

第3回 「和食」の保護・継承推進検討会

日 時:平成27年10月27日(火)13:00-15:00

場 所:(株)博報堂 会議室

出席者:熊倉座長、大久保委員、大山委員、高木委員、高橋委員、堀口委員、村上委員、山口委員、山脇委員

【事務局】

それでは定刻になりましたので、只今より第3回の「和食」の保護・継承推進検討会を開始させていただきたいと思います。本日はお忙しい中お集まりいただきまして、誠にありがとうございます。本日司会・進行を務めさせていただきます事務局の勝又でございます。よろしくお願ひいたします。

本日の資料ですが、皆さまの机の上にも資料を置かせていただいております。資料の1から5までがホチキスで1つに留められております。それに参考資料1として委員名簿、参考資料2として和食文化継承策「ごちぽん」の説明資料。最後に和食会議のイベント紹介といったものがございます。足りない資料がございましたら、事務局のほうまでお申しつけください。よろしくお願ひいたします。大丈夫そうでしょうか。

それでは次に、委員の出席を確認させていただきたいと思います。座長の熊倉委員。

【熊倉座長】

はい。

【事務局】

以下五十音順に大久保委員、大山委員、高木委員、高橋委員、堀口委員、村上委員、山口委員、山脇委員。本日、小山委員におかれましては欠席ということになっております。それではここから進行を座長のほうにお願ひいたします。

【熊倉座長】

どうもお忙しい中お出でいただきまして、ありがとうございます。どうぞよろしくお願ひいたします。それでは早速本日の議題に入りたいと思いますが、その前にちょっとご紹介といいますか、委員の高木さんが、めでたく農林水産省の料理人顕彰制度「料理マスターズ」を受賞されたということで、おめでとうございます。

【高木委員】

ありがとうございます。

引き続きできる限り、またいろんな意味でお手伝いをさせていただきたいと思います。またよろしくお願ひいたします。

【熊倉座長】

それでは早速資料の 1 につきまして、事務局のほうから説明をお願いします。

【事務局】

資料 1 につきまして説明をさせていただきます。最初に「本年度事業の目的と概要」というものをつけさせていただいております。こちらに関しましては、何度か説明させていただいておりますので割愛させていただきます。2 ページ目、「本事業のアウトプットイメージ」、こちらに関しましても前回同様ですけれども、つけさせていただいております。それから「本事業の全体像」。「和食」の保護・継承推進検討会を中心におきまして、4 つの具体的な事業を動かしていくといったところが事業の全体像になっております。

めくっていただきまして、前回、第 2 回「和食」の保護・継承推進検討会の検討内容について、簡単にまとめさせていただいております。こちらについて簡単に説明をさせていただきたいと思います。

まずテーマ 1、国民食生活実態調査について。こちらに関するさまざまな意見をいただきました。1 つ目といたしまして、質問項目のワーディングが、こういった調査の場合は非常に重要であると、分析の視点を想定した上で十分に検討すべきであるといったご意見をいただきました。そのワーディングの中で、一汁三菜という言葉。こちらに関しては一般の方には理解されない危惧もあるので、何を把握したいかを考えた上で、ワーディングを検討すべきと、具体的にこういったご意見をいただきました。

それから、そもそもこの国民食生活実態調査、こちらの調査の目的は何であるか、といったところのご意見をいただきました。さらには、全国的な調査を行うということで、インターネット調査だけではたして食の実態はつかめるのか、そういったご質問もいただきました。また大きな視点といたしまして、国の全体戦略の中に和食がどのように位置づけられているかをきちんと確認した上で、そういったものとの関係性も解析できるような質問項目を置くことも必要ではないか、といったご意見もいただきました。

また個人の食生活に関しては、現在住んでいる場所も非常に重要ではあるけれども、出身地、食に影響を与えた場所も非常に重要である。そちらの把握もしておいたほうがいいのではないかといったご意見をいただきました。さらに被災地においては、震災前後でかなり食生活、食文化が変わっているところがあるので、分析における配慮、視点が必要ではないかといったところのご意見をいただきました。

実際に実態調査のほうは終了しているのですが、実施にあたりまして、ワーディングは再検討を行いました。さらに調査票の中で出身地を確認する項目を、追加させていただいております。調査票の該当箇所について、皆さんからいただいたご意見を分析・確認ができるか、

調査担当のほうで検討・確認を行いました。

続いて保護・継承策の試行に関しましても、多くの意見をいただきました。1つ目、和食文化の保護・継承なので、和食の料理だけではなくて、地域の伝統文化や一次産業の現場も併せて理解してもらうと、もっと厚みが出るのではないか。文化というところも一緒に考えるべきであるという意見をいただきました。

それから和食の特徴の一つである旬ということも、非常に重要ではないか、そうした意見もいただきました。

さらに今回話を進めようというところで、具体的な事例として挙がりました、和食料理人の和食授業コンテストについても、いくつかご意見をいただきました。前回お出しさせていただいた案が、コンテスト形式でしたが、コンテスト形式ではなくて、学校関係者や有識者等が立ち会った上で意見交換を行い、どういった教え方がよいのか、伝わるのかというところをきちんと検証すべきではないか、といったご意見をいただきました。それから試行の効果を測るために、対象とする子どもたちの年齢を考えるべきであると。対象としては小学校低学年よりは高学年以上のほうが妥当ではないか、といった意見をいただきました。

実際にに行うにあたりましては、実施主体となります料理人の方々、非常に年末忙しくなりますので、スケジュールを考えて、やりたい方ができるような環境を整えるべきであるといったご意見もいただきました。

さらに、こちらのほうからご提案させていただいておりました、「ごちぽん」に関しては、ユーザー数とか利用者の属性によって効果が異なるので、そのこともきちんと把握すべきであるといった意見をいただきました。

今回、和食料理人による和食授業、地域食材を知る、「ごちぽん」の実証策について、いただいごた意見を踏まえまして、具体的な案をお持ちしましたので、後ほどご検討いただきたいと思っております。

最後に和食文化のスコア化です。和食文化のスコア化に関しては、和食と和食以外を分けるのではなく、和食を説明しやすくするツールとしたい、といったご意見がありました。旬や地域食材もスコアの中に入つていいのではないか。さらには健康要素。和食において健康要素は非常に重要な特徴ですので、こちらも検討すべきであるといったご意見をいただきました。今回、概念とか考え方を今一度整理いたしまして、スコア化のベース案のようなものを準備いたしましたので、こちらも後でご検討いただきたいと思っております。

では、第3回目の検討会の検討ポイント、次のページに移りたいと思います。今回、まず国民食生活実態調査が先週終了いたしましたので、その速報ということでご報告をさせていただきます。それから試行・検証策、前回3案に絞り込みましたけれども、そちらについて具体的なものをお持ちしましたので、そちらの検討を進めていきたいと思います。さらに和食文化のスコア化。昨年度の議論を踏まえまして、スコア化の目的、活用イメージを今一度確認していただきまして、具体的な案についてご討議いただきたいと思っております。以上でございます。

【熊倉座長】

はい、ありがとうございます。今日は3つの論点があります。国民食生活の実態調査の結果と分析ということ、それから保護・継承策の試行、和食文化のスコア化、そういう内容でございます。では、早速「国民食生活実態調査」に入りたいと思います。それでは、その速報の報告を、まず資料2についてお願ひします。

【事務局】

先週の火曜日(10/20)に、ちょうど調査が終了いたしまして、速報として本日お持ちしております。概要になりますけれどもご説明をさせていただきます。

まず6ページ。前回も共有させていただきましたが、あらためて調査の目的、方針を簡単にご説明させていただきます。今回、和食文化を含めた国民の食生活全体の実態調査ということで、家庭の食の中でどれくらい実践がされているのか。そしてどのくらいそれらのことが大事だと思われているのか。実践度と重視度、こういったものを全国規模で把握するということを、一次的な目的としております。この結果を今後の保護・継承施策の立案に資するということを目的としております。

ご指摘もたくさんいただきまして、ぎりぎりまでアドバイスをいただいて大変恐縮でしたが、できるだけ食生活全体の中での和食の実態と意識、また将来的に定点調査が可能になるように、きっちりワーディング、項目含め検討を重ねております。そして、特に食の実態を聞くものですから、回答者が答えやすいように、結果の解釈が曖昧にならないようにということに留意して考えて進めました。

7ページ目が調査の実施の概要になります。10月15日(木)から20日(火)まで、6日間にわたりまして、全国で調査を行いました。有効回答数は10,235サンプルということで、想定どおり調査としては終了しております。

おめくりいただきいて8ページになります。個々の回答者の基本属性ということで、ここでは詳細はご説明いたしませんが、性別、未既婚、同居家族の有無、また末子の年齢ということが、こういった配分になっております。

9ページ目に分析の視点ということで、今回詳細な分析も含めての視点としては、大きく3つ、まずは(1)食生活実態の全体像を把握するということ。そして(2)では、和食を含むさまざまな食行動の実践度と重視度、ここを把握していくということ。そして(3)では国民の和食観というものを明確にしていくと、大きくはこの3つの分析視点を持ちながら、分析を進めてまいります。本日はこの(2)と(3)の速報ということでお持ちをいたしました。

まずは(2)の実践と意向のギャップ分析ということを10ページ目以降、11ページ目からご説明をしてまいります。10ページは、今回ご報告する項目の該当部分に赤い囲みでつけておりますが、今回、食べる立場としてどんなことを実践され、さらに今後重視をしようとしているのか。そして料理をする立場として、どう考えていらっしゃるのか。またそこから、

子どもにおいてはどういった食の実践がされているのか、今後どのように重視をされているのかということを親の方たちに聞くという設問。そして和食文化に対する考え方ということで、このあたりについてご説明をしていこうと思います。

