

第2回 「和食」の保護・継承推進検討会

日 時:平成27年10月9日(金)10:00-12:00

場 所:(株)博報堂 会議室

出席者:熊倉座長、大久保委員、大山委員、小山委員、高木委員、高橋委員、堀口委員、村上委員、山口委員

【事務局】

おはようございます。本日は、お忙しい中お集まりいただきまして、ありがとうございました。定刻になりましたので、只今より、第2回「和食」の保護・継承推進検討会を開催させていただきます。本日の進行役を務めさせていただきます事務局の勝又でございます。

それでは、まず、資料の確認をさせてください。みなさまのお手元に、資料を置かせていただいております。ダブルクリップで止めさせていただいておりまして、議事次第が一番上にございます。その次に、資料1から資料5までが一つに綴られております。更に参考資料1といたしまして、「和食」の保護・継承推進検討会委員名簿。委員の方に限りまして配布している、参考資料2「国民食生活実態調査調査票の案」。資料1から5に関しましても、資料4「和食文化のスコア化」に関しましては委員の方限りで配布をさせていただいております。足りない資料がございましたら、事務局の方にお知らせください。よろしくお願ひいたします。大丈夫でしょうか。では、検討会に先立ちまして、本事業を所管していらっしゃいます農林水産省食料産業局大角審議官にご挨拶いただきたいと思います。大角審議官、よろしくお願ひいたします。

【農林水産省】

10月1日付で農林水産省食料産業局担当の審議官に就任しております大角でございます。第2回「和食」の保護・継承推進検討会の開催にあたりまして、一言だけごあいさつ申し上げます。みなさま、ご存知の通りでございますけれども、ユネスコ条約に基づき、和食の保護は、その扱い手でございます国民の責務であります。従いまして、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて以来、和食に対する国内外の関心は高まっております。今後、2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて、その注目度は一層高まるものと考えております。地域振興やインバウンド需要喚起のためにも、和食文化の保護・継承の重要性は増しております。農林水産省は、本年10月1日付で組織改編を行いまして、食料産業局に新たに食文化・市場開拓課を設けております。その下に和食室を新設いたしました。これによりまして、省内のほかの2局に分散しておりました和食、あるいは本課の方で、外食・食育・地産地消など食生活に関する各施策とも連携し、和食の保護・継承から国内外への魅力発信まで、一元的に推進していく体制としたところでございます。これによりまして、本検討会につきましても、食料産業局のところで担当させていただくこととなっておりますので、よろしくお願ひ申し上げます。

本検討会は、和食文化の効果的な継承策の検討、明確化などを通じまして、国民の食生活における和食志向の維持・増大につなげ、次世代に和食文化を継承していくことを目的として、今年の9月に初会合を開催させていただいたところと承知しております。今回の検討会では、国民食生活実態調査の調査内容と、和食文化の継承策として試行・検証する取り組み内容につきまして、前回に引きつづき、委員のみなさまそれぞれのお立場から忌憚のないご意見ご議論を賜り、和食の保護・継承に向けた効果的な施策につなげてまいりたいと考えております。本日は、どうぞよろしくご議論の程をお願い申し上げます。以上、簡単でございますが、本検討会の開催にあたりまして、わたしからのごあいさつとさせていただきます。よろしくお願ひ申し上げます。

【事務局】

大角審議官、ありがとうございました。大角審議官にご紹介いただきました通り、10月1日付で農林水産省の組織改編がございました。所管が大臣官房政策課から食料産業局食文化・市場開拓課に移管されました。今回の会議には、ご挨拶いただきました大角審議官とともに、食文化・市場開拓課の出倉課長にもご出席いただいております。出倉課長、一言お願ひいたします。

【農林水産省】

10月1日の組織改編とともに食文化・市場開拓課の課長に就任した出倉と申します。よろしくお願ひします。個人的に、食文化と申しますと、実は3年ほど前まで、この「和食」の申請の仕事を担当させていただいておりまして。当時は、今日もご出席いただいている山口委員、それから、熊倉座長のかなり厳しい指導の下、申請書を書かせていただきました。こういう形で、当時積み残した保護・継承をどうするかということにまた携われるということで、しっかり勉強をしていきたいと思いますので、よろしくお願ひします。

【事務局】

続きまして、委員の出欠の確認をさせていただきたいと思います。座長の熊倉委員、50音順に大久保委員、大山委員、小山委員、高木委員、高橋委員、堀口委員、村上委員、山口委員となります。本日、山脇委員におかれましては欠席となっております。本日は、マスコミの方々が取材に入っておりますが、撮影に関しましてはここまでとさせてください。これ以降は、カメラ撮影等は控えていただきたいと思っております。よろしくお願ひいたします。それでは、ここからの進行は座長にお願いしたいと思います。座長、よろしくお願ひいたします。

【熊倉座長】

熊倉でございます。お忙しいなか、お出かけいただきましてありがとうございます。今日も、第2回ということで、いくつか大事な方針を固める必要があろうかと思いますので、どうぞ最後までよろしくお願ひいたします。また、大角審議官、出倉課長、出席いただきましてありがとうございます。今後とも、どうぞよろしくお願ひいたします。それでは、早速ですが、何か今、おいしそうなものが出てまいりまして。こ

れは、大山委員、ご説明を。

【大山委員】

ありがとうございます。朝一から商品を持ち込んで、大変恐縮ですが、前回、和食のあり方というのは、主食であり主菜であり副菜、いろいろあるという話がありました。和食の中にもおやつ、即ち和菓子もあると思います。今日、みなさんに召し上がっていただきたいと思って、お手持ちの資料 1 枚も用意しました。和食、和菓子、これを支えるのはすべて国産食材であるべきだと思います。私どもの会社が追求している国産原料を使った商品は折しも、TPP の話題がある中、TPP があろうがなかろうが、日本国内の農林水産業をしっかりと将来にわたって成長産業にしていきたいという思いがあります。したがってこういう商品をつくり上げました。ぜひ、和食の定義付けのなかに、和菓子の存在も入れていただきたいと思います。

【熊倉座長】

ありがとうございました。今日は、前回、お出かけ難しかった高橋委員が出席でございますので、また、鶴岡市の取り組みなど、ちょっと自己紹介を兼ねて。

【高橋委員】

みなさま、おはようございます。山形県にございます鶴岡市からまいりました、企画部の次長をしております高橋と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。初回、どうしても急用が入りまして、やむなく欠席させていただきました。この場をお借りしまして、お詫び申し上げます。わたしども鶴岡市は、昨年の 12 月 1 日にユネスコ創造都市ネットワークの食文化部門で、わが国初の加盟認定を受けたという結果でございます。この認定にはまる 4 年かかりまして、苦節 4 年というような形ですけれども、なんとかそれにこぎつけたということで、わが国では初、世界では 8 番目の食文化創造都市ということでお認めいただいたと、こういうことでございます。認定を受けたのは、結果というよりはスタートという風に捉えておりまして、これをきっかけにしながらさらに地域の食文化を世界に発信、わが国の和食という食文化を PR させていただくということにも貢献させていただければと思っております。じつは、昨日まで、ミラノの食の万博に出展してまいりまして、市長以下一行が昨晩、羽田空港に帰ってまいったというような状況でございまして。日本館、活況を呈しておるということでございまして、話によると、「8 時間待ち」というような列ができるおるという報告をいただいておるところでございます。そのようなことで、弱小の田舎の市ではございますが、精一杯特色を出しながらがんばっていきたいということでございます。そんなことから、本検討会への委員ということでのご指名頂戴したのかと思っておりますが、どのようなお役に立てるか、甚だ心もとないところではございますが、わたくしもあらためて勉強もさせていただきながら、なんとかお役に立てるようがんばりたいと思いますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

【熊倉座長】

ありがとうございました。今日は、議事次第を見ていただきますと、1 つ目、第 2 回検討会のポイントと

いいですか、従来の議論の整理と今日の話のポイントがまず示されることになっています。大きなテーマは、2番目の「国民食生活実態調査」と、3番目の「和食文化継承策の施行・検証」、この2つが大きな今日の話題になろうかと思います。4番目の「和食文化のスコア化」ということは、次回の方向性を明らかにすることになろうかと思いますが、まず、今日のポイントから、資料1をもって事務局から説明をお願いします。

【事務局】

資料1をご覧いただけますでしょうか。こちら最初の紙、2枚目、3枚目に関しては、前回の会議で用いた資料になってございます。本事業の目的と概要について、まず、簡単におさらいをさせていただきたいと思っております。先程、審議官の方からも紹介いただきました通り、25年12月に無形文化遺産登録された和食に関して、その保護条約に基づき、和食の保護・継承措置をとっていくことが求められているということが大前提としてございます。26年度事業において、保護すべき和食文化について検討が重ねられ、和食文化を構成する核となる要素の整理が行われたところです。また、各地におきましての意見交換、海外先進事例の調査を通して、継承・試行の方向性の検討が行われました。今年度の事業におきましては、さらにそれを推進し、次世代への和食文化の効果的な継承策の検討・明確化・発信を行っていきたいと思っております。事業の到達点と事業の範囲に関しては、下の図の表のところでご説明させていただいております。めくっていただきまして、2枚目の資料になります。本事業のアウトプットイメージをこちらの方で紹介させていただいております。目的といたしまして、大きく2つございます。和食文化に関する整理の深化、昇華をしていくといったところで、事業の活動としては、「国民食生活実態調査」「和食文化のスコア化」「検討会」「意見交換会」を行います。そして、アウトプットといたしましては、和食文化に関する国民によりわかりやすい枠組を整理して、ツールとしてスコア化を提案していくことです。目的の2つ目。和食文化の効果的な継承策の検討・明確化・発信をしていくということを置いております。そのために事業活動といたしまして、「和食文化継承策の試行」「国民食生活実態調査」「意見交換会」「スコア化」「検討会」というものをさせていただきまして、アウトプットといたしまして、28年度以降の和食文化継承策の方向性を提示するということ。それから、継承の一つのツールとして和食文化のスコアというものを提示すること。こちらがアウトプットのイメージになっております。

