

無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書

A 締約国

複数の国による推薦の場合は、当該締約国で相互に合意した順に並べる。

日本

B 当概要の名称

B-1 英語・仏語による名称

公表資料に記載される正式名称（200文字以内）

WASHOKU: Traditional Dietary Cultures of the Japanese

B-2 原語による名称（可能な場合）

英語・仏語の正式名称（B-1）に対応する母国語による名称（200文字以内）

和食；日本人の伝統的な食文化

B-3 別称（ある場合）

正式名称（B-1）に加え、一般に知られる別称がある場合は記載すること。

C 関係する社会、集団、可能であれば個人の名称

推薦された当該要素に関連する一又は複数のコミュニティ、集団、可能であれば個人を明確に特定すること（150語以内）。

基本的に、提案された要素に関するコミュニティは、北は北海道から南は沖縄まで、日本全国に住む全ての日本人で構成される。これには、様々な地域コミュニティや集団、個人も含まれる。

農村部では、一関もち食推進会議などの各地に多数形成されている郷土料理の知識や技術を保護しその伝承活動に取り組む運動を行っている草の根グループが当該要素の主たる関係者である。都市部では、草の根グループに加えて当該要素の継承を支える料理のインストラクターもまた関係者である。

D 要素の地理的位置と範囲

要素の分布の状況に関する情報、可能なら中心となる地域を示すこと。関係する要素が隣接する地域で実践されている場合は、その旨を記載すること。（150語以内）

「和食」は当該締約国の地域全体で行われている。

当該要素は基本的な共通要素を持つ一方で、北は北海道から南は沖縄まで地理的条件や歴史的背景により、豊かな多様性を表している。このため、それぞれの「和食」のジャンルごとに、それぞれ中心となる地域がある。例えば、仏寺の宗教的料理や茶の湯の席での料理と

いう食文化は首都としての長い歴史を持つ京都が、新鮮な魚を用いる寿司文化は海に近い東京がそれぞれ中心となっている。2011年3月の地震により深刻な被害を受けた東北地方は、鍋料理文化の中心のひとつである。また、魚、農産物、山菜など食材の多様性に応じて、全国各地に多様な郷土料理が存在しており、それぞれ中心となる地域がある。

E 連絡窓口

推薦文書の責任者の関係する名前、住所、その他の連絡先を記載すること。メールアドレスを記載できない場合は、FAX番号を記載すること。

複数国による申請の場合は、推薦文書に関する主な連絡先として指名された1名のほか、各国ごとに1名の連絡先を記載すること。

役職：

姓：

名：

組織：文化庁文化財部伝統文化課文化財国際協力室

住所：〒100-8959東京都千代田区霞ヶ関3-2-2

電話番号：

FAX番号：

メールアドレス：

備考：

役職：

姓：

名：

組織：農林水産省大臣官房政策課食ビジョン推進室

住所：〒100-8950東京都千代田区霞ヶ関1-2-1

電話番号：

FAX番号：

メールアドレス：

備考：

1 当該要素の特定と定義

「当該要素が条約第2条で定義された無形文化遺産を構成する」ことを示さなければならない。

該当する分野を選択。

- 口承による伝統及び表現（無形文化遺産の伝達手段としての言語を含む。）
- 芸能
- 社会的慣習、儀式及び祭礼行事
- 自然及び万物に関する知識及び慣習
- 伝統工芸技術
- その他（ ）

この項目は現在の当該要素が持つ全ての重要な特徴に言及すること。

以下について、委員会は結論を得るための十分な情報を受け取る、

- a 当該要素が関連する器具、客体、作品、文化的な空間を伴った慣習、表現、知識、技術に該当すること。
- b 社会及び集団、場合によっては個人が当該要素を自らの文化的遺産の一部として認識していること
- c 世代から世代へと受け継がれ、その環境や自然との相互作用、彼らの歴史に対応して社会や集団により絶えず再構築されているものであること
- d 当該要素が「アイデンティティや継続性といった感覚」を内包する社会や集団を提供していること
- e 既存の人権に関する国際的な文書並びに社会、集団及び個人間の相互理解並びに持続可能な開発に関する要請に適合すること

過度に専門的な記述は避けるべきであり、提出国はこの項目が当該要素に係る事前知識や経験のない者にも説明しなければならないことを認識すべきである。推薦書では当該要素の歴史、起源や大昔の状況について詳細に触れる必要はない。

