



農林水産省の取組一覧

- ① 郷土料理のデータベース化・情報発信
- ② 地域における食文化の保護・継承活動の推進
- ③ 官民協働の和食普及プロジェクト
- ④ 和食文化継承人材育成の取組
- ⑤ 食育基本法に基づく第4次食育推進基本計画の決定
- ⑥ 地域の食・食文化によるインバウンド誘致
- ⑦ 多様な食体験の提供と輸出拡大の一体的な取組

※農林水産省が行っている和食・食文化の保護・継承に資する取組の一部を抜粋して紹介。

取組①-1：郷土料理のデータベース化・情報発信



うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴である、全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的に、令和元年に「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」のサイトを開設。

令和4年3月に、全国47都道府県の郷土料理（1,365品目）が勢ぞろい。

各地域で選定された郷土料理のいわれ・歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景等についてデータベースを作成し、情報を発信。

各都道府県ごとに「検討委員会」を設置し、次の基準で選定。

必須 1, 基本的に地元で入手できる食材を利用する	推奨 5, 地域において人気・愛着がある
必須 2, 歴史・文化・風習的な特徴、又は気候・風土を背景とした特徴があること	推奨 6, 都道府県内の地域バランスに著しい隔たりがないか
必須 3, 家庭・地域で作られ、継承されている。	推奨 7, 伝統的な郷土料理から、現代的な文脈で変容したレシピである
1,2品 4, 1～3（必須項目）に当てはまらないが、歴史的に残すべきだと考えられる。	推奨 8, 地域におけるメニュー化や新たなレシピなどの次世代に向けた“新しい価値”の提供がある



各都道府県別に、特色をコンパクトな映像にとりまとめ全世界に発信
石川県

いさぎの卵とじ（いさぎのたまごとじ）



主な伝承地域

穴水町周辺

主な使用食材

イサザ（シロウオ）、卵

各郷土料理ごとに「歴史・由来・関連行事」「食習の機会や時季」「飲食方法」「保存・継承の取組」を掲載

出典：農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」
https://www.aff.go.jp/j/keikaku/syoku_bunka/k_ryouri/index.html



取組①-1 : 【参考】うちの郷土料理 石川県

うちの郷土料理

食文化に伝えた大切な味

TOP ABOUT SEARCH&MENU AREA STORIES

SEARCH & MENU

石川県

ぶり大根

石川県の伝統食材を語るうえで欠かせないのが、ぶりである。初冬、「ぶりおこし」と...

あいまいぜ

三方を海に囲まれた能登半島。幸に代表される格の強い土産品によって、栽培される...

なすそうめん

かつて、そうめんの産地として知られていた石川県。一大産地だった能登半島の輪島市で...

いさぎの卵とじ

能登半島の中央に位置する穴水町。このまちの珍味として親しまれている食材が、イサ...

べか鍋

降雪があるものの冬の気運は遠慮に感く、夏は高温多湿になる石川県。独特の気候風土...

いとこ汁

石川県では、秋の伝統行事の一つに「能登講(ほうおんこう)」がある。これは、浄土...

にんごの昆布まき

日本海に突き出た能登半島は、古くから海運の要衝を担っており、地域外との交易や文...

じぶ煮

「じぶ煮」は、石川県を代表する煮物。鴨肉やすだれ、季節の野菜などを煮て食す...

きしず

加賀市の大聖寺は、かつて白山五院(白山寺の末寺のこと)の一つ大聖寺の門前町と...

さわらの昆布じめ

サワラの刺身を昆布でしめしたもの。サワラという、西京焼きなどに使われる「鱈(さ...

なまこの酢の物

能登半島の冬の味覚として定着する、なまこ。能登のなまこの歴史は、8世紀ごろまで...

五色生菓子

石川県は古来より餅を食べる文化が根づいている土地である。たとえば、能登に伝わる...

たけのこ昆布

かつて城下町として栄えた歴史都市金沢市の近郊の山は、現在、たけのこの産地として...

加賀太きゅうりのあんかけ

かつて城下町として栄えた金沢市では、藩政時代から特産野菜が継承されてきた。これ...

すいげん

「すいげん」は、輪島に古くから伝わる郷土料理の一つ。てんくさを煮て米粉を入れ、...

めった汁

「めった汁」とは、さつまいもや大根、人参といった根菜類を使った奥だんごの汁...

みたま

「みたま」とは、黒豆(黒大豆)ともち米を蒸した黒豆のおこわのことをい。地域や...

さざえめし/さざえべし

輪島市の輪島港から北へ約50km、日本海上に浮かぶ輪島、能登島(へくらじま)で...