その上で、本事業の全体像といたしまして、本日開催されています「和食」の保護・継承推進検討会を中心にいたしまして、一般社団法人和食文化国民会議と連携しながら、4つのことを具体的には進めています。「国民食生活実態調査」「継承策の施行・検証」「和食文化のスコア化」「国民意見交換」、それらがバラバラに進むのではなくて、深く連携しながら進めていきたいというところが、本事業の全体像になっております。次は第1回の和食文化の保護・継承推進検討会で、みなさまからいただいた議論を、紹介させていただいております。全体に関しての、おもな意見といたしまして、「食生活実態調査、スコア化、保護・継承策が有機的につながるような組み立てが必須である」「食生活に密接に関わり合う流通との現場の関係が大事なポイントにもなるのではないか」「和食というものは建築ですか、食器ですか、テキスタイル、さまざまな業界とつながっており、多くの業界に影響を与え

るので、そういった部分を考えながら進めていくべきではないか」といったご意見をいただきました。「国民食生活実態調査」に関しては、「和食文化継承の阻害要因を明確にして、とくに家庭において打つ手を考える、そういったヒントを導き出していくべきではないか」調査の内容に関しては、和食ということに偏るのではなくて、「食生活実態を広く聞いた上で、和食文化の実態、意識というのを、分析視点をもって行うべきである」分析の軸といたしまして、とくに子どもに対して保護・継承していくという時に、「子どもの年齢や調理環境が重要な要素なので、そこも把握すべき」といったご意見もいただきました。先程、大山委員からもございましたけれども、和食文化の構成要素として、主食や主菜以外に、「和菓子や日本酒なども入ってくるので、そちらの消費実態も把握すべき」というご意見もいただきました。それから、「調味料に関しましても、和食文化と密接なつながりがあるので、その使用実態もきちんと把握すべきだ」といったところもいただきました。和食文化のスコア化は、「昨年度の提言をベースに、具体化していくことが今年のテーマである」「和食とか和食以外を区分するのではなくて、誰でもわかりやすく和食を意識するようなツールをつくっていくべきだ」といったところもご意見としてございました。保護・継承策の施策に関しては、「まず、共感を得られる仕組みを考えて、最後に伝えたいもの、伝えるべきことを考えるべきだ」「手段は和食でなくとも、結果として和食の魅力が伝わるような方法が必要である」「本事業で種火をつくり、共感者を募り、拡げていく方法。消えていくものではなく、拡げていくということを考えるべきだ」具体的な策といたしまして、「和食を広めるアイデアコンペや、料理人による和食の授業のデザインコンペなどのやり方がある」「料理の魅力というのは自由に楽しめることが、そういったところが魅力の一番のところではないか」「保護・継承策は日常生活に密接な接点、こちらの事業で閉じることなく、民間企業のサイトなどを使って拡げること。そういった方向性も検討すべきではないか」といったご意見もいただきました。そのほかにも、たくさんご意見いただいたのですが代表的なご意見として、こういったところでまとめさせていただいております。

最後に、本日の検討ポイントというところをまとめさせていただいております。今回の事業で 4 つありますけれども、今回はとくに①「国民食生活実態調査」の内容について、確認・確定をしていきたいと思っております。分析の視点についてもご説明させていただきますので、ご意見をいただきたいと思っております。それから、2 つ目「継承策の試行・検証」、こちらにつきまして、今年度の位置付けを検討して、方向性を決めていただきたいと考えております。3 つ目、スコア化の方向性についても検討いただきたいと思っております。以上でございます。

【熊倉座長】

ありがとうございました。これについてご意見もあるうかと思いますけれども、これはまた、後の議論の中でお話いただくことにいたしまして。早速ですけれども、食生活の実態調査についての意見交換に移りたいと思います。それでは、資料 2「国民食生活実態調査」の計画の内容について、ご説明願いましょう。

【事務局】

「国民食生活実態調査」、調査の目的・方針についてご説明をさせていただきます。こちらの調査に

関しましては、和食文化が家庭の食の中でどのくらい「実践」されているのか、そして、どのくらい大事だと思われているのか。そこを把握しまして、今後の和食文化の保護・継承活動、施策立案に資することを目的として実施したいと考えております。その際に、以下 3 つの点に留意しながら、調査項目の組み立て等を考えております。1 つ目は、食生活全体のなかでの和食文化の実態、意識を捉える。前回、検討会でご意見いただきました、「和食文化ということを食生活全体のなかで捉えましょう」、そういう視点で調査項目の方を設定させていただいております。それから、1 回ということで終わることなく、将来的に定点調査が可能となるような事業効果の検証が行えるような調査項目の設定というものを検討させていただいております。3 つ目は、回答者が答えやすいように、また、その結果があいまいにならないように、具体的に問う調査文言の精査を行わせていただきました。具体的には、今回はインターネット調査を行います。全国の 20 から 69 歳の男女に対して、15,000 サンプルを実施、有効回答数 10,000 サンプル以上を確保ということを考えております。質問数は 40 問。スケジュールは、来週の木曜日に開始できるように今進めているところです。具体的には、みなさん、左右の画面を見ていただきたいのですが、こちらが調査の画面イメージになっております。こういった形で、回答を進めていきます。次に調査の割付ですが、全国の都道府県、性年代で割付を行います。一番多い東京都では 1,097 名、少ないところでは 48 名と、都道府県毎にサンプル数は変わっています。

「国民食生活実態調査」の全体設計に関しては前回もご説明をさせていただいたところなので、繰り返しになってしまいますが。調査のベース項目として、未既婚ですか、世帯構成ですか、同居の子どもの年齢ということをお聞きした上で、食生活の実態・食への関心度というものを聞いていくといった流れになっております。その後、食べる立場としての食の実践度と重視度、料理をする立場としての食の実践度と重視度、子どもにおける食の実践度と重視度、和食文化に対する考え方を聞いていきます。細かくは、委員のみなさまにおかれましては、参考資料2をご参照ください。皆様に事前にお送りした内容と同じです。つづきまして、分析の視点について、説明をさせていただきたいと思います。事務局の杉山でございます。今回、調査の分析担当をさせていただきます。10ページからご説明をさせていただきます。今、お話をましたが、来週木曜日から実施されます調査。結果があがってまいりましたら、以下の3点の視点を持って分析を進めてまいりたいと思っております。まず、1つ目は、「食生活実態の全体像を把握」ということで、基本的な集計をすべてにおいて算出したいと思っております。全体集計はもちろんのこと、性年代別、世帯構成別、エリア別。とくにお話あがっておりました、子どもの年齢ということで食実態かなり変わってまいりますので、末子年齢別。そして、食への関心度別に集計を行いたいと思っております。これらの結果を基に、国民の食実態、そして料理実態の全体像を把握できるよう整理をしていくということです。後ほど具体的なアウトプットのイメージはご説明をさせていただきますが、いつ・どこで・誰と・何を食べているのか。また、どのような料理をしているか、どのくらい料理をしているのかといったものを一覧できるような分析の方法を考えております。そして、特別な日の食事ということで、伝統行事食を含む実践度とその実態を把握できるような集計方法を考えております。この、(1)の目的の部分で、日常と非日常の食生活の全体像を一覧できるようにご用意したいと思っております。(2)の部分では、和食を含むさまざまな食行動についての実際の実践度と、気持ちの部分での重視度を把握するというようなことを考えております。子ども部分が、以降の試行・

検証の部分につながっていく、その根拠になっていく部分だと思いますので、非常に重要視している分析の部分でございます。実践度という意味では、最近1ヶ月以内に、細かく要素を聞いてまいりますが、そういうものを実施しているか。また、重視度というところでは、実際にやっているかやっているいかに関わらず、今後増していきたいと思っているかどうか。そういうようなことで、行動と意識、そちらを把握していこうというような調査の項目になります。ここでのギャップというものを、性年代別、また、末子年齢別にとることで、今後の継承策検討の材料としていくという話です。次回、第3回では、実践度と重視度のギャップの部分、こちらを速報としてご用意をして、議論の材料としていただくように思っております。以降が、詳細版として考察等を加えたもの。また、細かく項目別に実際の実態を把握できるものと、あとは全体を俯瞰できるような見せ方としまして、食ピラミッドというものを、ちょうどご覧いただけますが、そういう集計方法も考えております。この(1)と(2)の部分が具体的な実態把握になりますが、(3)の部分では、少し今後の兆しとなるような発見を目的とした「国民の和食観の明確化」という分析を考えております。和食のイメージ及び、「これは和食、これは和食ではない」といったような、国民が考える和食の境界を知ることで、国民の和食観の輪郭を捉える。それによって今後のことを見て、効果的な保護・継承策の実態とする。イメージマップや、自由回答分析というところを考えております。具体的に11ページ目以降から、一つ一つのアウトプットのイメージをご紹介しております。