- (i) これまで見たり、経験したりしたことのない読者に対して紹介するような当該要素の短い要約を記すこと（250語以内）。

「和食」は、日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神に則り、人と自然との融合のもとに食事を摂ることにより家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習である。それはまた、この精神に則って食材の自然な味を最大限生かして調理したり自然の美しさを表現したりするための自然及び万物と密接に関連した知識や慣習でもある。それは正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に関連し発展してきている。またそれは環境や自然との相互作用、歴史に対応して社会や集団により絶えず変化してきた。

「和食」と自然との関わりは、次のように重層的である。

「和食」で使われる食材と自然との関係では、明確な四季の移り変わりや地理的多様性に

より、四季折々の国土に根ざした新鮮で多様な海の幸、山の幸が利用されている。これらの食材の自然本来の持ち味を引き出し、また引き立たせるため、加熱や加工を最小限に留め、またうま味を多く含む出汁の使用や刺身包丁などの独特な調理道具を使用した調理技術などの工夫が重ねられている。「和食」の食事ではこれらの多様な食材をバランスよく摂ることによって、健康的なものとして知られている。

また、地域の風土に即した発酵技術が発達しており、多様な発酵調味料が用いられる。その上、食事を引き立たせるための酒が「和食」に伴ってしばしば出される。

さらに、食事の場と自然の関係では、自然の美しさや季節の移ろいを表現するため、料理に葉や花、竹などの自然素材をあしらったり、季節の花などを飾り包丁により表現したりする手法が「和食」では発達している。季節にあった装飾品や陶磁器や漆器などの食器などにより美しく食卓や部屋をしつらえることもまた、「和食」と密接に関連して発達している。

このように、「和食」は「自然の尊重」を基本的精神として、料理、社会的連帯の形成、健康と持続可能な開発の促進、美意識向上等を含む包括的な社会的習慣である。

- (ii) 誰が当該要素の担い手又は実践者であるか。当該要素の実践や伝承に特別の責任を持つ人達の特定の役割や特定の分野が存在するか。存在する場合は、それはどのような人達で、どのような責任を有するか記述すること（250語以内）。

実践者は全ての日本人である。

担い手は以下のとおり。

1) 家庭

両親や祖父母が、当該要素を家庭で子孫に継承伝達していく担い手である。彼らは子どもたちに「和食」の基本的な精神やマナー、知識を教える。例えば、新年を祝うため、家族が全員集まって新年のごちそう（おせち）を分け合う。おせちの具にはそれぞれ縁起を担いだ意味があるが、年長者はそれを子供たちに教える。

2) 地域コミュニティ

地域コミュニティの年長者や料理の熟達者が、地域の行事や祭事における食文化の担い手である。加えて、近年では、核家族化の進展により家庭内で当該要素を継承し伝達する機会が減ってきていることから、地域コミュニティが親の代わりに基本的な「和食」の精神、マナー、知識を伝承する役目を負っている場合もある。

3) 草の根グループ

郷土の食文化を保護伝承するために各地に多数設立されている草の根グループが、特に地域コミュニティの衰退傾向が著しい農村部においては、地域コミュニティや親に代わって「

和食」の伝承を担う場合がある。

4) 学校の教員及び料理のインストラクター

学校の教員が、家庭や地域コミュニティや草の根グループが行う後世への当該要素の伝承活動を支える重大な役割を担っている。また、都市部においては、料理のインストラクターも同様の役割を担っている。

5) 工芸製作家

調理用具や季節に合わせた飾り物や食器を作る工芸製作家もまた担い手である。

(iii) 当該要素に関連する知識や技術は今日までどのように伝承伝達されているか（250語以内）。

例えば家庭料理の味付けのような「和食」に関連する基本的な知識や技術、またその精神は、家庭では「おふくろの味」と呼ばれるように両親や祖父母から子孫へと伝えられてきた。同様に、地域の行事や祭事に関する食文化は地域コミュニティの年長者から若い世代へと伝えられてきた。これらの精神や文化的知識・技術は、主に口承や実践により、食事や行事を共にすることで継承されてきた。

草の根グループもまた、正規の又は正規でない教育（例えば、学校での伝統的な食文化についての授業、地域行事の際の郷土料理の実演・提供、郷土料理教室等）を通して子どもや若者たちに「和食」に関する知識や技術を伝えている。

学校の教員は、全国の学校で家庭科などの授業や給食等を通して「和食」に関する知識や技術を伝承しており、子どもたちに伝統的な郷土料理に触れる機会を与えている。

さらに、料理のインストラクターは、都市部における料理教室やイベントにおいて「和食」に関する知識や技術を伝達する。

和食の専門知識や技術はプロにより維持され、独特な徒弟制度の中で弟子へと伝承されてきており、「和食」に関する専門知識を一般に伝えるのに貢献している。このような専門知識や技術は、13世紀より幾多の料理本としてまとめられており、一般市民が伝統的な料理や他地域の郷土料理を知る一助となっている。

