも同じ発酵は再現不可能。		0		
	木桶を用いた 天然醸造	代々使用してきた菌の住む木桶を使用している。				0
	木桶醸造	木桶を作れる職人が全国でごくわずか。木桶醸造は蔵に住み 着く蔵付き酵母で自然発酵するため、蔵独自の味が作れる。蔵 独自の味を守るためにも木桶を残していかなくてはいけない。	0	0	0	0
	醸造に使う「木桶」の製造技術	木桶でなければ出せない味や香りがあるが、醤油には塩分があるため 100 年以上使える。最も木桶を使用している醤油業界でも生産量の約1%のため、製造する機会がほとんどない。 2009 年の時点で1 社のみとなっており、その会社に製造技術を学び、弊社にて木桶職人復活プロジェクトを立ち上げた。現在、醸造用の木桶の製造技術の継承には目途が立ってきているが、小さい桶と違い、大型の方が精密に作る必要があり、習得が困難である。	0	0	0	0
その他	その他	日本の調味料として醤油も伝統文化の一つだが、その造り方も文化の一端であると思い伝承に努めている。				0

製造者

問 醤油製造に関する技術に「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人にしかできない工夫を表すことができる部分など) はどのようなところだと思いますか。その理由もお教えください。

[団体]

問 醤油製造に関す技術に「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人にしかできない工夫を表すことができる部分など) はどのようなところだとお考えですか。

芸術性があると思われる部分(回答15件)については、模倣や習得が容易でない技術、機械では再現が困難な技術と同様、 麹と蓄料に関する記述が多くみられた。

:	芸術性があると思われる部分	理由
炒り小麦 と蒸大豆 の混合作 業	炒り小麦と蒸大豆の混合作業	手順に則って種酸をかえながら混合する様子がリズミカルで美しい
麹	麹の作り方	麹菌の性質をつかみ取る感性が必要。
	麹蓋の積み	蔵こより、あるいは室の形により、どこから空気を取り入れてどこから出すのがいいかを見極め、空気の流れに合わせて積み方を変えていく。
	埋火の稲藁焼き	埋火を作る際 炭火を熾す時の爆ぜる火花や稲藁を焼く時の炎の揺らめき等の美しさ
諸味	諸林が発動している時期	発酵するびちびちとした音や香りは、微生物の生命力を感じる。
	都和発育理	癖も含めて数値化できない。関与する微生物が膨大。
	熟成中の諸味の管理	蔵元ごとに生態系が違うため、それぞれが蔵の微生物と対話しながらの管理は芸術の域に達していると思われる。
麹と諸味	種麹の振り方、混ぜ方、麹の管理、 割木の管理	科学的にも解明はできるとは思うが、職人の目で見ている。単純化できないのは微生物の扱い。機械化で温度や微生物をコントロールしてある程度の品質の製品を作れるが、それでもタンクによって味が違う。
	盛分分作業	混合した小麦と大豆を麹蓋に盛り込む作業の手際とリズム、麹室の中に積まれた麹蓋の整然とした 姿と積み替えた棚の面白さ
木桶	醸造に使う「木桶」の製造技術	漏れずに 100 年以上使い続けるには、精密に作る必要がある。また竹の箍を編んで側板を締める 技術や完成した木桶のシルエットはまさに芸術的である。
蔵	仕込み蔵の雰囲気	機械に任せず、目視、匂いを大事にしているため。
制品	搾りたて生しょうゆ	搾りたての火入れ濾過しない生しょうゆは、酵母菌のうまみが残っていて、蔵元でしか味わえない味を 醸し出している。
	香)	香りの成分は300種類らいある。ばら、ヒアシンス、コーヒーの香りなどが入っている。誰でも知っている香りなので、世界中で受け入れられる。
とくにない		とくにない。
		特に感じることはない。

[製造者·団体]

問 上記のいずれかの技術についての記録(報告書、映像等)を貴社/貴団体でお持ちでしょうか。(○は1つ) 【「1.持っている」と回答した方のみ】その記録の著作権者をお教えください。(○はいくつでも)

記録(報告書、映像等)持っている団体・製造者はあわせて 10 件中 6 件で、そのうち「自団体・自社」が著作権者であるのは 4 件であった。

記録の有無

回答数	持っている	持っていない
10	6	4

著作者

回答数	自団体·自社	その他	
6	4	2	

[製造者・団体]

問 上記のいずれかの技術について、いつの時代から続くものかがわかる書籍等があれば教えてください。

著者名	発行	書籍名	出版社
高橋万太郎、黒島慶子	2015年	醤油本	玄光社MOOK
栃倉辰六郎	2012年	醤油の科学と技術	日本醸造協会
小栗朋之	2008年	醫曲製造技術の系統化調査(国立科学博物館 技術の系統化 調査報告第10集)	国立科学博物館

■[製造者・団体] 醤油の伝統的な技術の継承について

製造者

問 貴社では、醤油の伝統的な技術の継承活動をしていますか。(○は1つ) 【「1.継承活動をしている」のみ】どのような活動をされているかお教えください。

回答のあった 9 件中 7 件が伝統的な技術の継承活動をしていると回答があった。継承活動の具体的内容は、資料館の運営、 木桶職人復活プロジェクトへの参加などがあげられた。

継承活動の実施状況

回答数	継承種をしている	継承活動を していない	無回答
9	7	1	1

[製造者·団体]

問 伝統的な技術の継承において課題はありますか。(○はいくつでも)

回答のあった製造者・団体あわせて 10 件のうち「とくに課題はない」は 0 件で、すべての団体・製造者が何らかの課題を感じていると回答があった。なかでも「伝統的な技術を支える道具・設備の入手・保管」が 8 件、「伝統的な技術を越承する後継人材の育成」と「伝統的な技術を支える原料の入手・保管」がそれぞれ 6 件と多かった。

※複数回答

回答数	伝統的な技術を	伝統的な技術を	伝統的な技術を	伝統的な技術を	伝統的な技術を	伝統的な技術を	伝統的な技術を
	有する人材の確	継承する後継人	継承する指導者	継承する際こ必	支える原料の入	支える道具・設備	支える自然環境
	保	材の育成	の確保	要な資料や文	手·保管	の入手・保管	の保全(木桶の
				献・映像等の記			杉材、箍こ使わ
				録の作成・保管			れる竹)
47	5	6	2	2	6	8	4

伝統的な技術で 関する科学的な 裏付けの研究		海外に向けたブラ ンディング (魅力 付け) と発信		その他	とくに課題はない
5	4	5	0	0	0

[製造者·団体]

問 全体をとおして何かお気づきの点がありましたらご自由にご記載ください。

団体・製造者 10 件のうち 4 件から意見をいただいた。

全てを機械化することで技術の継承、品質の維持・向上に取り組んでいるため、いわゆる「職人技術」のようなものは、存在しない。

醤油醸造においては、人の技術よりも微生物の活動が大切で、そのために人が微生物の手助けをすることが大事。

改めて伝統的な製法の重要性を感じた。

木桶を使った伝統的醸造法は、木桶をつくれる職人がその仕事で生活できることが重要。また、材料の木材も山仕事で生活できることが必要。彼らを養うというと高飛車ですが、そのための収益が伝統的醸造法には必要です。高価格の醤油が売れなくてはなりません。文化とはイコール国力だと思います。その国力をどこに向けるのか、どんな国でありたいのか、国民的な関心事になることを願っています。

■醤油製造(本醸造による濃口醤油製造)の工程と伝統的な技術の継承例

① 大豆:大豆(または脱間にて大豆)を蒸す1

② 小麦: 小麦を炒る・砕く¹

③ 製麹:蒸した大豆と炒った小麦を混合し、種麹を加えて麹をつくる1

④ 諸味:食塩水と合わせてタンクに仕込み、諸味(日本酒の場合は「醪」と書く)をつくる 1



菌が生息し発酵で学える木樽(株式会社角長)2

写真:調査時最影

⑤ 生揚がようゆ:撹拌を重ねながら6~8ヶ月ねかせ発酵・熟成させたものを圧搾して生揚がようゆを得る1



「繭物」が生息する環境で発酵・熟成(株式会社角長)2

写真: 調査時最影

⑥ 製品:生揚がようゆに火入れ(加熱)を行い、容器に充填して製品とする1

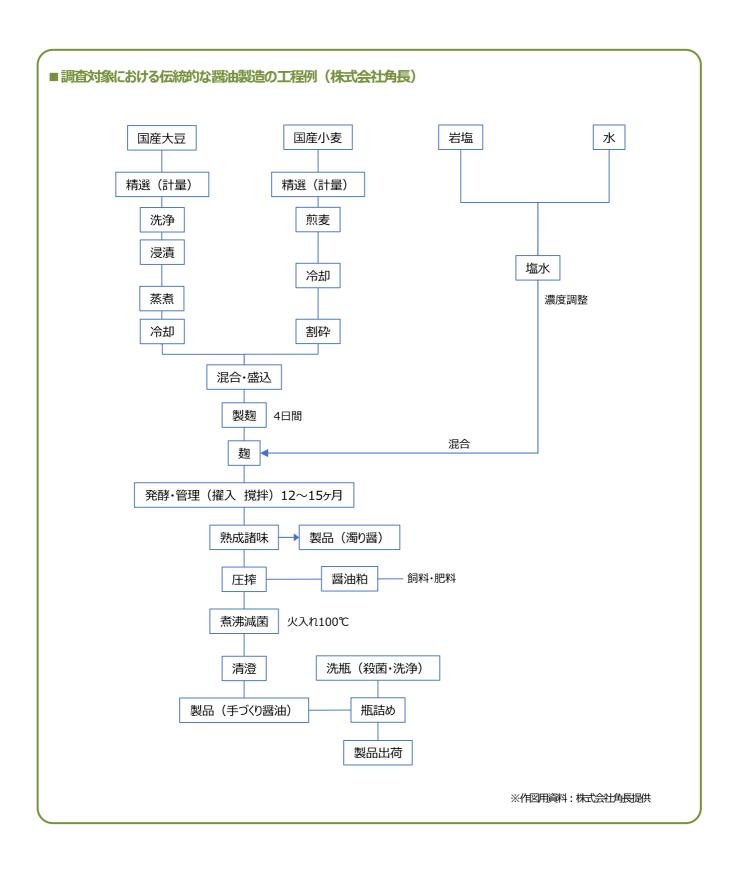


赤松の薪を燃料とする和釜による伝統的な方法(株式会社角長)2

写真:調査時職影

※下記参考文献及び団体・製造者とアリング・アンケートより

	脚注番号	著者名	発行年	書籍名	出版社
	1	しょうゆ情報センター	-	醤油 これまでとこれから	しょうゆ情報センター
ſ	2	団体・製造者にアリング・アンケート			