早速結果ですが、11ページ目になります。まず食べ手としてたくさんの項目を、1カ月以内に実施をしたのか、また今後増やしていこうと思っている項目はどれなのかということを、調査をしております。見方としましては、黄色い棒グラフが実践度です。実際1カ月以内に行ったもの。そしてグリーンの棒グラフが今後増やしていこうと思っているものということで、重視度というスコアになっております。重視度のほうが全体的に低くはなっているのですが、今回「大事だと思いますか」というような聞き方ですと、大体の項目にチェックがついてしまうことを懸念しまして、「今後増やしていこうと思うもの」と、少し厳しめな聞き方をしております。ゆえに、かなり実際の意向というものが取れているのではないかと考えておりますが、まず実践度、黄色い棒グラフを、左からスコアが高い順に並べ直しているという集計表になります。実践度では、「ごはんを食べる」というものがトップにございました。90パーセント以上、93.2パーセントの方が1カ月以内に実施をされている。続いてパン、葉菜類、魚料理、肉料理、そばやうどん、大豆加工品といったものが、1カ月以内に80パーセント以上の方が食されているというような結果になっております。一つ一つの比較もそうなんですが、項目ごとの、どれくらいのスコアだったのかということが、ここでは大事になってくるかと思っております。

また反対にスコアが低いものということでは、右側のほうの項目になりますが、目立つものとしては「地域に伝わる料理を食べる」というのが14.8パーセントということで、低めの実態になっております。

そして今後の意向、グリーンの棒グラフの高い順に見ていきますと、「良く噛んで食べる」ですとか「栄養バランスの良い料理を食べる」というものが40パーセント近くで、高くなっています。そして続いて、葉菜類、魚料理、根菜料理、大豆加工品、旬の食材といったものが、今後増やしていきたいという項目として挙がっております。後ほど、これらはギャップ分析の部分でも、この項目をより詳しく見ていくかと思っております。

おめくりいただき12ページです。こちらは料理を作る立場、作り手としてどのような食が実践されているのか、重視されているのかというものの集計になります。同じようなスコア、グラフの見方をして、「まな板、菜箸、包丁を使う」「飯を主食にした献立を作る」「茹でる、和える、焼くなどの調理をする」というのが上位で、これらが60パーセント以上というような上位項目になっておりました。先ほどの11ページと同様に、「地域・郷土に伝わる料理を作る」といったものは9パーセントということで、逆に低いスコア、項目になっております。

今後の意向というところでは、先ほどの食べ手と同様に、やはり栄養バランスというものが非常に上位に挙がってまいります。続いて作り手の立場としても、「旬の食材」あるいは「主菜、副菜を意識しておかずを作る」、あるいは「たくさんの食材を作った献立を考える」、そ

して「だしを取る」といったものが 30 パーセント前後、今後増やしていきたいというふうに回答しておりました。ただ、ここにつきましては、料理をすることがある人ベースでの集計ではあるんですが、男女差がかなりあるとは思います。ですので、今後、性・年代別にスコアをより見ていくと考えております。

そして 13 ページ目が、今度は子どもの食生活、食事実態ということで、実際にお子さんに聞くことができないので、お子さんがいる方に、お子さんはどうですかというような聞き方でお聞きをしております。乳児の場合だとスコアがぐっと下がってしまいますので、幼児以上高校生までの同居家族がいる方にお聞きをしております。

結果としましては、全体的には先ほど 11 ページでご紹介した実践度と、並びとしてはさほど変わらないものが挙がってきております。ただ全体的に少しスコアが低めに出ているのかなと。それも踏まえまして、上位は「ごはんを食べる」、パンに続いて、肉料理、そばやうどん。少し乳製品というのが全体のスコアより高めに出ておりますが、あとは魚料理ということが上位に挙がっております。全体の 11 ページのものと、差分を比較しますと、少し目立ちましたのが、漬物、和え物・酢の物、あるいはこういったものを食べる。あとは「お茶碗、お椀を持って食べる」といった項目が、全体より 15~20 ポイントほど低くなっているというような結果でございます。

今後の意向、親から見て子どもにこういったことを増やしてほしいというふうに思っている項目としては、「残さず食べる」「いただきます・ごちそうさまを言う」「栄養バランス」といった、食の姿勢、マナーに関する項目が目立ったという印象でございます。

そして 14 ページ目が、今度は子どもが作り手となった場合。これはなかなか小学校以下の方ですと、そもそも実践度が上がってこないということもあるんですが、子どもが作り手となった場合の食の実践度、そして今後増やしていってほしいものということで、ご両親に聞いたスコアになってきます。

実践度につきましてはやはり非常に低いですで、このあたりは末子年齢別に、今後詳細な分析を加えていくとと思います。ここではどちらかといいますと、親から見た子どもへの期待として、グリーンの棒グラフのほうをご覧いただければと思いますが、こちらについても、子ども自身が作り手となった場合でも、やはり「栄養バランスを考えた献立を考えてほしい」あるいは「まな板、菜箸、包丁を使えるようになってほしい」「飯を主食にした献立を考える」「主菜、副菜を意識したおかずを考える」また「旬の食材を使う」ということが、子どもに対して期待されているという結果でございます。

これがシンプルなスコアの集計なのですが、15 ページ目をご覧いただきまして、この実践度、今後の意向を示します重視度の散布図を 16 ページ以降に掲載しております。これによって、実践はされているのだけれども、さほど意識されていない項目、あるいは意識されているんだけども、なかなか実践に至らない項目というものがどういうものなのか。そのギャップが大きいものについて把握していくというのが、16 ページ目以降の分析になってまいります。

16 ページをご覧いただけますでしょうか。16 ページにつきましては全体のスコアの集計になりますけれども、全体の食べ手としての実践度と重視度の散布図のグラフになっております。目盛でご覧いただきますと横軸が実践度、1 カ月以内に実施したもの。右に行けば行くほど、実践されている、実際にやられていると。縦軸が重視度、今後の意向になります。上に行けば行くほど重視されているということで。まず左上の赤い囲みのゾーンをご覧いただきますと、ここは実践度は低いんだけども意識はされてるということで、なかなか実践へのハードルが高かったり、意識はしてるんだけど、なかなか実際には実行に至らないというような項目が、こちらのセルに入ってまいります。ここについては「良く噛んで食べる」「栄養バランスの良い料理を食べる」、これが全体においても上位に挙がってきているのかなと。あとは「たくさんの素材」ですとか「素材を活かした料理」「国産の素材」というように、素材というワードが非常に目立ちます。素材を重視したいという気持ちはあるものの、なかなか実際には実践できていないということなのかなと考えられます。

そして右下のグリーンの囲みの部分ですが、こちらは実践されているんだけども、さほど意識が高くないものというような、そういった方向のギャップになります。

赤い字のもの、例えば「パンを食べる」ですとか「洋風の汁物を食べる」といった和食外のものも、ここには入って来ますが、その中でよくよく見ますと「漬物を食べる」ですか「すしを食べる」「そば・うどん」「和菓子」「魚加工品」というものは、実際和食の項目に入って来ると思いますが、実際やられているんだけども、さほど意識はしてない、今後増やそうとはそれほど意識していない、こういった項目が該当するのかなということになっています。

続いて 17 ページ目です。同じようなグラフの見方で、今度は作り手としての実践度と重視度のギャップというものをご覧いただければと思います。こちらも、まず左上の赤い囲みの部分ですが、それほど項目は多くはないのですが、「たくさんの食材を使った献立」ですか、やはり「だしを取る」ということは意識はしているけれども、なかなかできていない。また「国産の食材」「近隣地域で生産された食材を使った料理を作る」といったように、地域によった話といったものが、なかなか実際には実践はされていないというような項目になってしまいます。

そして右下の部分は、グリーンの囲みの部分は、実施されているけれどもさほど意識はしていない。ここは合わせ調味料ですか顆粒だし、油で揚げるといったような、そういったものもございますが、「醤油やみそ、みりん、酒などを使って調理をする」。調味料の話も項目を作る際にいくつか議論になったと思いますが、実際には日常的に使っているものの、さほど意識はしていないというような結果なのかなというふうに考えられます。

以降、同じフレームで、今度は子どもの食事ということを分析してまいりました。これ以降、子どもを末子年齢別に少し詳細に分析をしております。幼児 3 歳から高校生までのお子さんを持つ親の方を対象に調査をしておりますが、その子ども年齢を 3 区分に分けさせていただきました。18 ページ目は幼児 3 歳から小学校低学年までの実践ということでご覧いた

だければと思います。

まず左上の赤い囲みの部分をご覧いただければと思いますが、こちらも「残さず食べる」ですとか「お茶碗、お椀を持って食べる」「良く噛んで食べる」と。まだお子さんですので、まずは食の姿勢、マナーに関するものというのが非常に上に挙がってまいります。それと併せて、「匂」「たくさんの素材」「和え物」「酢の物」「国産の素材」というように、少し素材によったお話が全体の傾向と同様に出て来ておりました。

また 18 ページ目、右下のグリーンの囲みの部分では、和食以外のものもかなり目立ちますけれども、そばやうどん、魚加工品、すしなどは、こういった小学校以下のお子さんでも、実際に日常触れていらっしゃるということがわかると思います。

19 ページ目は小学校 4 年生から 6 年生と、今後の試行・検証の中でも、このあたりのお子さんというのは、一つきっちり見たほうがいいかなというお話があったかと思いますが、こちらだけを取り出して分析をした結果、食べ手としての食行動については 18 ページ目とほぼ似たような結果だったのかなと思います。少しスコアの上下はございますが、傾向としては 18 ページ目と同じような結果になっております。

