

楽し味プロジェクト プロジェクトメンバー一覧

令和8年1月1日現在（登録番号0051以降を追記）

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のご参加をいただき、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、野菜をより美味しい・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だいたり、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つてまいりました。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、日本発酵酵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。 そのチカラを知つて作つて食べて、家庭の食卓へ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つてもらったり、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）を知つてもらい、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 蜻蛉	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。
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）の開催等を行つております。

楽し味プロジェクト プロジェクトメンバー一覧

令和8年1月1日現在（登録番号0051以降を追記）

登録番号	企業・団体等名	活動内容の詳細
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「体ピッピンプロジェクト」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 汗学園調理・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	社の台所	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こと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1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。
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。

楽し味プロジェクト プロジェクトメンバー一覧

令和8年1月1日現在（登録番号0051以降を追記）

登録番号	企業・団体等名	活動内容の詳細
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、一般消費者の皆さん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。
0051	コープデリ生活協同組合連合会	和食間にあわせてカタログやチラシで和食レシピや特集を展開しています。また、オンライン学習会や店頭・宅配での試食・体験イベントを通じ、「手軽にできる和食」を伝える活動を実施しています。
0052	特定非営利活動法人日本成人病予防協会	共働きや単身世帯の増加などの社会構造の変化やライフスタイルの変化に対応した和食文化の魅力を広める取組をSNS等を中心に行っています。
0053	GRACEFUL FOOD（和食文化継承リーダー・グルテンフリー・エキスパート®）吉田玲子	誰もが「おいしい」を共有できる喜びを。 日本初、そして唯一の完全グルテンフリー和食料理教室です。 「日本料理を楽しみたいけれど、食物アレルギーが心配…」そんな訪日・在日外国人の方々のために、私は伝統的な和食を安心・安全なスタイルでアップデートしました。人気の定番メニューはもちろん、日本古来の発酵食品や、目にも美しい和菓子まで、英語と日本語を交えて丁寧にご紹介します。 レッスンは、ただ作るだけではありません。 ●「わかる」から「できる」へ：自宅に帰っても再現できるコツを伝授します。 ●文化に触れる：食を通じて、日本の伝統や精神性を体験いただけます。 ●ボーダレスな食卓：食の制限に関わらず、同じ鍋を囲む喜びをご提供します。 ●日本語を勉強する人は、料理と一緒に作ることで、日本語のスキルアップをお手伝いします。 ●訪日のきっかけのアニメで興味を持ったメニューを自分で作ります。 個人のお客様から、インバウンドツアー、外国人従業員と共に「チームビルディング」まで。場所を問わず、和食の魅力を世界へお届けします。
0054	池田物産株式会社	新和食によくあう食塩無添加の国産チーズの簡単なレシピ提案と消費推進活動を行います。
0055	米工房Jasmine	普段、家ではなかなかしないことを、体験イベントで体験してもらう活動を行います。
0056	フリーランス 木下 史恵	和食文化継承リーダーのほか、わしょくくく認定講師取得しており、和食の普及活動に取り組みます。
0057	一般社団法人フードマイスター協会	京都に本拠を置く一般社団法人として、国内外に向けて京都府産の食材（野菜、果実、肉、魚、加工品）の基礎知識を広める教育活動を行っています。
0058	八島歯科クリニック	健康日本21では1日の野菜摂取量の目標値を350gとしており、野菜の摂取を70g増やすことでこれは達成できます。野菜のお浸しなど和食野菜料理の主材料となる野菜の重量は「1皿分」でおよそ70gに当たります。そのため、八島歯科クリニックでは野菜摂取量の改善の為に、毎日プラス1皿の和食野菜の摂取を推奨しています。厚生労働省の資料では、日本では循環器病の疾病負荷が課題であり、日本人において野菜の摂取を70g増やすことにより循環器病の疾病負荷が小さくなると予測されています。
0059	株式会社tegy	月に1回、社員に対して和食を食べることがいかに健康に良いかを周知し、会社近くのお店を紹介しています。 和食を通じた血圧低下、血糖値改善、その他ダイエットなど、代表を中心に積極的に和食を取り入れています。
0060	株式会社かじ惣	四季の移ろいを大切にした和食惣菜・弁当を製造販売しています。地元食材を積極的に活用し、忙しい日でも手軽に和食の魅力を味わえる商品づくりに取り組んでいます。伝統的な和食文化の継承と地域食材の発信を使命とし、日々の食卓に安心とおいしさをお届けしています。
0061	株式会社 KANVAホールディングス OOMUSUBI 工房事業部	1「壺匠」唐津焼大壺での壺炭焼き（栗・芋・銀杏等の伝統野菜）職人の育成事業 2「鍋匠」土鍋での調理職人の育成事業 3「被災地への炊き出し活動」金属大壺にてご飯・豚汁・焼き芋など炊き出し活動の実践 これらを通して和食の普及に努めます。
0062	大阪ガスネットワーク株式会社	子どもたちが和食の良さを理解し、健全な食生活を自ら実践できるよう、小学生に向けた「和食だし体験講座」や「健康食育プログラム～○○○しいみそ汁をつくってみよう」という出張授業を実施しています。また、プロジェクトに参加される団体や企業、大学さまと共同の親子料理講習会やプログラムを行っています。
0063	社会福祉法人南河学園附属 国分保育園	子どもたちに美味しい和食、出しの味を知ってほしいと思い、保育園の給食を通して和食普及活動を実施します。