(iv) 当該要素は、今日、コミュニティに対してどのような社会的、文化的機能や意義を有しているか（250語以内）。

社会的には；

「和食」は、食事の時間を共にし、自然の恵みである料理を平等に分け合うことで家族や地

域コミュニティメンバーの絆を強めたり、社会関係資本(social capital)の基盤を形成したりする役割をもっている。例えば、全国各地で諸行事においてお供えの餅を家族や地域で分配する慣習や、東北地方で収穫後の時期に行われる芋煮会と呼ばれる、村全体から集まった参加者が共に一つの釜で芋煮を作り、それを分け合う社会的慣習は、仲間意識や連帯感を強化するものである。

また、「和食」において日常的に供される食事は、動物性油脂を多用していないことや、コメを主食とし、味噌汁、魚や野菜・山菜などのおかず、漬物を基本的な構成としてバランスがよいことから、健康によく、日本人の長寿や肥満防止に役立っている（平均寿命 83 歳、肥満率 3.9% : OECD Health Data, 2011）。

文化的には；

「和食」が基礎としている「自然との調和」は日本における様々な芸術や文化の基礎となっている。「和食」の「和」という言葉は元来「日本」を示す言葉であるが、「調和」という意味も持つ言葉である。このことは「和食」が日々の実践を通じて日本人としての文化的アイデンティティを強く想起させ、再構築するものであることを示唆している。例えば、食事の前に「いただきます（謹んで受け取ります、の意）」という言葉が発する習慣は、食材の生命や生命を育んだ自然への尊敬の念を想起させている。

日本人は食材の「旬」を貴ぶ習慣がある。このため、旬の初めのものは旬への期待感から同じ食材であっても異なった名前と呼ばれる場合がある（例えば、同じ鰹でも旬の初めは初鰹と呼ばれる）。このような自然の循環の中で味の変化を楽しむ文化は、日本人に明確な季節の変化を再認識させるものである。

また、和食の様々な地域食材は日本人に各地域の自然風土の豊かさを感じさせる。この感覚は郷土や伝統への愛着を形成し、維持するのに役立っている。

(v) 既存の人権に関する国際的な文書、コミュニティ、集団及び個人間の相互尊重または持続可能な開発に関する要請に適合しない部分があるか（250語以内）。

人権に関する国際的な文書に適合しないものはない。

また「和食」では、人々が自然と調和した居心地のいい空間で共に食事をとることにより、性別や世代、文化の違いなど様々な背景を持つ人々の間にも対話が促進される。この対話の促進により、個人間、ひいては集団やコミュニティ間の仲間意識が醸成され、相互理解が進む。このように、コミュニティ、集団及び個人間の相互尊重の要請に適合するものである。

「自然の尊重」という「和食」の精神は持続可能な開発にも合致するものである。例えば

、日本各地で、自然の恵みである食材を最大限に利用するために魚のあらを「あら汁」として調理したり、食材を腐らせることなく食べきるための干物や漬物のような食材の保存技術が発達したりしている。このような様々な食材の価値を最大化し多用途に用いる方策は、和食の中でよく使われる「もったいない」という言葉でも表され、資源の最大有効活用を促進することによって持続可能な開発に貢献する。また、「和食」の精神に則って新鮮な地元の食材を利用することは、食材の運搬に伴う二酸化炭素の排出（フードマイレージ）をより少なくする。さらに、旬の食材を使用することはハウス栽培と比べ二酸化炭素の発生を抑制する。これらは、地球温暖化の防止につながるものである。

このように、当該要素の記載はコミュニティ、集団、個人間の相互尊重及び相互認識、持続可能な開発に適合するものである。

2 認知及び認識の確保並びに対話の奨励への貢献

基準R. 2「当該要素の記載が、無形文化遺産の認知と認識の確保並びに対話の奨励に貢献し、もって世界的な文化の多様性への反映と人類の創造性の証明に資する」ものであることを示さなければならない。

(i) 当該要素が代表リストへ記載された暁には、どのようにして、無形文化遺産全般の認知の確保に貢献するか、また、その重要性についての地域、国内及び国際的な認識を高めていくか（150語以内）。

「和食」は、バランスがよく健康的な食事による健康増進と長寿及び肥満防止に役立つという独特な社会的慣習であることから、その記載は、無形文化遺産が健康増進という新たな役割を持つことに光を当てるものである。具体的には、無形文化遺産全般の認知の確保に資するとともに、特に生活習慣病が社会問題化している現代社会においては、健康が人々の関心事項となっていることから、日本国内のみならず国際的なレベルにおける無形文化遺産の重要性の認識の向上に資するものとなる。