おめくりいただいて、中学生と高校生ですね、こちらの食べ手としての食行動、ご覧いただきますと、項目として先ほどの 18、19 ページと大きく変わる部分はきほどないのですが、1 つ抜け出て来るのが、「栄養バランス」ということが上位に挙がってまいります。やや小学生以下よりは、マナーの重視が下がる一方で、栄養バランスが上に上がって来る。また子どもの食べ手としての実態に関しましては、左下の囲みをしておりませんが、つまり重視度も実践度も低い部分というところを、ちょっとご覧いただきますと、全体的に「地域に伝わる料理を食べる」「漬物を食べる」「和菓子を食べる」といったものが、実践度、重視度ともに低くなっていると。大人も含めた全体のスコアになってきますと、このあたり少し実施度が上がっては来るんですが、子どもについては、ここは両方とも低いというような傾向が出ておりました。

21 ページ目から 23 ページ目は、今度は作り手としての子どもの実態ということを分析したものになります。こちらについては、お子さんが実際料理を作るかという話になりますので、実践度よりも重視度、今後期待されているものということで、上半分をご覧いただければいいかと思っております。

21 ページ、ご覧いただきますと、「飯を主食にした献立を作る」「栄養バランスを考えた献立を作る」「おかずは主菜、副菜を意識して作る」といった、献立作りに関する期待というのが大きくなっていると。また「調理技術」と「家庭に伝わる料理」、こういったものも作れるようになっていってほしいという親の期待があることが伺えます。

22 ページ目は、今度は小学校 4 年生から 6 年生、小学校高学年の作り手としての実態になりますけれども、こちらも今申しあげましたとおり、献立作りや素材に関する項目というものが上位に来るんですが、小学校高学年になって出て来るのが、「茹でる、和える、焼く、炒める、揚げる」といった調理手法に関する技術を身に付けてほしいということですとか、

「調理器具を使い分ける」、こういったことへの期待というのも、少し目立ってくるのかなという傾向でございます。

23 ページ目は中学生、高校生ということで、こちらは食べ手としての子どもへの期待と同様に、やはり「栄養バランス」ということが非常に上位に挙がってまいります。それ以外は小学生以下と同様の項目が挙がって来るのかなということです。ここまでが細かい項目のギャップ分析になるんですが、先ほど申しあげましたように、少し性・年代ですとか、そういったもののクロス集計も今度詰めてまいりたいと思います。

そして 24 ページ目については、国民の和食の認識ということの自由回答について、速報で集計をしてまいりました。3 つ、「ハンバーグ定食」「醤油ラーメン」「サラダ巻ずし」ということで、このイラストを提示しながら、「これは和食だと思いますか、思いませんか」というような質問をお聞きしたと。で、その理由についてお聞きした、そういった設問になります。これ、結果を見ていただきますと、「ハンバーグ定食」「醤油ラーメン」は 8 割前後の方が和食だと思わない。そして「サラダ巻ずし」については反対に、65.9 パーセントの方が和食だと思うということで、このスコアだけでも非常に示唆に富んでるのかなと思うんですが、その下に和食だと思う、思わない理由をお書きしております。詳細な分析はこれからになりますが、これを見てみると、まずやはりメニューが和食かどうかというところで判断が一つされているなど。そしてその次に、例えば素材。お肉を使ってるから和食ではないとか、マヨネーズを使ってるからどうであるとか、そういった素材の話が出て来ると。そして最後に全体のしつらえですか、あるいは一汁三菜ですか、箸で食べるとか、そういうものが出て来る。和食の認識がどこでされているのかということを、今後分析を進めていきたいと思います。

最後 25 ページ、今個々にご説明しましたけれども、集計速報ということで傾向のまとめをしております。まず全体の傾向としましては、食べ手としての部分になりますが、何を食べているかという点では、じつは和食、和食以外の項目で大きな偏りは見られなかったと。いろいろなものを食べていらっしゃった、そういった結果だったのかなと思います。ごはん、魚料理、根菜料理、大豆加工品などは実践度、また今後の意向共に高い項目という結果が出ておりました。また、「何」ではなくて、栄養バランスや良く噛んで食べるといった、どちらかというと「HOW」の部分、どう食べるかという項目でありますとか、あとは旬の食材、国産の素材、たくさんの素材といった、素材に関する項目というのは、実践度は現在のところ低いと。ただ今後の意向は高い、そういう結果になっております。これらの部分が、国民の方の意識が高い部分というふうに考えられますので、興味喚起施策の入口として有効なのではないかというふうに考えられます。また地域に伝わる料理については、実践度、今後の意向共に低かったという結果でございます。

そして作り手としての全体の傾向としましては、「たくさんの食材を使った献立」「だしを取る」あるいは「国産の食材、近隣地域」といった、意識は高いものの実践に至っていない項目というものはいくつかあったのかなと。また「郷土料理」「家庭に伝わる料理」あるいは

「本来の味を生かした料理」といった項目については、実践度、今後の意向ともに低いという結果ございました。そもそもまだ意識化に至っていない項目として、留意が必要であると考えます。

そして子どもの食については、食べ手として、親から見た子どもの食という観点で意向が高い、子どもに学んでいってほしいというものについては、「箸のマナー」「残さず食べる」「ばっかり食べをしない」といった、やはりどう食べるかという基本マナー、食べ方についての項目が挙がっていたのかなと。それ以外については、いくつかございますが、素材や素材バリエーション、あるいは調理法といったように、いろいろなところに关心があるというふうに考えられます。魚料理、根菜料理、大豆加工品、あと和風の汁物という項目もございましたが、こういったものは実践、意向共に子どもの食において非常に高かったという結果でございます。

また、そばやうどん、魚加工品、すしというものは、今後増やしていくとそれほど意識はしていないものの、すでに実践が高いという結果でございます。このあたり、子どもが慣れ親しんだ素材や料理をきっかけに、和食への関心を高めてもらう施策というのには、効果が期待できるのかなということです。

また、今後子どもが作り手としてどういったものを学んでいってほしいか、増やしていくってほしいかというところでは、栄養バランスや主菜、副菜を意識した献立作り、あるいは料理法、調理機器の使い分けということで、自分で毎日の食を組み立てると、それに応じてさまざまな手法・技術を使い分ける力、こういったものを養っていってほしいということが期待されているのかなというふうに考えられます。

【熊倉座長】

はい、ありがとうございます。なかなか興味深い結果が出てきておりますが、分析の中身についてはちょっと置いておいて、むしろこれからこういう分析をしたほうがいいという、何かご意見がありましたら、これからの分析のために活かしていきたいと思いますので、どうぞお願ひします。どなたかご意見ございませんか。大久保委員どうですか。

【大久保委員】

郷土料理が低かったのが気になって、今、調査群、対象の人たちを見てたんですけど、郷土食に熱心な地域の対象者が少ないみたいなんですね。そこら辺、人数を増やしたらどうなるのかなというふうに。例えば秋田とか山形、それから富山、石川、福井あたりは結構伝統が残っているので、これら辺はかなり人数が少なくなってるのかなという。あと年齢の分析をまだしてないので、まだよくわからないんですけど、そこが出て来ると面白いかなと。

【事務局】

都道府県別の人口推計で割り付けを行っているので、どうしてもそういうことにはなって

しまうのですけれども、都道府県別に見ていくとより分かることもあると考えます。

【熊倉座長】

ほかにいかがでしょうか。行動も意識も低いけれども、そこに意外と重要な和食の要素があるわけですから、それを今後どういうふうに意識化していくかっていうことも、保護・継承の重要な視点になってくることでしょうね。

この調査は、できれば今回1回で終わるんじゃなくて、ある程度定期的に、この規模ができるかどうかは別として、続けていきたい。そのときに、この項目でいいのかっていうこともありますし、むしろ、やっぱりこのアンケートを答えてくれた人々がどういう人々であるかというのが、重要なと思います。最初の案内は、食生活調査であって和食っていうのはどこにも出て来ないのでしょうか？

【事務局】

はい、そうなります。

【熊倉座長】

何かこういうこと期待されてるんじゃないかと思って、答てるようなところがありますね。はい、どうぞ、高橋委員。

【高橋委員】

大久保委員のご指摘のとおり、「地域に伝わる料理」のところは非常に気になるし、若干残念なところではあるんですけども。データの見方ということでは、やっぱりいろいろあるかと思いますけれども。じつは私、地方創生の担当でもございまして、戦略を今週内閣府に提出というような段取りなんですが、地域に伝わる料理が低調、これ大きな地方の衰退の原因じゃないかというふうに、今思ったところです。こういったところから掘り下げていかなないと、本当の地方の愛着、元気っていうのにならないんだなと、つくづく思いました。こうした意味では、これ、なぜ地域に伝わる料理が、なかなかモチベーションが上がらないのか、そこをぜひ深堀りということが可能でしたらお願いしたいなということがございます。

私の地域では「おうち御膳」という作り方のレシピ集みたいなものを作っております、地元の料理100種類ぐらいのレシピ集でございます。これ、じつはベストセラーでございまして、地元の本屋でずっと1位をキープしております。ひょっとしたら、そういう作り方に合うことがないのであきらめてらっしゃるとか、そんなことも考えられないか。そんなことも興味ございまして、ぜひともこれ、非常に興味深いデータですので、お願いできれば幸いです。

【事務局】

結果を見ておりますと、やはり地域に伝わる料理と聞いて、すぐに思い浮かんだ方がおそらく少なかったんだろうなと。「それは一体何を指すんだろう」ですとか、自分の地域としてすぐ思い浮かぶ方もあるれば、そうでない方もいらっしゃるし。そういう意味でなかなか意識も低いし、実践も低いというのが、やはりそこに出てしまったのかなと。そこでは、今回1万サンプル以上取っておりますので、エリア別の集計と、あとは先ほどご指摘いただいた、そういう意味ではすぐイメージが湧きそうな県の方たちっていうのがどうなのかとか、あとは出身地というのも今回取りましたので、少しそのあたり深堀りの方向を考えまして、詳細分析させていただきたいと思います。

