

## 「和食」の保護・継承の対象範囲についての検討 (5W1Hによる検討)

### ○なぜ保護・継承するのか

- ・健康的でおいしいと世界から注目される和食文化の母国として、変化の激しい時代でも、食材・技と知恵・作法をつないでいきたいから。
- ・古来伝統的に守られてきたものだけでなく、他文化と融合して新たな形に変容したものも取り込み、広がりのある取組とすべき。

すべての日本人が、和食文化をつないでいく

### ○誰が保護・継承に取り組むべきか

- ・日々、和食文化に接するすべての日本人。特に次世代を担う子どもたちとその親など、家庭においての作り手、伝え手、食べ手となる人。

### ○保護・継承に取り組む「和食」とは何か

- ・「ユネスコ登録申請時の「和食」の4つの特徴は、現実の食生活に活かすには概念的で分かりづらい。
- ・多くの人が保護・継承に主体的に取り組めるようにするためには、
  - 現実の食生活との関連性に配慮が必要
  - 共有化しやすいわかりやすさが必要

→ 「和食」を分かりやすく整理し共有するための「スコア化」の提案



## ○保護・継承に取り組む「和食」とは何か（つづき）

## 【スコア化の概念】

- ・和食文化の構成要素を4分類(食材、調理、食べ方、日本の伝統)した上で、和食文化との関係性の強弱によって数値化。
- ・「和食」の核に近いものから周辺のものまでを、現代の食生活も踏まえた上で分かりやすく整理する。

- ・スコア化については、「多岐にわたる和食文化の要素を簡潔に整理し、理解する上での有効な考え方」などと、評価する意見はあったが、具体化までは至らず、引き続き検討すべき事項とされた。

## 今後の課題

- ・スコア化の手法の具体化について、引き続き検討。
- ・スコア化の手法等を活用し、保護・継承すべき「和食」について更なる整理。

## スコア化の位置づけと活用イメージ

- ◎和食文化の特徴に基づいて食材や調理法などの要素を数値化し、「和食」の核にちかいものから、その周辺にある「和風」の存在までを分かりやすく明確に整理するための手法
- 和食の基本的な性格を説明するためのツール
- 食生活の和食度を示し、食や和食文化を考えるきっかけを与えるためのツール

### (活用イメージ)

- ・和食文化の継承活動の現場において、和食とは何かを示すツールとして活用するとともに、参加者の食生活の和食度を測ってみるなどして、参加者の興味と理解を深める。
- ・自分自身の食生活に問題意識を持つ人が、自らの食の和食度を測り、食生活改善のヒントを得る。

## スコア化手法の具体化

- 和食文化の特徴を踏まえて、和食文化の構成要素を抽出。
- 国民実態調査結果、検討会における議論を踏まえて、スコア項目の妥当性を精査。
- 実際の食生活において、スコア化を試行。(国民意見交換会など)

(具体的には、次ページ以降を参照)



# 和食文化のスコア化ースコア案

○調査項目及び昨年度の事業資料等の中からスコアとして設定可能な内容を抽出。

\*スコアは知識と行動として客観的に判断できるものを設定。

○調査結果や各地の意見交換会の中からもスコア案を適宜追加。

	スコア案	食材	調理	食べ方	日本の伝統
1	主食にごはんを食べる。	○			
2	そばやうどんを食べる。	○			
3	国産の食材を食べる。	○			
4	漬物(梅干し、ぬか漬けなど)を食べる。	○			
5	魚加工品(ちくわ、かまぼこなど)を食べる。	○			
6	大豆加工品(豆腐、納豆など)を食べる。	○			
7	根菜類(ネギ、大根、ごぼう、レンコンなど)を食べる。	○			
8	刺身や煮魚、焼き魚などの魚料理を食べる。	○	△		
9	みそ汁やすし汁などを食べる。	○	△		
10	和え物、酢の物などを食べる。		○		
11	すしを食べる。		○		
12	よせ鍋、すき焼きなどのなべ料理を食べる。		○		
13	てんぶらを食べる。		○		
14	親子丢、牛丢、かつ丢などの丢料理を食べる。		○		
15	和菓子を食べる。		○		
16	醤油やみりんで調理した肉料理を食べる。		○		
17	地域に伝わる料理を食べる。				○
18	旬の食材を食べる。	○			
19	国産の素材を食べる。	○			
20	栄養バランスのよい食事を食べる。		○		
21	「いただきます」「ごちそうさま」などを言う。				○
22	「ぱっかり食べ」をせず、ごはんとおかずと一緒に食べる。			○	
23	箸を使う。			○	
24	お茶碗とお椀を使う。			○	
25	箸のマナーを知っている。			○	

	スコア案	食材	調理	食べ方	日本の伝統
26	お茶碗やお椀を持って食べる。				○
27	食事の時などに日本酒や焼酎を飲み				○
28	食事の時などに緑茶やほうじ茶、麦茶を飲む。				○
29	地域の食材を食べる。		○		
30	地域に伝わる料理を食べる。				○
31	家庭に伝わる料理を食べる。				○
32	地域に伝わるお祭りに参加する。				○
33	地域に伝わるお祭りの意味を知っている。				○
34	日本に伝わる行事の意味を知っている。				○
35	正月に大みそかにお節や餅、年越しそばなどを食べる。				○
36	節分に福豆やいわし煮などを食べる。				○
37	お彼岸にぼた餅やおはぎを食べる。				○
38	お盆にそうめんやうどん、赤飯などを食べる。				○
39	秋祭りに団子やちらし寿司、地域の伝統食などを食べる				○
40	乾物を食べる。	○			
41	きのこや山菜を食べる。	○			
42	出汁を使った料理を食べる。		○		
43	まな板、菜箸、包丁を使って料理を作る。		○		
44	醤油やみそ、酢など発酵調味料で調理する。		○		
45	料理に合わせた食器を使い分ける。		○		
46	季節に合わせた食器を使い分ける。		○		

## スコアのワーディングの検証

- ・分かりやすいコピーワークを実施。

## 現実の食生活との関連性等の検証

- ・実際に家庭や外食で提供されている料理を用いた検証。
- ・国民が感覚的に和食に近いと感じているものが、実際に高い数値となるか。

## スコア化の応用ツール

- ・子どもが楽しみながら和食文化について学べるような、子供版スコア化ツールの開発
- ・ITを活用した個人の興味等とリンクさせたカタマイズ可能なツールの開発