



2. 農林水産省の保護・継承の取組について

「食文化」の振興・普及による新たな価値の創造



- ユネスコ無形文化遺産登録を契機に国内外の評価が高まっている「日本食と食文化」は、**農業、食、地域、多様な食産業を支える基盤**であり、食育・健康増進、地域振興、輸出促進などの**多様な価値を国内外で創造**。
- 一方、食文化を巡る社会情勢や消費者の嗜好変化は大きく、根幹となっている食文化の保護・継承が困難に。
- このため、次世代への食文化の保護・継承、食体験によるインバウンド誘致や海外への普及等により好循環形成。

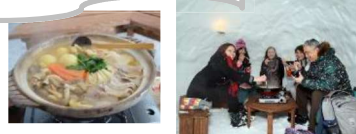
1. 国内の食文化の保護・継承

- 和食の継承等をはじめとした食育・健康増進
- 食料産業や異分野と連携した取組の推進
- 日本食文化の価値の見える化

①食育・②食料産業・
③地域振興



③地域振興・④輸出



2. 海外需要の取り込み・創出

- 訪日外国人に向けた食体験の提供 (インバウンド誘致)
 - SAVOR JAPAN
 - 食かけるプロジェクト



3. 海外への日本食・食文化の普及・輸出

- 日本食・食文化普及を担う人材育成
 - 海外日本料理人技能認定制度 等
- 日本食・食文化の発信拠点の強化・活用
 - 日本産食材サポーター店制度 等
- トップセールス等による日本食・食文化発信

④輸出



農林水産物・食品の輸出額の目標 5兆円（2030年）、訪日外国人旅行消費額 15兆円（2030年）

「日本食と食文化」を取り巻く国内外の状況



□ 「日本食と食文化」は、農業、食、地域、多様な食産業を支える基盤であり、食育・健康増進、地域振興、輸出促進などの多様な価値を国内外で創造。

訪日外国人旅行者食関連消費

5年間で**約2.3倍に増加**

H26:約6,000億円 ➡ R元:約1.4兆円

※観光庁及び日本政府観光局（JNTO）資料を基に作成

訪日外国人の訪日時の期待

「**日本食を食べる事**」が**約8割**と最多

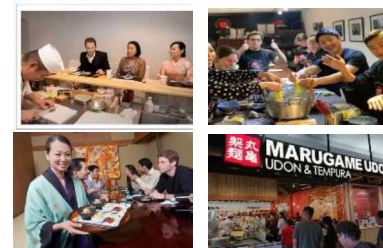
※観光庁「訪日外国人消費動向調査」2022年より

海外の日本食レストラン数

6年間で**約1.8倍に増加**

H27:8.9万店 ➡ R3:約15.9万店

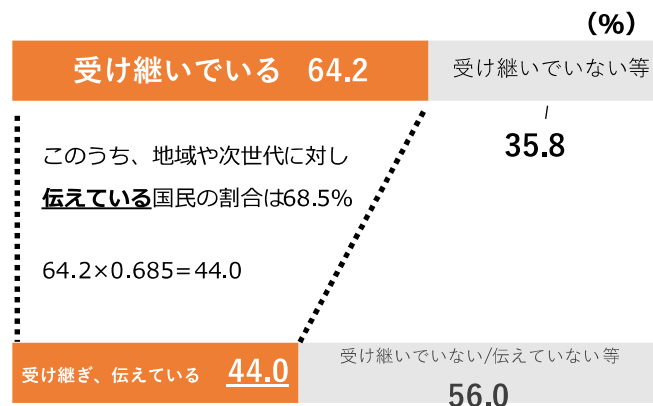
※外務省調べにより、農林水産省推計



□ 一方、食文化を巡る社会情勢や消費者の嗜好変化は大きく、根幹となっている食文化の保護・継承が困難に。

食文化や食べ方・作法の継承状況

あなたは、郷土料理や伝統料理など、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ますか。



出典：令和4年度 農林水産省「食育に関する意識調査」

郷土料理の継承状況

郷土料理の作り方を誰かから教わったり、受け継いだことや、誰かに教えたり、伝えていることはありますか。

■ ある ■ ない

● 教わったり、受け継いだこと



● 教えたり、伝えていること



出典：農林水産省「国民の食生活における和食文化の実態調査」
(令和2年2～3月調査)

和食文化の更なる価値創造に向けて (食文化振興小委員会のとりまとめ)

□ 国内における課題

- ・食文化は多様性が高く、かつ、変容性が高いという特性がある中で、食文化の特性を活かした保護・継承策とはどのようなものか。
- ・SDG s 等の新たな価値観や、コロナ禍に伴う行動変容から、家庭での料理習慣の復活、農泊や郷土料理への関心等の兆しがある中、次世代への継承を行うために「誰の」「どのような」取組を支援すべきか。

□ 国外における課題

- ・政府の輸出目標（2030年までに5兆円）、インバウンド目標（2030年までに6,000万人）の達成に向けた新たな政策の方向性を検討すべきではないか。
- ・コロナ禍による海外のマーケットニーズの変化に対応した新たな普及の方向性を検討してはどうか。

