

第1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1月21日（火）13:30～15:00

場所：農林水産省 新事業・食品産業部第4,5会議室

1 座長及び座長代理の選出について

- 委員の互選により、藤本委員が座長に選出。
- 座長の指名により、後藤委員が座長代理に選出。

2 プロジェクトの見直しに当たって重視すべき事項について

- 和食文化から人と人のつながりが大事。そのためには、和食のメリットを発信していくことが重要。新たなプロジェクトについては、お米料理の代表である「おむすび」にちなみ「結び合う」というキーワードで実施していくのが良いのではないか。
- 和食を「郷土料理」や「一汁三菜」といったものと同一視してしまうと、重たく感じる人が多くなり、プロジェクトの広がりを欠いてしまうのではないか。
- 「和食」というとハードルが高く聞こえるが、それをどう下げていくのか。従来から食べられてきたものの良さを、現代のライフスタイルに合わせて、いかに提案できるかがポイント。
- 「簡単・手軽」ということと、「本格的・プロフェッショナル」ということの間で、どう調和を図っていくかが難しいところ。
- 休日と平日で家庭の食卓に並ぶものが異なり、祝日の場合は一汁三菜になる家庭もあるといった話を聞く。今までの日本人の過ごし方からは変わってきているという視点も必要ではないか。
- 「和食」といった時に、「一汁三菜」、「郷土料理」、「精進料理」、「懐石料理」などしか該当しないのはハードルが高い印象。ご飯があれば主菜がハンバーグやとんかつでも良いのなど、和食をもう少し幅広く捉えていかないと、和食の継承も大変になるのではないか。
- 「簡便性」と「和食を作る」ということは対立していないと思う。不慣れな人が調理をする時に、調理を簡便化できる商品は有効だと思う。まずは、調理のプロセスの一部でもよいので、実際に自分で作ってみることが重要ではないか。

- フランスに「味覚の一週間」という取組があるが、小学生に対して「食は楽しい」ということ感じてもらうことを重視して取り組んでいる。あまり難しく考えずに、「楽しい」というところから始めたらよいのではないか。
- 根本は家庭料理。昔から家庭でやっていたことを、根本に立ち返って考えてもらう機会を作っていくことが重要ではないか。
- 若い人を惹きつけるのはビジュアルも大事。「おしゃれ」という部分も欲しい。日本料理は本当に綺麗ななので、見せ方の部分も大事ではないか。
- 入り口が簡単・手軽でハードルが低くても、奥深さを用意しているのが「和食」。料理に着目してもらうためには、動画・SNS 等を使って、和食の「おしゃれ」な部分をいかに示していくか、物語やプロセスなどをいかに示していくかが重要。

(以上)