【山脇委員】

私もすごい気になっています。私は長崎の出身なのですが、うちは旅館をやっていて特殊なのかなというのもあるのですけど。さっき東北のほうとか、割と郷土料理が根付いてるっていう話だったのですけど、福岡とか長崎も結構ありましたよね。それで、私の経験から言うと、郷土料理だと意識してなかったっていうのもあって。東京に来て初めて、「あ、これ長崎にしかないんだ」とか、そういうことも。どのぐらい田舎にお住まいかにもよるのですが、ずっと地方にいると当たり前のように食べている例えば野菜ですとか、料理になつてなくとも、地方にしかないそういう食材とかっていうとこまで行くと、かなりたくさん出て来るんではないかと思いますし。ちょっとそれぞれ自慢したい食材ですとか、自慢したい郷土料理って皆さんお持ちなんじゃないかと思いますので。私もやはり、郷土料理っていうのはもう少し詳しく聞いたり、聞き方を変えたら出て来るのではないかというふうに思います。

【山口委員】

郷土食っていうのはむしろ、さっき事務局が言われたような、これから細部の分析のほうによりはっきり出て来るのですよね。これ、やっぱり全体だと薄まっちゃって。例えば私も関東人ですけども、ローカル食って、郷土食ってほとんどイメージないですね。そうするとこれサンプルでいくと、1都3県で3千ぐらいになっちゃうから、それで相当薄まっちゃうんですよ。だから地域ごとの解析が非常に意味を持って来ると思いますね。

【事務局】

郷土食、あとは家庭に伝わる料理ですとか、そのあたりだけ取り出して、深堀り分析というのは可能です。

【大久保委員】

「郷土に伝わる料理を作る」という項目自体が、ちょっと問題だったかもしれない、今お聞きしてて思いました。というのは、「郷土に伝わる」というのは、今東京の話が出たので

すけど、給食は、郷土料理を取り入れなさいという通達が来ると、東京の郷土料理ではなくて全国の郷土料理を取り入れると。だから今、郷土料理っていうのが自分の県の郷土料理ではなくて、各地域に伝わってる郷土料理っていう意味で捉えると。それから、あと年齢別でだいぶ差が出て来ると思いますので。これから分析だと思いますけど。

【熊倉座長】

一つ郷土料理が典型的ですけども、関心も少ないし実践もしないという、そのところをこれからどういうふうに、和食の保護・継承という点で注目していくかということを、少しこれから考えていきたいと思います。ほかに何かございませんか。

【大山委員】

理想と現実はギャップが出てくるんですね。問い合わせの仕方が、作り手と食べ手という表現をすると。例えば 24 ページですけど、ハンバーグ定食って栄養学的なバランスの点でみると、これまさに和食そのものじゃないかなと思うんですね。これは、ハンバーグ、肉、イコール洋風っていうイメージがあるかもしれません、ここにはしっかりとごはんがあって、漬物があって、味噌汁の中よく見るとお豆腐が浮かんで、わかめもある。バランスのところの視点で見ると、多分海外にはない和食の根幹みたいなところ捉えてるんですよね。どうしても作る側の意識と食べる側の意識っていうのは違ってくる。

われわれが議論してる、ふるさとの、要するにまさに郷土料理が、イコール和食っていうイメージでとらわれ過ぎると、日常の生活で、まず調理なんかできないのですよね、だしなんか作れない。本質的に和食をどうやって普及させるかっていうことを考えると、要は今の社会構造上、わざわざだしを取るなんていうのができないのであれば、どうやつたらより簡便で、手間ひまかからず、日常生活の中で再現できるかとかを、和食の普及につなげていくようなことをしていかないと。単に理想と現実、質問されたほうは食材を集めて、家で作るわけがないっていうのが、多分極めて現実度の高い実態かなと。

ではどうやつたら、高木委員が作っておられるようなすばらしい料理を家庭で再現できるかっていうことを、そのソリューションを最後のランディングするところに帰着していくといけないと思います。ラーメンだと、多分中華料理なんでしょうけど、野菜が乗つたって麺が入ってる。調理法っていう視点で見ると和じやない。でも歴としたバランスが取れてるものというふうに見ることも多分可能。

【熊倉委員】

大山委員のおっしゃった、理想的なものをいかに現実のほうへ引き寄せてくるか。その辺がじつは次の、「和食文化の継承策の試行・検証」というところの中の、一つのテーマになっているかと思いますので。もしご意見がほかになければ次に移りたいと。どうぞ。

【堀口委員】

栄養バランスのことを考えると、一汁三菜だから栄養バランスがいいわけじゃないので、丼物とか、何品食べてるかとか、栄養バランスとともに。あと漬物を食べてると人はどんな特徴のある人か、属性ではなくて中の項目での関係がいくつか気になるなど。栄養バランスを重視している人は、じつは一汁三菜ちゃんとやってましたなど。それをちゃんと把握できればいいなと。

【熊倉座長】

そうですね、それをこれから分析のところに、一つその点を入れて。

【村上委員】

私は、出生地というか生育地が大変興味があって。その質問の後に地域の食材とか、それに関連したクエスチョンにつながっていくと、趣旨が理解されやすいんだろうと思うんですね。

【熊倉座長】

そうなってないですね、今のは。

【事務局】

そうですね。あえてそれを切り離しています。

後で分析するときに、そこができるようにはしてるんですが、あえてつけてはいないです。

【山脇委員】

国産にこだわってるところの設問は、こだわってるかどうかを聞かれてるわけですか。それとも国産の素材をできるだけ使っているか。これちょっと少ないなと思ってびっくりしたんですけど。

【事務局】

その聞き方はかなり考えたんですけども、「国産の素材を食べている」ですか、「使っている」とか、そういうことになりますと、かなりほとんどの人がチェックがついてしまうんじゃないかなということで、少しそこを意識的に「国産の素材を選んでいる」という方のスコアを、ここで取ろうということで、聞き方を考えています。

【山脇委員】

「できるだけ」と聞いたら、みんな答えちゃうってことですよね。「そうです」と言っちゃうということですね。

【熊倉座長】

質問項目を今から変えるわけにはいきませんので、できたら、どうやってこれから有効な分析結果を出していくかということで、大変貴重な意見です。どうかそういうことで、今度は詳細な、これは速報でございますので、詳細な分析をしていただきたいと思います。これを踏まえまして、次の保護・継承策の試行・検証というところへまいりたいと思います。それじゃ説明をお願いします。

【事務局】

26 ページ、「和食文化継承策の試行・検証」というところをご説明させていただきます。1 枚目、「27 年度試行策の位置づけ」というところは、前回の資料をそのまま使わせていただいております。本年度の試行・検証は、28 年度以降に本格実施する和食文化の継承策の方向性を決定するための実証実験、こういったものとして位置づけていきたいと考えております。前々回、前回と議論いただきました 2 つの入口、食行動を起点としてターゲットに興味を持っていただく方法。それからターゲットの興味領域に和食文化というものを組み合わせて行う方法、その 2 つのところから具体的な継承策というものを提案させていただきまして、前回 3 案に絞らせていただいたところでございます。

まず方向性の 1 のところ、2 つ上っております 1 つ目。和食料理人による和食授業。こちらを前回いただいたご意見を踏まえまして、少し改訂しておりますので、ご説明させていただきます。目的といたしましては、日々和食文化に接している和食の料理人の方が、和食文化を伝える授業を実施する。その効果を検証することで、広くそれが家庭とか学校で実際に帰着する、日常的に実施できる和食文化の保護・継承策を類型化していきたいと考えております。実施概要はまだまだ今後詰めるべきですけれども、和食料理人の方にわれわれのほうで提示させていただいています、和食文化の 4 要素、今回の調査結果とかも踏まえてですけれども、こういったものを提示させていただきまして、その中から授業の主題を和食料理人の方に設定していただいて、自ら考案した和食文化を伝える授業を実施していただきたいと思っております。授業を実施して、その中で作られた料理を試食する。授業を実際に受けた子どもたち、授業をした料理人の方々が交流会を行って、それを周りで見ていた有識者、立会人の方々と、実際に授業をした料理人の方で、意見交換会をして、その効果のほどを検証していく。こういったことを首都圏及び地方で行うことで、どういったものが伝わりやすかったかということを類型化し、それを次年度以降大きく広げていく、ということを考えているのが、和食料理人による和食授業でございます。

めくっていただきまして、調査のところでも、非常に郷土料理、地域に伝わる料理というところは課題というところが出たのですが、「地域に根づく和食文化を知る」というところの試行・検証策を載せていただいております。

地域の特産物、地域の料理といった、地域の自然と暮らしに根づいた和食文化の価値を再確

認することが、本継承策の目的となっております。さらにはそれが家庭内できちんと継承されていく、そこを推進したいと考えております。

実施概要といたしましては、地域にいらっしゃる料理人の方、地域の生産者の方、そういう方が地元の旬な食材を使って料理を実施して、それを食べるというのが主にはなっております。実際には、まず料理を作る前に地元の旬な食材について生産者の方、それを使った料理について料理人の方に、お話を来ていただくということを考えております。それから、その同じ素材を中心とした料理を、料理人と生産者の方々が作っていただき、それぞれが子どもたちと一緒に試食をする。そこで交流会をすることを考えております。

これも最終的には家庭で、それがいかにできていくかということが重要になってきますので、その効果というものをきちんと把握していくことが重要かというふうに思っております。これも地域圏と首都圏で試行・検証をしていきたいと考えております。

それから 3 つ目、かなり方向性は違うのですけれども、スマートフォンのアプリを使いました「ごちぽん」についても、具体的な提案をさせていただきたいと思っております。今日は具体的なことは、株式会社「ごちぽん」の方に来ていただきたいので、説明をしていただきます。画面を見ていただきたいと進めさせていただきたいと思います。

【ごちぽん担当者】

「ごちぽん」のご紹介になります。日本各地をすくろくで回るスマートフォンゲームです。完全無料なのに、ゲームに出て来た地域名産品が実際に家に届くということで、ユーザーに非常に喜んでもらっております。実証を含めた検証運用を 1 年程度行った後に、昨年末にスマートフォンアプリを公開しましたが、現在 150 万人のユーザーに利用していただきしております。

