



楽しもう!
にほんの味。

楽し味プロジェクト プロジェクトメンバー一覧

令和7年12月1日現在

| 登録番号 | 企業・団体等名 | 活動内容の詳細 |
|------|-----------------------|---|
| 0001 | 武庫川女子大学 藤本ゼミ | 和食や食育に関する学びを通して、和食を「知る」「食べる」「作る」に資する活動を行います。 |
| 0002 | 株式会社エブリー | 『デリッシュキッチン』は、「誰でも簡単においしく作れる」をコンセプトに、管理栄養士などの食のプロによって考案されたレシピ動画を配信しています。和食レシピも23,000本以上掲載しており、伝統を尊重しつつも、現代の忙しい生活に取り入れやすい簡単・時短レシピの制作を重視しています。『デリッシュキッチン』は、今後も和食レシピの発信を通じて、伝統ある和食文化の継承に貢献してまいります。 |
| 0003 | 一般社団法人和食文化国民会議 | あらゆるシーンで日本の食を支える生産者、食品メーカー、流通業、フードサービスなどの様々な企業・団体、そして地域の郷土料理保存会や食育団体・NPO・料理学校などの食にかかわる団体、地方自治体、個人のみなさまなどご参加をいただき、運営を行っています。和食文化の保護・継承とその魅力の発信に取り組んでまいります。 |
| 0004 | 甲南女子大学 | 若い世代が和食文化を深く学び、実習などの体験を通じてその魅力を実感することで、和食を受け継ぐ意識を高め、行動変容につなげることを目的に、オリジナルの「和食文化継承プログラム」を立ち上げ、ゼミで活動を行っています。 【学習編】－知る・食べる／大学生が和食文化に関する知識を深める学習を行っています。 【伝承編】－伝える／学びをもとに高校生や中学生、小学生、親子を対象に和食や和菓子の実習指導を実施しています。 【実践編】－作る／手軽に調理できる和食の献立を考案し、和食の日にSNS（Instagram）に掲載する活動などを行っています。 また、SNSで活動について発信しています。 |
| 0005 | 同志社女子大学 | ゼミ活動として、ゼミ生とともに地域の高齢者や、小学校、保育園で食育活動を行っています。研究活動としては、栄養疫学の立場からオープンデータを用いて、和食の健康や環境に対する有用性を研究し、成果を発信しています。大学の立場から、和食文化の継承・普及に貢献できることを目指しています。 |
| 0006 | 株式会社ミスズライフ | きのこを使った和食の提案や情報発信（イベント、店頭販促、SNS等）を行います。 |
| 0007 | キング醸造株式会社 | みりん・料理酒などの和風調味料メーカーとして、自社HPやSNS等での情報発信を行います。その他、料理教室などのイベント開催も予定しています。 |
| 0008 | ちがさき和食文化継承会 | 作って食べて学ぶ「季節の和ごはん作り体験」講座を定期的に開催しています。「俺の〇〇」シリーズと称して男性にも参加しやすい講座も開始しました。今後は調理の基礎(包丁の使い方や出汁の引き方等)の講座も企画しています。他の地域活動団体とのコラボも予定しています。 |
| 0009 | 鎌倉おだしの会 | 和食の基本である出汁の引き方を基礎に、和食を身近に感じ、作って食べることで日本の食文化の魅力を伝える活動を行っています。 |
| 0010 | 一般社団法人くりはらツーリズムネットワーク | 宮城県栗原市で地域資源を活用した体験プログラムなどの実施に取組んでいる市民団体です。体験プログラムは100種類以上、年間100回以上実施しており、特に食の分野は「受け継いだ郷土料理」、「地元食材を使った料理」、「までに手づくりする」という要素を「地元食」を調理実習や農産物の収穫などの体験を通じて、地域の食文化の価値を伝える活動を実践しています。また、地域の農産物や手づくり品の販売、飲食・宿泊事業に取組んでいます。 |