## 楽し味プロジェクト プロジェクトメンバー一覧

令和8年1月1日現在（登録番号0051以降を追記）

登録番号	企業・団体等名	活動内容の詳細
0064	株式会社農協観光	弊社は、JAグループの旅行会社として、地域の「食」と「農」の魅力を発信することで、農山漁村地域を訪れる“交流人口”や“関係人口”を創出し、地域の活性化に寄与することを目指しています。具体的には、教育旅行、国際交流、企業連携、親子・子供ツアー等、様々な場面で、日本の「和食」を地域の方とふれあいながら、収穫し、調理し、味わう体験を提供します。
0065	旭松食品株式会社	健康長寿に貢献したいという思いがあるため、高野豆腐の普及活動とともに和食普及活動を実施します。
0066	ゆきのわ	大人が楽しめる和食文化を発信し、親子教室など世代を超えて学ぶきっかけを作りたいとイベントを企画しております。
0067	おむすび舎	まごわやさしいをキーワードに、こどもと大人に、なぜ和食が身体にとって有効なのか、食が心も体も作ることを【絵本】で伝え、講演もしている出版社です。 和食普及活動を行っています。
0068	東海学院大学医療栄養学科	2022年より『Z世代からつなぐ郷土料理in東海学院大学』を開催しています。また英語・日本語で郷土料理動画を制作し配信しています。毎年11月24日には郷土料理・和食弁当を産学官連携にて開発し7県243店舗にて販売しています。農泊施設と連携しインバウンド向けに郷土料理・和食を作り食べてもらう活動を行っています。
0069	株式会社中島屋商店	当社営業魚沼ごはん食堂“天地豊作”が提供するご飯を真ん中においた地場の食材料理をより一層知ってもらって食べてもらうべく地場食文化ストーリーを大切に発信していきます。
0070	うすき生活学校「Musubi」	「できる人ができる時にできることを」をモットーに子育て中のパパママを中心に、地域の歴史と文化を未来につなぐ活動を続けております。わたしたちが住む臼杵市は、発酵文化も盛んで、食文化創造都市でもあります。子ども達におにぎり教室や味噌作りなどを通じて和食文化を身近に感じてもらい、また食文化の大切さを伝えたり、SNSでの発信もしています。
0071	三信化工株式会社	学校・保育園・イベントを中心に、下記の活動を行っています <ul style="list-style-type: none"><li>・ 給食で使える和食器の無償貸し出し</li><li>・ 主に自然への敬いに関する出前授業</li><li>・ 「レジンで作る和食材はし置き」ワークショップの実施</li><li>・ 「焼印で作る伝統紋様のはし置き」ワークショップの実施</li><li>・ 未就学児向けワークショップの実施 (おせち折り紙・鏡餅のペーパークラフト)</li><li>・ 未就学児向けコンテンツの開発</li><li>・ 小中学校の指導要領に関わる和食コンテンツの開発</li><li>・ ミニチュアお節のペーパークラフト、無償配布</li><li>・ 和食に関する、料理教室の企画</li></ul>
0072	非公表（本人希望による）	和食を知る・触れるためのイベント企画開催（料理人とつくり手の方とのコラボした伝統野菜の会、醤油の会 ワークショップなど）、和食に関する研究を行います。
0073	K,D,C,,, 株式会社STUDIOHOLIDAY	自治体と連携して、一般向けに、その土地の料理を知ってもらう、残していく活動をしたり、その生産者と調理に関係している人がつながり、伝統を残していく活動を行います。
0074	株式会社アルファ	アルファは地域のお客様とともに歩み、四季に合わせた「52週の販促」を強みとして、小売店を通じて消費者の皆さまへ弊社が得意とするレシピコンテンツをご提供してまいりました。「楽し味プロジェクト」を通じて、若年層や子育て世代にとっては料理に親しむきっかけとなり、またシニア層にとっても、季節や行事を楽しむ契機になりうるものとして世代を超えた“未来のお客様づくり”に寄与できるよう、広く情報発信し、社会へ貢献していきたいと考えております。 [具体的な活動] <ul style="list-style-type: none"><li>・既存の和食recipeリーフレット/チラシの刷新を検討</li><li>・子ども向けレシピ/和食レシピと弊社食品口ス事業「もぐもぐチャレンジ」との連携企画を検討 他</li></ul>
0075	一般社団法人日本協同組合連携機構	農産物直売所での食育活動を通じて、和食の魅力を伝えてまいります。