4) 味噌

(1)概要

① 歴史概要

味噌の起源は、中国より伝来した大豆を発酵させた食品の「醤(しょう)」であるという説が有力であり、日本では、弥生時代に味噌の原型が登場したという説がある。2701 年公布の大宝律令には、現代の味噌と醤油の間の醪のようなものだったと考えられている「未醤(みしょう)」の記載が初めて登場する。2739 年「正倉院大日本古文書」によれば、未醤の販売価格が記されており、市場に流通していたことを示している。1「味噌」の文字が初めて登場したのは、901 年「日本三代実録」であり、この中では、味噌と醤とは完全に別のものとして区別されている。3927 年「延喜式」には、京の西の市に味噌屋が置かれている。1

鎌倉時代には、禅僧覚心が宋より径山寺(きんざんじ)味噌の醸造方法を持ち帰り、日本に伝えたという説がある。覚心は地元信州でも味噌づくりを始め、これが信州味噌のルーツといわれている。²室町・安土桃山時代には、寺院が味噌を販売し、各地に味噌が浸透していったとされている。²同時代には、大豆栽培の量産化に成功し、農民に味噌造りが広がった。²江戸時代以降、味噌は全国で醸され、食べられるようになり、味噌汁や味噌料理の用途を中心に、大都市で大量に消費されるようになっていった。¹大正時代後期には、地方味噌が東京に進出した。⁴これは、関東大震災のため東京で味噌が不足し、政府からの要請の結果、新潟や長野をはじめ各地から入ってくるようになったことがきっかけであった。⁴近年では、海外からの需要も徐々に増えていることから輸出量が年々伸び続けており、2010年に1万トンを突破した。¹最近では、神州一味噌株式会社が、アルコール分 0%の味噌造りを実現し、味噌で初めてハラル認証を取得するといった展開もある。³

② 技術史

「延喜式」では、市場で売られる味噌が、大豆・米・小麦・酒・塩を原料としていることが記されている。3なお、味噌汁用の味噌の製法は、朝鮮半島から伝わった「味噌玉作り」によるものと考えられている。3煮た大豆を臼でつき、団子状に丸めて味噌玉とし、それをわらでからげて家の軒下に吊るしてかどを発生させ、かどが生えたら軒下から取り外し、つきつぶしてから桶屋樽に仕込んで熟成させた。3江戸時代初期には、伊達政宗が日本初の味噌工場兼倉庫「御塩噌蔵(おえんそぐら)」を作り、兵糧用の味噌とした。御塩噌蔵では、原料の選別に始まり、長期熟成期間も杜氏を配置するなど徹底した管理を行っていた。2明治時代初期には、20日でできる味噌の早醸去が官報で紹介された。4明治時代後期からは、味噌造りのためのボイラー、コンクリート製のタンク、エアコンプレッサーなど設備が登場し、それまで全て人の手で行われていた、勘と経験が頼りであった作り方の近代化が始まった。3

③ 伝統的技術継承の担い手

味噌製造こついては、今回調査の対象とした小規模の製造者であっても機械化・自動化が進んでいる。当該製造者によれば、製造工程自体は機械化が可能であり、また、機械の操作は、新人であっても、早ければ数ヶ月で習得でき、マニュアルもまとまっていて再現性もあるとしている。5 しかし、現在の製造責任者が担っている製造全体についての計画をたてるといった面までを含めると技術の伝承がどうなるのか、現状のクオリティのものをつくっていけるかというのは、いくらマニュアルに書いてあっても、それを理解してやる者がいないとできないため、非常に問題であるとしている。5

脚注番号	著者名	発行年	書籍名	出版社
1	小泉武夫	2016年	醤油・味噌・酢はすごい	中公新書
2	岩木みさき	2020年	みその教料書	エクスナレッジ
3	渡邊敦光	2018年	味噌大全	東京堂出版

4	小菅桂子	1997年	近代日本食文化年表	雄山閣
5	製造者ヒアリング・アンケート			

(2)調査結果(アンケート調査及びヒアリング調査)

■[製造者]調査対象者の概要

創業(設立)

	回答数	1600年代	1700年代	1800年代	1900年代
製造者	8	1	1	3	3

支部・支社の有無

	回答数	ある	ない
製造者	8	2	6

従業員数

	回答数	10 人以下	11~50人	50~100人	100 人以上
製造者	8	3	2	1	2

関連する産業分野や取引先

米屋、商社(大豆)、食品業界、飲食産業、食品加工業者、食品問屋

製造種別

	回答数 (複数回答可)	米味噌 (赤味噌、白味噌)	豆味噌
製造者	8	7	1

※種別は、主要製品により分類

所在地別

回答数	長野県	愛県	新潟県	大阪府	京都府
8	4	1	1	1	1

■[製造者]味噌製造に携わる従業員について

問 味噌の製造に携わる従業員の人数をお教えください。(答えられる範囲でご回答ください)

味噌の製造に携わる年代別人数は、回答のあった製造者 7 件(無回答 1 件)では 30 代から 50 代が比較的多くなっている。

製造に携わる従業員の年代別人数 (2020年度)

	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代	合計
A社	0人	3人	0人	2人	3人	0人	0人	8人
B社	0人	1人	1人	2人	1人	0人	0人	5人
C社	0人	0人	3人	2人	1人	2人	1人	9人
D社	0人	0人	0人	7人	3人	0人	0人	10人
E社	1人	3人	5人	10人	12人	2人	3人	36人
F社	0人	7人	10人	15人	8人	13人	0人	53人
G社	0人	0人	2人	3人	1人	1人	0人	7人

問 味噌製造に携わる従業員数は、1990 年代から変化していますか。設立が 1990 年代以降の場合は、設立当時と比べて お答えください。(○は1つ)

味噌の製造に携わる従業員数は、回答のあった製造者8件では、1990年代から「減少している」が6件、「増えている」が2件となっている。

製造に携わる従業員数の変化

回答数	製造に携わる従業 員数は増えている	製造に携わる従業 員数は変わらない	製造に携わる従業 員数は減少している
8	2	0	6

■ [製造者] 技術や製品の表彰歴について

問 今まで貴社の従業員または製造技術や製品が国・自治体・公的機関(それぞれ海外も含む)から表彰されたことはありますか。(○は1つ)

【「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えください。 (複数回答)

回答のあった製造者8件すべてに表彰歴がある。

表彰歴

回答数	ある	ない	
8	8	0	

具体名

全国 中醫性 (一般性) 法人中央中国 (一般性) 法人中央中国 (一般性) 法人中央中国 (一般性) 是林水 (一种性) 是林水 (一种性) 是特尔 (一种性) 是特尔 (一种性) 是特尔 (一种性) 是一种性) 是一种性 (一种性) 是一种性) 是一种性) 是一种性 (一种性) 是一种性) 是一种性 (一种性) 是一种性) 是一种性) 是一种性 (一种性) 是一种性) 是一种性) 是一种性 (一种性) 是一种性) 是一种 。

食育活動表彰(農林水産省)

県) 会話記録場

現代の名工(厚生労働省/地域)

卓越技術者(厚生労働省/県)

中小企業優秀技術賞(都道府県)

旭日雙光章(内閣府)

など

■味噌の普及・情報発信について

問 今まで味噌の普及や情報発信を目的とした活動やイベント等を実施、またはイベント等に参加したことはありますか。(Oは 1つ)

【「1. 実施または参加したことがある」と回答した方のみ】実施または参加したイベント等について教えてください。(複数回答)

回答のあった製造者 8 件では、活動やイベントの実施あるいは参加が「ある」が 6 件、「ない」が 2 件である。回答のあった活動・イベント 15 件のうち、「国・自治体・公的機関」主催の活動やイベント等は 8 件、「自社」主催で実施したものは 6 件となっている。

実施・参加の有無

回答数	ある	ない
8	6	2

実施・参加した活動・イベントの主催

回答数	自社	国・自治体・ 公的機関	その他
15	6	8	2

※回答数は記入のあった活動・イベント件数

1件の活動・イベントにおける主催は複数回答可であるため、合計が回答数を超える

具体名

全国発酵食品サミット(全国発酵のまちづくりネットワーク協議会) 海外商談会(JETRO ほか) 味噌蔵でのイベント(自社)

など

自社の味噌のイベント(自社)

小学校での味噌づくり(自社/地域の小学校)

大学での講義(地域の味噌醤油工業組合)

地域のイベント(自治体)

問味噌の普及や情報発信を目的とした施設(展示施設、博物館、資料館等)をお持ちですか。(〇は1つ)

回答のあった製造者8件で、味噌の普及や情報発信を目的とした施設が「ある」が4件、「ない」が4件である。

施設の有無

回答数	施砂ある	施設はない
8	4	4

■味噌の技術・芸術性について

- 問 味噌製造に関する技術で、模倣や習得が容易でないと思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 味噌製造に関する技術で、機械では再現が困難(工業化できない)と思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 味噌製造に関する技術で、仕上がりに影響を与えると思う技術は何ですか?理由も併せて教えてください。
- 問 味噌製造に関する技術で、特に伝統的な技術(昔から変わらず受け継がれている)は何ですか?理由も併せて教えてください。

模倣や習得が容易でない技術(回答 17 件)、機械では再現が困難な技術(回答 17 件)、仕上がりに影響を与える技術 (回答 18 件)、特に伝統的な技術(回答 21 件)ともに、製麹、熟成に関する技術についての記述が多くみられる。

	技術	理由	模倣や習得が容易でない技術	機械では再 現が困難な 技術	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的な技術
大豆浸漬 蒸煮	大豆の煮方	大豆も自然の作物なので、品種、その年の出来、また保管状況により、煮え方が異なる。味噌にするために最適な煮え具合にするのには長年の経験と勘が必要。	0	0	0	0
	大豆浸漬、蒸 煮時の換水	製品(味噌)に仕上がった時、色に大きな影響を及ぼすため、大豆を白く煮上げるノウハウ。季節や原材料を見極めて、時間などを設定する技術・経験が必要になる。				0
製麹	米麹造り	「酵素力価」の強い米麹を造り、しっかりと発酵させる。 再現性がなくてはならない。	0	0		0
		同じロットの原料を使用し、同じように処理しても、麹の性状は 異なり、画一的なものにはならないため、温度管理などデータ を取って管理している部分はあるが、人の五感による見極めが 重要になるため、長年の経験が大切になる。専用機械以外で は困難である。	0	0	0	
		米、麹菌、温度、蒸米などで仕上がりが変化するため。 米の状態に合わせた蒸し方(蒸気圧力や蒸し時間の設定) を選択すること、および麹菌の発育状況に合わせた温度や湿度、手入れの時間などを設定すること。いずれも生き物相手だけにマニュアルイとできず、製品そのものとの「対話」の中から最適な手段を選択しなければならない。人間の都合に合わせるのではなく、麹(麹菌)の都合に合わせて作業しなければならない。	0	0		0
		微生物による生き物相手の作業であり、その時の温度、温度 により成長のスピードが異なる。丸3日間かかる作業で常に手 入れして良い状態にしなくてはならない。	0	0	0	0
		コンピュータによる管理ではなく、人手によって麹の品質を見極め、二晩こわたって管理している。				0
		主に米麹に含まれる酵素の作用により、味噌熟成が始まるため、よい米麹を作らなければよい味噌ができない。			0	0