| 0011 | GOTZO LLC | ニューヨークにおいて、がん患者やそのご家族を対象に、和食の調理技術やだしの旨味を活かしたレシピを紹介する料理デモンストレーションを実施しています。この活動は、がん治療中の方々に「食べる喜び」を取り戻してもらうことを目的とし、塩分や脂質を控えながらも旨味を活かす日本の調理法を通じて、野菜をより美味しく・多く摂取できる工夫を紹介しています。 また、ニューヨークの医療機関（American Cancer Society Hope Lodge、Mount Sinai Hospitalなど）と連携し、食を通じた心身のケアを発信しています。さらに、プライベートシェフとして個人宅で和食を提供し、多文化・多様性の都市であるニューヨークにおいて、ベジタリアンや食事制限のある方々にも本格的な和食を楽しんでもらえるよう工夫を重ねています。味だけでなく、素材の扱いや盛り付けにも日本の美意識を取り入れ、和食文化の魅力と精神性を伝える活動を行っています。 加えて、現地で活躍する日本食関連の企業とも連携し、月替わりのおにぎりセットの販売などを通じて、日本の食文化をより広く紹介しています。こうした取り組みを通して、和食の伝承と普及、そして現地コミュニティとの文化交流に努めています。これらの活動全体を通じて、「調和」「尊敬」「清浄」「静寂（和・敬・清・寂）」という和食文化の根底にある理念をアメリカ社会に発信しています。今までにこうした活動をNYCの複数の日系新聞に取り上げていたり、ニュージャージーのフードマガジンに掲載いただいたりしています。 |
| 0012 | 日本正月協会 | 関係者SNSや広報媒体での情報発信、イベントの開催を行っています。 |
| 0013 | ヤマサン食品工業株式会社 | 弊社は山菜から竹の子の水煮レトルト加工として97年前に創業し、一貫して、日本の食卓に野菜の加工品を提供してきました。主要商品として、豚汁の具、筑前煮の具、竹の子、大豆など和食を中心に業歴を作っていました。弊社のHPやSNS（X、Instagramなど）への和食レシピの紹介や、通販サイトでの和食推進キャンペーンや告知を通して和食普及について活動いたします。 |
| 0014 | 一般社団法人日本冷凍食品協会 | 会員各社へのHP内専用ページでの情報共有を行います。 |
| 0015 | 株式会社インフィニバリー ラボ | 授業、講座、セミナー、日本発酵薬膳アカデミーでも和食と発酵についての普及の活動を行います。 |
| 0016 | 株式会社マルヤナギ小倉屋 | 昆布・豆・もち麦・ごぼうやさつまいもなどの伝統食材を用いて、自社店舗や地域等で食育セミナーを実施することで和食を「知る」ための活動を推進します。 |
| 0017 | イチビキ株式会社 | イチビキ株式会社は、創業以来受け継がれてきた「豆みそ」「たまりしょうゆ」を中心とする醸造技術と、時代のニーズ変化に対応した最新技術を融合させ、価値ある商品提供をしています。 本プロジェクトを通じて、日本の伝統的な“和の味”を未来へつなぐ活動をさらに進め、地域とともに豊かな食文化の発展に貢献してまいります。 |
| 0018 | 野菜と雑穀の料理教室「べじつぶさろん」 | 旬の食材は季節を運んできてくれるとともに、食すると私たちを元気にしてくれます。 そのチカラを知って作って食べて、家庭の食卓へとつなげる料理教室や食育イベントを開催しています。 「旬食材（特に野菜）+発酵食・雑穀」を取り入れた和食を中心に作りやすいメニューを提案し、また、畑で農薬・化学肥料を使わずに育てた収穫したての野菜を味わってもらったり、収穫体験なども実施しています。 和食の重要な要素である旬食材にも気候変動などの影響で時季や品質の変化の影響がでてきている今、改めて「家庭でも和食文化継承」をモットーに、旬野菜を通して野菜の和食での役割（行事食との関連性（歴史・文化）・旬野菜の効能など）を知ってもらい、和食を食べること、作ることへつなげる活動をします。 |
| 0019 | 和料理 蝶姫 | 高校生相手に高校3年間を通じて1年に4回程度和食に関する講義や調理実習を実施しています。和食に関する意識や意義を高め、更に自分達で作り家族に振る舞うスタイルをも模索しております。 |