11ページ目が一番最初にご紹介いたしました、基本的な集計になります。基本クロス集計。また、食の実態において、地域別のクロス集計。また、食の意識のクロスの部分。食べることへの関心と、料理をつくることへの関心、ここを分けて聴取させていただきますので、それ毎にデータもご用意したいと思っております。おめくりいただきまして12ページになりますが、11ページの基本的な集計結果をベースに、12ページのような食生活実態のプロフィールシートといったものをグラフ化してご用意しようと思っております。これは、性年代別にご用意をいたしますが、たとえば、女性30代のプロフィールシートというように、各性年代別に1枚ずつこのようなシートができあがるということを想定しております。まず、食への関心度が、食べること、つくること、それぞれどれくらいあるのか。そういう意識の部分を確認した上で、上段、薄い黄色の部分になりますが、食事の実態、食事頻度、そもそもどれくらい食べているのか。そして、それらが内食と中食・外食どれくらいの割合なのか。また、誰と一緒に食べているのかといった食の実態を把握するもの。また、下段になりますが、こちらはつくることについての関心を聞いた後に、実際、どれくらいつくってらっしゃるのか。自宅での料理頻度、またキッチン調理用具、その辺りも把握をしていこうと、このようなシートをご用意する予定です。そして、13ページになりますが、12ページでは日常の実態を把握した上で13ページにつきましては、非日常の特別な日の食事ということを分析していきたいと思います。こちらについては、下に9つ囲みがございまして、なかにそれぞれグラフが2本ずつございます。正月、節分、桃の節句といった季節の行事、プラスですね、最下段になりますが、ハロウィンやクリスマスといった海外の行事。また、家族の誕生日といった個人的な特別な日の行事ということで、こういった特別な日に、実際どれくらいその日用の食事がされているのか。また、その、食べている方たちは、どのように用意されたものを食べているのか、そういうことが一覧できるようなものを性年代別、エリア区分別にご用意したいと思っております。ここまでが、先程の分析視点の(1)の基本的な把握になります。

おめくりいただきまして14ページになりますが、こちらは、分析視点2つ目の、和食を含む食行動についての実践度と重視度、こちらのギャップを分析していくものになります。こちらのページは、以前からご覧いただいているものと思いますけれども、実践と重視というものをかけ合わせまして、こちらのスコアにギャップがあるものというところには、施策を実施をしていく余地があるのではないか。それによって伸び代があるのではないかと考えられる項目かと思います。今後の試行・検証における具体的な根拠や起点となる部分ですので、重視をしております。右上になりますが、実践度は高いけれども意識が低い。そういうものは意識の部分を高める施策が。また、左下の赤い部分につきましては、意識は高いけれども日常的にやられていない。そういうものは、実際に何か行動によるハードルがあるのではないか。あるいは、今後、習慣形成していく上での試行の可能性があるのではないか。そういうことで、ここに入ってくる項目が何かということをみてこうというのが15ページになってまいります。15ページに具体的なアウトプットのイメージをお載せいたしました。次回の検討会では、性年代別にシートをご用意しようと思っておりまして。たとえば、食べ手の項目ということで、上から2段目②の部分です。薄い黄色のハッチがかかっておりますけれども、ここに入ってくるものが意識が低い項目。またその下には、逆に、行動の実践度が低い項目。ここにどんなものが入ってくるのか。それによって、「今後、この辺りをプッシュしたら、非常に伸びていくのではないか」ということが具体的にご議論いただけるのではないかと思っております。食べ手の項目とつくり手の項目、それぞれ出てまいりますので、できるだけ一覧して、議論が活性化するような材料をご用意できればと思っております。

おめくりいただきまして16ページになります。非常に細かく、具体的な項目をご議論いただく際には、15ページの速報および詳細版をご覧いただければと思うのですが、大まかに、それらのものすべてのスコアを足し合わせまして、全年齢がどういう風に分布しているのということを一覧できるような俯瞰図をご用意しようと思っております。それが、人口ピラミッドのようなビジュアルを想定しておりますけれども、実際に和食を食べ手実践層、あるいは食べ手の意識の重視層、あるいはつくり手としての重視層であるとか、意識の重視層。こういうものは、たとえば、若年の方は食べ手が伸びているけれども、年齢が上がるにつれてつくり手の意識が高まつてくるといったような、年齢間の相対的なスコアをご覧いただけるような、一見してご覧していただけるようなペーパーをご用意したいと思っています。この2つの分析視点は、16ページまでのアウトプットのイメージになります。そして、3つ目の、今後の発見ということでトライしようと思っておりますのが、17ページの「国民の和食観の明確化」ということで、和食のイメージマップといったものを分析していくと考えております。調査のなかに、和食に対するイメージという項目を入れております。かなり多くの項目を入れておりますので、統計分析の手法でありますコレスポンデンス分析というものを使いまして、性年代別にどのようなイメージを持っているのかということを可視化できるような分析を想定しております。性年代別にあまり差がなければ、キュッと寄つたりするような、そういう結果が出たりするのですが、そうしますと国民全体和食に対しては、大体、こういうイメージを持っている。あるいは、性年代別に、若年はこう思っているけれども、年齢が高い方はこういう風に思っているというようなギャップがある場合、非常に分散して結果が出たりいたします。これによって、和食のイメージが、今、どのような認識をされているのか、性年代別に何か特色があるのかということを可視化する分析を考えております。分析の最後、18ページ目になります。こちらは、自由

回答を今回の調査のなかにお入れしています。国民は、ある食材であったり、料理のメニューを見て、これは和食だと思うか否かというようなことをお聞きして、それぞれ、そう思った理由というのも聞くような調査の設問を用意しています。そこで出てくる、「〇〇だから和食だと思った」とか、「こういうものが入っているから和食だとは思わなかった」とか、自由回答を材料としながら分析を進めていくことを想定しております。ここは、どういった回答が出てくるのか、想像もできないようなものも出てくるかもしれませんので、一概にこのようにきれいに分かれるかどうかは、チャレンジの部分もあります。このように実際の、どのような言葉で表現をされるのかということに注目をして、和食の定義、今後の発展・応用も含めてみていきたいと思っている部分でございます。

事務局からの説明は以上になります。

【熊倉座長】

ありがとうございました。取り組みを仔細にみると、いろいろご意見があろうかと思います。まず一つ、大分、この項目作成にお世話いただいた大久保委員から何かご意見ございますか。

【大久保委員】

調査の項目のなかで言わせていただいて。いろいろ見させていただきまして。今、いろいろ、希望としてはたくさんイメージが沸いてしまいますので、「これも、これも、これも」って要求しますと、回答者がやっぱり疲れない程度、書けない程度というと40問ぐらいですということで、それに精査するのはなかなか難しい。項目のなかで、「一汁三菜を食べていますか」とか、いろいろ問題がありまして。われわれは、一汁三菜が分かっているので、なんとなくイメージが沸くんですけど、全体に聞いた時には、一汁三菜ってどうなんだろうみたいなところもありますので、その辺の問い合わせとかそういうものを、データに反映する内容になりますので、気をつけないといけないかなと思っています。

一汁三菜って言われた時に、今、わたしたちが学生に教えたり、栄養指導の先生たちが給食の献立を立てたりする時に、一汁三菜はあまり使わないので。主食・副食、副食のなかで主菜・副菜という形で、結果としては一汁三菜になるのですけれども、そのなかに漬物が入ってこないのです。今日、資料で、平成21年千葉県でこういう実践ガイドを自治体に配ってるですが、そこには、一汁三菜の組み合わせになっている、ほとんど和食をベースにしていますので、和食をこの時代から時期から進めているのはわかるのですけど、ご飯中心で、そこに漬物は入ってこないんです。今回の、一汁三菜で分からないので、カッコして、飯、汁、菜として2~3種類、で漬物っていうのをつけています。わたしのようにアバウトだと、大体、この感じで〇をつける人もいるし、すごく厳密な人だと、漬物はつけてないから×にしたりすると、その辺、目的として何が聞きたいのかという気がちょっとしてます。悪くはないとは思いますけど、回答者がどうなるかみたいなところで、我々として知りたいのは、飯と汁とおかず2~3品、そのなかには漬物が入って数えてもいいでしょうみたいなことであれば、漬物を入れると、ちょっと厳しい人も出てくるかもしれないし。それよりも、「漬物食べていますか」というのを一言加えた方が良いのではないかとか、ちょっと迷っておりますけど、いかがでしょう。

【熊倉座長】

資料で申しますと10ページの19番の質問。ずっと1番から42まであるわけですけれども、その32番のところに「一汁三菜(飯、汁、菜3種、漬物)の献立の料理を食べるかどうか」という質問になっていますが、こここのところは。大体、一汁三菜という言葉が出るだけでも引っかかっちゃうというようです。だから、この一汁三菜を止めてしまって、飯、汁、菜、漬物という献立てにするか。あるいは、飯、汁、菜だけにしておいて、別に「漬物を食べますか」という項目にするかという、そういう感じです。

【大久保委員】

神経質過ぎるかもしれないのですけど。日常の家庭の料理を聞いてますので、ハレの時にお客さまを迎えるようなことではなくて、「普段、どう食べてますか」というのを聞きたいわけですから。多分、家族が多くなればなるほど、お皿、和え物なんかは一つ盛りにして、それを分けて食べるっていう形になると思います。そうすると、「お皿、あ、なってないよね」って言って、外されちゃうかもしれません。そういう危険、食べているのに、食べてないことになってくる気はちょっとします。

【熊倉座長】

ですから、微調整としては、ここを、一汁三菜という言葉は止めて、飯、汁、菜というのと、漬物というのに分けるということです。それを基本にするような献立という、少し幅を持たせたというのでしょうか。

【大久保委員】

一汁三菜の言葉がどのくらい浸透しているのかを聞きたいのであれば、これでかまわないとと思うんですけど、それではないと思うんで、お願いします。

【熊倉座長】

資料2の方の調査表の12ページのところの質問の26です。1、2、3と3つ料理をあげて、このイメージを聞いているわけです。これも、かなり難しい考え方だという気がするのですが。今、ハンバーグ定食としよう油ラーメンと、サラダ巻き寿司ですか、この3つがあがってますが、これで大体イメージが見えてくる感じなのでしょうか。