プレゼントを提供してくださっている応援企業は 1,400 社を超えて、随時増えているところでございます。地域自治体や様々な企業とのタイアップに力を入れておりますが、政府系では環境省などがイベント協賛をしてくださっております。

「ごちぽん」の広告というところで申しますと、通常のインターネットの広告とは違い、ゲームやプレゼントと密接にかかわっています。そのためユーザーは深く理解することができ、好感を持って接してくれています。

私どものユーザーの分布というところをご説明させていただければと思います。「ごちぽん」ユーザーの 3 分の 2 は女性です。年齢の中央値で言うと 38 歳になっております。20 代女性も多いのですが、ヘビーユーザーになるほど 30~40 代というところで、年齢層がゲームにしては高めになる特徴がございます。子持ちの主婦層にも人気があり、子どもの勉強になって、商品がもらえるかもしれないというところで、「どうせゲームやるならごちぽんを」という声も頂いております。

私たちはタイアップというところも積極的に行っております。こちらに記載させていただいているように、37 の地域や企業さまとの連携をさせていただきました。その一例として、

福井県が推進している「福井県」というキャンペーンとタイアップした際の概要を、少しご説明させてください。7種類もある福井の名物丼をゲーム内で再現するために、福井の各地をすくろくで巡って、例えばすけどカニとか、豚肉とか、そういうものの素材を集めて、決められた組み合わせで丼を完成させるというイベントを行いました。キャンペーン期間中は、すくろくをユーザーさんにやっていただいた回数は350万回実施されまして、すくろくを、今一般的に言われている動画広告と同じようなかたちで見積もると、少なく見積もっても700万円程度の広告効果が生まれたのではないかというふうに、評価をしていただいております。今回はこの「ごちぽん」を使った試行・検証策というところのたたき台をお持ちさせていただいております。

これからが今回のご提案の素案になります。今回スマートフォンゲームで和食文化を保護・継承、推進していくということで、こちらの 3 つの観点を考えながら企画案を作成しておきます。

1つ目の観点は、30~40代の女性がメインの「ごちぽん」で、和食をどのようにアピールするかという、まず1点目です。2点目が、知識だけではなく、ユーザーの生活にも取り込んでもらうというところの観点です。3つ目が、ユーザーが継続的に遊び、学習する動機づけというところになっております。

まずは1点目。特別なステージを作成し、すごろくで全国の素材や旬の食材を集めながら、それらと適切な調理法を組み合わせることで、和食を作るイベントを実施できればと考えております。食材とレシピだけではなく、食べ方や風習、郷土料理というのもピックアップして、伝えていけたらと考えております。

なお、どういった料理を取り扱うか、またはどういったものを、より和食度が高いとするか
に関しましては、ぜひともアドバイスをいただきたいと考えております。

2つ目のポイントですが、ユーザーの行動につなげるという観点になります。和食文化は普段の生活の中にも浸透しているはずですから、意識するだけでユーザーにとって多くの発見があるんじゃないかなと思っております。例えば自分でだしを取ってみたりとか、旬の食材を使ってみたりとか、またスーパーやコンビニ等でも実際に和食につながるものを見つたりすることがあると思いますので、試したり買ったりしたものを投稿してもらって、ゲームのアイテムを付与していくうと思っているので、皆さんに普段から和食というものを意識してもらいながら、生活をしていただくきっかけを作れればなと思っております。

3つ目の動機づけ、ユーザーさんが、どうやつたらより多く参加していただくなかという点なんですが、イベントに向けてプレゼント商品というところを弊社で獲得していくこうと思っております。こちらは基本的に弊社で、日本の各地の生産者様の皆さんに、イベント協賛を募っていくかたちでやらせていただこうと思うんですが、もちろん候補企業がございましたら、ご紹介などいただけると大変ありがとうございます。

先ほどの効果検証という点では、この資料の一番最後のページにはなるのですが、私たちのサイト内の、この別紙の資料になります。

この一番最後のページになります。(参考資料2の) 22ページ、23ページというところで、私たちのサイト内にもアンケート機能がございますので、今回のイベントを実施する前に、まずユーザーにアンケートを取ってみて、和食に対しての回答があったのに対して、実際イベントを行い、ゲームで遊んでもらった後に、さらに意識がどのように変わったのかというところのアンケートも設定できますので、そのかたちで活用ができればなと考えております。以上が私たちからの、簡単ではございますがご提案というかたちになっております。

【熊倉座長】

ありがとうございました。今2つテーマがございます。1つは試行・検証策として、今日の資料の27ページ、28ページに、2つの継承策があり、そして今ご説明がありました、「ごちぽん」の件がございます。2つ分けてご意見を伺いたいと思いますけれども。

まず27ページのところですが、1つは、「先生は、和食料理人。和食のプロから教えてもらう新しい和食文化の魅力」ということで、先ほど大山委員のほうからありましたけれども、理想と現実にギャップがありすぎる。そこをどうやって埋めるのかというときに、プロの料理人に、実際家庭でできる和食というものを新しく何か提案してもらうというようなことをしながら、その食の中身がどうかということよりも、それを通してどういうふうに伝えたらうまく伝わるのかという、伝え方というものを検討していくということが、一つここでテーマになるのかなというふうに考えます。ですから問題は何を伝えるかという中身の議論が必要になるだろうなというふうに感じます。

それから2番目のもう一つ、「地元の和食文化って何」。このほうは、さっき山脇委員からお話をありましたように、郷土料理って言ってしまうと難しいところがあって、もっと食材だとか何か、後で気がついてみるとそれは独特の地域のものだったとかいうようなところを、あらためて意識し直すという、そういうことにもこれはつながるのかなという気がいたします。そのときに、さっきの山脇さんのお話だと、かえって郷土、ふるさとを出てみてわかったということなんですね。ですから逆に、郷土で郷土のことをやってもあんまり面白くないというか。

【山脇委員】

いえ、そんなことはない。

【熊倉座長】

むしろ地域をクロスするというようなこともあり得るのかもしれないですね。

【山脇委員】

そうですね。

【熊倉座長】

この2つの企画について、何かご意見ございませんでしょうか。

【山脇委員】

前回お休みしていてですけれども、2つ目の「地元の和食文化って何。地元の旬、地元の食材、地元の料理をみんなで考えよう」ですけれども、私がお料理教室をやってる経験からいくと、比較的このワンウェイのかたちでやっていくと、どうしてもなかなか皆さんやる気にならないというか、継続ができなかつたり、家庭に持ち帰るということがなかなかできなかつたりするんですね。あともう一つは、あまりにもすごい方が登場すると、「私にはできないわ」っていうふうに、すごい遠いところにある和食にどんどんなってしまう傾向があるので。少しインタラクティブになるようなとか、主体性をもって参加できるような仕組みを、今からできるのかどうかわからないのですが、追加できるとしたら。ちょっと面白いことをやってるところがありまして、オリーブオイルの会社なんですけども、全国の食物科の高校生たちに呼びかけてレシピを募集してるんですね。オリーブオイルを使ったレシピを募集して。それを47都道府県で、これから毎年、1年に1県ずつやっていこうということのようなんですけれども。例えば28年度以降にやっていくための試行ということであれば、各地域、何か県なり地域なりを選んで、そこに必ず、お聞きしたところによると、食物科とか栄養科がある高校とかっていうのが必ずあるそうですので。あるいは調理師学校は全国に必ず1つありますので、そういったところに呼びかけて、これをやると同時に地域の食材ですか、そういったものを使った和食のレシピ、彼らが思う和食のレシピですね、それはわれわれと違うかもしれないんですけども、そういうものを募集をするとかいうことと絡めてやっていくと、講演の場が、そのとき受賞した、1、2、3なのかわからないんですけど、そういう受賞レシピの発表の場でもあり、郷土の生産者の方とかがお話をする場でもありというかたちで、双方向になるような何か仕組みを作ったほうが、今後につながるのではないかなというふうに思います。

【高木委員】

2番目の地元の和食文化に対するところなのですけれども、料理人と生産者が同じ食材を使って調理をするというところが、あまり意味を感じないんです。だとすれば、生産者が思うように作ってもらうのを食べるほうが、よっぽど何かズバリかなという気がするのです。仮に私がこの場に立ち会ってても、どうするかといったら、結局その生産者が作らないものを作る方向にしか、別の意図で料理を考えちゃうんですけど。だからちょっと本質とはずれるんじゃないかなということがあるのと。これも生産者農家にしろ、漁師さんにしろ、昔から食べてるやり方があるんだと。それが、郷土食があるにしろないにしろ、昔から食べてるってことは、もうイコール、伝統的なスタイルですから、それをむしろ披露するのに特化した場面でもいいのかなという気はするんですね。

例えばなんですけれども、稻刈りが終わった田んぼに稻をはさ干しして、その後何をするかというと、金沢の田舎のほうでは、私の親せきなんかはまだ作ってますけど、大根を干すんですね、たくあんを仕込むために。たくあんというものを食べたことはあっても、そのたくあんを仕込んでるシーンとかって、なかなかそういうとこに住んでないと見ることはないと思うんです。住んでる我々ですら、そういうものを見たことがない。干し上がる直前の大根を持って来て、お百姓さんがパッパッパッと切って、ほんのちょっとお醤油としようが汁だけで和えて食べたりするのが、むちゃくちゃおいしかったりするわけですよ。これは、お百姓さんっていうのは、要はおにぎりだけ持って来ておかげにしてた。でもそれも一つの、無くしちゃいけない味になるのかなとも思ったりするので。

そういう意味で、生産者持ってる、じつはわれわれ料理人でさえ知らない料理法だとかというのは、個人的には見てみたいなという気はします、こういうところで。そこでお話しいただくことが、それが子どもたちなのか、一般の人なのか、純粋に家庭に取り入れられる可能性は低くなるかもしれませんけれども、一つの文化の継承にはなるんじゃないかなという気はします。