楽しもう!
にほんの味。

楽し味プロジェクト プロジェクトメンバー一覧

令和7年12月1日現在

| 登録番号 | 企業・団体等名 | 活動内容の詳細 |
|------|----------------------------|--|
| 0020 | 全国菓子工業組合連合会 | 全菓連HPにおける和菓子の知識の普及の他、高校生が楽しく和菓子に触れ、その魅力と素晴らしさを体験できる機会を提供することを目的とした全国和菓子甲子園（高校生を対象とした創作和菓子のコンテスト）の開催等を行っております。 |
| 0021 | オプティマルキッチン（おうち） | 「魚を通じて学ぶ”命と食のつながり”講座」として、魚をさばいたことのない子どもと保護者を対象に、【SDGs14 海の豊かさを守ろう】をテーマにした体験講座を開催しています。魚の生態や環境問題、栄養について学びながら、包丁の正しい使い方や調理法を実践します。さらに【SDGs12 つくる責任・つかう責任】の視点から、食べ物を無駄にしない工夫を学び、命の大切さと持続可能な社会への意識を味覚と体験で育みます。「四季とともに味わう「行事食を楽しむ」講座」として、日本各地に伝わる行事食を毎月リアル・オンラインで紹介します。発酵文化を取り入れたレシピや地域食材を使った地産地消の取り組みを通して、「季節を感じる食の知恵」と「和食文化の継承」を次世代へつなぎます。 |
| 0022 | 一般社団法人日本家庭料理協会 | 「だし」「調味料」「素材」のUMAMIを体系的に学び、それを「料理」「商品開発」「メニュー開発」に生かせる専門家を育てる講義と実践を各地で開催しています。現在は福岡が中心となり、年次開催は近畿を中心に講演会やセミナーを開催しています。日本各地の郷土料理や発酵文化を大切にし、地域の食文化を伝え広めることができる人材の育成にも力を入れています。さらに、世界の料理や歴史とともにUMAMIを学ぶことで、日本の食文化の魅力を再確認し、多角的に“食文化”を語れる人材の育成を推進しています。だし・調味料を深く理解し伝統の素材を拡散する為に日本各地の産地見学を定期的に開催しています。 |
| 0023 | 加藤学園暁秀初等学校 | 教科や家庭科、総合的な学習の時間等と連動した調理実習や体験学習、校外学習を実施し、教科横断型探究学習として、児童の和食への理解を深める学習活動を行います。また、事前と事後の質問紙調査等を行い、児童の和食への理解や意識変容の調査を行います。 |
| 0024 | 一般社団法人とくしまCSA風土 | 代表が管理栄養士であることから、「ごはんとお味噌汁チャレンジ」という取り組みを小学校や大学などで実施し、子どもたちが体調の変化を体感することを通して、和食の魅力や食の大切さを伝えています。また、大人を対象とした3か月間の個別食習慣カウンセリング「体ピンピンプロジェクト」では、ごはんとお味噌汁を中心とした食習慣の構築と体质改善をサポートし、健康診断の数値改善などの成果も上がっています。 一般社団法人とくしまCSA風土では、生産者と消費者をつなぐ活動を展開しており、農業体験やCSA（地域支援型農業）、オーガニックマルシェ、勉強会などを行っています。その中で、生産者の食材を積極的に取り入れた料理教室も始動し、家庭でも気軽に和食を取り入れられるよう、簡単レシピや実践的なノウハウをお伝えしています。これらの活動は、大学や企業などの講演を通じて広く発信しており、第19回食育推進全国大会でも事例発表を行いました。 |
| 0025 | 学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校 | 料理人を育成する過程で、和食の食文化を「知る」「食べる」「作る」に資する活動を行います。 小学校、中学校、高等学校の食育授業を通じて、和食の食文化を発信していきます。 |
| 0026 | 絵本でSDGs推進協会 | 絵本専門士の資格をもつ者が、和食などがテーマの絵本を紹介したり、読み聞かせをしたりして、和食文化の普及・推進を行います。SDGsと和食をつなげる講座を企画・運営を行います。 |