【大久保委員】

お話をしたのですけれども、イメージの写真によると思うのです。ご飯があるけれどもカリフォルニア巻きですか、最近、サラダ巻きだとか、そういう、ご飯もつく、洋風と重なっているご飯も。「でも、ご飯だから和食で良いのじゃない」っていうイメージもあるかもしれない。わたしたちも、寿司の方、スーパーなんかだと寿司のコーナーのところの巻き寿司のバージョンで、もう、サラダ巻きも何も全部一緒ですので、消費者の方は、「あ、日本食だ」っていう風に思っている気がするのです。分けてないと思います。ラーメンは、しよう油ラーメン、ま、味噌ラーメンでも良いのですけど、しよう油のイメージから日本。また、ラーメンそのものがもう日本国籍のような気がしているので。よその国に行って日本のラーメンは

ないと思うのです。あと、インスタントラーメンとかで、そういうのでかなり移行してますので、そういう意味で聞いて。この辺は、希望的観測で「和食だと思う」に入ってくるのではないかなって。

【熊倉座長】

それを具体的に、今度、27から29までで、その「ハンバーグ定食は和食ですか？」と、和食だと思う場合には、「なぜ、和食だと思うか？」っていう理由を書く。その理由を書いてもらう理由のなかから抽出して、何が見えてくるかっていう話です。

【大久保委員】

和食のイメージが、こちらからの言葉ではなくて、調査される側の言葉で表現されますので、多分、拾い出すの大変かと思いますけど、見えてくるのではないかなって気がします。

【熊倉座長】

今、写真が出てます。どうぞ。

【山口委員】

関連で、ちょっとお話をしたいと思うのです。今のご指摘、非常に重要なポイントです。要するに、社会調査やる時に、ワードの扱い方っていうのがすごく大事で、それいかんによっても、数字なんかどうにでもなっちゃうのです。ただ、そういう意味では、クエスチョンでワーディングについて、全部、このメンバーで議論すること無理なので。お願いとしては、よく例にあげるのは、「黒い犬は好きですか」っていう質問の場合、いかんと。それは、黒いのが嫌いなのか、犬が嫌いなのかどっちかわからんと。その種のワーディングに関して、調査票つくる事務担当の方が、社会調査の専門家として完全にワーディングの吟味をしてもらって。今回、とくに、今お話があつた通り、それぞれのメニューについて、非常に定義が難しいのです。ですから、その吟味をきっちりしといてもらって、それが数字で出てきた時に、こういう風に読めば良いという想定をした上で、ワーディングをやっていくことです。そこまでの検討を、ぜひ、してほしいと思います。

【熊倉座長】

しょう油ラーメン、しょう油とまず出てきますから、もう「和風だろう」と。ラーメンは日本でつくられるから、というので和食と言ってしまうかどうかということです、今、山口委員からもありましたように、どこで判断してるかのワード、言葉と現実のこと考えてしっかりと、と思います。ほかにいかがでございましょうか。どうぞ。

【堀口委員】

前回にやつた時期と今回の時期、同じような時期なのかお伺いしたい。料理ですから季節性がありまして、この時期、多分、ハロウィンの時期なんで、この日がポーンといふのかとか。そこだけ、すみませ

ん、不勉強で申し訳ないのですが、1個お伺いしたい。あと、わたしもワーディングについては気になつていました。

【事務局】

時期に関しましては、今回、初めてのところになります。今後、定期的にできればと良いと思い、調査項目を設定しているところです。

【熊倉座長】

ハロウインまで入ってるのかというと、時期が。ちょっとびっくりです。

【堀口委員】

多分、今、時期的にはハロウインがあがってくる時期なので。たとえば、去年で、12月だとちょっと意識が違ったり、意識が高い時期なので。もし、入れるかもしれない、同時にした方がよろしいかと思います。

【熊倉座長】

ほかにいかがでございましょうか。どうぞ。

【小山委員】

これは質問で。ぼくは、あまり自分でマーケティングから企画を発想することがないものですから、ほんとわからないのですけど。この調査は、なんのためにするのかが、今一つ分からないです。和食の境界線をつくるということの意味と、これからどういうことが見えてくるのかというのを、ちょっと伺いたいと思います。

【事務局】

この調査の大きな目的は、国民食生活の全体を把握しましょうといったところでして。食生活全体では、比較的調査はあるのですけど、和食の方がかなり中心な調査はないので。こちらを10,000サンプルでやるということが非常に大きな意味があると思っております。それから、どこまで試行・検証策に使っていくかとかといったところは議論はあると思うのですけれども、これをベースにして、一般の方にどう伝えていくかとか、どういったところに重点をおくべきか、そういったところのヒントとか、示唆を得るような調査にしていきたいと考えております。

【小山委員】

実態は、インターネット調査だけで良いのかというそこが。統計学的に10,000サンプルってすごく多いサンプルだと思うのですけど、ちょっと偏らないかという印象はあるのです。

【事務局】

今回、一番大きな課題としていただいたのは「全国の実態を捉えたい」ということです。全国の代表サンプルにしたいと。予算等考えますと、インターネット調査が最適だと結論に達しました。国政調査にもインターネット調査が活用されております。本来であれば、高齢の方とかは訪問調査を行うことも必要かと思うのですけれども、全国同条件および予算などを考えた時、これがベストであろうと採用しております。

【小山委員】

それはもっともだと思うのです。せっかく調査をする時の、これ、調査に加わるってことは自分ごとになるっていうことで、自分ごとになってる人が、「あ、和食、こんなに食べられてないんだ」って時に危機感を持ったりします。ですから、和食を守ろうというキャンペーンを上手く絡めながらの調査ってのは、次の段階かもしれませんけれどもできないか。人の手を介した、あるいは全国の自治体を巻き込んだ、農林水産省だけではなく、ほかの、ほんとの自治体との協力、JAみたいなところのかわかりませんし。あるいは、飲食店、それこそ、コンビニエンスストアもあるかもしれませんけど、その調査を一つのキャンペーンにしたら良いというか、ならないか。良い結果というのは、広まっていかないかという気がしました。

【熊倉座長】

ありがとうございました。それは、次の年度といいますか、今後の課題にしていきたいと思います。今的小山委員のお話のなかで、「なぜやるのか」という、やっぱりそこが相当腑に落ちないと、なかなかわかり難いと思うのです。一つは、わたしなんかが思ってるのは、和食ということを聞いても、今、そもそも和食っていう言い方をしなくなってしまっていて、自分は今食べているのは、和食なのか洋食なのかという、概念そのものがないという、若い人はとくにそうだと思います。ですから、逆に、じゃ、何をもって和食というかっていう、和食の基本的な性格というものを、これから説明していく時に、この調査をやるのだったら良いと。要するに、ここに落ちると、これから和食っていうのを考えてもらうポイントとして、「これがあつたら和食と言いましょう」というような、そういう一つの、これから考えていくための基準と言いますか、要素をお伺いし、拾い出していくという唯一の方法ではないか、目的ではないかと思います。ちょっと話が変わります。最後の方で、39番のところに、「外国の方に紹介したい和食文化はありますか」という、ここだけちょっと異質な質問があるかと思いますけれど、これも、大変大事なポイントだと思います。山口委員、何かありますか。

【山口委員】

そこは、事前に質問票を見させていただいて、わたくしがお話したことの1つです。2つ申し上げようと思います。1つは、まさにその部分で、要するに、国として、全体戦略が打ち出されてて、それと今回の、われわれが和食文化を保護・継承することとの関わりというのをきちんと把握できるようにしといた方が良いだろう。その観光関連で申し上げたのですけど。つまり、たとえば、農業の六次産業化っていう

ものは、国策の一つのわけですけど、当然、それとこの和食文化って、非常に関わり深くなるわけです。それから、あるいは、地方創成が出てますけども、地方創成とそれから、各地にある和食の文化っていうのは非常に深い関わりがある。たとえば、観光立国ということを国で言われてるわけですけども、食というのは観光の重要要素の一つで、そういう国策・国家戦略との関係でもって、和食文化、あるいは食、これがどう位置付けられるかということが、きちんとあとで解析できるようにしといた方が良いだろうということを1点申し上げて。それが、今の最後の質問につながってんだろうと推察をしてます。そらから、大きい2点目は、先程の、境界とか、あるいはイメージ、あるいは和食をどういう風に捉えるか、あるいは捉えられているかということの関連でもって考えとかないといけないことは、食文化の大重要なところは、伝統文化と保護・継承されるという側面と、それから新しい食文化とクロスして、そこから融合した新しい食文化が生まれる。この両方がとも、当然、大事なことでありますて、そうすると、意識を把握する、それぞれの世代でずいぶん違うのでしょうか、イメージのなかでもって、和食がどういう風に捉えられているか。このなかから、伝統との関連と、それから新たな食文化を採り入れて融合の結果出たイメージとがって、それと関連させながら、現時点で和食文化をわれわれはどう捉えるか。そのうちのどの部分を、弱まってるから保護・継承しなきやいけないのか。ほかの部分は放っておいても、多分、しばらく大丈夫だってこともあるんでしょうけど、そういう施策につなげていくために、伝統と融合との関連でどう解析できるか、イメージを。これが、大事だろう。この2点申し上げたいと思います。

【熊倉座長】

ありがとうございます。まず1点目の方ですが、和食の保護・継承ということが、いわば国内だけの問題ではなくて、海外に向けても一つの意味を持っているという。そのことをきちんと入れておくことが、今後の、和食の保護・継承運動そのものの根拠になっていくだろと思いますので、これは非常に大事なことで、ここに入れていただいたのは大変良かったと思っております。その、もう1つの、伝統と融合というところが、これは質問項目でいうと、25の方ですか。26は、むしろ、その融合がどうなっていくかという話になってくる。