自然由来の食材を残さず最大限活用しようとする「和食」の記載は、無形文化遺産が持続可能な開発に反しないどころか、現代社会が持つ廃棄物の増加や天然資源の枯渇といった環境問題への解決に寄与するという新たな役割も有していることを示すものであり、無形文化遺産全般の認知の確保やその重要性が認識されることに資するものである。

(ii) 本記載がどのようにして、コミュニティ、集団及び個人の間に対話を奨励するか（150語以内）。

各地域コミュニティの食文化は独特であるが、「自然の尊重」の精神という共通の背景を有している。このため、一たび和食が代表一覧表に記載されれば、様々な地域コミュニティが、他の地域コミュニティの食と同様に地域行事や祭事についても興味をもつこととなるだろう。

またこのため、特にこれらの食文化の共通性や差異について議論するために開催される全国的な食の祭典において異なる地域間での対話がなされるであろう。

さらに、記載はフランスやメキシコ、トルコや地中海諸国（スペイン、ギリシャ、イタリアおよびモロッコ）といった既に代表一覧表に食文化に関する要素が記載されている国の実践者との間で、文化間の対話をもたらすであろう。

(iii) 本記載がどのようにして、文化の多様性や人類の創造性に対する敬意を醸成するか（150語以内）。

依然として地域ごとの多様性を色濃く残すのみならず、自然と万物に関連した知識や慣習とを基本として健康や持続的開発の促進に貢献する独特な「和食」という料理文化が記載されることは、日本のみならず世界各地において食の様式の標準化が進むなかでこれへの対抗に貢献し、人々に文化の多様性を示し、その保護を促進する必要性の意識を醸成するものとなる。

また、「和食」は、基本的な特徴を残しつつ、自然と歴史との相互作用や環境に対応した日本人の味覚の変化により継続的に変化してきた。また、輸送技術や保存技術の進歩により他の地域の食文化や外国の食文化を取り入れ、その時代に適合して常に変化してきてもいる。さらに、「和食」は技術や知識、工芸や場のしつらいなどの自然と融合した食文化に関連した包括的な文化的慣習の創造性を促進し続けるものである。このような創造性に満ちた和食の記載は自然と調和した人類の創造性を知らしめるものであり、またこれに対する敬意を醸成するものとなるであろう。

3 保護措置

基準R. 3、締約国は「保護措置は、当該要素を保護し、促進するように図られる。」ことを示さなければならない。

3. a 過去及び現行の保護の取組

(i) 関係するコミュニティ、集団、可能であれば個人によりどのように当該要素の活力(viability)を確保しているのか。これら(コミュニティ等)が現在や過去においてどのように主導権をとってきたか(250語以内)。

「和食」の活力は、基本的に家族内を中心として日々の実践で確保されてきている。

しかしながら近年、核家族化の進展や地域社会の弱体化、食の生活様式の標準化の進展などにより、「和食」の存在感と活力は徐々に失われつつある。

このため多くの関係する地域コミュニティや集団、個人は当該要素の活力を確保するために取組を行ってきた。

1) 機会の提供と教育

地域の食文化や郷土料理を保護、伝承、再活性化するため、多くのボランティアや草の根グループが料理教室の開催などの活動を行っている。例えば、草の根グループ（霧島食育研究会）はベテラン主婦の協力の下、郷土の家庭料理を伝承する塾を開催してきた。

また東京や京都などの都市部においては、料理のインストラクターや研究者が自発的に講座を開き、若者や子どもたちがうま味などの味覚について学習する場を提供している。

2) 文化交流

主として都市と農村の文化交流を目的に、いくつかの草の根グループがエコツーリズムを実施してきた。例えば、ロハス越前や山菜の里いびでは、都会の子どもが伝統的な食文化を含む田舎の生活を経験できるようなツアーを開催した。

3) その他

地域の伝統食の保存に取り組んでいるグループは、全国350地域に住む5000人の年長者からの聞き書きで編纂した、「日本の食生活全集」（15000点もの郷土料理を収録した最大級の食文化のデータベース）を出版している。

さらに、知識の普及のため、はしや寿司、地域の伝統食など、「和食」の伝統に関する資格検定を実施している団体もある。

関係する社会、集団又は個人による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承（特に、正規の又は正規でない教育を通じた）
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

(ii) 締約国はどのように当該要素を保護しているのか。限りある資源のような外的、内的制約を明確化すること。この観点から過去及び現行の取組は何か（250語以内）。