もう一つ、和食の料理人が料理の授業をやるというのは、これはもちろんいいんですけども、誰が、どういうターゲットにしてやるかというところをもうちょっと絞り込まないと、中身っていうのが難しい、この場で議論するには、ちょっとまだ早いのかなという気はします。私が毎年やってるのは小学校5年生と、それから高校1年生、2年生というのをやってるんですけども、同じ内容でも言葉遣いが違ったりとか、その結論に至るまでのプロセスを変えたりとかっていうことも必要になってくるので。もう少し踏み込んで、どこをターゲットにするか、まずターゲットから先に決めていったほうが、プログラム自体を構築しやすいのかなと思います。

【熊倉座長】

今、小学校高学年、中学校、高校生、かなり幅が広いんだよね。

【事務局】

そうですね。前回の議論で、小学校の高学年と高校生がいいのではということで、ちょっと議論がそこで止まってしまったので、今日決めていただけると非常にありがとうございます。同じ地域で3人×2回と考えています。

【大久保委員】

何を期待するのかということが重要です。和食の料理人が、プロが、だしの取り方とかそういう話であればまた別ですけど、そこで何をするかに問題があるんですけども、例えば超難度の高い技術を使ったきんぴらだとか、そういう日本伝統の和食のような、大根おろしだとか、そういうのを使ったようなものをするのか。でもそれは和食料理人がやるものなのか

と、ちょっとと思うんですね。家庭科の先生もいらっしゃいますし、調理実習もあるので、その辺のかみ合い。しかも1回受けて、プロの料理人に教わるっていうの、とってもいいことだと思うんですけども、目からウロコの方もいるかもしれませんけれども、それが日常の生活にどう行くのか。ただ「こうなんだよ」っていうだけで終わってしまうのか。その辺ちょっとどうなのかなと。やること自体にも意味があることなのはわかるんですけども。料理っていうのは、1回教わっただけでは「あのときやったよね」っていう印象でしかないので。あと、受け手側の技量の問題もありますよね。

【熊倉座長】

1のほうは、どちらかというと、どういうふうな使い方が一番効果的かとか、何を伝えるのかという、その伝えるというところがポイントになるはずなんです。ですけど、そのためには具体的に何をという中身がはっきりしないと、難しいんですけども。できた料理を食べて、「おいしいね」っていう話ではなくて。

【大久保委員】

その辺が、受ける側とこちら側とが、ちょっとギャップが出て来るかなという気がします。

【熊倉座長】

小学校高学年なのか、もう少し高い年齢層を考えるのかということも、じつは中身と関係があるんですけど。高木委員、普段はどのように。

【高木委員】

時間が限られているので、できるだけ短時間でわかりやすくということで、私の場合はいつも親子丼を作ってるんです。親子丼を作るときっていうのは、もちろんいろんな考えはあると思うんですけど、和食の基本というのは、私はごはんだと思っていて。炊きたてのごはんであるか、冷めたごはんであるかで、そのごはんの存在っていうのは、料理のやっぱり基本になると思ってるんです。ですから具体的には、実際羽根釜で炊くところからお見せして、こうやって本来は炊くものなんだよと。今は炊飯ジャーなんかで楽だけどねっていう話をしたり。

あとそれから、だしですね。だしを引くときに、もちろん家でそういうのが毎日できるかつていうと、なかなか難しいんですけども、いわゆる、そこでプロが引いただしの印象が残ればいいのかなというのがまず一つと。それから、やっぱり子どもたちの場合、自分が何かしたいっていう欲求とかが強いと思うんですね。自分でこういうの作ったと。そうすると親子丼の卵と鶏、玉ねぎ、それからだしんですけど、それって非常にアレンジしやすい。例えばアサリにしたりとか牛肉にしたりとか、何だってできるわけです。そこから、「ああ、じゃ家でもやってみようか」と思ってくれればいいのかなっていう、きっかけをここで体験して

もらうということなんですね。そこから先の大そうな狙いっていうのは、じつはあんまりないんですけど。ただ家でごはんを炊いて、自分でちょっと作ってみる。親兄弟に作ってみるという、その楽しみ、食べさせる楽しみ、作って食べさせる楽しみを覚えてくれると、より和食に対しての親近感。その親近感と、あと、要は自分たちのものであるという、そういう意識を持ってくれればいいかなと思ってやっています。

【山脇委員】

私も3年ぐらい前、小学校でやってて、今は高校しかやってないんですけど。なぜそうすることにしたかというと、小学生ぐらいだとお家に帰っちゃうと、すぐお母さんのお料理に戻っちゃうので、思い出にはなるんですけど。高校生ぐらいになると、さっきお話にもあったんですけど、健康ってすごく一つのキーワードになってきて。女の子はとくに美容だったりとか、そういう側面もあって和食を食べたいとか、体にいいものを食べたいとか、今の私の食生活だとまずいっていう意識が高校生ぐらいになると出て来るので。彼女たちとかだと、割と将来作り手になる可能性も高いと思うんですけど、話せばわかるというか、ちょっと頭で考えたりできるようになっている方たちに、たとえ1回であっても、やると、将来作ろうかなとか、あるいは母親に意見するとか、そういうことも出て来るので。だしの教室を高校生に、今年も都立高校とかでやるんですけど、やるようになったので。ちょっと小学校高学年ぐらいに、1回やると、おっしゃっているように気づきとか目覚めとかはあるかもしれないんですけど、割と2~3日で忘れちゃったりとかして、残念な感じなんで、ちょっと高校生ぐらいがいいのかなって最近は思ってるんですけど。

【熊倉座長】

これは、そうしたらもう少し考えるとして、例えば3組あるわけだから、1つは高学年で、1つは中学生とか高校生ということもできるわけですね。その辺はちょっと考え直しておくので、問題は、今高木さんが言われたように、それを即持つて帰れば自分の家でもできるというのも大事でしょうし、それからもう一つは、逆に受けた側から、どういう話がわかりやすかったか、どこに感動したかというか、その辺の反応も見たいというのが今回の目的だと思うんですね。

【高木委員】

そういうことをやるために、フォローアップは入れるつもりなわけですね。

【事務局】

はい。有識者の方もどなたか立ち会いに入っていただきまして、その後に、その方々で話し合いをして、全国で計6回行う予定です。検討していただき更には次年度以降どういうふうにやっていけばいいかという案を検討して詰めていきたいと思っております。

【熊倉座長】

そしたら、地域の食材のことも、場所をどういうふうに設定するかということなので、次回に。もう一つ、今日は非常に大事な「ごちぽん」のお話がありましたので、「ごちぽん」について皆さんにご意見を頂戴したいと思います。堀口委員、どうですか。

【堀口委員】

これは今回検証なので、一番気になるのは、これをどう横展開するのか。例えばこういうアプリに興味を持ったとして何を伝えていくのが、ちょっと見えない。これで面白いとは思うんですが、限られた中ですと、次の横展開が気になった。ほかにゲーム会社さんがいろいろやってくださるとかも全然ありだと思うんですけど。検証と横展開の案があるのであれば良いのですが。

【熊倉座長】

具体的な案をご覧になっていかがですか。村上委員、いかがですか。一番ご専門のところで。

【村上委員】

全然明るくないです。「ごちぽん」と和食文化の継承イベントの連携なんていうのは、うまく関連させて、裾野を広げて、普及を拡大するっていうことにはならないですかね。和食継承イベントの目的、終着点がどこにあるのか、波及効果があるのかが分からないです。

【事務局】

今年度に関しては実験なので、別々にやって、次年度以降、例えばリアルで教室を行って、両方融合させようということが有効であるということであれば、そういった組立て、きちんとやっていけると思います。今年度はスケジュールや地域などの関係で、そこを連携させるというのは非常に難しいと。

【山口委員】

これは要するに、保護・継承策としてどういう手があり得るかという、そのトライアルをして、効果を検証しようということですね。そうすると、どういう手立てというのは数々あるはずだけど、そのうちこの 2 つが選ばれてるというのは、今の説明の中にはあったけど、リアルベースで 1 つ、それからバーチャルで 1 つ、そういう代表例としてこれを一つずつやってみようと、そういうことです。そういう意味じゃ、一応コンセプトがある程度整理されて、両方の代表例としてやってみると、こういうことですね。

【熊倉座長】

上手にまとめていただきありがとうございます。正直言って、案1と2のイベントのほうが、従来やってきたスタイルを、さらに別の方向を持ってやってみようということすけども、「ごちぽん」は、全く新たにこれから展開の方法として、この可能性をどこまで探れるかという、これはかなり大胆な試みになると思って、ぜひこれはやってみたいと、こういうことです。

【堀口委員】

将来的に、農林水産省で大きく行うと。それがわからないのが一番不安なんです。

【事務局】

「ごちぽん」に限定していくことではなく、リアルではなくバーチャル、スマホのアプリゲームみたいなことで、和食文化という、今まですごく遠かったものを、近づけてやつていくことができるかどうかの検証させていただくという位置づけでございます。

【堀口委員】

それはわかるんですが、その後どうするのかは、まだ見えていない。

【熊倉座長】

今年度の事業としてはそこまでなんですけども、当然この検討は今後も続きますので、来年度以降も続きますので、その中でさらに次を考えるということに。

【山口委員】

やっぱり大事なことは、和食文化の継承に有効かどうかですけど、その和食文化の何を伝えられたかと、このリアルな方法とバーチャルなもので。そうするとさっきの話で、和食文化っていうのは、例えば食材が郷土発とかそういうことが一つの要素であったり、それから、その食材を和食独特の調理の仕方でやったその方法がある。できたものを和食文化として独特の食べ方をしてる。例えばそういう3つの要素があったとして、その要素がリアルな方法だと、よりこれとこれが伝わったとか、あるいは全部伝わったとか、バーチャルのほうだと、これが伝わって、これは伝わらなかつたと。その伝わらなかつたのは、バーチャルのこここの部分をこう変えれば、多分よく伝わるだろうと。そういう解析ができるような組み立てにしておくことが大事なような気がします。そうすると、最初に料理人の方がメニューを想定していただくときに、和食文化の構成要素のこの部分が、その料理の中に入っていると。食材であり、調理法であり、食べ方であり。そういうことを共有してもらって、提案してもららうというところはできるような気がします。