【大久保委員】

行事食の理由も聞いてますので、そういうところに感謝の気持ちとか、そういうのだけですけど、子どもにちゃんと言い伝えっていうんですか、なぜ食べるかというのを「話してる」とか「話してない」とかっていうのを入れていくと、伝承につながっていくかという気がちょっとします。それも、ふつうの食事でなかなかしゃべらないですね。「味噌汁っていうのは」「へえ」とかっていう話ではないと思うんですけど、行事とかですと、結構、話すチャンスが出てくる。行事食も、多分、外国人に紹介したいなかの料理、かなり入ってくると思いますので、そこ少し検討した方が良いかもしれません。ちょっと気がつきませんでした。

【熊倉座長】

まず、伝統的なものが何かということを示して。そして、今、融合と言いますか、新しいフュージョンとして出てきているものをあげて、そして、そこでフュージョンしてるものと伝統的なものと、聞かれた方のなかの意識のズレみたいなものがあつて。その結果、何を次に伝えていくのかというので、30以後の質問になる、こういう流れになるんですね。

【大久保委員】

そうです。お正月のことも、「お正月だからお節です、お雑煮です」になって、「なんだか知らないけど、お正月は雑煮なんだよ」みたいな話になっていますけど、歳神様を迎えるとかそういう意識を、手段は家庭でなくとも、最近はメディア系があるので、そういうメディアが先行するっていう。七草粥なんかも、あんまり食べなかつたのに、スーパーで七草が出るので、そこで「あ、そななだ」って言ってやっていくとか、そういう時代です。

【熊倉座長】

ほかに何かご意見は。どうぞ。

【村上委員】

高橋さんもお出になつてますけど、今の生活するエリアは大事だと思うんです。生活するエリアと、鶴岡で生まれ育つた方が、東京で今、暮らしているということを想定すると、どこで主に生育したのかっていう辺りの興味というか。わたくしなんかは、栃木の生まれ育ちですが、お袋の味とともに、その地域の、田舎の町って言いますか、地産地消も含めたそななだものが、どう、今、東京で暮らしているなかで活かされているか。あるいは、捨てちやつたのか、辺りの興味が一つあるということ。それから、ラーメンとハンバーグと巻き寿司ですか、サラダ巻き。この3つの抽出がどういう風に、良いのか悪いのかわからないですが、これの理由を聞くっていうのが、大変興味があるところかと思うのです。それから、継承する、何を誰に教わつたか、あるいは教えたか。どういう風にというのは中々難しく、何を回答として想定するのか、どういう風に「HOW」でしようけども、回答する側が迷うところだろうと思うんです。必要かどうかを含めて、検討していただければと思います。小山さんからもありましたけれども、なんのために調査するのかっていうのは、わたくしも最初からあります。和食の保護・継承っていうのだけど、保護・継承する必要があるほど、今、廃れちやつてるのか、関心がないのか、実践されてないのか。ま、仮説としては、多分、されてないだろうと思うので、やつた方が良いと思うのです。意外や意外、結果、保護・継承する必要がないくらいに普及、ちゃんとされていて、継承されているじゃないか。あるいは、日常実践されてるじゃないかっていうのは、回答として、結果として出てくるのかどうか。まず、ないと思いますけど。そこら辺の仮説を、回答仮説というか、到達点つてありましたけど、到達点はちゃんと継承できると、こういう風に継承するのだというところだと思います。この調査結果の到達点。それから、それを、今度はスタート点にしての、保護・継承策の企画、検討ということになろうかと思います。いう意味では、わたしとしては、大変興味があるところで、ワーディングの大切さというのも含めて期待をしたいと思います。

【熊倉座長】

ありがとうございました。今の中なかで、住まいは書いてあるけど、確かに、もう1つつけ加えますか。主な生育の場所という。成長してきたのはどこかという、現在住んでいるのはここかもしれないけど。

【事務局】

事務局:調査項目としては、入れることは可能ですが、主な生育の場所というものはかなり限定する必要があります。70歳の人と25歳とは完全に違うので。

【熊倉座長】

一番長く生活したとか。

【大山委員】

出身地じやだめなのですか。昔とは大分、違います。昔は出身地が一番長いし、文化を学ぶところだと思います。

【事務局】

ご自身の食の根幹が形成された期間であれば聞けるとよいのですけど。

【大久保委員】

聞かれるのであれば、今、わたしの方で18歳までの食生活を記録を集めてるんです。やはり高校で出ることが多いので、「18歳ぐらいまで、主にどこで生活しましたか」っていう問い合わせが、かなり、動くのがその辺なんです。大学受験ぐらい、就職なんかで移動することがあって。その辺が良いかということもあります。

【熊倉座長】

入れられるかどうかも含めて考えておいてください。いろいろ、貴重な意見をありがとうございました。もう少し、最終的には、大久保委員ともご相談しながら固めまして、ワードの問題、それから得られるであろう結果についても、もう一度きちんと整理することにいたしまして、これで進めていきたいと思います。それでは、次の検討課題に移りたいと思います。3番目の「和食文化継承策の試行・検証」について移りたいと思いますので、事務局から説明を。

【事務局】

資料3、19ページを説明させていただきます。今年度の和食文化の継承策の試行・検証に関しましては、前回の委員会でも検討いただいた結果を受けまして、今回案としては3つの視点を持っております。1つ目は、ターゲットに結果として和食文化の魅力が伝わる仕組みになっているかどうか。2つ

目といたしましては、試行策の内容への共感者が現れて、自主的に拡がる仕組みになっているかどうか。今回の事業が種火となって拡がっていくようなものになっていくかどうか。それから、より多くの参加者へのアプローチが可能な仕組みで、定量的な評価が得られることとなっているかどうか。そういう3つの視点から案を考えさせていただいております。試行策の考え方の起点は、これも前回の委員会でご説明申し上げました通り、2つの方向性を考えております。1つが、食行動を起点とする継承策。それからターゲットの興味を起点とする継承策。こちらに関しまして、最終的には、全国複数箇所、今、東京、大阪、地方を考えておりますけれども、そちらで今年は試行・検証ということで実証実験といったことをさせていただいて、来年度以降、大きく取り組みをしていきたいと考えております。めくっていただきまして、前回の検討会の議論を踏まえまして、今年度、年内に試行策を行うと考えておりますが、そちらで実現可能性があると考えられるものに関して、案をつくりさせていただいております。1つ目は、「和食料理人による和食授業コンテスト」。和食の料理人の方々が、どうやったら訴えられるか、そういったことを考えてコンテストを開催する。こういったところに、調査結果なども提供しながら一緒に考えていくことができないかと考えております。それから、他の領域におきまして、和食というのはいろんな業界と通じている、和食だけではない世界にも通じているということございますので、食に関係するような方々、いろんな方が参加しての和食コンテストみたいなことができないか、そういったことも案として出させていただいております。それから、前回もお出しいたしました、「KAWAI」といった要素を入れた和食を考えられないかということで、具体的にお弁当みたいな日常的な素材を用いて、そういった教室ができないかということを考えております。それから、出汁に関して、バラエティに富んだ出汁セットを提供するといったものが取り組み案として考えます。それから5つ目、季節的なこともございますけれども、ママ友同士お節づくりを楽しむようなパーティ、そういったものが行事としてできないかということを考えております。それから、和食というのは地域の食と非常に密接な関係がございますので、地域特有の素材を使った料理を生産者と一緒にになって考えていくことができなかと考えております。それから、継承相手の子どもたちを考えゲームアプリ、「ごちぽん」という、実際に提供されているアプリのなかで特設ステージを設けて考えていく、そういった案を考えております。以上になります。

【熊倉座長】

2つのカテゴリーに分けて、(1)1番から6番までのアイデアが提示されております。(2)の方にごちぽんの話が、こちらは、かなりみなさんから「おもしろいのではないか」というご意見いただいているようございます。ですから、今日、ご議論いただきたいのは、(1)の方の1から6のなかで、一体、どこに絞っていくかということが一つ。それから、もし、ごちぽんを実際やるということになったら、その辺のご意見いうところがいただきたいところでございます。まず、1から6については、どんな感じでお受け取りになりますでしょうか。授業コンテスト、これはあれですか、子どもたちが評価をするということになりますか。

【事務局】

はい。実際に授業を受けたこどもたち。現在、想定としては、5名の先生とそれぞれに対して6名ぐらい

の子どもたちがつくということを考えておりますけれども、それに参加した子どもたちが結果を出していくと考えております。

【熊倉座長】

2番目もそうですか。

【事務局】

はい。2番目も子どもというところを審査員として考えております。

【熊倉座長】

結果として子どもたちが、われわれの考えている保護・継承とまったく違ったイメージを求めていった時に、どういうことになるのですか、これは。

【小山委員】

評価するのは子どもが評価するわけではなく、料理人のどういう授業をしていくかというものを、専門家の方が評価するってことじゃないのでしょうか。

【事務局】

事務局として考えたのが、子どもが「伝わりやすかった」とか「影響を受けた」というところです。評価結果が重要なことではなく、伝えるという行為が重要であると。

【小山委員】

子どもの評価よりも、いかにすればこういう授業、料理人の方が、普段、高木さんがやられているようなことが、世の中により広まっていくかを考える、ですよね。

【事務局】

重要なことは、そちらになります。

【小山委員】

1から6までありますけど、ぼくはどれも良いと思いますし否定はしません。予算配分の感じによって、そんなに予算使うのだったら、これやらなくていいんじゃないとか、それはあると思うんです。