	技術	理 由	模倣や習得 が容易でな い技術	機械では再現が困難な技術	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的な技術
		糖化酵素の生成が少ないと、糖化されずにざらつきの原因になるため、原材料の特性、外的要因を見極める長年の経験と知見の習熟が必要になる。			0	0
	白味噌に適した製麹温度	醸造品である味噌は、画一的な製造方法は取れない。米麹を大豆の約2倍使用し、塩分も低い西京白みその特徴である香味、甘味を引き出すためには、温度、湿度など外的要因も考慮に入れて判断できる経験が必要になる。				0
	豆麹造)	豆みそはオリジナリティーが強いため、他社での習得は容易で はない	0		0	0
熟成	天然醸造熟 成	熟成に時間がかかり(特に豆みそ)資金が在庫として長期間 滞留する	0	0	0	0
		原料(大豆・米)が農産物ゆえにバラつきが生じるため。		0		
		熟成管理において、加温、天地返し、冷却等のタイミングにより、仕上がりに大きな違いが出るため。	0	0	0	0
		特に天然醸造など、時間をかけた味噌作りでは、今日までの 温度経過ご加えて短期的および長期的な気候の変化などを 予測した上で熟成管理を行う必要がある。味噌との「対話」の 中で最適な手法を選択する必要がある。	0	0		
		自然の温度変化の中で発酵・熟成させる手法はまさに古くから の味噌造りと同じである。				0
		適温で糖化させないと、ざらつき、着色の原因となるため。温度、湿度など季節的な外的要因も考慮こ入れて判断・見極める経験と知識が必要になる。			0	0
出込	仕込	煮た大豆、塩、糀を混合して桶こ仕込むのだが、2 トンなり、4 トンの桶こ均一になるよう混合することもなかなか容易ではない。固さを見ながら水分を加えたり、その場こだして小分けにして仕込むのも経験と勘が必要。	0	0	0	0
		麹、蒸煮大豆、食塩、種水を混合の際、麹、蒸煮大豆の出来による種水量の調整が必要であり、仕込毎の判断が必要になる。温度管理などデータを取って管理している部分はあるが、人の五感による見極めも必要になるため、長年の経験が大切になる。	0			
	味噌玉を用い た仕込み技術	調覧が地方では大豆を玉にした味噌玉を作り、発酵させてから 仕込む伝統がある。これを継承している。				0
全元程	全元程	例えば、麹が80点のものしかできなければ、他のところで挽回 しようと 100点を続けても、製品は80点のものしかできない。 常に全ての工程を厳密に管理し、100%で行わなければなら ない。			0	
		豆麹の製麹以外は機械化した時点から文化は残せなくなる。		0		
		原料の状態、仕込季節など全てが影響し合うので、丁寧な作業が必要。生きものを扱うということは常に一定(同じ)ではない。子育てと同じである。			0	
医心 44	≥< = ★ ⟨□┡ /─ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	味噌にはJAS 規格がなく各蔵の伝統的技術が存在する。				0
原料·材料	発酵微生物 (酵母·乳酸 菌)	香・味に影響を与えるため。			0	
	大豆硬度	大豆硬度が味噌のコシに影響する為、五感を使った見極めが 必要になる。季節や原材料大豆の性質を考慮した調整と予 測を行う知見、経験を持つ事が必要。			0	
	原料処理	米・大豆は品種や収穫年度により大きく性質が異なる事があり、その場合長年の経験を元に原料処理をしなければ、良い味噌ができない。	0			

技術		珊	模倣や習得 が容易でな い技術	機械では再 現が困難な 技術	仕上がりに 影響を与え る技術	特に伝統的な技術
道具·蔵	熟成用の木桶 維持管理	木材による大桶の希少性と管里。	0	0	0	0
	木桶の使用	ステンレスやプラスチックではなく、木桶を使用した伝統的な手 法を維持している。				0
	蔵の維持管理	新築したとしても年月が必要であり管理は大変。	0	0	0	0
	石積みでの味 噌製造	熟成に使用する川石は現在採取不能。	0	0	0	0
その他	製造愐	現在、製造担当の取締役が行っている。代わって計画できる人がいない。		0		
	機械のプログ ラミング	機械の作業の細かい設定は現場の仕事。試行錯誤しながら決めている。		0		
	味噌のキメ細かさ	すりつぶしてキメを出す際、味噌の物性を見ながら調整を掛ける必要があり、一定ではない。日々の生産データは蓄積しているが、人の五感による見極めが必要であり、長年の経験が大切になる。専用機械以外では困難である。	0	0	0	

問 味噌製造に関する技術に「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人にしかできない工夫を表すことができる部分など) はどのようなところだと思いますか。その理由もお教えください。

芸術性があると思われる部分(回答8件)については、熟成管理や麹造り、「蔵ぐせ」の存在、人の技術など様々な回答がみられる。

芸術性があると思われる部分	理由
故工場長によって確立された製造技術	基本に忠実に、当たり前のことを当たり前に実践する。科学的な観察と分析で常に最良の方法を探求する。
道具・材料・蔵・技術などすべて	みそは地域の食文化であり、地域性(多様性)の塊であり全てが芸術的であると考えます。
同じ原料を使って同じ工程で作っても、作る人によって出来 上がりが異なる点	名工と呼ばれる人が醸す味噌の色は鮮やか、きれいな仕上がりで、香りは芳醇、味は大豆と糀(麹)の旨みが調和している。単純な製造方法やえ技術の差が出来上がりに大きく影響する。
色(味噌)	照り、冴えを際立たせることが難しいため。
熟成管理	熟成管理において、加温、天地図」、冷却等のタイミングにより、仕上がりに大きな違いが出るため。
麴告)	米の蒸し上がり、温度管理、手入れにより仕上がりに大きな差が出るため。
「蔵〉せ」の存在	「手前中間」という言葉は、「自分の家で作った中間が一番うまい」という自慢から始まっている。現代においても、同じお伴を使い、同じように処理をして、同じ配合で仕込んだ中間でも、発酵・熟成させる繭によって風味は変わる。これが「蔵べせ」と呼ばれるものであり、蔵に住んでいる多数の微生物の複合的、総合的な作用として中間に現れるものである。ひとつの蔵が物理的、あるいは経営的になくなってしまうと、その味を再現することは永遠にできない。そして、その中間を「基礎即未料」としている家庭の食文化を前壊させてしまう。味噌製造は工業であると同時に、伝統文化の継承者でもある所以である。
「知噌のキメ細かさをだす「知噌鹿」技術	同じロットの原料を使用し、同じように処理しても麹の性別は異なり、画一的なものにはならないため、温度管理などデータを取って管理している部分はあるが、人の五感による見極めが重要になるため、長年の経験が大切になる。すりつぶしてキメを出す際、味噌の物性を見ながら調整を掛ける必要があり、一定ではない。日々の生産データは蓄積しているが、人の五感による見極めが必要であり、長年の経験が大切になる。

問 上記の技術についての記録(報告書、映像等)を貴社でお持ちでしょうか。(○は1つ) 【「1.持っている」と回答した方のみ】その記録の著作権者をお教えください。(○はいくつでも)

記録(報告書、映像等)を「持っている」製造者は8件中4件で、そのうち「自社」が著作権者であるのは2件である。

記録の有無

回答数	持っている	持っていない
8	4	4

著作権者

回答数	自社	その他
4	2	2

問 問6から問10までのいずれかの技術について、いつの時代から続くものかがわかる書籍等があれば教えてください。

著者名	発布	書籍名	出版社
小泉武夫	2005年	食に命駆け	廣済堂出版
マルコメ株式会社	2013年	みそのひみつ	小学館
全国中学协会	1995年	みそ技能リンドブック	全国中学技术会

■味噌の伝統的な技術の継承について

問 貴社では、味噌の伝統的な技術の継承活動をしていますか。(○は1つ) 【「1.継承活動をしている」のみ】どのような活動をされているかお教えください。

回答のあった製造者 8 件すべてが伝統的な技術の継承活動をしている。継承活動の具体的内容は、社内での昔の製法による技術研修や勉強会の開催、社外への講師派遣などがあげられた。

継承活動の実施状況

回答数 継承活動をしている		継承活動をし ていない	
8	8	0	

問 伝統的な技術の継承において課題はありますか。(○はいくつでも)

回答のあった製造者 8 件で「とくに課題はない」と回答した製造者は 0 件で、すべての製造者が何らかの課題を感じている。なかでも「伝統的な技術を継承する後継人材の育成」が 5 件、「国内に向けたブランディング (魅力付け) と発信」が 4 件と若干多い。

-	26	 5	1	等の記録の作成・保管	1	1
	回答数	 伝統的な技術を継承する後継人材の 育成	伝統的な技術を継承する指導者の確保	伝統的な技術を継承する際こ必要な 資料や文献・映像	伝統的な技術を支 える原料の入手・ 保管	伝統的な技術を支 える道具・設備の 入手・保管

	伝統がな技術に関する科学的な裏付けの研究			伝統的な技術で作られた製品自体が時代に合わない・ 需要が少ない	その他	とくに課題はない
2	3	4	0	3	1	0

問 全体をとおして何かお気づきの点がありましたらご自由にご記載ください。

製造者8件のうち2件から意見をいただいた。

百閒は一見にかず。

今現在、通常商品に関して、価格の問題から使用原料を外国産の物を使用しています。

日本の伝統食品なのに外国産原料を使用しなければならない現状。

国産原料を使用できるように、農水省と力を合わせて実現させて下さい。

■味噌製造の工程(米味噌製造)と伝統的な技術の継承例

機械化・自動化された味噌造りにも生かされている伝統的な技術

現代の味噌造りでは、機械化・自動化が進んでおり、今回調査の対象とした株式会社よしのやにおいても、ほぼ全行程に機械設備が導入されている。しかし、例えば、機械の自動制御等に、手作業の時代から継承され、改良が重ねられてきた味噌造りの技術に基づいた手順や設定がなされるなど、外見からはわからないところで、伝統的な技術が生かされ継承されている。2

味噌製造の工程(米味噌製造)2

大豆

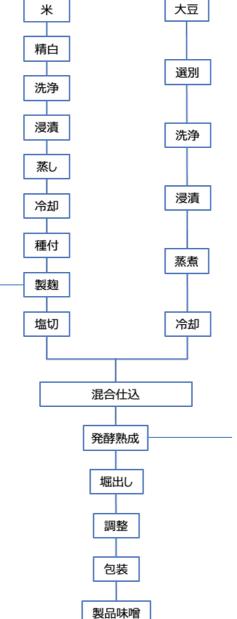
麹



製麹(麹造))

機械化され自動化されているが、江戸時代から 続く酒造としての長い歴史による、高いレベルの 麹造の技術を背景に、先代工場長が確立した 技術を継承し、製麹機の温度経過設定などの プログラムを組んでいる(株式会社よしのや)²

