

「日本食文化」の内容について（たたき台）

1. 取りあえずのイメージ

○豊かな自然に基づく食文化

- ・ 豊かな自然：多様な地域、四季折々の多様な気候を生かした、米を中心とする多様な食材・食品を使用した料理。
- ・ 自然への畏敬：自然を慈しみ、敬意を払い、恵みに対する感謝の心。

○「ハレ」の場としての食文化（上から派生）

- ・ 歴史：地域の伝統行事などの社会習慣と食事の結びつき。
- ・ 食事以外の要素：食事に組み込まれた作法・演出・様式。

（参考）日本食文化を特徴づける要素

○豊かな自然に基づく食文化

- ・ 米を中心として約1,500種類に及ぶ多彩な食材、魚介・海藻、豆腐などの独特の食材・食品を使用。
- ・ 生魚など食材の持ち味を生かし、四季折々の季節感、旬を重視した料理。
- ・ 保存性、栄養価を高めた味噌・醤油、納豆、ぬか漬けや、米を原料とした日本酒といった発酵食品。
- ・ 鰹節、昆布、椎茸からの出汁等うまみを活用した料理。
- ・ 栄養のバランスを考え医食同源の要素を含むヘルシーな健康食。
- ・ 「いただきます」、「ごちそうさま」といった神や主人に対する敬意・感謝の心。
- ・ 食材を使い切る、「もったいない」といった食を大切にする考え。

○「ハレ」の場としての食文化

- ・ 各地の祭礼等の行事において振る舞われる伝統料理。
- ・ もてなし・しつらいの精神を元にした、茶道等の交際礼法、精神修養へとつながる作法。
- ・ 料理の盛りつけや彩り、塗りもの、焼き物といった食器・はしへのこだわりなど「目で食べる」ことに重点を置いた演出。
- ・ 客が料理人の料理する姿を見たり料理人と対話したりするなどの独特の様式。

2. 現在行われている保存措置(地域・民間レベルを含む)の概要

現時点で考えられる主な措置は以下のとおりであるが、今後、更に検討を行う。

(1) 食育基本法の制定

- ・ 法の中で、国・地方公共団体による食文化の継承のための活動への支援を位置付け。

※食育基本法

(食文化の継承のための活動への支援等)

第24条 国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。

(2) 学校給食における日本食文化保存の取組

- ・ 小中学校の学習指導要領で「学校給食と望ましい食習慣の形成」を記載。
- ・ 食に関する指導を行うため、小中学校に栄養教諭を配置。
- ・ 給食献立に地域の農産物を使用した伝統食を導入。
- ・ 米飯給食の週3回以上の実施を目標。

※小学校学習指導要領(抜粋)

第6章 特別活動

第2 各活動・学校行事の目標及び内容

[共通事項]

(2) 日常の生活や学習への適応及び健康安全

キ 食育の観点を踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成

(3) フード・アクション・ニッポンによる国民運動の展開

- ・ 国産や旬の食材の利用促進による健康へのプラス効果等を啓発。
- ・ 各地の行事食や年中行事に関連した食のレシピの紹介、情報発信。

(4) 郷土料理を地域の食文化として保存

- ・ 農林水産省では平成19年度「郷土料理百選」を選定し、全国に情報発信。また、体験学習を通じた保全・継承の取組を支援。
- ・ 青森県（平成19年度）、岩手県（平成14年度）等では各地域の郷土食を食文化遺産として認定。

(5) 伝統的工芸品産業の保全・継承

- ・ 国は漆塗りの器・はし、焼物等の保全・継承すべき伝統的工芸品を指定（伝統的工芸品産業の振興に関する法律）。
- ・ 国・地方自治体は指定された工芸品の作製技法の保全や後継者育成等の取組を支援。

(6) 伝統的な行事との結びつきの中での日本食文化の保存

- ・ 新嘗祭では「新米を食する」行為により感謝を表現。
- ・ 各地の祭礼等においては行事食としての食事が存在。