【熊倉座長】

逆に言うと、これ全部できるわけではないので、このなかでどれかを選んで。たとえば、1つしかできない可能性もあります。

【小山委員】

たとえば、ここに書いてあります、地域ラジオ局による募集・告知運営って書いてありますけど、これを
行う場合に、様々なパターンがあります。どのような運営になりますか？

【事務局】

今回に関しましては、試行・検証ということで、これは事業として依頼する形になります。

【熊倉座長】

何カ所でやるかということがありますので、多分、1を選んだとしても、それを3カ所か4カ所でやると、も
うそれだけで予算はなくなってしまうということですね。

【事務局】

そうです。今年は、あくまでも試行・検証ということですので、それは効果的であるかどうかということを
検証するための内容にはなっております。

【小山委員】

ぼくもなんか協力したいと思うので、わざわざ事業発注するより、ぼくがやってる番組をタダで使って良
いので、こういうのをやつたらどうですかっていうのもあります。予算規模などがわかるとアドバイスしや
すくなる気がします。

【事務局】

試行策の内容によってかなり違ってくると思いますし、都市によって。たとえば、東京でやると地域で
やると、また違ってきますので、その辺りも考えながらやっていきたいと思っております。

【熊倉座長】

それから、これは子どもたちを中心にしてやうというのが、全体のコンセプトだと思うのです。子どものどの
辺かっていうことが次にあるのですが、おそらく、大分低学年のところへ将来の保護・継承の軸を据え
なければいけないかというなんとなく感じであります。

ですから、来年度以降、もし、展開していくとすると、やっぱりこの若い世代のなかでも、比較的低い年
齢層のところに焦点を当てられるような、そういう成果が出てくると良いかということが、試行・検討の
一つの大きな目的じゃないかと思います。ということは、これ、もし、コンテストをやるとしたら、子どもた
ちの感想を聞くと同時に、誰か立ち合い人みたいな人がそれを評価するということになりますか。

【小山委員】

という方が良いのかという気がします。

【高木委員】

する方から言わせていただくと。一番、難しくなるのは、スケジュールです。本当にやりたい人もいると思うんです、料理人のなかで。でも、「どうしてもスケジュールが組めない」とか、「ちょっとローテーションが合わない」とかっていうものもあるので、なるべく早めに進められたらよろしいかと思います。あと、今の熊倉先生、「なるべく低学年で」っていうことおっしゃいました。もし、テストをする、トライアルということで考えるのであれば、あんまり低学年ですとリアクションを分析し難いと思うのです。言葉であるとか表現であるとか、非常に主観的に「楽しかった」「美味しかった」で、多分、終わってしまう恐れがある。ですから、ある程度表現できるような年齢ってなると、わたしは、たとえば小学校でいうと5年生6年生ぐらいかと思うのと。もう1つは、少しひねたぐらいの高校生がすごくおもしろいと思います。それは、ある意味で社会性を大人に近いところで持っている子どもという認識で。その辺りで、リアクションを分析するのであれば、今後の方向性を考える上で重要なトライになるのではないかと思います。

【熊倉座長】

今のお話で、スケジュール的に合えば、たとえば、5人ぐらいの料理人が各地域で出てくる可能性というのはありますか、どうですか。

【高木委員】

12月って言われると、もう無理です。なかなかしごれる時期ですから。

【熊倉座長】

そうですね。

【堀口委員】

わたしも、小学校4年生ぐらいから、多分、調理実習がはじまるので、実際に子どもたちがやれるっていうのは、多分、小学校低学年は、包丁の持ち方とかから全部教えなくてはいけない。小4ぐらいからが、つくってみた体験もあるので、興味は持ってくれるのではないかと思います。小さい子は、多分、見て「可愛い」、それかキャラクター弁当を喜ぶという段階だと思います。

【小山委員】

ぼく、今、自分で間違っていたと思ったのが、料理人の方は評価するって良くないと思ったのです。みなさん、やっていただいた方が良いわけで。なので、コンテストではきっとなく、表彰するっていう制度の方が良いかと。コンテストは、学校の先生を巻き込んで授業コンテストっていうのを、じつは、今、すでに小学校の先生と企画しているのがあります。授業の教え方は、非常に今問われているので、ソロコンテストをやろうと。教師を対象にしたっていうのを、今、進めていますので、たとえば、そのテーマを「和食の大切さを教える」という課題をそちらに投げて、そこでやっていただく。そのお手伝いをこのチームでちょっとやるとか、そういうことだったらできるかと思いました。

【高橋委員】

地方における視点から、少し申し上げたいと存じます。

今年していただくという意味合いでなくてよろしいと思うんですが、今後の方向性ということで。和食の背景にある伝統文化でございますとか、生活文化、そういったものがベースとしてしっかりと位置付けることが大事だと常々認識しております。このメニュー、ラインナップを見ますと、料理という角度からの視点が、ほぼ、なってるのということでお見受けいたしますが、ここに和食の背景となる伝統文化を知るような、子どもたちへのチャンスを与えるという視点であったり。料理の素材となっておる一次産業の現場、そういったものも併せて理解してもらうと、そういったものがあると、和食に関する理解の厚みというのが増してくるのではないかと思います。たとえば、一例で申し上げますと、わたくしども、この手の産業のイベント、かなりやっております。冬に岩海苔というものが当地にはございます。荒波のなかで、岩に自生しておる海苔を板盛りにするというものでございます。こういったものを採集するという、寒風吹きすさぶなかで採集しながら海苔にして、握りにして食べるという、そんな経験を子どもたちにしてもらっています。そのような、単に料理というだけでなく、さまざまな背景があるのだということを理解していただくイベントというのを、ぜひ、お薦めいたしたいと思います。

【熊倉座長】

ありがとうございます。不十分ですけど、6番目の自分たちだけの食べ物っていうか、地域食を知らうという、その辺りを、もうちょっとそういう意味で膨らませていくことができれば、ちょっと可能性あります。もう、これ、1つに絞る必要ないと思うので、今、6つ並んでますけど、6つのなかから2つぐらいは一つ課題として、事務局に検討してもらうような形で残していただいたら、いけるんじゃないかなと思います。さつきの、「和食料理人による和食授業コンテスト」っていうの、「まず、コンテストを止めよう」ということです。そして、その時の和食料理人の役割っていうか、効果っていうものを考えた時に、和食料理人が和食として提供したものが、子どもたちにちゃんと伝わってるかどうか、ということを子どもたちがどう受け止めたかということと。それを周りで見ている学校関係者でありますとか、PTAでありますとか、あるいは、ある有識者といいますか、そういう人たちが見ていて、それについて意見を交換する。そういうことなのでしょうか。ですから、そこで、料理人の方も含めて、「どういうことが良かった」「どういうところに、これから力を入れたら良いだろう」、そういう議論がそのあと行われるというイメージです。そうすると、1ヵ所に5人集まって、5人が一斉にやるとなるとちょっと難しいです。この1つの場に、5か所にしまがけて一斉にやるということになると、さあ、それを、全体見渡すということは、とても難しいかもしれません。これを学校でやるわけじゃなくて、どつか会場を別に設けてやることになります。

【村上委員】

こないだの民放のテレビを観てましたら、そば打ち甲子園大会っていうのやってたんです。ご覧になつたことあるかと思いますけれど、確か、高校生で、そば打ちのコンテストやって、地方大会から全国大会に。それで、優勝したところが、去年優勝した高校が2位になっちゃったんです。泣いてるんです。

優勝した高校生も、また泣いてんです。そば打ちコンテストなんて企画書、わたくし見たら、甲子園大会なんて見たら、多分、落とすだろうと思うんですけど、「何がおもしろいんだ」と、なんだろうと思うんですけど、実際観てると大変おもしろくて。やっぱり、日本っていうのは、地方大会から甲子園方式で全国大会制するというのが、やっぱり盛り上がる一つの組織体っていうか、レースの仕方っていうか、というのがあるかと思うんです。学校に料理クラブっていうか、和食クラブなんていうのはないでしょうけど、そういうのあるのかどうなのか、わたし記憶にもないんですが。料理クラブができちゃって、はては「優勝したい」と思うような企画が。何回かやってるうちに、オリンピックで、これ、止めちゃうわけじゃないでしょから、未来永劫つづいていけるような。NHKでも、たいした企画じゃなかつたんだけど、音楽コンクールとかです。それから、ロボットコンテストなんて高校生でやってるんです。このロボコンも、あんまりおもしろい企画じゃないなーっていう風に、最初は観たんです。長年続けていると、やっぱり定着するんです。やっぱり、高校間で相当競い合って、それが社会へ出た時の糧になつたり、あるいは、その高校の特色が新たに出現したり、というような効果があつて、それが和食で昇華されるとおもしろいと。やっぱり、長年つづけるっていうのが必要だろうと思うのです。これ、いくつかやってるうちに、そういうものが、今、わたし「考えろ」と言われるとなかなか出てこないんですけども、なんか、そういうものに仕上がりしていくと良いというか、底辺から盛り上がりしていくというか。サッカーもそうです。やっぱり、川渕さんがJリーグつくってから、日本からサッカー先進地のヨーロッパにプロとしての選手が出ていくとか。それから野球もしかし。やっぱり、甲子園方式の伝統的な、それで「優勝したい」、いう気持ちが自然に起きてしまうような企画が生まれると良いと、勝手な思いです。アイデア浮かびましたら、また。

【熊倉座長】

ありがとうございます。食の甲子園っていうの、ありますか。

【農林水産省】

はい、あります。和食をテーマにしてはいないんですけど、「うまいもん甲子園」という、地域の食材を使って、高校生が新しいメニューを考えて、今、先生がおっしゃったように地域でまず予選をして、決勝戦は11月です。食材なんかは、大分、旬の季節が11月というものが多いですから、11月に食のオリンピックの祭典みたいな、そういうところでいろんなことをやっています。