写真:調査時最多





至远接从代

温度管理された貯蔵車内で発酵熱がされる味噌は、酵母の発酵作用を最大限に生かすため、伝統的な技術を継承して、加温、冷却、天地返し等が行われている(株式会社よしのや)²

写真: 調査時影

※下記参考文献及び製造者とアリング・アンケートより

,	The second secon					
脚注番号	著名	発行	書籍名等	出版社		
1	渡邊敦光 (監修)	2018 年	味噌大全	東京堂出版		
2	製造者とアリング・アンケート					

資料編

1 食に関する博物館・記念館リスト

※自治体アンケート、製造者団体アンケート及びウェブサイトでの調査より作成

	16-5-64) — (I	※目治体アンケート、製造者団体アンケート及びウェブサイ	
	施設名称	運営・母体	概要	所在地
北海道	サッポロビール博物館	サッポロビール	日本初のビールに関する専門博物館	札幌市
	白い恋人パーク	石屋製菓株式会社	お菓子のテーマパーク。「白い恋人」の工場見学、チョコ レートの歴史を学べるコンテンツなど	札幌市
	雪印メグミルク 酪農と乳の歴史館	雪印メグシレク株式会社	酪農と乳業の発展の歴史を後世に正く伝承する目的で設立。 創業以来の歴史を物語る重要な文献や貴重な資料、実際に使用されていた乳製品の製造機械を展示	札幌市
	男山酒造)資料館	男山株式会社	「男山」350年の歴史と、日本の伝統産業のひとつである酒造り文化を伝える資料館	旭市
岩手県	南部吐氏伝承館	花巻市	南部牡氏による酒造りの伝統文化を保存・伝承する施設	花巻市
	岩手県立農業科学博物館	岩県	農業に関する展示の一部として、「食と道具」「昔の食生活」「味噌と豆腐の作り方」などの企画展を実施。	北上市
	酒の民俗文化博物館	世嬉の一酒造株式会社	仕込み蔵を改築した館内で、日本酒造りの技術や文化を紹介。1600点を超える道具や米造りに関する資料を展示	一関市
宮城県	塩竈市魚市場おさかなミュ ージアム	塩竈市	無市場こついて、塩竈の水産業や水産加工業について 参加体験しながら学ぶことができる	塩竈市
	武山米店·炊飯轉物館	武山米店	電気炊飯器やかまどなどお米や炊飯に関連する展示	気仙沼市
	松山酒ミュージアム	株式会社一/蔵	酒造りの道具や酒造行程を説明するパネルなどの展示と、ヤマタノオロチ退治を元にしたアニメの上映を行うシアターなどからなる	大崎市
秋田県	石孫本店 本店内体験スペース	限会社石孫本店	醬油の製造工程の作業記録映像や取材を受けたテレビ 番組を放映し紹介。生酱油絞り体験など。	湯沢市
山形県	山形まるごと館託の蔵	山形市	中心市街地の活性化、旬産旬食をテーマとした食の発信	山形市
	つるおか食文化市場 FOODEVER	株式会社Fu-Do	四季折々の作物や鶴岡の食文化に関するパネルを展 示	鶴岡市
茨城県	梅酒と酒の資料館 別春 館	明酒類株式会社	往年の酒造の道具類展示。また、梅酉蔵を公開	水戸市
	食と農の科学館	農研機構	日本の農林水産業の持続的な発展を支えている研究 成果を紹介するエリアと、農業技術発達資料館の2つの エリアで構成	つくば市
	納豆博物館	タカノフーズ	納豆の歴史や納豆の製造方法などの展示	小美玉市
	雪印メグシレク株式会社 阿見工場	雪印以グシレク株式会社	「おいしい・たのしい工場見学」VR を用いたチーズ製造の視覚体験	阿見町
栃木県	岩下の新生姜ミュージアム	岩下食品	同社商品「岩下の新生姜」に関する展示や体験活動	栃木市
群県	製粉ミュージアム	日清製粉	本館は日清製粉の歴史と関連資料、新館は小麦粉を 作る行程や製粉用の機械などを展示	館林市
	こんにゃくパーク	ヨコオデイリーフーズ	日本の伝統食材"こんにゃく"のテーマパーク。美味しさと文化を体験できる施設。	甘樂町
埼玉県	サツマイモまんが資料館&川	川越サツマイモ商品振興	川越いもの歴史文化がわかるイラスト展示、ザツマイモに	川越市
	越・も学校	会	関する講義の開催	
	彩の国 醤遊干国	弓削多醬油	醬油に関する資料館兼販売施設。醤油蔵見学。醸造 工程のビデオ放映。醤油智)体験など。	日高市
千葉県	ヤマサ資料館	ヤマサ醤油株式会社	昔使っていたしょうゆづくりの道具や広告などを展示する 施設	銚子市
	しようゆ味わい体験館	ヤマザ醤油株式会社	ヤマサ醤油の歴史、創業者の出身地で醤油発祥の地・和歌山県から銚子に醤油を持ち込んだ歴史、醤油造りの道具などの展示	銚子市

	施設名称	運営・母体	概要	所在地
	キッコーマンもの知りしょうゆ 館	キッコーマン	日本を代表する調味料"しょうゆ"のすべてがわかるミュー ジアム	野田市
	成田羊羹資料館	米屋株式会社	米屋の歴史と羊羹にまつわる展示	成田市
東京都	味の素食の文化センター	味の素株式会社	食文化の研究支援・普及活動を行う施設	湛区
	虎屋文庫	株式会社虎屋	和菓子文化の伝承と創造の一翼を担うことを目的として 設立された、和菓子の資料室	港区
	たばこと塩の博物館	日本だば定業	たばこと塩こ関する資料の収集、調査・研究を行い、その歴史と文化を展示	墨田区
	大森 海苔のふるさと館	NPO 海苔のふるさと会	国指定の重要有形民俗文化則「大森及び周辺地域の海苔生産用具」(881点)の展示を中心とした、地域文化の伝承と創造の場	大田区
	「食と農」の博物館	東京農業大学	「食と農」に関する様々な展示をはじめ、講演会、体験 講座、イベントなどの活動を展開	世俗区
	ヱビスビール記念館	サッポロビール	会社の歴史を紹介する展示、ツアーなどを実施。	渋谷区
	マヨテラス	キューピー	マヨネーズにまつわるさまざまな/情報やトピックを体感しながら楽しく学べる見学施設	調布市
補制県	新横兵ラーメン博物館	株式会社新横浜ラーメン 博物館	ラーメンに関するフードテーマパーク	横浜市
	安藤百福発明記念館 横浜 (カップヌードルミュージアム 横浜)	日清食品	インスタントラーメンにまつわる展示や体験工房などを通じて、発明・発見の大切さやベンチャーマインドについて 学べる体験型ミュージアム	横浜市
	鈴廣かまぼこの里	鈴廣	施設内「かまぼこ博物館」は、かまぼこの歴史や不思議、素材や栄養のことなどを学べる施設	小田原市
新潟県	新潟せんべい王国	株式会社栗山米菓	おせんべいのテーマパーク	新潟市
	マルダイ味噌資料館	株式会社マルダイ	味噌の歴史と本質の理解を目的として開設	佐渡市
	マルコメ 魚沼醸造	マルコメ株式会社	シアター、糀サロン、工場見学	魚沼市
副順	ますのすしミュージアム	ますのすし本舗・源	ます寿司の製法と技術を紹介する博物館。映像や資料を展示	副市
	梅かまミュージアム U-mei 館	株式会社権かま	富山県のかまぼこの歴史や伝統の技を展示、見学。	副市
	尾崎かまぼこ館	尾崎会	工場見学、昔の製造風景などを体験できる施設	魚津市
石I県	大日盛酒蔵資料館	橋本酒造株式会社	酒蔵を一部展示スペースとして利用、酒造りに関する民 具等	加賀市
	御菓子城加賀藩	株式会社御菓子城加賀藩	製造工場兼見学·販売 伝統生菓子	加賀市
福井県	昆布館	ヤマトタカハシ株式会社	昆布のことなら何でもわかる、昆布商品が何でも買える 施設(福井、北海道)	敦賀市
	御食国若狭おばま食文化館	小浜市	農林漁業の振興、食品産業や箸産業の育成、民宿や 観光産業の振興、食料の地域自給、健康への貢献、食 を育む環境保全、食を作る体験学習を通じた児童教 育、広範な分野にわたる「食のまちづくり」を推進する施 設	小浜市
	小浜市鯖銭道ミュージアム	小浜市	鯖の漁業、流通・文化に係る展示	小浜市
展課	戸隠そば専物館とんくるりん 善光寺 外苑 西之門 よ	要所 株式会社よしのや	日本のそば文化が全て分かる博物館 製造工程の見学コース。s 展示。	要肺 要肺
	しのや タケヤ味噌会館	株式会社竹屋	調防が開発している。「では、いった」では、いった。一般では、いった。	長柿
	マルコメ 美麻高原蔵	マルコメ株式会社	設。 中曾代込体験	製柿
岐阜県	マルコメ 美州司京戦	中日本氷糖株式会社	水砂糖を中心に砂糖に関わる資料を展示した博物館	海津市
·AT-715	胡麻の郷	株式会社真誠	ゴマに関する様々な情報を紹介する施設	関ケ原町
	松井屋酒造資料館	松井屋酒造場	今現在酒造りを行なっている酒蔵を資料館として開放し、酒造用具と生活用具の約7,000点余りを展示	副町
静剛県	清水すしミュージアム	株式会社ドリームプラザ	日本初のすしのテーマパーク。すしの歴史や文化を展示する「鮨学堂」と「清水すし横丁」からなる	静岡市
	ふじのくに茶の都ミュージア ム	静岡県	お茶のミュージアム。茶摘み体験・手もみ体験・抹茶挽 き体験・茶道体験やお茶の産業、歴史、文化、機能性 の展示	島田市