メグスのだんご汁

メグスは、日本海、太平洋沿岸に分布する20cm程度の細長い魚。キスに似た見た目...

鯛の唐煮

尾鰭つきのタイを背開きにし、人参、ごぼう、きくらげなどを入れて煮た五目おからを...

なすのオランダ煮

金沢市では、地元で伝統的に栽培されてきた野菜を「加賀野菜」としてブランディング...

たらの子づけ

タラは石川県では欠かせない冬の味覚の一つ。県内で食べられているタラは、スケトウ...

真子の煮つけ

石川県で「タラ」といえば、スケトウダラではなくマダラのことを指すのが一般的であ...

押しずし

石川県では祭りや祝いごとのハレの日に「押しずし」が食べられる。金沢市では、許で...

かぶらずし

地産けしたかぶらに塩漬けしたブリを挟んだ、石川県を代表する伝統的発酵食品。従来...

大根ずし

「かぶらずし」と並ぶ、加賀を代表する伝統的発酵食品。身欠ニンジンと大根を、米と麹...

ひねずし

「ひねずし」は、塩漬けした魚を米とともに漬け込み熟成させた発酵食品。輪島市、穴...

いしる鍋

「いしる」とは、能登地方に伝わる魚骨のこと。「魚汁(うおしる)」が主なもの...

えびす / べろべろ

「えびす」は、とき卵の幕天寄せ、祭りや祝いごに欠かせない行事食である。江戸時...

はす煮

金沢市が認定するブランド野菜に「加賀野菜」がある。このブランド名が積極的に使用...

石川県

いさぎの卵とじ (いさぎのたまごとじ)

関連画像

画像の無断利用はできません。利用する場合は、「リシェン・著作権について」をご確認ください。ZIPファイルの解凍にはソフトウェア・アプリが別途必要になる場合があります。

画像提供元: 青木クッキングスクール

画像提供元: 石川県

主な伝承地域

穴水町周辺

主な使用食材

イサザ(シロウオ)、卵

歴史・由来・関連行事

能登半島の中央に位置する穴水町。このまちの珍味として親しまれている食材が、イサザである。イサザとはシロウオのこと。加賀地方では別名「すべり」とも呼ばれている。体長5cmから8cmほどのハゼ科の小魚で、安く遠く運ぶのが特徴である。穴水町の地元民が「存ぎ魚」とも呼ぶように、イサザ漁は春に解禁を迎える。産卵のために海から遡上したイサザが町内の河川にたくさん集まってくるのである。地元では、現在でも四つ下網を使った伝統漁法「ほうちよう」が春の風物詩になっており、たくさんイサザが網にすくいられる。2月1旬からとれ、生きたイサザを丸ごと食べる調理法は、2月中旬ごろが旬とされている。2、3匹をそのまま1人分程度で食べる。現在では、漁獲量が減り、食感と旨みに特徴の希少性がある。イサザの身が少し大きくなった4月か5月にかけては、料理のバリエーションも広がってくる。たとえば、汁の具や揚げ物、茶わん蒸しなどが多岐にわたる。そのうちの「いさぎの卵とじ」も定番料理の一つである。3月には同じシロウオが加賀、奥能登でも獲れ、すべりと呼ばれ食べられている。

食習の機会や時季

イサザ漁が解禁する、2月ごろから漁獲量が増える。それ以降はお祝いや贈り物や、お土産などにして食べられる。現在は、漁獲量が減り、比較的高価となったため、家庭の食卓に日常的に上ることが少なく、観光客向けの飲食店や観光施設などで提供されることが多い。穴水町周辺では家庭でもよく食べられている。

飲食方法

漁獲したイサザは卵とじや茶わん蒸し、すまし汁といったシンプルな調理法で食べられている。生きていながら調理するポイント、調理する場合は、三杯酢や三杯酢や、うずらの卵を落としてから飲みこむと美味である。ひと昔前は、イサザがとれたとれた。佃煮のような珍味もよく食べられていた。

保存・継承の取組

(伝承者の数、保存、SNSの活用、商品化等に関する取組等について)

近年は水質汚染などの影響もあり、イサザの漁獲量が減少傾向にあるものの、穴水町を代表する伝統食である。存続するため、町内で獲れた「いさぎまつり」が開催される。期間中は、調理法や卵、揚げ物などのイサザ料理のメニューを提供する飲食店もあり、そのなかには「いさぎの卵とじ」も含まれ人気を博している。

情報提供元: 「金沢・加賀・能登四季のふるさと料理」(著: 青木健子氏)