【熊倉座長】

まだ、和食に特化してないところがありますので、その可能性をこれから考えていく必要があります。

どうでしょうか。そうしましたら、この1から6までのところで、「これとこれについては、もうちょっと中身を詰めてきちんと掲示できるよう考えてください」と、こういう注文を出したいと思うんです。1つは、1番目、今、対象をどうするかっていう、高校生っていうのは確かに、今のお話のなかでいろいろ出てきますので、高校生も一つのターゲット。それから、小学校でいえば4年生以後ですか、4、5、6辺りのところを一つターゲットにした、1の具体案というのを少し考えてみよう、ということでよろしくうございますか。

【小山委員】

すみません、いつもさくて。新しいアイデアを言っていいですか。

【熊倉座長】

どうぞ。

【小山委員】

ぼくがずっとやりたい100年ロマンがあるのです。それ、旬食予報っていうのをずっとやりたいと思ってまして。天気予報ってありますけど、天気予報は最初に1884年6月1日に日本初の天気予報っていうのが出されたらしいんです。その時の天気予報は、「全国一般風の向きは定まりなし。天気は変わりやすい。ただし、雨がち」っていう、それが全国なわけです。でも、ここで一步踏み出したからこそ、それから100数十年経った今、「赤坂地区、今日は何パーセント」みたいな進化してるじゃないですか。もし、とりあえず試作として、日本は天気予報のあとに旬食予報をやっている。つまり、「今の食べ頃はこれなんだ」と。「今日は、こういうトマトがこの地方ではいっぱい出てます。これを使ったこんな料理になります。ナスはこうしましょう」みたいな。それを、ふつうのテレビ局がのってきたりと思ったら。これをやはり農林水産省とかで推進し、より正確なデータをつくり上げていくっていうのを、一つの目標にしてやってくと、きっとクライアントなり、あるいは代理店なりが、一つのピーアールを兼ねた情報として活用してったりすると、国民にとっても非常に有益になります。「和食、和食」っていうと拒否反応があるので、和食の魅力はなんだろうと紐解いた時に、やはり旬の食材を最も美味しく食べるということが和食の一つのミッションでもあると思うので、旬食予報を、一步を踏み出せないかという気がしました。

【熊倉座長】

それを一つ、6番目の「地域の食を知ろう」っていう辺りとつないで具体的に考えることはできませんでしょうか。だから、その旬というのを日本全国というのもありますけれども、地域で。たとえば、山形県なら、今、何が旬かという予測と、出荷状況がみえてくる。それと、その地域で、実際にそれを食べるかどうかという辺りを組み合わせて、考えてみてはどうでしょうか。そうしましたら、もし、みなさまがよろしければ、わたくしの感じでは、やっぱり6番目が落とせないかという気がします。それと、さっきから大分議論が煮詰まってるのが1番目ですので、1番目の和食料理人と子どもたちの和食の出会い広場みたいな、そういうこととして、子どもたちがどう受け止めたかというのは、また、それを周りの人たちからみてどういう風にこれから課題が出てくるかという議論する場にしていくような事業を、もうちょっと詰めていただいて、次回に提示していただくということでいかがでしょうか。

実際、旬の予測っていうのは、その時の天候にもよりましょうし、また、今、旬がスーパーマーケットでなくなっちゃってますので、あれをどうにかしないと1年中トマトはありますしナスはあります。その辺、何が旬かということも、また、情報を提供していただいたら良いかと思います。地域ということであれば、ある程度、限定的にそれができるかという感じがします。それも6のなかに入れながら、検討していた

だくということいかがでしょうか。こんなところでよろしゅうございますか。それでは、(1)は1と6をもうちょっときちんととした形で提出することに。(2)のごちぽんについては、何かご意見ございませんか。これ、費用の問題、相当かかる？

【事務局】

ここは、特設ステージということで、かなり費用は抑えて実験ということをやっていこうという話にしております。

【熊倉座長】

堀口委員、何かご意見がありそうな感じが。

【堀口委員】

そもそも、ごちぽんというのをやってらっしゃる方のユーザー数がどれぐらいいるのかがわからないです。少なかつたら、あんまりここでやっても仕方がない、逆に、ほかのイベントをやって拡散をした方がコスト的には格段良いのではないかと思いますし。単純に、相当知らない方がいるので、ここで一所懸命がんばっても、すごい大変かもしれませんけど、そう思ったかな。さっきの地域のところの話でいけば、わたしどもクックパッドであれば旬の野菜っていうのがございまして、それを全国に配信したりとか。それこそ、テレビ局さんと、「今日のお料理予報」っていうので、地産の食材と、みなさん、何が召し上がりたいか、データをかけ合わせてご提供したり。それこそ、そこにお金をかけるのなら、それを少しご協力したりとか、まだ、もしかして広がりあるのかと。お子さまであればお子さまの、もうちょっと、みんなが使ってるようなところに、何かご提供した方が良いのじゃないかとちょっとと思いました。

【熊倉座長】

(スクリーンを見て)何か、ごちぽんについて情報が出てきましたか。

【事務局】

ごちぽんですが、140万人くらいのユーザーが使っているアプリになります。第1回目の検討会で提出させていただいております。今回は特設ステージということで、限定的に使いますので、その140万人がずっと使うかというところはあります。たとえばということで、福井県が「丼の聖地」と定めて、ごちぽんとタイアップして行った時には、358万回アクセスといったものがあったということです。

【堀口委員】

使ってらっしゃるのは、お子さまなのですか。

【事務局】

そうです。基本的に、ユーザー登録しているのはお母さま。女性が中心というところになっているので

す。ごちぽん、実際にわたしもやったことあるのですけれど、結構、ふりがながふってありますて、実際にはお子さんと一緒にやってるとか、「お母さんが登録してるんだけど、お子さんがやってるみたいなことも多い」と、運営会社の方からは聞いておるところでございます。

【熊倉座長】

これはやるかやらないか別にしまして、ごちぽんの具体的な内容を次回につくって出していただいて、また、その費用対効果をご議論いただくということにしましょうか。

【事務局】

はい。承知しました。

【熊倉座長】

次回は、「和食文化継承策の試行・検証」というところにつきましては、(1)の方で申しますと、1番目の和食料理人の和食授業というのと。それから、(6番目の)自分たちだけの地域食、これ、ちょっと言葉また考えるとして。

要するに、地域の食材というものを、旬の楽しみ方とか、それを子どもたちがどういう風に受け止めるかというように、食材でありますとか、背景といいますか、その辺のことを含めてつくっていただく。それから、2番目のごちぽんについては、具体的なアイデアを出していただくということで、お願いしたいと思います。それでは、3番目のところいきますが、ちょっと時間が押してますので。スコア化について、事務局の方から説明をお願いいたします。

【事務局】

「和食文化のスコア化」に関しては、前回も議論ございましたけれども、線引きをするっていうものではなくて、自分自身の食生活の興味のきっかけとなるものとして位置付けたいと思っております。和食の「国民食生活の実態調査」の結果を加味いたしまして、現在の和食をはかる項目を設定していきたいと思っております。和食文化というところの基本ポイントをとった上で、調査結果で付加ポイントというものをつけて、それぞれのスコアというものをつけていきたいと思っております。ただ、そのスコアというものをそのままいろいろな方に提示しても、なかなか興味を抱いていただくとか、「使ってみようかな」と思うことも、あまり期待できないものになってしまふ可能性もございますので、子どもも非常に「やってみたい」と思うような形に加工いたしまして、具体的には、スコア化の図式化として提示したいと考えております。

アートディレクターの吉田と申します。よろしくお願いします。では、わたしの方から、方法を説明させていただきます。目的としましては、まず中心にスコア化ということがあるのですが、そこに対して、ちゃんと接触してもらうために、一緒にセットにして図式化したものというものを手段として使いたいというところをご提案したいと思います。和食に興味を持ってもらう入口をつくることったり、和食との関わり方の新しい視点を増やしてほしい。「単に、食材・料理だけじゃなくって、食べ方や伝統にまで、和食って関

わりがあるんだよ」っていうとこをちゃんと触れてもらいたい。そして、子どもでもわかりやすく、たとえば、食事のバランスガイドでいうと、コマというモチーフがあると思うんですが、そういうような、ちゃんと主観的にも印象に残る記号をセットにしてつくっていきたいと思っています。

具体的に5方向をお見せします。めくっていただいて22ページ、まず、1案目になります。和食を食べるっていうことを口からだけの情報ではなくて、体全体と触れあってほしいっていう入口を提案したいと思いまして。体で感じる和食、あるいは五感で感じる和食みたいなこと。口だけじゃなく、頭でも目でも手でも感じてみましょうのような入口を設けるというのが1案目になります。次に2案目にまいります。1案目と同じ考え方なんですが、そのまとめ方を、触る方の「触」、そして感じるっていう3つの漢字のキーワードを設定したり。あと、右側でいう、それをハートだったりびっくりマーク、触るっていう手のマークのようなピクトグラムと一緒に使って、これも五感で感じてもらうというのを提案するという入口をつくりました。

次、めくっていただいて。3案目に関しては、和食との関わり方をちょっとゲーム的に楽しくしてもらうということで、和食の12の話ということで、12面体のサイコロの形を採用して、12項目の情報をそこに提示する。なので、毎日、ちょっと転がして、「今日はこの情報に触れよう」みたいな情報に関わるヒントを増やしたりとか、その関わり方を楽しくするというところで、スコアの方に誘導するということを考えました。次、4番目になります。4番目は、自分にとっての和食の的、わたしの和食の的ということ。和食の調理法のなかで、「とくにわたしが興味があるのは歴史のことかなー」とか、「食べ物の食材のことかなー」みたいな、自分のなかで一番興味がある点を探すというようなフォーマットとして、和のモチーフでもある「的」というものを使って表現したいと思っています。次、5方向目、最後に和食の知識度、習熟度をはかる登山みたいな形のフォーマットをつくりました。具体的には、富士山のような山みたいなモチーフを設定して、その頂上に行くほど、情報のレベルが高いという設定をして、登山を上っていくような誘導で、和食に対する習熟度を測っていくという入口をつくりたいと思っています。以上、5方向をご提案します。