食のグローバル化の進展等による社会経済構造の変化に伴い、食生活の乱れ、伝統的食文化の喪失などの食に関わる問題が発生している。このため、政府は以下のような取組を行ってきた。

1) 食育の展開

国は、2005年に世界的に見てもユニークな食育基本法を制定し、下記の条文のように伝統的な食文化の継承を支援することとした。

「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。」

この法律に基づき、食育推進基本計画が策定され、また、全国大会において多くの団体が様々な郷土料理の展示や紹介を行っている。さらに、国は、地域の食文化の伝承に取り組むボランティアを表彰している。

2) 国は、選定された各地の伝統的な郷土料理について全国に情報提供することにより、地域の活性化と都市農村交流を支援している。

3) 国は、食器などの食文化に係る伝統的工芸品を指定し、技術・技法の保護・保存や後継者育成等に取り組んでいる。

4) 国は「和食」の発展に貢献した熟達者の表彰を行っている。

締約国による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承（特に、正規の又は正規でない教育を通じた）
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

3. b 今後の保護措置

この項目では、実行される予定の保護措置、特に当該要素を保護し、促進する意図を持つ取組について特定し、記述しなければならない。

(i) 当該要素の活力(viability)を将来においても維持するためにどのような措置が取られるか。特に、記載や一般の注目を集めたことによる意図しない結果に対しどのような措置を取るか(750語以内)。

和食の活力を確保し、特に、過度の商業化のような記載や一般の注目を集めたことによる意図しない結果から、当該要素を守るため、全国各地からこれらの保護措置が提案された。

1) 食育活動への参画の拡大

a) 郷土料理等に触れる機会の創出

多くの地域コミュニティや地方自治体では子どもたちに「和食」を伝承するため、学校給食や地域の行事において、郷土料理の提供を始める、または拡大する予定である。特にある地方自治体では、学校給食において地域の伝統料理を地域の伝統的な工芸品である漆器で提供し、伝統料理を継承するとともに漆器の使い方の教育に取り組むこととしている。この取組は、伝統的な食事と工芸品の両方について体験する機会を与える。

(例：一関もち食推進会議、鶴岡市食育・地産地消推進協議会、鯖江市)

b) 正規の又は正規でない教育

いくつかの草の根グループや地方自治体では、家族や学校、生産者、民間団体の協力のもと、あらゆる世代・立場の人への食育を実施する予定である。すなわち、幼児や小学生に対する料理教室、給食時の地域の食材や郷土料理に関する教育、母親・父親に対する伝統料理教室、伝統料理や地場産品の良さを理解するためのガイドブックの作成などである。(例：庄内浜文化伝道師協会、小牛田地域精進料理の会、小浜市、富士宮市)

c) 食生活改善のための指導

いくつかの食育指導者団体は地域コミュニティの協力の下、健康的な伝統食を用いて食生活の改善指導を行う予定である。このことは和食の再認識につながるであろう。(例：羽咋市食生活改善推進協議会、静岡県地域女性団体連絡協議会、岡山市農業協同組合女性組織協議会)

d) 文化交流

いくつかの草の根グループは、自らの地域コミュニティにおける地域の和食の伝統を守るために伝統食材を生産し続けることがいかに大切かを消費者が知るようになるため

、生産者（農家や漁家）と消費者を結びつけるプログラムを開始しようとしている。また、いくつかのグループでは都市生活者が情報を手に入れやすくするため、雑誌やウェブサイトで地域の食文化に関する情報を紹介する計画である。（例：群馬県スローフード協会、山形県グリーンツーリズム推進協議会）

2)人材育成

a)ボランティアの訓練

食育指導者を支援するため、各地域コミュニティで多くのボランティアがサポーターとして訓練されるであろう。彼らは学校や幼稚園、コミュニティセンターにおいて味覚や食材、料理技術について教える予定である。（例：伊佐市食育推進協議会、京都市）

b)匠の登録

いくつかの機関や地方自治体では、地域の和食の伝統に関する知識や技術の保持者を匠として登録する制度を提案している。これらの指導者のリストは公開され、興味を持ち継承したいと考える者が彼らに指導を依頼することをより容易にするだろう。（例：秋田やまもと農業協同組合、北海道、岩手県、香川県、大野市）

c)専門家のための高等教育

地域の大学と民間団体が協力して、「和食」の継承を支援する料理の専門家や研究者の育成を行うための高等教育機関を設立しようとしている。（京都府）

3) 伝統食材の保護

伝統的な食文化に欠かせない伝統食材を生産し続けるため、いくつかの草の根グループや地方自治体は地域の伝統野菜の保護・生産推進を行う予定である。また、いくつかの地方自治体は伝統食材の特徴を人々に伝えるための認証制度の目録を拡張する予定である。このような取組は農家・漁家を元気づけ、「和食」の活力と多様性の維持に役立つだろう。（例：スローフード・にいがた、京都やましる農業協同組合、長野県）