材料 (4人分)

レシピを印刷する

イサザ	200g	卵	4個
酒	大さじ4	みりん	大さじ2
薄口醤油	大さじ1	ほうれん草	50g

作り方

1

調味料を合わせて火にかけ、煮立ったらイサザを入れる。

2

ゆでて水気を絞り、2~3cmほどの長さで切ったほうれん草を加える。

3

火を弱めて、といた卵を少しずつ流し込み、卵に八分ほど火が通ったら火を止める。

レシピ提供元: 日本食文化情報発信サイト「SHUN GATE」

※レシピは地域・家庭によって違いがあります。

取組①-2：伝統食のデータベース化・情報発信



にっぽん 伝統食図鑑

地域固有の多様な食文化の保護・継承、輸出促進を目的にサイトを令和5年に開設。
伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食（地域の食材を用い、気候・風土など地域の特性を踏まえた工夫がなされ、長年製造されてきた加工食品）の特徴、歴史やアレンジレシピ等のデータベースを作成し情報発信。
令和4年度から数年間かけて全国47都道府県の品目を掲載する予定。
初年度となる令和4年度は3県で実施し、60品目の伝統食の情報を掲載。



農林水産省Webサイト
「にっぽん伝統食図鑑」
<https://traditional-foods.maff.go.jp/>



➤ 伝統食の選定基準

必須項目	加工食品であること、入手ができること、地域性があること、伝統的な製法または保存技術を用いていること、歴史性があること
推奨項目	持続性（公共性）があること、輸出可能であること

➤ 伝統食の分類

農産	穀類、豆类加工品、漬物、醤油・味噌・その他調味料 その他農産加工品
水産	乾物、塩漬け、調味加工品、練り物、くん製品、水産発酵品、節類、海藻製品、 その他水産加工品
畜産	畜産加工品
その他	菓子類、飲料

- ❑ 都道府県ごとに、地方公共団体、大学等研究機関、民間団体、民間企業、地方新聞社等の有識者を構成員とする地域検討委員会を設置。
- ❑ 地域検討委員会で選定した地域の伝統食20品目の歴史や由来、関連行事、アレンジレシピ等を調査し、データベースを作成・普及等を実施。

実施状況

R4年度	3県	福井県、奈良県、熊本県
R5年度	11道府県	北海道、宮城県、山形県、茨城県、山梨県、石川県、三重県、 京都府、島根県、高知県、鹿児島県

取組①-2 : 【参考】につぽん 伝統食図鑑 福井県



福井県の伝統食



油揚げ（あぶらげ）



福井県
油揚げ（あぶらげ）
分類(大)
魚類
分類(小)
豆腐加工品
主な使用食材
大豆、油

主な伝承地域
福井、福井市（竹田地区）
食品概要（特徴・種類）
福井県は全国の都道府県庁所在地および政令指定都市のうち「油揚げ・がんもどき」の家計消費支出額が、50年以上もの間1位である（出典：総務省統計局「家計調査（一人以上の世帯）品目別都道府県庁所在地別及び政令指定都市別ランキン」（2017年～2019年平均））。この背景には、浄土真宗の仏教や法事を背景とした消費が伝統的に根付いていると考えられる。
「油揚げ」といえば、全国的には「薄揚げ」のことを指すことが多いが、福井県では大判で厚みのある「厚揚げ（生揚げ）」のことを意味する。店によって味は異なるが、厚みがありずっしりと重さがあるのが一般的な特徴であり、各家庭で好みの味があるとされる。
古くは仏教行事や法事で振る舞われることが多く、主に漬物などに入れて食されることが多かったと考えられるが、現在はさまざまな料理で、年間を通して普段の食卓に並ぶ。
歴史・文化、関連行事
浄土真宗の信仰が強い福井県では、開祖の親鸞聖人の御月念日（旧暦11月28日、新暦1月16日）の前後、秋から新年にかけて浄土真宗各派の年中行事である「報恩講」が各地で行われる。報恩講の期間中は、一汁三菜を基本とした精進料理である「お斎（おき）」が振る舞われ、福井県では必ずといっていいほど油揚げがお膳に並ぶ。一食までと盛り付けられる地域もある。昔は、油揚げはごちそうであり、大きな油揚げは土産として持ち帰ることが慣例だったと言われている。
1805（文化2）年から1807（明治70）年までの、報恩講のめの買付物記録がまとめられた「惣報恩講帳」には、天保期（1830～1844年）の頃に、豆腐と一汁に「糠漬（京糠漬）」を漬入している記録があることから、この頃にはすでに油揚げを報恩講で供していたことがうかがえる。
また、報恩講だけでなく仏事などの行事でも使用され、豆腐や油揚げが肴（かき）（献立）として贈られたり、持ち寄られたりした記録もある。江戸時代、全国各地で贈り物の引換券として「肴札」や、一部の地域では「御膳（おんじょう）札」「豆腐札」などが使われていたが、福井県の藩前では全国でも珍しい「油揚げ札」が使われていたと考えられている。
製造方法
木箱豆腐を紙製の油入れ、時間をかけてじっくりと揚げ、何度もひっくり返しながら、徐々に高温にしていく。
保善・継承の取り組み
現在も豆腐店やスーパーなどでさまざまな種類の油揚げが販売されている。近年ではイベントが開催されるなど、福井の油揚げを広める活動が行われている。