| 0027 | 味の素株式会社 | 公式サイトや特設サイトで和食の歴史や魅力を紹介したり、自社製品を活用した和食レシピを紹介したりすることで健康的な和食スタイルの提案をし、和食の魅力を「知る」、手軽に「作る」ための活動を推進しています。 |
| 0028 | エームサービス株式会社 | 「食」から日本の未来を支えることを目指し、和食メニューの提供にとどまらず、食育や行事食、郷土料理、旬の食材などに関する情報発信を通じて、和食文化の啓蒙と継承に取り組んでいます。 |
| 0029 | 一般財団法人日本食生活協会 | 日本食生活協会は、昭和30年の設立以来、食を通じた健康づくりと食育を進めてきました。地域で活動する食生活改善推進員とともに、郷土料理や和食の知恵を守りながら、次世代へ食文化を継承し、持続可能で豊かな社会の実現に取り組んでいます。 |
| 0030 | 杜の台所 | 和食にまつわる『だし』『大豆・豆腐』『味噌・醤油』『米』等について、それぞれのマイスター ソムリエが、簡単な試食も含めたワークショップを行います。 |
| 0031 | 株式会社すが野 | イベントや展示会に参加し、和食文化の魅力を広めるため、情報発信します。漬物を使ったアレンジレシピをホームページやインスタグラムにて紹介します。 |
| 0032 | 特定非営利活動法人NPO日本食育インストラクター協会 | 食育インストラクターの資格取得研修会や勉強会などで、「和食」についての講義や料理講習会、見学会、賞味勉強会などを行い、まずは食育インストラクターに理解、普及し、その食育インストラクターがそれぞれの食育活動の中で多くの方に「和食」普及活動を行っていただけるようにします。正しい箸の持ち方・使い方についてや、「いただきます」「ごちそうさま」という感謝の心について、五節供などについても、和食には欠かせないものと考えており、併せて食育活動の中で実施します。Instagramや、食育インストラクター会員向けのメルマガ等で情報発信します。 |
| 0033 | 株式会社G.M.P. | 土鍋を通じて、鍋料理やごはんなど和食の魅力を発信いたします。 |
| 0034 | 特定非営利活動法人 みんなのお箸プロジェクト | 箸の持ち方指導を主に、学校・保育園、地域団体などへの出前講習や箸作り体験を実施し、正しい箸の使い方を身につける機会を提供しています。これらの取り組みを通じて、和食文化への関心を育むきっかけづくりと、日本の食を大切にする心を伝える活動を行っています。 |
| 0035 | 和食文化伝承会 | 親子で参加できる和食文化教室やおから味噌作り講座、学校・保育園への出前講習を通じて、和食への関心と理解を深め、自然への感謝と日本の食文化を次世代へ伝える活動を行っています。 |
| 0036 | 全国和菓子協会 | 昭和25年に設立以来、日本の誇る食文化のひとつである「和菓子」の振興と発展のために数々の事業を行っています。 和菓子の健康性や栄養性及び文化性を発信するための啓発イベントを全国各地で開催しているほか、令和4年11月に「菓銘をもつ生菓子」が登録無形文化財に登録されたことを受けて、「菓銘をもつ生菓子」の周知に努めています。 また、6月16日を「和菓子の日」と制定し、手づくり和菓子教室の開催や、店頭による催しを行うなどの事業を推進しています。 和菓子職人に向けては、全国を統一して技術を評価し、優秀な和菓子職人を認定する「選・和菓子職」を開催し、技術の振興に努めています。 ホームページにおいて多言語化を図るなど、日本を代表する食文化である和菓子への理解を深め、年間100万人近くの閲覧があります。 |
| 0037 | Kassie&Co.株式会社 | ガストロノミー協会会長として、和食を作り食べるイベントを開催します。 |
| 0038 | 株式会社 日本旅行 | 旅行商品等を活用した地域の食文化の紹介や、インバウンド向けサイトでの和食体験コンテンツの発信などを推進しています。 |