これ以外に、和食に関する知識や技術を正しく継承するために以下の保護措置が提案されている。

4)調査・研究

いくつかの学会や研究機関は、地域の「和食」を正しく記録するため、またその機能や意義を知るために様々な調査や研究を行うこととしている。（例：日本家政学会、日本食育学会、沖縄県栄養士会、日本伝統食品研究会）

5) 食文化の普及

シンポジウムやセミナー、地域の展示会のような全国各地で行われる文化イベントにおいて、その地の食文化の魅力を伝えるため、各地の様々な食文化が展示される。例えば、ある草の根グループでは様々な寿司の原型である「鮎ずし」を始めとした地域に伝わる郷土料理について調査した結果を普及していく。このことは出展者と他地域の参加者との間に対話を促進するだろう。（例：滋賀の食事文化研究会、愛媛県農山漁村生活研究協議会、山菜文化研究会）

6) モニタリング

2012年に「日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会」が申請に賛同する地域コミュニティや集団、個人の参画の下で結成された。彼らは2003年条約に則った保護措置の実施や記載の意図しない結果を要因とする過度の商業化についてモニタリングすることを計画している。また、疑わしい状況に気付いた場合は、彼らが当該団体に警告する仕組みを計画している。

(ii) 締約国は今後の保護措置の実施をどのように支援するのか（250語以内）。

提案された保護措置の実施を支援するため、政府は以下の取組を行う。

1) 食育活動の推進

国は、食育推進基本計画に沿って、生涯食育の普及を行うとともに、地方公共団体や食育を実施している団体などが行う食文化の継承のための活動の支援に取り組み、必要があれば財政的支援を行う場合もある。

例えば、学校給食において郷土料理等の献立を取り入れられるよう推進する。

2) 地域食材の保護の支援

国は、伝統的な技法により生産された地域固有の農林水産物・食品の保全に資する地理的表示の保護制度を導入する。

3) 日本食文化の普及

国は、食料・農業・農村基本計画に基づき、日本食文化に関する国民への情報発信の取組強化や農村部の食文化に対する都市住民の理解促進等の取組を支援する。

国は、「和食」について知らせるための展覧会の開催を予定している。

国は、日本の食文化について概要をまとめた入門書やDVDを制作するとともに、地方の食文化を活用した地域の活性化についてのマニュアルをまとめることを予定している。

4) モニタリングの支援

国は、保護措置の実施や過度の商業化を防止するための「日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会」が行う監視の取組を支援する。

(iii) コミュニティ、集団、個人が今後の保護措置の計画段階でどのように関わってきたのか。また、実施にどのように関わっていくのか（250語以内）。

多くの地域コミュニティ、集団、個人が保護措置の計画作成に自主的に参画してきた。また多くの地域コミュニティや集団は、地方自治体や中央政府に保護措置を提案した。彼らは指導者として、または実践者として主体的に保護措置の実施に関わっていくつもりである。

例えば、

一関市や鶴岡市においては、計画段階から地域の食文化の継承に携わる草の根グループが市の計画作成に関与し、伝統料理の提供にも主体的に運営していくこととした。

小浜市では、草の根グループや栄養士、食育サポーターや老人クラブなどが参画し会合を重ね、地方自治体の支援の下、保護措置を計画した。彼らは各年代への食育を進めるため、それぞれの立場で措置を実施していこう。また、美里町小牛田地区では、地域の女性グループが自主的に地域の伝統料理の継承のために話し合いを重ね、料理のレシピの作成や中学校での料理教室などの取組を実施しようとしている。

大野市では、市民がボランティアで伝統料理を教える授業を企画し、教えようとしている。

京都市においては、計画段階から大学や小中学校及び料理の熟達者が参画し、また、その実行段階においては熟達者がボランティアの支援の下、子供たちや学生に対し、「和食」についての教育を実施しようとしている。

また、地方公共団体や学会、NPO、民間団体など多くの地域コミュニティや団体、個人（約500）が、提案された今後の保護措置を実行する意思を表明しており、学校や地域コミュニティまたはイベントなどで計画される活動に参画するだろう。