0076	株式会社高橋製粉所	和食メニューの開発や和食の魅力の啓蒙、周知活動等を行います。
0077	近茶流 柳原料理教室	和食専門の料理教室として、茶壺石から家庭料理まで教えています。
0078	食育を根本から考える「談らん日本」ネットワーク主宰	和食献立の立て方、季節や行事を取り入れた食卓づくり、次世代に伝える和食、ココロとカラダの健康度アップを和食とおして伝える活動などを行っています。
0079	株式会社アマノ	食を通じて健康と豊かな消費生活を提案する「食育コミュニケーション活動」に取り組み、美味しい体に良い食材やその食べ方を勉強し、SDGsの達成や地域社会とお客様へ貢献できる店づくりを目指しています。健康的で栄養バランスにも優れた和食と日本型食生活の普及は、食育推進に欠かせない取り組みとなっています。
0080	三光院竹之御所流精進料理と文化を守る会	昭和初期、三光院に京都尼門跡寺院曇華院よりもたらされた、600年以上の歴史を持つ竹之御所流精進料理の継承・普及と、三光院寺子屋塾などの文化活動を支援しています。
0081	日当山無垢食堂	日当山無垢食堂は地域の生産者と連携を取り合いながら、旬のものをシンプルに調理して食べるおいしさを伝える活動や、昔ながらの製法で作られた調味料を大切に使う活動などを行っています。レストラン併設型の物産館として地域のみなさんと農業者をつなぐ役割も担っています。
0082	いなか伝承社	和食を知ってもらうために、 <ul style="list-style-type: none"><li>・和歌山県や近隣エリアの郷土料理・郷土菓子作りの体験イベントの開催</li><li>・和歌山県や近隣エリアの郷土料理・郷土菓子のSNSでの情報発信</li><li>・江戸時代に食べられていた料理の再現イベント</li></ul> を行います。
0083	Dream Design Laboratory	大阪府内を中心に、関西圏（京都など）で活動しています。 日本語・英語での対応が可能で、外国人観光客の方には、和食文化の背景や魅力を分かりやすく紹介しながら、調理体験を通じて和食に親しんでいただく機会を提供しています。 また、日本人の方には、大人から子どもまでを対象に、食育の視点を取り入れた内容を組み合わせるなど、対象や場面に応じて柔軟にプログラムを構成しています。 国籍や年齢を問わず、多様な方々に和食の価値と楽しさを届ける活動を継続しています。
0084	一般社団法人防災安全協会	進化した災害食、健康や栄養に配慮したお米グルメをはじめ米粉や伝統食、発酵食、地域食などの紹介や試食、イベントなどを通じた推進活動を行います。
0085	久御山町東角まなび塾	和食文化継承リーダーであり、随時、子供向けに学習と体験を実施します。
0086	株式会社こうだいらプランテ	食糧生産者として、郷土料理や和食への食材の利活用に貢献してまいります。
0087	Y.Y.cooking	Y.Y. Cooking は、外国人向けを中心とした日本家庭料理の料理教室です。英語で寿司、一汁三菜、日本の弁当文化などを参加者と一緒に作りながら体験型でわかりやすく伝えています。また着物を着て料理をする文化体験や、インバウンド向けのレッスン、出張料理教室にも対応しています。



#### 楽し味プロジェクト プロジェクトメンバー一覧

令和8年1月1日現在（登録番号0051以降を追記）

登録番号	企業・団体等名	活動内容の詳細
0088	HappySmileクッキング教室	巻き寿司クッキングの講習や和食のメニューの提案、SNSでの発信を行います。
0089	合同会社ヘルスM&S	和食の健康への効果などを知らせて普及を行う場合には、和食の科学的な定義から議論する必要があると感じています。今のところ、研究結果では、和食として特徴的と考えられるような、野菜、豆類、魚介類などが多い食事は、ほかの国の食事にもみられる特徴であり、和食に特有のものではない、とも言われています（Murakami K, et al. <i>Adv Nutr</i> 2019;10: 237-49.）。どのような食事を「和食」と定義づけるのか、の基本的な議論がこのプロジェクトには必要だと感じており、その点に関して栄養疫学の専門的な知見を提供することができると考えています。
0090	株式会社パソナ農援隊	和食や郷土食などに関する情報の提供、研修の実施・運営、イベントへの参加、また、生産者の方などと協働し、国内外及び弊社が運営する生産者コミュニティにおいて、和食や郷土食についての食材などに関する情報交換活動や情報発信・農業体験・販売支援など、を行います。