	施設名称	運営・母体	概要	所在地
製県	八丁中曾の郷	株式会社 かキュー八丁 味噌	明治40年建築の味噌蔵を改造、昔の味噌造りや宮内省御用達別名などの史料も展示	岡崎市
	MIZKAN MUSEUM	ミツカン	ミツカンの酢づくりの歴史やものづくりへのこだわり、食文 化の魅力などこふれ、楽しみ、学べる体験型博物館	半曲市
	國盛酒の文化館	中埜酉造株式会社	昔から酒造が盛んな街であった半田のかつての酒造文 化を後世に伝えるために開設	半田市
	あおいパーク	碧南市	「農業と食と健康」をテーマにした体験型交流施設	碧南市
	九重みりん時代館	九重宋林朱式会社	1772 年創業以来の味棚譲造に関する道具類や古文書類を展示	碧南市
	ありがとうの里	七福醸造株式会社	日本で最初に「白だし」を造った蔵元の見学	碧南市
	蔵元 桝羽末曾 蔵の杜小学校(食育学 校)	合資会社野田中常商店	味噌蔵の公開、展示等。小中学生・大学生及び行政 関係者を中心に食文化の継承や郷土愛を醸成すること を目的に体験に基づいた食育活動を実施。	豊田市
	みそぱーく	株式会社はと屋	味噌を見る、体験する、買う、勉強する、食べるを五感 で楽しめるテーマパーク	西尾市
	盛田味の館	盛田株式会社	酒、いそ、たまり、しょうゆなど醸造を体験できる工場隣接のライブ館。	常情
	一太郎翁とまと記念館	カゴメ	現在は東海市が賃借し食の活動拠点としている	東海市
	カゴメ記念館	カゴメ	「カゴメ」の歴史がわかる記念館。 当時の貴重な写真や 資料、 道具などを展示	東海市
三重県	海女小屋	相差海女文化運営協議 会	海女が体を休めるための「海女小屋」で現役海女さんか ら海の話を聞きながら囲炉裏の火で焼いた新鮮な海の 幸を味わえます	鳥犻
京都府	京の食文化ミュージアムあじ わい館	京都市	映像や展示物、パネルなど、京の食文化を「見て」学べる施設	京都市
	月桂冠大倉記念館	月桂冠	酒造りの技と日本酒の歴史と文化を紹介する施設。伏見の歴史と酒文化、この地の酒造りの発展を牽引してきた月桂冠のスピリッツを感じる空間。	京都市
	お茶と宇治のまち歴史公園 (2021年6月供用開始予 定)	宇治市	宇治茶、宇治の歴史·文化	宇治市
	宗円交遊庵やんたん	宇治田原町	日本緑茶発祥の地・宇治田原町の観光交流拠点、お 茶に関する体験プログラム、お茶をはじめ地場産品等の 販売など	宇治田原町
大阪府	道・関係くるコナモンミュージアム	白小食品工業	「コナモン」の食文化を通して、活気ある道・関係の文化・ 歴史を体験できる施設	大阪市
	安藤百福発明記念館 大阪池田(カップヌードルミュージアム 大阪地田)	日清食品	インスタントラーメンにまつわる展示や体験工房などを通じて、発明・発見の大切さやベンチャーマインドについて 学べる体験型ミュージアム	池田市
	コンペイトウミュージアム	大阪糖菓株式会社	コンペイトウのルーツの紹介や体験など	八尾市
兵輔	食育ミュージアム	フジッコ株式会社	「昆布」「豆」について学べる。フジッコが推進する食育テーマ「食事バランス改善計画」による健全な食生活への理解を深めるための施設	神戸市
	UCCコーヒー博物館	UCC上島加邦株式会社	コーヒー専門の博物館。コーヒーの歴史や文化をはじめ、コーヒーのいれ方、楽しみ方など、さまざまな情報を提供する施設	神戸市
	菊正宗酒造記念館	菊正宗酒造	国の重要有形民俗文化財に指定された酒造資料 566 点をはじめとする資料を展示	神戸市
	櫻正宗記念館 櫻宴	櫻正宗株式会社	櫻正宗創醸 400 年、創業 300 年の歴史を物語る酒 造道具、昔なつかしい看板や酒瓶やラベルなどを展示	神戸市
	浜福創今醸工房	株式会社 小山本家酒 造 灘浜確職	四季を通じて、リアルタイムで酒造りを見られる施設	神戸市
	白鶴西告資料館	白鶴西造株式会社	昔ながらの酒造工程や作業内容を立体的に展示、歴 史的な建物とともに現代に伝える	神戸市
	沢の鶴資料館	沢の鶴株式会社	創業 300 年を誇る沢の鶴の貴重な酒造りの道具や灘 酒の伝統文化を展示	神戸市
	あずきミュージアム	御座候(和菓子)	後世に引き継ぐための「あずき文化」の探求・創造・体験 施設	姆納

	施設名称	運営•母体	概要	所在地
	白鷹禄水苑	白鷹株式会社	日本酒をテーマとする施設	西宮市
	白鹿記念酉齿尃物館	辰馬本家酒造	日本の酒造のの歴史と文化を後世に伝承することを目的として設立	西宮市
	日本盛酉蔵通り煉瓦館	日本盛株式会社	利き酒や本格的日本料理、ガラス工房などを備えた日本酒情報発信基地	西宮市
	白雪ブルワリービレッジ長寿 蔵ミュージアム	小西酒造	日本酒とビールの博物館	伊州市中
	奥藤西告郷土館	奥藤醸 (蔵元)	大庄屋や船手庄屋も務めた奥藤家に残る昔の酒造道 具、廻船業関係の資料、生活用具などを展示	赤穂市
	赤穂市立海洋科学館・塩の国	赤穂市	科学館では「瀬戸内海と塩」をメインテーマとし、塩づくりの歴史と塩を科学的に知る展示を行っている。塩の国では、復元塩田の見学と塩づくり体験が可能。	赤穂市
	揖保乃糸 資料館 そうめ んの里	兵庫県手延素麺協同組 合	「手延べそうめん」の伝統の技と味わいを体験する施設	たつの市
	うすくち 清理 清理 清別 清別 清別 「記 「記 「記 「記 「記 「記 「記 「記 「記 「	ヒガシマル醤油	醤油のふるさとならではの資料を展示し、先人たちの醤油ブくりの足跡をたどる施設	たつの市
和歌山県	湯浅まちごと醤油専物館	湯美町	醤油発祥の地として日本遺産の認定を受けたまちの魅力を五感で体験できる。 古い町家や商家を改修し地域全体を博物館に見立てている	湯浅町
	湯浅醤油資料館 職人蔵	株式会社角長	江戸時代よりの醤油醸造に用いられた、道具及び資料の展示。	湯浅町
	角長 醤油資料館	株式会社角長	天保 12 年創業当時からの資料類の展示、醸造蔵での作業風景の映像の上映。	湯浅町
鳥取県	鳥取二十世紀梨記念館 なしっご館	鳥取県	梨をテーマとした日本で唯一の博物館。	倉吉市
	かけや酒蔵資料館	株式会社 竹下本店	日本酒醸造を、酒蔵の建造物としての趣きを保存しつつ 伝承・紹介する施設	雲南市
広島県	Wood Egg お好み焼館 おこのミュージアム	オタフクソース	お好み焼きの歴史や文化を体験できる博物館	広島市
割順	坂出市塩業資料館	坂出市	昔から現代までの塩づくりに関する展示	坂出市
	金陵の郷	西野金陵株式会社	琴平本店酒造庫を創業当時の白壁の酒蔵にし、昔ながら酒造道具や酒造りの様子などを展示	琴平町
	ヤマロク醤油株式会社もろ み蔵	ヤマロク醤油株式会社	工場見学の受入れ(木桶による醤油醸造)	小豆島町
愛媛県	世界食文化博物館	日本食研	世界の食文化に関する多種多彩な情報を紹介する空間	今治市
	宇和米博物館	(一社)ZENKON-nex	「旧字和町小学校校舎」を移築保存したお米の博物館	西子市
福剛県	博多の食と文化の博物館	株式会社ぶや	福岡・博多が全国に誇る「食」と「文化」を広く伝える博物館	福岡市
	めんたいパーク	かねふく	明太子専門テーマパーク。無料で見学できる明太子工場こ、できたて明太子の直売店、めんたいミュージアムやフードコーナーなどからなる。全国に4か所。	福岡市
	若波酒造 SHOP & 利き酒処	若波西造合名会社s	1日1組限定の蔵見学者向けテイスティングルーム「利き酒処」。 予約外のお客様が自由にお立ち寄りいただけるショップ。 市の「まちの駅」に認定。	划师
佐賀県	村岡総本舗 羊羹資料館	株式会社村岡総本舗	羊羹の製法や歴史を紹介するとともに、時代とともに変わってきた道具、砂糖、豆、寒天などの原材料や包装・レッテルなどを展示。羊羹の歴史と文化が収集された施設	小城市
熊本県	球磨焼酎ミュージアム白岳 伝承蔵	高橋面造株式会社	球磨焼物の歴史と、熊本県球磨・人吉地方の文化が育 んだ本格米焼煙を紹介する施設	人計市
大分県	サーラ・デ・うすき	臼杵市	・臼杵ブランド認正づすきの地もの」認品の展示。・食品加工室「臼六オープンラボ」。・つまみキッチン	臼杵市
沖縄県	西原さわふじマルシェ内「西 原劇場」	西原町	農業と文化	西原町

調査票サンプル 2

1. 貴自治体(担当部署名: 2. そのめ(ホーン:

1) 自治体アンケート調査票サンプル

事合:公任力			1. 貴自治体(担当部署名:	_
真田泊存名			2. その他(実施主体名:	_
如蜀夕			担当者名:	
马有力			1. 貴自治体(担当部署名:	_
ご回答者			2. その他 (実施主体名:	$\overline{}$
	4名別:		連絡先:	
	1.公歸:		1. 貴自治体(担当部署名:	_
	26.7		2. その他(実施主体名:	_
	電話番号:		担当者名:	
	メールアドレス: 関3 書白込体がは	中学学者 サン・世条の話師に聞かる計画(サ	(サクサロケギ田や高半面ケやギ、) み発手一 アニキ	++
	I(- ICS 不FAG Sell Into I o Sell A K C C C C C C C C C C C C C C C C C C	۲ ۲

食文化振興等の取組に関する調査

	→間3-2~	→間4~			
	(H	記載))			
	サ	(西暦で言			
	— ⊢	度策定予定			
11つ)	#	₩			
か。あるいは、策定の予定はありますか。(○は1	計画を策定済み (計画期間 (西暦で記載):	現在、計画はないが策定を予定している(計画の策定を検討中 → <u>問4へ</u>	計画の策定予定はない → <u>間4〜</u>	
	Τ.	2.	3.	4	
	0			_	
	デ につ				
9	が温味				

問4 貴自治体において、食文化(食品生産・加工品製造などの技術・習俗・行事など含む)に関わる無形の 問3-2 【問3で「1.計画を策定済み」と回答した場合のみ】その計画には、「食文化」に関する施策が含ま 文化財指定等の実績をお教えください (国による指定等を除く。)。(〇は1つ) 含まれていない 2. れていますか。(0は1つ) 1. 含まれている

\\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	的な内容をお教えください。
2. 指定実績がない →問5へ	【問4で「1.指定実績がある」と回答した場合のみ】具体的な内容をお教えください
ある →問4-2~	で「1.指定実績がある」
1. 指定実績がある	問 4-2 【問4・

※記入欄が不足する場合は、別紙(任意)を作成するなどして、ご同封ください。

その他 その他 その他 ς, ς, т С 無形民俗文化財 無形民俗文化財 無形民俗文化財 2 2 2 無形文化財 無形文化財 無形文化財 $\; \vdash \; \dot{}$ 文化財名称1 文化財名称2 文化財名称3 種類 種類 種類

責自治体(担当部署名:
 その他(実施主体名:

担当者名:

責自治体(担当部署名:
 その他(実施主体名:

担当者名:

貴自治体で、食文化に関する特徴的な事例・事柄(地域で伝承されてきた食材・食品、食習慣等)につ	。ご同對ください。	担い手・伝承団体等	名称:	担当者名:	名称:	担当者名:	名称 :	担当者名:	公 粉:	担当者名:	名称:	担当者名:	(計画、事業等 (民間等の取組も含む。)) があれば、		い。 、ご同封ください。 なお、民間等の取組は分かる範囲でお願いいたします。	担当部署・実施主体(〇は1つ)
文化に関する特徴的な事例・事柄(いてお答えください。 ※連絡伝は、電話番号あるいはメールアドレスをご記入ください。 ※記入欄が不足する場合は、別紙(任意)を作成するなどして、ご同封ください。 ※異体的な事業の概要がわかる資料があればご提供ください。	具体的な内容など(簡単に)											貴自治体で、食・食文化振興に関する施策や取組(計画、事業等		※連絡先は、電話番号あるいはメールアドレスをご記入ください。 ※記入欄が不足する場合は、別紙(任意)を作成するなどして、ご同封ください。 ※具体的な事業の概要がわかる資料があればご提供ください。なお、民間等の取線	具体的な内容など(簡単に)
間1 貴自治体で、食文	いてお答えください。 ※連絡先は、電話番号あるは ※記入欄が不足する場合は、 ※具体的な事業の概要がわわ	事例・事柄の名称											問2 貴自治体で、食・	お答えください。	※連絡先は、電話番号あ ※記入欄が不足する場合 ※具体的な事業の概要が	施策や取組の名称

問5 責自治体には、食に関する博物館など食文化の展示・発信機能を持つ施設(公設・民設、営利・非営利問わない)がありますか。(○は1つ)

間わない) がありますか。(○は1つ) 1. ある →間5-2~ 2. ない →問6~

問5-2 【問5で「1.ある」と回答した場合のみ】施設についてお教えください。

※記入欄が不足する場合は、別紙(任意)を作成するなどして、ご同封ください。

※記入儞か个圧する%に	※記入欄か不左する場合は、別枚(仕意)を作込するなとして、こ问封ください。
名称1	
テーマ、中心的な収 蔵・展示など	
名称2	
テーマ、中心的な収 蔵・展示など	
名称3	
テーマ、中心的な収 蔵・展示など	

問 問 地域の「食文化」の保護・継承において課題と感じている点をお答えください。(○はいくつでも)

- 1. 地域の食文化の技術・知恵を継承する人材の不足
- 2. 地域の食文化の技術・知恵を有する指導者等の不足
- 3. 地域の食文化と深く関わりのある地域の行事等の衰退
- 地域の食文化を継承する際に必要な資料や文献・映像等の記録の作成・保管
 - 5. 地域の食文化を支える産業の振興
- 6. 地域の食文化を活用したまちづくり
- - 忠弘の良大になる人の目派を
 その他(具体的に:

9. とくに課題はない

問7 食文化の振興(文化財としての保護等を含む。)の関係で、何かお気づきの点やご意見などがあればお書きください。

		-	-	-	-	-	-	
_	-	-	-	-	-	-	-	_

ご協力ありがとうございました。

2) 製造者、料理人、製造者/料理人を構成員とする団体アンケート調査票サンプル

(1)製造者(日本酒、醤油、味噌)アンケート

			1 土 土 4 4 5 年 2		17717			
	東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京 東京	1 お茶の有価と所存地 1	-; ;		文件はないた。	ニャギヽ		
	●		1.文仕がめる」の4	A】文在の所1	圧地をい記/	(ハセロ/ /ノ		
		関連する産業分野や						
		取引先						
	お名前:							
	で会職:							
	い 職種:		+ I · + · I = •	# */	1	1		
	電話番号:		の製造に	製造に携わる従業員	ほ同について	2.		
	メールアドレス:	間1 ●の製造に進わる	●の製造に推わる従業員の人数をお教えください、(答えられる簡曲をご回答ください)	いた。ナントル	多ってか	ス第甲ケゾロ	回答へだだし	7
			20 K 30 K	40 K	50 K	00代 709	70 代以上	4-
	貴社の概要	2020年度 人	~	\prec	~	\prec	~	\prec
当え られ	答えられる範囲で回答をお願いいたします。			- - - - - - - -	-	-		: 4
ಿ ಶಿಗಿದೆ	かあればお送りください。資料に記載かある項目については、記人の必要はありません。 ┃ +∵ゟ ☆・・	問2 ●●製造に携わる従業員数は、1990 年代から変化していますか。設立か 1990 年代以降の場合は	業員数は、1990年	たから炎化し	ていまずか	, 設立か 195	70 年代文盈	:の場合は、
	つ から で	設立当時と比べてお答えください。(○は1つ) 	えください。(Oは	10)				
	C X 場 .	□1. 製造に携わる従業員数は増えている	員数は増えている	□ 2.		製造に携わる従業員数は変わらない	は変わらなり	<u>۔</u>
連絡先		□3. 製造に携わる従業	製造に携わる従業員数は減少している					
	代表電話番号 メールアドレス							
		問3 今まで貴社の従業員または製造技術や製品が国・自治体・公的機関(それぞれ海外も含む)から表彰されたアンけなりますか	または製造技術や まか	岩が国・自治	台体・公的機	関 (それぞれ	7.海外も含	む) から表
		かい10/1-10 14の7.7 3	9 77.0					
		□1. ある →問3-2 ~		2.	ない	→間4~		
H H		開3-2 【問3で「1.あ	【問3で「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えください。	み】主な表彰	/歴を具体的	にお答えくた	ださい。	
		被表彰者·被表彰品等		4条		表彰年	in in	·自治体名
Ä								
iii								
452								
	1							

\sim	
_	
\cap	
.1.2	
nmi	
٠.	
WI.	
烘	
ייאַי	
$\mathbb{D} \geq$	
##	
lile.	
ΉШ	
÷	
K	
ᄱ	
涠	
'à	
6	
0	
M	
r i	

問4 今まで●●の普及や情報発信を目的とした活動やイベント等を実施、またはイベント等に参加した ことはありますか。

□1. 実施または参加したことがある →問 4-2 へ **→**2 E □2. 実施または参加したことはない 問4-2 【問4で「1.実施または参加したことがある」と回答した方のみ】実施または参加したイベン ト等について教えてください。(複数ある場合は行を追加する等してください。)

	主 催	□ 1. 貴社	□ 2. 国·自治体·公的機関	□ 3. その街	□ 1. 貴社	□ 2. 国・自治体・公的機関	□ 3. その街	□ 1. 貴社	□ 2. 国·自治体·公的機関	□ 3. かの街	
TANKS 6 WILLIAMS	実施年										
	イベント等の名称										

問5 ●●の普及や情報発信を目的とした施設(展示施設、博物館、資料館等)をお持ちですか。

□1. 施設がある→間5-2~

□2. 施設はない→間6へ

問5-2 【問5で「1. 施設がある」と回答した方のみ】その施設について教えてください。

谷内		
施設名		

●●製造の技術・芸術性について

文化庁では、今後、日本の食文化における歴史的または文化芸術的に重要な「わざ」に関する情報収集を 行っていくことを考えています。 問 6 ●●製造に関する技術で、模倣や習得が容易でないと思う技術は何ですか?理由も併せて教えてく ださい。(複数ある場合は全て記載してください。)

模倣や習得が容易でないと思う技術 1. 2. 3. 4.

問7 ●●製造に関する技術で、機械では再現が困難(工業化できない)と思う技術は何ですか?理由も

※問6で回答いただいた技術と重複する場合は、技術の欄に「問6の1と同じ」といったようにご回 併せて教えてください。(複数ある場合は全て記載してください。) がくだけい

音へんさい。 機械では再現が困難と思う技術 1. 2. 3. 4.					
/···		福甲			
/···					
	のことでいる	機械では再現が困難と思う技術			

ださい。(複数ある場合は全て記載してください。)

※問6又は問7で回答いただいた技術と重複する場合は、技術の欄に「問6の1と同じ」といったようにご回答ください。

甲蓝					
仕上がりに影響を与えると思う技術	1.	2.	3.	4.	5.

問 9 ●●製造に関する技術で、特に伝統的な技術(昔から変わらず受け継がれている)は何ですか? 理由も併せて教えてください。(複数ある場合は全て記載してください。)

※問6から問8で回答いただいた技術と重複する場合は、技術の欄に「問6の1と同じ」といったようにご回答ください。

田田					
特に伝統的な技術(昔から変わらず 受け継がれている技術)	1.	2.	rý	4.	ù

問 10 ●●製造に関する技術に「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人にしかできない工夫を表すことができる部分など)はどのようなところだと思いますか。その理由もお教えください。 (複数ある場合は全て記載してください。) [芸術性」があると思われる部分 理由

「芸術性」があると思われる部分	理由
1.	
2.	
ri _	
4.	
5.	

うか。(Oは1つ) □1. 持っている →問11-2へ □2. 持っていない →問12へ

問11 問6から問10までのいずれかの技術についての記録(報告書、映像等)を貴社でお持ちでしょ

問 11-2 【問 11 で「1持っている」と回答した方のみ】その記録の著作権者をお教えください。 (○はいくつでも) 問 12 <u>間 6 から間 10 までのいずれかの技術について、</u>いつの時代から続くものかがわかる書籍等があれば教えてください。(何答編が不足する場合は、行を追加する等してください。)

□2. 貴社以外 (具体的に:

□1. 貴社

1月11日の中レトノトロック	発行元・出版社等		
10/4 次へてくてので、(凹口層が一/左)の参口は、11/4 何/14 の中 ひてくだいでき、	書籍等の名称		

$\overline{}$
7
\vdash
Ħ
0
$\overline{}$
ý,
7,
#6
7
7
苍
垂
忠
魚
签
6
徐
拔
70
光
淮
币
0
•
•
,
Ħ
۴
¥
丰
13
W.T.
m

→間 14 ヘ	
継承活動をしていない	
2. 維	
→間 13-2 ヘ	
継承活動をしている	

0	
13 で「1.継承活動をしている」のみ】どのような活動をされているかお教えください。	
【問 13 で「1.継承活動をしている」のみ】	
問 13-2	

問14 伝統的な技術の継承において課題はありますか。(○はいくつでも)

- □1. 伝統的な技術を有する人材の確保
- □2. 伝統的な技術を継承する後継人材の育成
- □3. 伝統的な技術を継承する指導者の確保
- □4. 伝統的な技術を継承する際に必要な資料や文献・映像等の記録の作成・保管
- □5. 伝統的な技術を支える原料の入手・保管
- □ 6. 伝統的な技術を支える道具・設備の入手・保管
- □7. 伝統的な技術を支える自然環境の保全
- □8. 伝統的な技術に関する科学的な裏付けの研究
- □9. 国内に向けたブランディング(魅力付け)と発信
- □ 10. 海外に向けたブランディング(魅力付け)と発信
- □ 11. 伝統的な技術で作られた製品自体が時代に合わない・需要が少ない
- □ 12. その他(具体的に:□ 13. とくに課題はない