3. c 保護措置に責任を持つ組織

責任を持つ組織の名前、住所、その他の連絡先。可能ならば、当該要素の地域的管理、保護に責任を持つ連絡窓口など。

組織の名前：日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会

責任者：熊倉功夫

住所：

電話番号：

F A X 番号：

メールアドレス：

4 推薦過程における社会の参画、同意

基準R. 4、締約国は「当該要素は、関係する社会、集団、可能であれば個人のできる限り幅広い参画及び彼らの任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意に基づいて推薦される。」ことを示すこと。

4. a 関係する社会、集団及び個人の推薦過程への参画

関係するコミュニティ、集団、可能であれば個人が推薦過程の全ての段階において、どのような手法で能動的に参画しているかを記述すること。

締約国が、地方及び地域の政府、近隣の社会、NGO、研究機関、専門家集団及びその他の団体など他の様々な関連する団体の参画を伴って推薦を準備することを奨励されている（500語以内）。

近年の地域社会の弱体化や食の生活様式の標準化の進展の影響により、「和食」の存在感が徐々に失われつつある事実を憂いて、各地のコミュニティ、集団、個人はそれぞれの食文化の伝承活動に奮闘してきた。

例えば、一関市では、伝統食であるもち文化の継承に取り組んでいる市民グループである「一関もち食推進会議」は伝統的な郷土料理に関係する食事マナーを実演する授業を行ってきた。

このような各地における保護活動の盛り上がりの結果、伝統的な食文化の伝承活動を加速するための一つの手段としての代表一覧表への記載の有用性について調査するため、当該要素を提案しようとする関係者達は、有識者の協力を得て、検討会を設立し議論を開始した。検討会における議論の過程は随時公表され、食文化を継承していこうと奮闘していた多数の地方自治体や草の根グループ、農業者・漁業者団体、郷土料理の熟達者や学術団体などが次々と議論に参加した。

例えば、鶴岡市では、市民、生産者、郷土料理の熟達者が参加し、伝統的な食文化の継承、再構成について議論するとともに、保護措置を計画し、提案した。同様に、郷土料理や伝統的な食事作法を伝える女性による草の根グループである新潟県の岩沢まごころ市は、この活

動を知り、保護措置を提案した。また、京都府では、京都府と地域の食文化の伝承に取り組むいくつかのグループが共同で、伝統料理や地元料理の熟達者などの関係者による議論を行い、保護措置を提案した。

また、検討会は全国9地域において意見交換の会議を開催した。地方公共団体や地域の伝統料理、郷土料理を保存する草の根グループ、料理学校関係者、食育関係者、研究者、食品関係団体等の多くの参加者から、申請や保護措置についての意見が得られた。

さらに、検討会は2011年に日本の食文化についての国民の意識を確認するため、アンケート調査を行った。調査にはあらゆる世代、性別からなる3000人以上が参加し、98%の人が和食の保護・継承は重要だという認識を示した。この結果は記載の有用性の認識を強めた。

このほか、全国紙や地域紙などにおいては、日本の食文化を無形文化遺産に提案することについての記事が多く掲載され、これにより更に多くの草の根活動グループが議論に参画するようになった。

検討会はこれらの議論を取りまとめ、政府に対し和食を代表一覧表に申請するよう促した。

この申請書は、これらの収集した情報や議論の結果、保護措置の提案を基に記載している。

4. b 推薦に対する任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意

関係する社会、集団、又は可能であれば個人による当該要素の推薦に対する任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意は、書面や同意の記録を通じ、または、締約国における法体系及び社会や集団の様々な多様性に従ったその他の方法により示されるものとする。委員会は、標準的又は定型的な宣言より、同意するコミュニティの多様な幅を持った表明や証明を歓迎する。必要であれば、英語又は仏語と同様、母国語でもなすべきである。

このような同意を示す情報を添付し、また以下に、どのような文書を相手方に提供したか、どのような様式を相手は受け取ったかを示すこと（250語以内）。

前述の2011年に実施されたアンケート調査の結果によると、「『和食』をユネスコの無形文化遺産に登録しようとすることを支持しますか」との質問に対し、92%の人々が支持を示している。（検討会が2011年9月に実施した日本の食文化についての国民意識調査。全国の20歳以上のすべての世代、性別からなる3134名から回答を得た。）

また、検討会は、無形文化遺産条約の概要、日本の無形文化遺産、世界における食に関する無形文化遺産の概要などの参考情報と共に、検討会における議論の状況を随時公表した結果、「和食」を継承しようとする約1500の地域コミュニティ、団体、個人が、本推薦に対して任意の、かつ事前に情報提供を受けた上で同意する文書に署名している（文書は同封）。賛同の代表的な例として、以下の団体を挙げる。（本推薦に対して同意を示している地域コミュニティ、団体、個人の全てについては、そのリストを別添する。）