楽しもう!
にほんの味。

楽し味プロジェクト プロジェクトメンバー一覧

令和7年12月1日現在

| 登録番号 | 企業・団体等名 | 活動内容の詳細 |
|------|------------------------|---|
| 0039 | ブランドストーリー合同会社 | 野菜ソムリエ上級プロとして、自社食教育プログラム「笑食健美」を活用し、1. 野菜と発酵の知識普及と料理講座 2. まごわやさしいバランス食献立提案と「だし、旨味」講座 3. 1、2における産地・生産者訪問と食体験ツーリズムを行います。 |
| 0040 | 発酵料理士協会 | 和食（発酵）を教育を通して推進します。 |
| 0041 | わたりごはん | 料理教室、料理講座を行い、飾り巻き寿司をメインに、和食を「知る」「食べる」「作る」人を増やします。 |
| 0042 | 株式会社アサヒパック | SNSを通じて、おコメを中心としたレシピのご提案や「ご飯のお供」の情報発信を行っています。 また和食文化の根幹である「おコメ」にもっと関心を持っていただくべく、一般消費者の皆さまへ向けての広告掲載や、米穀業界の事業者様にご活用いただけるポスター・POPの配布などを実施しています。 |
| 0043 | 株式会社紀和味善 | 和食を食べる人、作る人を増やすために、日本古来からある食材や調味料を使用したレシピの共有等を行います。 |
| 0044 | 伯方塩業株式会社 | 全国各地で開催している出前講座を通して、料理に欠かせない「塩」の役割や効果、そして「和食」との深い関わりについてお伝えしています。 「塩」をきっかけに、和食の魅力をより多くの方に感じていただけるよう、さまざまな角度から普及・発信に取り組んでまいります。 また、ご自宅でも気軽に和食を楽しんでいただけるよう、当社ホームページやSNSを中心に、「塩」を活かした美味しい“和食レシピ”をお届けします。 毎日の食卓が少しでも楽しく、豊かなものになるお手伝いができれば幸いです。 |
| 0045 | 関川村立関川小学校 | 学校給食で和食を提供したり、和食についての給食指導と情報発信を行います。 |
| 0046 | 機能強化型 飛鳥山認定栄養ケア・ステーション | 「通いの場」における、会食事業での和食を食べる人を増やすための活動を行います。 |
| 0047 | 株式会社インフィニティラボ | レシピやコラム等食情報を発信するサイト・SNS『食ZENラボ』を運営しています。地域食材・農産物の魅力発信、調理方法・レシピ情報発信、健康面と季節感のある食事習慣につながる情報発信や和食・琉球料理等食文化に関するコラムを発信しています。その他、料理専門家のネットワーク構築を通じて、農家・食品事業者の食材を家庭向け料理レシピとしてレシピ考案・開発を行い、WEB・SNSで情報発信しています。料理イベントやオンライン料理教室の企画・運営、地域創生事業も行っています。 |
| 0048 | ダンデライオン ダイナー | イベントでの和食を提供したり、「和食文化継承リーダー」として料理教室などのイベントを開催したりしています。 |
| 0049 | やさいを愛でる会 | 長年保健指導を実施してきた経験を活かし、地域の方々にバランスの良い食事の摂り方を伝える講習会や料理教室を実施しています。 「健康寿命は食卓から～お米の力～」と題した講演会や、畑の多い練馬区ならではの地産野菜を使った、参加者自身が、朝採れの地産野菜から献立を考える料理教室などを実施しています。 受け継がれてきた和食の素晴らしさを、次の世代に受け継いでいきたいという思いで活動を続けています。 |
| 0050 | こびとの農園 | 日本の伝統工芸「つまみ細工」で農作物の花を表現し、その魅力を伝える作品制作と、食育を目的としたワークショップを組み合わせて実施しています。日本にある多様な農作物の知識・花から実になるまで過程・季節に合わせた旬の食材の紹介など、日本の食と農への関心を高め、和食を知る機会を提供しています。 |