そちらに関しては、まだ案という段階ですので、次回、スコア化の具体的な項目も含めて精査したものを提案したいと考えております。

【熊倉座長】

なぜこれをするのかという、そこがわかり難いところです。最初のところで、申し上げてたんです。和食、和食以外というのを区別するのが目的ではなくて、むしろ、われわれいつも質問受けるのは、「和食っていうのはなんですか」と、こういう質問受ける。その時に、「スコア化してみましょう」。そうしてみると、「これは、あなたが言ってる和食っていうのは、これは何点ですよ」、こういう風な、むしろ、和食っていう言葉そのものの意味が拡散し、あるいは消えつつあるなかで、あらためて和食の要素っていうものをスコア化して、みなさんに説明しやすい方法ができるのではないか、こういうことだと思うんです。ですから、それが子どもたちに、実際、どう採用されるかっていうことは、次の課題だと思うんですけど。まず、みなさんに説明する時に、なぜ、しょう油ラーメンはどうかって聞かれた時に、しょう油ラーメンの、いわば、スコアをつけていく。そうすると、しょう油ラーメンは、なるほど、調味料が和風のものを

使ってます。だけど、ラーメンという概念は、どうも日本ではないだろう。そういうことをスコア化した時に、「あ、やっぱり、かろうじてこれは和食だな」というような、そういうことが出てくるかもしれない。いうような、むしろ、説明する時の、一つのツールとしていけるのじゃないかと思っています。去年の検討会のなかで、結局、「和食の定義をちゃんとしましょう」というのが今年の課題です。ですから、今年の課題として、和食の定義っていうのはそんなできるはずないんで、その時にスコア化という形で、「和食」ないし「グレーゾーン」「非和食」という、この3つのなかでのバランスといいますか、感覚を提示できるような方法をつくり上げることができなかということでございます。

【大山委員】

和食、もともと無形文化遺産で登録されて世界が見る和食の良さの本質ってなんだったのか、その時の審査方法があると思うんです。和食、つまり言葉を変えれば日本食っていう表現でも良いと思うのです。和食そのものがどんどん進化して、形を変え、時代とともに変化してきています。ただ、そこにある根源的なものは、先程からずっと出ていた旬な素材、地産食材がスコアリングのなかに入っているもいいと思います。和食イコール、多分、世界が見る目は、日本人の寿命が長いということのイメージに繋がっていると思います。即ち健康寿命のことを指します。和食の本質は健康につながっているものとして認識され、和食イコール健康という構図を語っていきたい。だから、日本人はこんなに健康寿命が長いという到達点があっても良いと思います。ぜひ座標軸のなかに健康要素を入れていきたい。素材の良さを化学的根拠に基づいて証明できるスコアも必要だと思います。ただ化学的根拠を厳密にやりすぎると分かりにくくなると思うので例えば学童、若い人たちがイメージしやすい認識方法の工夫は必要だと思います。先ほどの一汁三菜も同様ですが、バランスのとれた食材で構成されている和食が、人間の体にとってすごく良いことだ。だから、日本食の伝統を守る必要性を感じます。海外の人たちがなぜ日本人ってこんなに寿命が長いのか、加えて、日本の精神性についても魅力を感じているのか。この分析も必要だと思います。将来に向かって次世代の人たちに和食を伝承していく方法論のなかに、健康要素、すなわち、「日本の食材を食べよう」などを入れていくべきだと思います。また、和食の根幹となっている出汁は例えば昆布あるいは鰹の出汁で組成されており、和食の独特な出汁感を作っているのがこのような原料に依存されています。だからこそこの良さを子供の時代から体感して身につけていけば、将来にわたって世界にも発信できる原動力になるのではないかと思います。ぜひ健康要素をどう表現するか、そこを入れていただくとありがたいと思います。

【熊倉座長】

わかりました。おっしゃる通りで、去年の検討会が始まった時に、和食とは何かという議論をする時に、「まず、大前提として、ユネスコに登録した和食の提案書のなかに書かれていることが、われわれ考える時の出発点だ」というご発言が、山口委員からありますて、やっぱり、そこを基礎にしていくということではじまっております。そのなかに、今、おっしゃった「健康」ということがきちんと書かれているわけですから、それをこれからも、どうやってスコア化できるかどうかということを考えながらいこうと思います。わたくし、さっきから申し上げているように、このスコア化っていうのは子ども向けではないと思っている

わけです。むしろ、今、和食って言葉がなくなっちゃってる。日本食でも同じだと思うのですが、日本食も和食も何がそうかってこと、わからなくなってる時に、もう一度われわれの頭のなかの整理をするのに、これをちゃんとやっておいたら整理ができるんじゃないかというところです。もう少し、中身を考えていきたいと思います。

【大山委員】

あと1点だけ。これは、農水省さんの最終着地点の、事業の到達点ですが、自然体で上手く導き出せれば、国産原材料の重要性の認識を深耕させていくべきだと思います。これは日本の食料戦略上必要な要素だと思います。やっぱり、和食なのに舶来品の原料を使うのってカッコ悪いですよね。だからこそ、日本食、上位概念のところに和食を位置付ける中で、それを構成する要素は、日本列島の四季から生み出される農水産物。こういう背景を日本人が再認識すべきだと思います。現代人は、とりわけ有職主婦、単身者はなかなか調理する時間がないので、家庭で和食をつくることは非常に難しくなってきている。だけど、もう一度和食を再認識させる時期に来ており、日本食の良さや、国産原料の良さを、上手く結びつけて訴求できる誘導策も深く考えていきたいです。

【熊倉座長】

これは、この検討会の課題でもありますし、わたくしどもがやっている和食会議の大きな課題だと思います。今、おっしゃった和食へのことを、もう一つ、海外から見た和食の素晴らしさ、ということはあるので、これから日本の大事な資源になっていくわけです。一方で、日本の一次産業を守り、そして自然環境を守るという和食の方向性、というものがこの和食のこれから保護・継承の一つの柱になっていくという、そこをきちんと説明していかないといけない。ですから、そういう意味で、今回、食文化・市場開拓という非常に大事な言葉ができた。これ、ちょっと画期的なことではないかと思いますので、ここんところは、なぜ、それをやることによって、われわれの生活が豊かになるのか、ということをきちんと説明していきたいと思います。それでは、いろいろ、まだご議論があるかと思いますけれども、大分、わたくしの司会の悪さで、時間が迫ってしまいました。それでは、まず、第2回の検討会、この辺りでしめたいと思います。そして、第3回の検討会では、今の実態調査の速報がある程度出てくる可能性があるかと思いますので、それを踏まえながら、継承策の内容と、そして、スコア化のことを具体的に議論したいと思いますので、どうぞよろしくお願ひいたします。じゃ、事務局の方から。

【山口委員】

1点だけよろしいですか。先程、調査のところで言い忘れたのですけども。3.11の大震災。あの関連の地域のところで質問する時に、どういう風にあの様子を。4年半経っているのです。震災前の食文化について訊くのか、現時点の食文化について訊くのか、ある種の限定というか、何かがいるんじゃないかなと思い、そういう風に、言い忘れましたんで。

【熊倉座長】

ありがとうございます。つい失念しがちなんですけれども、これは、出倉課長とわたしどもが、あの時、和食を提案する際の一つの視点として、3.11ということを確かに議論したわけです。そして、3.11によって風評被害が非常に世界的に拡がっていくなかで、食文化というものをきちんと世界にアピールする必要があるというのが、和食提案が、当時、文化庁のなかで最優先された大きな理由だったわけですから、そこをもう一度考えておこうというところかと思います。

【山口委員】

わたしのポイントは、その調査結果が、4年半以降、食生活、すごく変わったはずなんで、その部分を外して、その前のところで見るのか、どういう風にするのかは、きっと前提を置く必要があるということです。

【熊倉座長】

地域として。

【山口委員】

はい。

【熊倉座長】

それでは、事務局から。

【事務局】

熊倉座長、ありがとうございました。それでは、事務局の方から、今後の事務連絡ということで報告いただきます。次回の検討会は、10月27日の火曜日に予定をさせていただいています。4回目以降につきましても順次決定次第、早めにご連絡申し上げますので、よろしくお願ひいたします。最後に、農林水産省、何かございますでしょうか。

【農林水産省】

本日は、先生方、ありがとうございました。3年前のことを少しずつ思い出しながら、今日の議論を聞かせていただきました。当時、「文化は文化と、なかなか商売には」っていう議論を熊倉座長とか山口委員ともいろいろしました。文化として一つ考えた時に、これを継承していくっていうのは国の役目だろうと。今日の話なんか、大山先生が言うように、やっぱり、文化として継承されれば、その次に何をやっていくかっていうようなことは、まさしく重要なことで、そういう意味で、わたしたちの課の名前にも、「食文化」というのと「市場開拓」、相反するようでじつは連携している、そういう概念の課になっています。そういう部分もいろいろ考えながら、またいろいろ議論していきたいと思いますので、次回以降もよろしくお願ひいたします。

【事務局】

ありがとうございました。以上で、本日の予定を終了いたしました。かなり、宿題いっぱいいただいておりますけれども、今後ともよろしくお願ひいたします。これをもちまして、第2回検討会を終了したいと思います。本日はありがとうございました。