

第6回「Let's 和ごはんプロジェクト見直しに関する懇談会」概要

日時：令和7年9月29日（月）15:00～17:00

場所：農林水産省 第3特別会議室

1 取組事例発表

3者からそれぞれ以下のテーマで取組事例を発表。

○ 鵬学園高等学校 田村教諭

和食文化を次世代に繋ぐ ～能登の食文化の継承と今後の課題～

○ 全国こども食堂支援センター・むすびえ 松村プロジェクトリーダー

こども食堂について ～和食文化保護・振興の場としての可能性～

○ みんなのお箸プロジェクト 平沼副理事長

一膳の箸から未来を紡ぐ ～和食文化とコミュニティの力～

2 多層に展開する和食継承の「現場」について

○ 学校で生徒が郷土料理のレシピを再現し残すことは郷土料理を残す大切な機会となっているのではないか。（柏原委員）

○ こども食堂の捉え方が変わり、今後いろいろな付き合い方がある可能性を感じた。（尾鷲委員）

○ 正しいお箸の持ち方が出来ていない人が8～9割もいるとのことは驚いたが、興味さえ持てば大人になってからでも使えるようになるので、日本の食に興味を持つことが大事なのではないか。（柏原委員）

○ 教えてもらうことも大切だが、興味を持って考えるような展開は面白く大事ではないか。（菅原委員）

○ 子どもがいかにして、食に関する知識や経験、興味というものをどれだけ醸成できていくかということが重要。（萬委員）

○ つなぐということは大切なキーワードであり、そのことを通して和食の継承は実現されるのではないか。（藤本座長）

○ 小さな地域のコミュニティをどう作っていくかというのが仕掛けであり、実はそこに食文化継承のチャンスがあるのではないか。（藤本座長）

3 新たな和食普及プロジェクトの展開方法について

○ 新たな和食普及プロジェクトでは、点にとどまっている取組を面の取組にまで持っていけると良いのではないか。（後藤委員）

○ まず「知る」ことから始まり、「食べる」ことにつながり、そしてそれが「作る」ことに結び付く。これを体験ということをして、足場にしながら循環していくことによって、プロジェクトが進んでいく。これはとても大事なことだと思う。（藤本座長）

- 簡単に作れるレシピは好評。動画を始め SNS を活用して、作るまでのハードルを越えていけるようにしていくことが重要。(菅原委員)
- 食に興味のある人から取り込んでいって、徐々に興味のない隣の人も巻き込んでいく工夫が重要ではないか。(尾鷲委員)

4 その他

- 和食を継承するには、健康・栄養だけでなく美味しさや持続可能性など和食の有用性を体系的に整理・集約して、国のサイトで一覧化して付加価値を創出することが大事ではないか。(藤本座長)
- 今後、食文化産業の振興政策を検討する場合においても、今般の懇談会で出た意見を参考にさせていただき、食文化産業の発展につなげていていただきたい。(藤本座長)

(以上)