【熊倉座長】

まさにおっしゃるとおりだと思うんです。それが次のスコア化のほうに出てきます。それに移る前に、もうちょっと「ごちぽん」についてご意見を。大山委員、いかがですか。

【大山委員】

インフルエンサーという役割ではいいんじゃないですかね。リアルでやると、やっぱり限界があるって。翻って、今回入口できっかけを作って、「ごちぽん」さんが継続的に何かそういうムーブメントを作っていく、商売としてはそうなんですかね、入ってもらって、和食文化を知ってもらう。それがいつの間にか知らずのうちにずっと広がっていく。これが多分われわれの役目かなと。いろいろ調理人の方が来てやっても、なかなかその場で、一回きりになっちゃうので。何か継続してもってやるには、こういうツールというのはいいかなと思います。例えばうちにも、出汁教室のようなものがあります。出汁の存在を因数分解すると、昆布とか発酵調味料とか、かつお。だしソムリエが教えるというものです。今年の8月にやつたんですけど。「和食を食べて健康になりましょう」と、ここのキーワードをくっつけて、これはだいぶ参加者が増えてきました。半分商売、半分和食を伝えていく、こういうシステムになるんですけども。そういう意味で、結論は、インフルエンサー役になってもらうという意味があると思うんです。

【熊倉座長】

かなり具体的なご提案をいただいているので、何かさらに、こういうふうな点を入れてほしいというようなことがありましたら、ご意見いただいて、ぜひ、実際にやってみてどんな結果が出るのか、またそれをご報告いただきたいと思うんですけど。何かこれも入れてほしいということがありましたら。

【熊倉座長】

それでは最後の議題になりますが、先ほどもお話が出ておりましたように、一体和食の要素は何かというところを、スコア化で明らかにしてみたらどうかというのが、資料の4でございますけれども、説明を。これは農水さんですか。

【農林水産省】

スコア化をするにあたって、なぜスコア化という考え方が出て来たのか、その辺のご紹介したいと思います。昨年度、和食の保護・継承の検討にあたりまして、和食とは何なのかということが、そういう意味で対象範囲を検討しました。まず、なぜ保護・継承したいのかということですけれども、ユネスコに登録されたからではないだろう、また伝統的に守られてきたものだけではなくて、新しい文化と融合して新たな和食というものも増えてきたということもありました。整理させていただいたんですけど、イベントを行うなど、たくさんの人々に応援をいただいたわけですけれども、行政が中心になってやればいいということではな

くて、和食文化について全ての日本人が家庭において、作り手、伝え手、食べ手となることではないか、そういった議論がありました。

こういった議論を踏まえて、すべての日本人が和食文化を伝えていく中で、和食とは何なのかということを考えた場合に、ユネスコに登録した際の4つの特徴。多くの人が保護・継承に主体的に取り組むためには、わかりやすさが必要だろうという指摘がありました。そういった中で和食をわかりやすく整理して共有化するための指標として、スコア化の提案が出て來た。

次のページになりますけれども、スコア化の概念としましては、4つ、食材、調理、食べ方、日本の伝統をあげまして、和食文化のスコアによって、数値化してあげて、その上で和食のコアな部分がある、いわゆる和風と呼ばれるようなグレーというか、わかりやすく整理するためのものという意味で、このスコア化の提案がありました。このスコア化については、食文化の有効な考え方であるという意見があつたんですけども。それからの整理というのは、こんなふうにかたちになっています。

【事務局】

引き続き、スコア化の位置づけと活用イメージをご説明させていただきたいと思います。スコア化の位置づけでございます。和食文化の特徴に基づいて、食材や調理法などの要素を数値化して、和食の核に近いものから、その周辺にある和風の存在までをわかりやすく明確に整理するための手法と考えております。和食の基本的な性格を説明するためのツール。食生活の和食度を示し、食や和食文化を考えるきっかけを与えるためのツールとして位置づけております。活用のイメージですが、和食文化の継承活動の現場において、和食とは何かを示すツールとして活用するとともに、参加者の食生活の和食度を測るなどして、参加者の興味と理解を深めていく、そういったところをイメージしております。さらには自分自身の食生活に問題意識を持つ人、課題意識を持つ人が、自ら食の和食度を測り、その食生活改善のヒントを得る、そういうイメージをしております。

スコア化手法の具体化に関しましては、和食文化の特徴、食材、調理、食べ方、日本の伝統、こちらを踏まえまして、構成要素を抽出、国民実態調査の結果、検討会における議論、それから各地で行なわれる試行・検証策の現場などで、スコア化の妥当性を精査。実際の食生活においてスコア化を試行。そういったところで進めていきたいなというふうに思っております。

以下のページでは、和食文化の具体的な構成要素、食材、調理、食べ方、日本の伝統といったものを、大きく4つの分野ということでお示しさせていただいております。

さらにめくっていただきまして次のページ、まだまだ具体的な言葉というよりは、要素ということだけ、ここでは出しておりますけれども、調査項目および昨年度の事業資料等の中から、スコアとして設定可能な内容を入力させていただいております。

さらに、本日ありましたけれども、調査結果、各地の意見交換会、試行・検証の現場の中か

らスコアとして抽出すべきもの、そういったものを適宜追加して、和食文化のスコアというのを作り上げていきたいなと思っております。ただ、これをそのままお出ししても、本当にマニアの方しか使わないというものになってしまいますので、今後検討すべき事項といったとして、わかりやすいスコアのワーディングというものを検証していくと考えています。わかりやすい言葉、わかりやすい分類、そういったものをやっていきたいというふうに思っております。

それから現実の食生活の場で皆さんに活用していただきたいということもございますので、実際に家庭や外食で提供されている料理を用いた検証ですとか、本格的に現実の和食に近いと感じているものが実際に高い数値となるか、そういったところの検証も進めていきたいというふうに思っております。

さらには、食に対する課題意識が高い人ばかりが使うものになっても、効果がなかなか発揮できませんので、今回、保護・継承の対象と考えている子どもですとか、そういった方たちが楽しみながら和食文化について学べるような、子ども版のスコアツールの開発ですとか、今日、「ごちぽん」さんのご説明にございましたように、ITなどを活用した個人の興味等とリンクさせたツールの開発といったところまで、今年度中にできること、来年度以降に持ち越すこと、そういったものを整理して作り上げていきたいと考えております。

【熊倉座長】

ありがとうございます。例えばさっきの、「ハンバーグ定食」と「醤油ラーメン」と「サラダ巻ずし」というのを、スコア化してみるとどうなるのか。そうすると、画面から見たときにおそらく、見た人が料理を見てるんですね。ですから「ハンバーグ定食」ではなく、ハンバーグに注目しちゃうから、これは和食だと思わないということになるわけですが。このスコアのほうで見ていくと、例えば主食にごはんを食べるとか、あるいは国産かどうかとありますけど、漬物を食べるかどうか、あるいはこういうふうな、むしろ和食の要素を見て行くと、これは和食の要素がちゃんと全部揃っている。だからスコア化してみたら、逆にこれは立派な和食だと、こういうふうな結論が出るんだと思います。そういう意味で、われわれいつも、「和食とは何ですか」という質問を常に受けているわけですけれども、そのときに「これは和食ですか。」と言われたときに、これをスコア化してみるとこうなりますという、そういう説明の仕方として、和食が一体どこに核を持っているかということの説明のツールとして、こういうことに使えるのではないかというのが、さしあたっての使い方。

ですから、今の項目表を見ていただきますとわかりますように、これはほとんど純和食の要素だけを挙げているわけです。ですから逆に洋食的な要素はこの中に入れてないわけです。それを入れないでも、ちゃんとそれで、これにない分、この要素から外れる部分がたくさんあれば、これは和食から遠くなっているという説明もできます。遠くなったときに、これは次の段階と思いますが、その中で一体、最後に守るべきものは何か、そしてどこまで、新しい時代に合わせて和食を展開させていくかという課題が見えてくるだろう。まずわれわれ

が和食というものを考えるときのツールとして、これが有効になればいいかなと。これが今だけでも 46 項目ぐらいあるんですけど、おそらく 100 項目ぐらい出て来るだろう。それを今度類型化してパターン化していくといいますか、10 ぐらいのかたちに整理した段階で、スコア化に入れるといいなというふうなことを、ちょっと考えているところです。

【堀口委員】

すごい、いいと思います。それをやつたら、全部まるでなかつたら、ショック、作り手の方は救いがなくて何か悲しいと思われる所以、「なんとか和食タイプ」とか、自分で家庭で見てもらうのは、あなたは「ごはんが大好き和食タイプ」、そういうふうに応援してあげて、だったら漬物を足したら、もっと完璧ですよねとか、そういう救いの手を差し伸べていただくような、最終的な、多分応用のほうだとは思うのですが。

これはこれであって、あと、なんでお祭りに参加しなくちゃいけないのかって、小さい子どもたちは多分わからない。なんでごはんを食べなくちゃいけないのか。割とその辺が「食べなさい」「やりなさい」なので、ここは別な話なのかもしれません、熊倉座長の本とか読めばものすごくわかるんですけど、そういうようなのが伝わるような、子どもたちに「なんで」って聞かれたときに、「これはね」というか、話があるようになると、非常に理解しやすいのかなと思いました。きっちりしたのは必要だと思います。