主な食べ方
定番の漬物をはじめ、酒肴のせて食べたりそばの上のせたり、現在では肉の代わりにカレーに入れたり、さまざまな料理に使われ、食されている。
アレンジレシピ：油揚げご飯（5人分）
材料
米 2.5カップ
水 2.5カップ
厚揚げ 2/3枚
しょうゆ 大さじ3
砂糖 小さじ1/3
酒 大さじ1
トッピング（大根おろし：100g、きざみねぎ：15g、白ごま：5g、青じそせん切り：5枚、プロセスチーズ（小さめの角切り）：20g）
作り方
1 米は洗って30分ほど分量の水につけておく。
2 厚揚げは厚さを半分ほど切り、さいの目に切る。
3 炊飯器に厚揚げ、調味料を入れて炊く。
4 トッピングを好みでのせる。

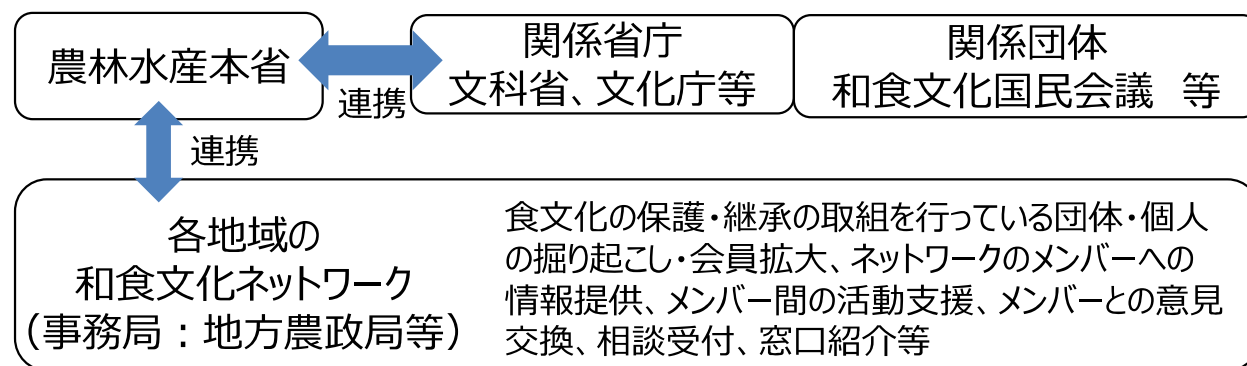
取組②：地域における食文化の保護・継承活動の推進



～地域の和食文化ネットワーク～

地域における多様な食文化の保護・継承活動をより一層進めるために、地方農政局等が事務局となって、**都道府県・市町村（地方自治体）、地域の食文化の保護・継承の関係団体・関係者、和食文化継承リーダー、その他食文化関係団体・関係者（料理人、研究家等）、食品関連事業者などの関係者**を結びつけるネットワーク「**地域の和食文化ネットワーク**」を立ち上げた（令和3年1月）。

ネットワークのイメージ



ネットワークの活動

- セミナーや勉強会などのイベントの開催
- 和食に関する情報（レシピ）掲載記事の紹介等の情報を、定期的を送信（ネットワークへの参加費無料）

和食文化ネットワーク_北陸 会員募集

農林水産省では、全国の各地域に、
地域の伝統的な食文化の保護・継承に関する活動をしている団体や個人の皆様を対象に
● 地域内の関係者のネットワーク構築
● イベントの開催等
● 関連情報の提供
を目的に
「地域の和食文化ネットワーク」
を設置します！！



