

和食文化の保護・継承の取組について

(令和6年3月)



農林水産省
北陸農政局



目 次

1. ユネスコ無形文化遺産に登録された和食
2. 農林水産省の保護・継承の取組について



1. ユネスコ無形文化遺産に登録された和食

ユネスコ無形文化遺産について



ユネスコ無形文化遺産とは

- 「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののこと。
- ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めるため、登録制度を実施。
- 2010年の「フランスの美食術」などの食に関する無形文化遺産が登録されて以降、食文化に関する無形文化遺産が増加。

※ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）：国際連合の専門機関の一つ。本部はパリ。

無形文化遺産の例



芸能（能楽）



社会的慣習・行事
（山・鉾・屋台行事）



伝統工芸技術
（結城紬）

フランスの美食術（2010年）



メキシコの伝統料理（2010年）



地中海料理（2010年）



ケシケキの伝統（2011年）



南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきた。

このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、2013年（平成25年）12月に、ユネスコ無形文化遺産に登録。



みんなで守り、未来へつなごう。

当初は、その登録内容を「会席料理を中心とした伝統を持つ特色ある独特の日本料理」としていました。

他国の申請状況も見つつ検討を重ねるにつれて、登録対象を広く日本人全体が担い手と言える内容に改めることとし、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、申請・登録されました。

- **和食文化は、単なる料理の1ジャンルでは語れない。**

和食文化は、日本人が古来より受け継いできた「自然の尊重」の精神に立脚した、日本人の生活の諸側面を形作る大切な文化。

- **しかし、食の多様化が進むにつれ、パン食が進み、米の消費量が減少。**

正月におせち料理を食べない人が増えるなど、日本から和食文化の存在感が薄れつつある。

- **もう一度、和食文化を見直し、次世代につなぐことが大切。**

政府は、ユネスコ無形文化遺産登録に向けての取組を実施し、2013年「和食」は無形文化遺産に登録された。

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴



和食とは

「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