その他

問 15 全体をとおして何かお気づきの点がありましたらご自由にご記載ください。

アンケートは以上になります。ご協力ありがとうございました。

なお、本アンケートに記載いただいた個人情報は、どのような製造者がいらっしゃるか実態を把握するために使用し、目的外の使用は いたしません。また、個人情報は適切に管理いたします。

(2) 日本料理の料理人アンケート

			□1. 支店がある□2. 支店はない
	日本科理の科理人アンケート	支店の有無と所在地	支店の有無と所在地 [[1.支店がある]のみ] 支店の所在地をご記入ください。
な 発			
I		関連する産業分野や	
店名・会社名等		取引先取引先	
い回答者	お名前:		
	※ご本人がご記入の場合は「本人」とお書きください。		
	に役職:		い自身が肝層セスだ中・金祥にしこと
	: 製鑑		フェスト はない できら マガニ・ション・ストラー ストラン・ストラン・ストラン・ストラン・ストラン・ストラン・ストラン・ストラン・
	電話番号:	問1 本たれの所属する	問1.本かたの所属するお店・今社の日本料理の料理 / の / 教をお粉さくださ1、 (%うらわる簡用なぎ
	メールアドレス:	1 のまたのに置う。 回答くがおし)	シュンロー ガニン コインエイ・エン・エイ・エン・ストン・ストン・ストン・ストン・シー 時日 トトン・カン・ロー・ガニン・コイ・アン・シー・カー・アン・ストン・ストン・ストン・ストン・ストン・ストン・ストン・ストン・ストン・スト

お願いいたします。	入の必要はありません。	
あなたの所属するお店・会社について答えられる範囲で回答をお願いいたします。	!りください。資料に記載がある項目については、記/	お名前:
あなたの所属するお店・	※参考となる資料があればお送	作

問3 今まであなたご自身または貴社・貴店の従業員の調理やその供応に関する技術が国・自治体・その 他公的機関(それぞれ海外も含む)から表彰されたことはありますか。

問2 あなたの所属するお店・会社の日本料理の料理人の人数は、1990年代から変化していますか。開

業が1990年代以降の場合は、開業当時と比べてお答えください。(〇は1つ)

□3. 減少している

□1. 増えている

□2. 変わらない

华

70 代以上

60代

50代

40 代

30 ft

20 ft

10代

年代

ださい。	国·自治体名					
はおいてお答えく	表彰年					
と回答した方のみ】主な表彰歴を具	名称					
問3-2 【問3で「1.ある」	氏名					
	問3-2 【問3で「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えください。	【問3で「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えくださ 氏名 名称 表彰年	[問3で「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えくださ 氏名 名称 表彰年	[問3で「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えくださ 氏名 名称 表彰年	[問3で「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えくださ 氏名 名称 表彰年	[問3で「1.ある」と回答した方のみ】主な表彰歴を具体的にお答えくださ 氏名 名称 表彰年

問 4 今まで日本料理の普及や情報発信を目的とした活動やイベント等を実施、またはイベント等に参 加したことはありますか。

→템 4-2 ~	→ <u>間5</u> ~
実施または参加したことがある	実施または参加したことはない
	_2.

問 4-2 【問 4 で「1. 実施または参加したことがある」と回答した方のみ】実施または参加したイ ベント等について教えてください。(複数ある場合は行を追加する等してください。)

・・・ ア・ナト ノ・・・・ 大人 ト・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	主催	□ 1. 貴店・貴社 □ 2. 国・自治体・公的機関 (3. その他)	□ 1. 責店・責社 □ 2. 国・自治体・公的機関 (3. その他)	□ 1. 責店・責社 □ 2. 国・自治体・公的機関 (2. 3. その他) ()
い、(夜秋の〜参回)	実施年			
しいくし 分添し こくしずし くくし	イベント等の名称			

文化庁では、日本の伝統的な食文化について、歴史性・芸術性のある「わざ」に関する情報収集を行って

います。

問 5 日本料理の調理やその供応に関して、模倣や習得が容易でないと思う技術は何ですか?理由も併 せて教えてください。(複数ある場合は全て記載してください。)

模倣や習得が容易でないと思う技術	理由

問 6 日本料理の調理やその供応に関して、仕上がりに影響を与えると思う技術は何ですか?理由も併 ※問5で回答いただいた技術と重複する場合は、技術の欄に「問5の1と同じ」といったようにご せて教えてください。(複数ある場合は全て記載してください。)

回答ください。

仕上がりに影響を与えると思う技術

1.	
2.	
દં	
4.	

※問5又は問6で回答いただいた技術と重複する場合は、技術の欄に「問5の1と同じ」といった 問7 日本料理の調理やその供応に関して、特に伝統的な技術(昔から変わらず受け継がれている技術) は何ですか?理由も併せて教えてください。(複数ある場合は全て記載してください。) ようにご回答ください。

特に伝統的な技術(昔から変わらず 受け継がれている技術)	理由
1.	
2.	
ю́.	
4.	
വ്	

日本料理の料理人の にしかできない工夫? もお教えください。(日本料理の料理人の調理やその供応に関して、「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人	にしかできない工夫を表すことができる部分など)はどのようなところだと思いますか。その理由	い。(複数ある場合は全て記載してください。)
	り調理や	を表すこ	(複数ある
	8	_	"
00	80		

1. 2. 2. 3.3. 4.4.	
5 8 4	
3.3	
7	
5.	

問9 問5から問8までのいずれかの技術についての記録(報告書、映像等)をお持ちでしょうか。 (O(#12)

→問9-2~ □1. 持っている

→問 10 ヘ 持っていない 2 🗆 問 9-2 【 問 9 で「1.持っている」と回答した方のみ】その記録の著作権者をお教えください。

(のはいくつでも)

□1. あなたご自身・貴社・貴店

□2. その他 (具体的に:

問 10 問 5 から問 8 までのいずれかの術について、いつの時代から続くものかがわかる書籍等があれば 教えてください。(回答欄が不足する場合は、行を追加する等してください。)

発行元 - 出版社等		
書籍等の名称		

日本料理の伝統的な技術の継承につい

問 11 あなたご自身、またはあなたの所属するお店・会社では、伝統的な技術の継承活動をしています か。(Oは1つ)

→問 12 ヘ
2. 継承活動をしていない
2.
→問 11-2 ヘ
継承活動をしている
1

0	
5	
211	
*/ 1	
+	
\vee	
N	
÷	
+W+:	
44	
Ŕ	
NO	
_	
Μ	
7	
211	
160	
争	
Ήū	
14	
40	
11/	
-46	
8	
٦ ١	
-0	
$\overline{}$	
16	
6	
_	
20	
120	
_	
M	
\neg	
4741	
+	
ABH.	
洲	
愥	
巡	
~=	
<u>. </u>	
١٠,	
P	
【問 11 で「1.継承活動をしている」のみ】どのような活動をされているかお教えください	
,—	
Щα,	
1	
2	
_	
$\overline{}$	
問 11-2	
Ш-т	

問12 伝統的な技術の継承において課題を感じている点についてお答えください。(Oはいくつでも)

- 伝統的な技術を有する人材の確保
- 伝統的な技術を継承する後継人材の育成 □ 2.
- 伝統的な技術を継承する指導者の確保 3
- □4. 伝統的な技術を継承する際に必要な資料や文献・映像等の記録の作成・保管
- □5. 伝統的な技術を支える原料の入手・保管
- 伝統的な技術を支える道具・設備の入手・保管 9 🗆
- □7. 伝統的な技術を支える自然環境の保全
 -
- 伝統的な技術に関する科学的な裏付けの研究
- □9. 国内に向けたブランディング(魅力付け)と発信

□ 10. 海外に向けたブランディング(魅力付け)と発信

- □ 11. 伝統的な技術で作られた日本料理自体が時代に合わない・需要が少ない
- その他(具体的に:
 - とくに課題はない

問13 全体をとおして何かお気づきの点がありましたらご自由にご記載ください。

アンケートは以上になります。ご協力ありがとうございました。

なお、本アンケートに記載いただいた個人情報は、どのような料理人がいらっしゃるか実態を把握するために使用し、目的外の使用は いたしません。また、個人情報は適切に管理いたします。

(3) 製造者を構成員とする団体アンケート

個人会員数

团体会員数

田体 田 回体 田谷

日体

問2 今年度の主な会員種別(正会員、準会員、賛助会員など)と会員数をお教えください。

(例:原材料生産者、流通業者、加工・製造者、料理人、研究機関、教員など)

問1 会員の主な構成をお教えください。

●●製造者を構成員とする団体へのヒアリング項目

ご役職: お名前: 貴団体名

貴団体の概要 貴団体について答えられる範囲で回答をお願いいたします。

メールアドレス:

電話番号:

ご回答者

※あらかじめホームページ等に記載がある項目については記入をしております。加筆・修正等あればご記入ください。 ※参考となる資料がありましたらご提供いただければ幸いです。資料に記載がある項目については、お答えいただく必要はありません。 お名前:

ご役職:

代表者

問3 各年度の団体会員のうち、●●製造者から構成される団体数をお教えください。(可能な限り、各 年3月31日時点の人数を教えてください。なお、会員種別は問いません。)

回体 2010 年度 回谷 2000年度 回体 1990 年度 回体 1980 年度 田谷 1970 年度 団体数 年度

問4 各年度の個人会員のうち、●●の製造に関わる者の人数をお教えください。(可能な限り、各年3 月31日時点の人数を教えてください。なお、会員種別は問いません。)

2000年度

1990 年度

1980 年度

1970 年度

年度

Ш

Щ

枡

設立(創業)年月日

沿革·歴史

団体等の主な目的

問 5 今年度の個人会員のうち、●●の製造に関わる者の人数についてお教えください。(答えられる範 人数

60代 50代 囲でご回答ください。なお、会員種別は問いません。) 40代 30 ft 20 代以下 年代

2020年度

【「1.支部がある」団体のみ】支部の所在地を教えてください。

2. 支部はない

1. 支部がある

支部の有無と所在地

主な事業・活動

主な活動地域

関連する産業分野や

取引先

2

ウェブサイト

メールアドレス: 代表電話番号:

本部所在地·連絡先

業・活動にしこん

0
5
tu
31)
¥
\vee
ジベ
1
#
お数
Ň
'-
_
0
IJ
田
露
業予算
洲作
The l
Julia
6
#
9
ШП

- 1. 500 万円未満
 2. 500~1500 万円未満

 3. 1500 万円~3000 万円未満
 4・3000 万円~5000 万円未満

 5. 5000 万円~1億円未満
 6. 1~5億円未満
- 7.5億円以上

問7 貴団体で独自の「免許・資格制度」を有していますか?