本ネットワークでは、
地域で伝統的な食文化の保護・継承活動をしている
以下のような団体、個人の皆様の参加を
お待ちしております。※参加費用は無料です。

- 地域の伝統的な食文化の保護・継承活動を実践している方
- これから実践しようとしている方
- 地域の伝統的な食文化の保護・継承活動に関心のある方など

具体的には、北陸地域（新潟県、富山県、石川県、福井県）の
都道府県、市町村（地方自治体）、学校関係者、食生活改善推進員、
地域の食文化の保護・継承の関係団体・関係者、和食文化継承リーダー、
その他食文化関係団体・関係者（料理人、研究家等）、食品関連事業者
など

地域の食文化の保護・継承活動に関心のある方ならどなたでも参加できます。
和食文化ネットワーク_北陸への参加申込はコチラ
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/food/washoku/keisyo.html>



取組③：官民協働の和食普及プロジェクト



～Let's！和ごはんプロジェクト～

- 和食にかかわる事業者と行政が一体となって、子供たちや、和食について「手間がかかり、面倒」とのイメージを有する忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらう取組を実施する官民協働のプロジェクト。

※ 和ごはん・・・日本の家庭で食べられてきた食事であって、（１）ごはん、汁物、おかず等若しくはその組み合わせで構成されているもの、又は、（２）だし並びに醤油及び味噌をはじめとする日本で古くから使われてきた調味料等が利用されているもの

<各企業等の取組例>

- ・和ごはんの総菜、お弁当、レシピや調理家電の開発・販売。
- ・和ごはんフェアの実施。
- ・調理方法を動画等により、分かりやすくWEB展開。
- ・年中行事や人生儀礼などと絡めた関連商品やメニューの開発・販売



協働

<国の取組>

- ・企業等をプロジェクトメンバーとして登録・公表。
- ・ロゴマークの提供。
- ・プロジェクト・各企業等の取組の情報発信。
- ・関連イベントの開催。



プロジェクトメンバー数：191（令和5年10月末時点）

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電製造業者等

出典：Let's! 和ごはんプロジェクト
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html



取組④：和食文化継承人材育成の取組



和食文化を伝える人材を育成する

～和食文化継承リーダー研修～

■ 人材育成事業の概要

この研修は、子どもたちや子育て世代に対して、**和食文化を伝える中核的な人材を各都道府県に育成するために実施。**

教育現場で和食文化を伝える際に参考となる専用テキスト等を使い、研修会等を実施し、すべての課程を終えた受講生に対して、「和食文化継承リーダー」として様々な活躍の場で、和食文化の継承に力を発揮していただける環境を形成。現在、910名が認定（令和5年3月時点）。

■ 令和5年度の研修概要 ※オンライン研修

実施期間 2023年8月1日（火）～2024年2月19日（月）

対象エリア ▶ 全都道府県

対象者 ▶ 幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士や小学校の教諭・栄養教諭・学校栄養職員、地域や各種メディアで和食文化継承活動を行っている方など。

**こんな方に
オススメ！**

- 食育の授業で何をしたらいいかわからない。
- 地元の郷土料理を伝えたい。
- 和食文化を通じて子供たちの人間性を育てたい。



「おいしい和食のはなし。」

(<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/>) にて、研修会等に関する情報を発信。

■ 和食文化継承リーダーになるには？

以下の全ての課程を修了した受講生に対して、認定証を発行。

Step 1
基礎研修

専用テキスト等をベースとした講座を受講後、理解度チェックテストを受ける。

Step 2
実践研修

ご自身の職場のある地域開催日にグループワーク研修を受講する。

Step 3
実地研修

研修内容を踏まえて、ご自身の職場にて実践を行い、その内容をレポート提出。

認定証発行

全課程を修了後に発行。



取組⑤：食育基本法に基づく第4次食育推進基本計画の決定



～第4次食育推進基本計画～

食育基本法に基づき、農林水産省、文部科学省、厚生労働省、内閣府等関係省庁が連携し、政府全体で食育を推進（事務局は農林水産省）。国の食育推進基本計画を立てるとともに、都道府県、市町村の食育推進計画と連動。

第4次食育推進基本計画の基本的な方針



食育の推進にあたっての目標（令和7年度までに）

目標14	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、 伝えている国民を増やす		
21	地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や 作法等を継承し、伝えている国民の割合	50.4%	55%以上
22	郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合	44.6%	50%以上

第4次食育推進基本計画で推進する内容（抜粋）

6. 食文化の継承のための活動の支援等
- 地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進
 - 食生活改善推進委員等のボランティア活動等における取組
 - 学校給食等での郷土料理の積極的な導入や行事の活用

詳しくは

第4次食育推進基本計画【農林水産省】
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/plan/4_plan/index.html



茶碗とお箸

食育ピクトグラム
11. 日本の食文化の継承