・北海道 アグリネットななえ

- ・一関もち食推進会議
- ・小牛田地域精進料理の会
- ・秋田やまもと農業協同組合
- ・鶴岡市食育・地産地消推進協議会
- ・庄内浜文化伝道師協会
- ・群馬県スローフード協会
- ・ロハス越前
- ・スローフード・にいがた・岩沢まごころ市
- ・山菜の里いび
- ・滋賀の食事文化研究会
- ・愛媛県農山漁村生活研究協議会
- ・NPO法人霧島食育研究会
- ・沖縄 食の風
- ・京都やましろ農業協同組合

等

4. c 当該要素へのアクセスを管理する慣行の尊重

無形文化遺産の特定の側面又はそれに関する情報へのアクセスは、例えば、特定の知識の秘匿性の維持などのため、法制的なものも含む社会慣行により制限されている場合がある。そのような慣行が存在するか否かを示し、もし存在するならば、当該要素の登録と保護措置の実施がこの無形文化遺産の特定の側面へのアクセスを管理する慣行を十分に尊重していることを示すこと（条約第13条）。この尊重を確実なものとするのに必要となるであろう特定の措置について記述すること。もし、このような慣行が存在しない場合、それについて明確に記述すること（250語以内）。

「和食」は日本で広く行われている慣習であり、各家庭において独自の料理法を持ち口承で伝えられているが、秘密等のアクセスを管理する慣行は存在しない。例えば、料理法に関する知識や技術はレシピや本、記事、映像、HPなどの公表物として公開されている。

4. d 関連する社会組織又は代表者

関連する社会機関、代表者、NGOの名前、住所、他の連絡に必要な情報。

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会

5 当該要素の目録への掲載

基準R. 5にしたがって、締約国は「当該要素は条約第11条及び12条で定義されているような提案国の領域内に存在する無形文化遺産の目録に含まれている。」ことを示さなければならない。

当該要素が含まれる目録、目録の維持に責任を持つ組織・機関を特定しなければならない。目録が条約、特に条約第11条b（認定に際しての社会、集団及び関連するNGOの参画）、第12条（目録の定期的な更新）に対して整合性を持って作成されていることを示すこと。

当該要素の登録に先立ち、目録への掲載が完了していることが要求されるわけではない。むしろ、提案国は一又はそれ以上の目録の整備や更新を行っている途中かもしれないが、登録された当該要素は改訂中の目録に含めておく必要がある。

当該要素の目録への掲載を示す文書を添付するか、又は目録が掲載されているウェブサイトを示すこと（200語以内）。

当該要素は、3.a及び3.bに記載したとおり、国は条約第11条(a)で定める保護措置をとっている。

国は4.a及び4.bに記載したとおり、条約第11条(b)で定める社会、集団及び個人の参画を得て当該要素を特定し、無形文化遺産として認定した。当該要素を認定するに当たっては、国が設置する文化審議会文化財分科会及び「無形文化遺産保護条約に関する特別委員会」において審議を行った。

当該要素を、第12条に定める目録に掲載するに当たっては、(a)文化財保護法による指定又は選定に基づかない「新たな分野」を創設すること、(b)当該要素を「新たな分野」に属する無形文化遺産として掲載すること、の2点について、分科会及び特別委員会において審議を行った。

特別委員会における合計3回の審議及び分科会での審議を経て、当該要素は無形文化遺産として認定されるとともに目録に掲載された。目録はこの申請文書に添付されている。文化庁は当該目録の維持に責任を持っている。目録は文化庁により定期的に更新されている。

6 付属文書

6.a 追加文書

下記のビデオ以外の文書は必須であり、提案の評価・審査に用いられる。また、記載されたのちの認知活動の一助ともする。これらが提案に含まれていること及び説明書に従っていることを確認するため、該当部分にチェックを入れること。下記以外の添付品は受け取られず、また返還もされない。

- 10枚の高解像度写真
- 写真の権利譲渡書（様式 ICH-07-photo）
- 編集されたビデオ（最大10分）（評価と可視化のため強く推奨）
- ビデオの権利譲渡書（様式 ICH-07-video）

6.b 主な公開されている参照情報

提出国は書籍、記事、映像音響素材またはウェブサイトのような主な公開されている参

照情報を要素に関する補足情報として、標準的な書誌書式でリスト化することができる。これらの作品は提案と一緒に送付されるべきではない。（1 ページ以内）

7. 締約国の代表者の署名

提案は、締約国に代わって権限を持つ者の氏名、敬称、提出日とともに署名により締結される。多国籍提案の場合は、各提出国の官吏の名称、敬称、署名をもってすること。

氏名：
敬称：
日付：
署名：