- 1. 免許・資格制度がある →<u>間7-2~</u> 2. 免許・資格制度はない →<u>間8~</u>
 - 3. その他 (検討中等) →問 7-2 〜

問7-2 【問7で「1.免許・資格制度がある」または「3.その他」と回答した団体のみ】 なぎ、※お回師の中のですよかなうします。

免許・資格制度の内容等をお教えください。

※資料をご提供いただければ、お答えいただく必要はありません。

問8 貴団体に「表彰制度」はありますか。

 1. 表彰制度がある →間 8-2へ
 2. 表彰制度はない →間 9

 3. その他 (検討中等) →間 8-2 へ

問 8-2 【問 8 で「1. 表彰制度がある」または「3. その他」と回答した団体のみ】

表彰制度の内容等をお教えください。

※資料をご提供いただければ、お答えいただく必要はありません。

問9 ここ5年以内で●●に関する事業を実施した際に、国・自治体・その他公的機関から後援を受けた ことはありますか。

1. 後援を受けたことがある \rightarrow 問 9-2 \land 2. 後援を受けたことはない \rightarrow 問 10 \land 3. 関連事業を実施したことはない \rightarrow 問 10 \land

問9-2 【問9 で [J. 後援を受けたことがある」と回答した団体のみ】後援を受けた相手 (後援名義)を教えてください。

※資料をご提供いただければ、お答えいただく必要はありません。

●●の製造の技術・芸術性にしい

文化庁では、日本の伝統的な食文化について、歴史性・芸術性のある「わざ」に関する情報収集を行っています。

問 10 ●●の製造に関して、今日まで変わらずに受け継がれてきた特に伝統的な技術はなんだと思いますか。併せて理由もお教えください。(複数ある場合は全て記載する。)

理由					
技術	1.	2.	ന്	4.	5.

問 11 問 10 の技術についての記録(資料、映像等)を貴団体でお持ちでしょうか。

1. 持っている →<u>間 11-2 へ</u> 2. 持っていない →<u>間 12 〜</u>

問 11-2 【問 11 で [1持っている] と回答した団体のみ】その記録の著作権者をお教えください。

1. 貴団体 2. 貴団体以外 (具体的に:

問 12 <u>問 10 の技術について、いつの時代から続くものかがわかる書籍等があれば教えてください。</u>(回答欄が不足する場合は、行を追加する。)

書籍等の名称 発行元・出版社等

Δ

●●製造者の伝統的な技術の継承について

問13 貴団体では、●●製造の伝統的な技術に関して、どのような継承活動をしていますか。

問 14 伝統的な技術の継承において課題を感じている点についてお答えください。(Oはいくつでも)

1. 伝統的な技術を有する人材の確保

- 2. 伝統的な技術を継承する後継人材の育成
 3. 伝統的な技術を継承する指導者の確保
 4. 伝統的な技術を継承する際に必要な資料や文献・映像等の記録の作成・保管
 5. 伝統的な技術を支える原料の入手・保管
 6. 伝統的な技術を支える道具・設備の入手・保管
 7. 伝統的な技術を支える自然環境の保全
 8. 伝統的な技術に関する科学的な裏付けの研究
 9. 国内に向けたブランディング(魅力付け)と発信
 10. 海外に向けたブランディング(魅力付け)と発信
 11. 伝統的な技術で作られた製品自体が時代に合わない・需要が少ない
 12. その他(具体的に:
- とくに課題はない

問15 全体をとおして何かお気づきの点がありましたら教えてください。

【会員名簿ご提供のお願い】

実態把握の目的として、どこにどのような作り手がいらっしゃるか把握したく、もし差し支えなけれ

ば、「●●の製造に関わる会員の名簿」をご提供いただけますでしょうか。

会員名簿は、目的外の使用はいたしません。また、個人情報は適切に保管いたします。

(4) 日本料理の料理人を構成員とする団体アンケート

主な事業・活動	
主な活動地域	
	○1.支部がある
支部の有無と所在地	【「1.支部がある」団体のみ】支部の所在地をご記入ください。
関連する産業分野や 取引先	

•	ロ本件年の朴珪人を傳成員と9る凶体へのテノナート
貴団体名	
	お名前
が一般を	ご役職
	電話番号
	メールアドレス

代表者	お名割に公職
	-
本部所在地·連絡先	
	代表電話番号
	メールアドレス
ウェブサイト	
団体等の主な目的	
設立(創業)年月日	
· · · · ·	

回にしこと

問1 会員の主な構成をお教えください。

(例:原材料生産者、流通業者、加工・製造者、料理人、研究機関、教員など)

問 2 今年度の主な会員種別(正会員、準会員、賛助会員など)と会員数をお教えください。(記入欄が

返送ください。)	個人会員数	~	~	~	~	~
などして、調査票とともにご返送ください。	団体会員数	団体	団体	団体	団体	回体
不足する場合は、別紙 (任意)を作成するなどして、	会員種別					

問3 各年度の団体会員のうち、[日本料理に関わる者/日本料理の料理人]から構成される団体数をお教えください。(可能な限り、各年3月31日時点の人数をご記入ください。なお、会員種別は問いません。)

 年度
 1970 年度
 1980 年度
 1990 年度
 2010 年度
 2010 年度

 団体数
 団体数
 団体
 団体
 団体
 団体
 団体

問 4 各年度の個人会員のうち、[日本料理に関わる会員/日本料理の料理人]数をお教えください。(可能な限り、各年3月31日時点の人数をご記入ください。なお、会員種別は問いません。)

2010年度	\forall	
2000年度	\prec	
1990 年度	~	
1980 年度	~	
1970 年度	Y	
年度	人数	

問5 今年度の個人会員のうち、[日本料理に関わる会員/日本料理の料理人]数についてお教えください。 (答えられる範囲でご回答ください。なお、会員種別は問いません。)

 年代
 20代以下
 30代
 40代
 50代
 60代
 70代以上
 合計

 2020年度
 人
 人
 人
 人
 人
 人
 人

事業・活動について

問 6 年間の事業予算額についてお教えください。(Oは1つ)

○ 2. 500万円~1500万円未遂	章 4. 3000万円∼5000万円未消	○ 6. 1億円~5億円未満	
○ 1.500万円未満	● 3. 1500万円~3000万円未消	○ 5. 5000万円~1億円未満	7. 5億田以上
←.	3.	5.	7 0

問7 貴団体で独自の「免許・資格制度」を有していますか? (○は1つ)

⑥ 1. 免許・資格制度があ →間7-2 $^{-}$ ① 2. 免許・資格制度はな →間8- $^{-}$ ○ 3. その他(検討中 →間7-2 $^{-}$

間7-2 【間7で「1.免許・資格制度がある」または「3.その他」と回答した団体のみ】 免許・資格制度の内容等をお教えください。(※資料をご提供いただければ、記入の必要はありません。)

問8 貴団体に「表彰制度」はありますか。(Oは1つ)

問8-2 【問8で「1. 表彰制度がある」または「3. その他」と回答した団体のみ】 表彰制度の内容等をお教えください。(※資料をご提供いただければ、記入の必要はありません。)

問9 ここ5年以内で日本料理に関する事業を実施した際に、国・自治体・その他公的機関から後援を受けたことはありますか。(○は1つ)

○ 3. 関連事業を実施したことはない →間 10 ~

問 9-2 【問 9 で「J. 後援を受けたことがある」と回答した団体のみ】後援を受けた相手(後援名義)を教えてください。(※資料をご提供いただければ、記入の必要はありません。)

A.X.と、Y.C.C.O.O.O.X.其外で「近けなっした」というができる)また 7.c.J

日本料理の料理人の技術・芸術性について

文化庁では、日本の伝統的な食文化について、歴史性・芸術性のある「わざ」に関する情報収集を行って、・+ +

問10 日本料理の調理やその供応に関して、今日まで変わらずに受け継がれてきた特に伝統的な技術はなんだと思いますか。併せて理由もお教えください。(複数ある場合は全て記載してください。記入欄が不足する場合は、別紙(任意)を作成するなどして、調査票とともにご返送ください。)

画面			
技術			

問 11 日本料理の料理人の技術に「芸術性」があると思われる部分(例えば、その人にしかできない工夫を表すことができる部分など)はどのようなところだとお考えですか。

問 12 問 10 の伝統的な技術をもつ代表的な日本料理の料理人を、どなたかご推薦いただくことは可能 でしょうか。

※今後、ご推薦いただいた料理人の方にアンケートをお願いする可能性がございます。

→間13~
推薦不可
2
→周 12-2 ヘ
推薦可能
ij

入ください。(記入欄が不足する場合は、別紙(任意)を作成するなどして、調査票とともにご 問 12-2 【問 12で「1.推薦可能」と回答した団体のみ】ご推薦可能な日本料理の料理人についてご記

	推薦理由(簡単で結構です)		
	技術・製品の特徴		
(0, 1	所属 (会社名·店名等)		
(°, 10 - 1/ - 10 m)	お名前		

問10の技術についての記録(資料、映像等)を貴団体でお持ちでしょうか。(○は1つ) 開 13

持っていない→問14〜
2
•
2 >
113-2
1
53
120
特
Ψ.
0

問13-2 【問13で「1持っている」と回答した団体のみ】その記録の著作権者をお教えください。

(のはいくつでも)

$\hat{}$	
(具体的に:	
貴団体以外	
\square 2.	
1. 貴団体	

問14 問10の技術について、いつの時代から続くものかがわかる書籍等があれば教えてください。(記 入欄が不足する場合は、別紙(任意)を作成するなどして、調査票とともにご返送ください。)

発行元・出版社等		
書籍等の名称		

日本料理の料理人の伝統的な技術の継承について

ょすか。	
気をしてい	
、どのような継承活動をしていますか。	(い)か
て、どの。	記入くだ
技術に関して、	い場合は「行っていない」とご記入ください。)
人の伝統的な	は「行ってい
日本料理の料理人の伝統的な技術に関し	行っていない場合
貴団体では、	(継承活動を行っていな)
周 15	

問 17 全体をとおして何かお気づきの点がありましたらご自由にご記載ください。

アンケートは以上になります。ご協力ありがとうございました。

【会員名簿ご提供のお願い】

実態把握の目的として、どこにどのような作り手がいらっしゃるか把握したく、もし差し支えなけれ 会員名簿は、目的外の使用はいたしません。また、個人情報は適切に保管いたします。 ば、「日本料理に関わる会員の名簿」をご提供いただけますでしょうか。

 ∞

令和2年度「日本の食文化等実態調査」報告書

〈事業主体〉

文化庁 参事官(食文化担当)

〒100-8959 東京都千代田区霞が関3丁目2番2号

TEL: 03-5253-4111(代表)

〈調査実施〉

株式会社 文化科学研究所

〒151-0053 東京都渋谷区代々木 1-43-7 光ビル 4F

TEL 03-5354-6180

リサイクル適正への表示: 紙ヘリサイクル可

この日帰物は、グリーン購入法に基づく基本方針による「日帰」」に係る判断の基準にしたがい、日帰用の紙へのリサイクルに適した材料(A ランク)のみを用いて作製しています。