【熊倉座長】

そうですね。ほかにいかがでしょうか。

【高橋委員】

勉強のためにあらためてお伺いしたいんですけども、ユネスコの狙いというのは、今グローバル化の中で、地球上からなくしちゃいけない無形の文化、これを守ろうよっていう話なのかなという理解をしてるんですけども。そうなると、和食を守るというよりは、和食文化を守る。そうなると本物の和食文化を守る。こういう理解を私はしておったんですけども。その中で発展パターンがあるよというお話もあるんだと思うんですが。一部、「本物って何」という議論なしに、その発展パターンなどもいろいろ柔軟にというのが、どうも私ストンと理解が落ちなくて。そこをどう理解すればよろしいものなんでしょうか。

【熊倉座長】

おそらく、あと何項目かわかりませんが、これ全部マルだったら完全な和食なんですね。ですから和食って何かつていつたら、このスコア化ということになるんです。でも、無形文化遺産条約の規定というのは、有形遺産条約と違うところが 2 つあります、1 つは文化遺産とか自然遺産とか、その遺産として人類の中で普遍的な価値がある、価値判断が入っているんですね。だけど無形文化遺産は価値判断は入ってません。ですから和食が関東での食文化

より優れているとか、そんな話は全然なくて、和食は日本人にとって非常に特有な大事な文化であるということなんです。もう一つは、有形文化財の場合は現状維持ないし原形に復元するというのが大きな課題なんですけども、無形の場合にはそもそも変容しながら伝えられてきたということが前提になっていますので、これからも変容しながら、その伝統的なものをどう伝えていくかということが課題になるということで、一定の変容があるというものが前提になっているというものです。ですから和食は、一番基本的なことをどうやって守っていくかというところも大事ですけれども、その基本的なところのいくつかの要素を、次代にも受け継げるようななかたちで守っていくということではないかなと思っております。

【高橋委員】

よくわかりました。ありがとうございます。

【熊倉座長】

ですから最初のこの議論が起こったときに、変えちゃいけないって言われたら困るっていう料理人がいましたね。どうせそんなことをするなら懐石料理、お茶の懐石ですね、あんなの全然変わらないから、あれでやってくれという話があって。そうではないと。ほかにいかがでございましょうか。大久保委員、ないですか。また、こういうことで、落ちてるよということがいろいろあると思いますので。

【大久保委員】

項目についてはですね。

【熊倉座長】

これ、またご意見があったらお出しいただいて。皆さん方も、これはもっと大事なことというのがあるかと思いますので、それは付け足していきたいと思います。それじゃひとまずこれで、さらに項目を増やしまして、そしてそれをある程度整理、グルーピングいたしまして、スコア化のための実施要綱というものを作りたいと思います。また次回にそれはご提示するようにいたします。ほかに何か補足などはあるでしょうか。

【大山委員】

健康、和食の存在意義というところの、その終着点というのがわれわれの狙いだと、「和食のよさって何」というところを、子どもから聞かれても、海外から聞かれても、日本人が自ら、日本人にとって和食のよさって何なのというところを、しっかりと押さえていく。やっぱり塩分の問題、すごく今日本人にあるんですよ。やっぱり健康ですね。健康寿命が長いですねと。何も卓越した調理技術が課題としているわけじゃなくて、ごく日常生活の中で和食が何のために。それは長い歴史の伝統の中で培われてきたもので、すなわちそれが人間の体

にとつていいことなんですよということを、しっかり伝えていく。それが科学的なデータによって救われる者にとって一番いいだろうと。

【熊倉座長】

逆に言えば、スコア化して科学的にそれが導き出せるようなかたちのものが。

【大山委員】

実はものすごいチャレンジもしていまして「ふるさとのうまいシリーズ」というのは、すべて国産の原料を使って、その活動をもう3年続けて、すごく難しいです。大半が舶来品の原料なんです。それをあえて地域に根差した国産のを使っている。青森のサバを使うとか、長崎の水産物を使うとか、やればやるほど難しい。でもやっているうちに、無理なことを乗り越えていくと、その本質が何なのかということは、やっぱりおいしさと健康という、ここにつなげていく。何か伝え方として、そこに最終目的がなるのかというところ、しっかり答えられるようにしていきたいと。無形の、変容できる食文化というものが、世界に自慢できる、言い伝えできる、すなわち和食だと言い切れる状態にしていきたい。

【熊倉座長】

われわれの方向はまさにそうだろうと思います。それでは、ほかにご意見、よろしゅうござりますか。それでは、そろそろ時間が迫ってきておりますので、今日の検討会はこれで終了することにしたいと思います。今日は本当に、大変話題が豊富でございまして、とくに実態調査の結果がかなり傾向としては見えてきた。そして次の保護・継承の活動の、「ごちぽん」という具体的なお話が今日聞けましたので、これを今年の新しい課題にしていきたいということ。そしてスコア化はまだまだ途上でございますけれども、大体方向性が出て来たんじゃないかと思っております。併せて今後の課題にしていきたいと思います。どうもありがとうございました。

そうしたら、今、1つ資料をお配りしています。「和食会議が実施する和食の日の取り組み」というペーパーがございます。これは私のほうからご説明させていただきたいと思います。ご存じのとおり、和食文化国民会議はこの11月を今年の最重点月間というふうに位置づけておりまして、いろんな活動をここへ集中させようというふうに思います。また後で、もし時間があれば、農林水産省のほうから「こくさんたくさん週間」のお話も伺えたらと思いますが、この10月29日に「こくさんたくさん週間」が発足して、そこにも参加しておりますが、要するにこの11月に向けていろんなことをしていく。特に11月24日を中心にして、11月24日が和食の日というもので提案して、認められておりますので、これを中心にした取り組みについてちょっと申しあげます。

11月23日、これは農林水産省の委託事業でありますが、「和食が育む健康な未来」というテーマで、青山の国連大学でこれをいたします。

とくに「日本全国こども郷土料理サミット」はもう数年続いていて、今年も相当数の応募を見込んでおります。「だして味わう和食給食」、これは 11 月 24 日であります、全国の小学校、中学校、それから保育園等で、給食の中に和食献立を入れていただいて、その中に天然だしを使ったすまし汁などを出してもらうという試みであります、これが全国で 22,000 校あるうち約 2,000 校にそろそろなろうかというぐらいの参加をいただいております。今年度の目標が 2,000 ぐらい、来年度が 5,000 校。再来年は、3 年計画ですべての学校にいきたいと思います。それから 11 月 1 日から 24 日は「家族みんなで和食を食べよう」と。これは全国のいろんな食関係の企業あるいは流通関係のところにお願いいたしまして、販促ツールなどを出していただく。それから和食会議のブックレットが、これは先ほどからユネスコ無形文化遺産は一体何を書いてるのかということを、きちんと原文と翻訳と、それからそれについての詳しい説明、解説を入れました第 1 冊をこの 24 日に出版するということでございます。それから「黄葉見 SAKE 2015」というイベントが靖国神社の境内で行なわれる、ここで和食会議がブースを出しまして、そこで和食文化の紹介をしたりという中で、このもう 1 枚繰っていただきますと「和食文化」という切手のシリーズが、今度 24 日に発売ということになりますので、これを発売のイベントをここでやるということにしております。この切手の中身については、私とか村田部会長ですとか、江原先生とか協力してやってるんですが、この写真見て何か不思議な感じがなさると思うんですが、これは切手を作ってる人が、自分でミニチュアで作った、大変精巧なというか、かわいらしいミニチュアなんです。このちゃぶ台自体が、どうでしょう、せいぜい直径 10 センチぐらいですね。そこへ全部これが収まるような、こういうミニチュアを作りました、それを写真撮りしてやっておりますので、ちょっと不思議な感じで。これもぜひ、大いに宣伝したいということで。それから翌日 25 日には、「和食の未来」というテーマで和食放談をしようということにしています。それから 12 月 4 日にユネスコの無形文化遺産登録の日でございます。その日に合わせて記念イベントとして、全国「和食」連絡会議イベントというものをこの日に展開したいというふうに、またどうぞご協力のほどをお願いいたします。それでは以上で、私から申しあげることはすべてということで、事務局のほうにお返しします。

【事務局】

最後に事務局から事務連絡をさせていただきます。次回第 4 回ですが、11 月 13 日金曜日、13 時から 15 時で開催予定でございます。第 5 回以降、第 8 回までを、先日メールで送らせていただきましたが、スケジュールのほうよろしくお願いたします。最後に農林水産省のほうから何か。

【農林水産省】

「こくさんたくさん週間」について簡単に説明したいと思うんですが、資料なくて恐縮ですが、「フード・アクション・ニッポン」という、農林水産省の食料自給率向上の取り組みを

7年ぐらいやっているんですが、今年からその集中取り組み週間を作ろうということで、その名前を「こくさんたくさん週間」と名付けております。

その集中取り組み期間なんですが、11月1日から8日まで1週間取り組むことにしております。その中で和食会議の、先ほど、この資料の中にあった上から3つ目、「家族みんなで和食を食べよう」ということで、スーパーとかで和食の売り場のコーナーを作ってもらうんですが、この取り組み、和食の推進の取り組みなのですが、和食を推進するということはとりもなおさず、旬の食材を皆さんに食べていただこうということで、それは国産の農林水産物の消費拡大の運動にもつながるということで、連携して取り組んでおります。この和食会議と連携して取り組んでいるということで、あさって29日、六本木ヒルズですが、ちょうど座長からご紹介ありましたが、キックオフイベントをやります。農林水産省から大臣政務官が出て、メディアの方向けに取り組みをPRするイベントもやっておりまして。和食会議も11月は和食月間ということで重点的に取り組み、農林水産省も消費拡大運動の中で、11月を強力に取り組む時期ということで、盛り上げてまいりたいというふうに考えてございます。簡単ですが、以上となります。

【事務局】

以上で本日のすべての予定は終了いたしましたので、これをもちまして第3回の検討会を終わらせていただきたいと思います。ありがとうございました。

(終了)