

楽しむプロジェクト プロジェクトメンバー一覧



令和8年9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	和食の基本であるお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り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・宿泊事業に取り組んでいます。
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。現在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。

楽しむプロジェクト プロジェクトメンバー一覧



令和8年9月1日現在

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ュー 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純日本の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 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）の開催等を行っております。
0021	オブティマルキッチン楽（おうち）	「魚を通して学ぶ『命と食のつながり』講座」として、魚をさばいたごちの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」を次世代へつなげます。
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きます。また、大人を対象とした3か月間の個別学習慣カウセリング「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学習慣の構築と体質改善をサポートし、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、大学や企業などで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。

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9月1日現在

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。
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やソムリエが、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Instagram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」を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、和食を作って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きます。
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。
0042	株式会社アサヒバック	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。

楽しむプロジェクト プロジェクトメンバー一覧



令和8年9月1日現在

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	和食月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等を中心に行います。
0053	GRACEFUL FOOD	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をご紹介します。 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	和食文化継承リーダーのほか、わしょくく認定講師取得しており、和食の普及活動に組み込まれます。
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。

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9月1日現在

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 OMUSUBI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。
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、子どもと大人に、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・和食を作って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 ・給食で使える和食器の無償貸し出し ・主に自然への敬意に関する出前授業 ・「レジンで作る和食材はし置き」ワークショップの実施 ・「焼印で作る伝統紋様のはし置き」ワークショップの実施 ・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） ・未就学児向けコンテンツの開発 ・小中学校の指導要領に関わる和食コンテンツの開発 ・ミニチュアお節のペーパークラフト、無償配布 ・和食に関する、料理教室の企画
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。

楽しむプロジェクト プロジェクトメンバー一覧



令和8年9月1日現在

0074	株式会社アルファ	アルファは小売店を通じ、お買い物に来られる消費者様へレシピのご提案をして参りましたが、11月24日の【和食の日】を1つの目標として、消費者の「和食は手間がかかる」「敷居が高い」といったネガティブなイメージを払拭し、健康的でバランスが良く、さらに簡単といった和?の良さをレシピを通じて、広く発信・普及していきたいと考えております。具体的には既存の和食recipeリーフレットとチラシに新しいロゴマークを掲載いたします。既存の和食recipeリーフレットはレシピメインとして2018年に発行しておりますが、今後新しく情報ページを追加して刷新予定です。また保有するレシピには、子供向けのレシピや和食料理がありますので、弊社食品ロス事業として展開している「もぐもぐチャレンジ」とのコラボ企画も検討してまいります。
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、茶懷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を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、美味しく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、 ・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 ・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 ・江戸時代に食べられていた料理の再現イベント 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、学習と体験を実施します。
0086	株式会社こうだいらブランテ	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。
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. Adv Nutr 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。
0091	キッコーマン株式会社	和食文化を継承するため、レシピサイト「ホームクッキング」での情報発信、和食の魅力をお伝えする講習会・イベントの実施、食育活動等に取り組んでいます。
0092	株式会社 日本農業新聞	日本農業新聞メディアを用いた優良活動事例の報道、情報共有を行います。
0093	日本陶磁器卸商業協同組合連合会	和食器の深化及び和食器利用促進を行います。

楽しむプロジェクト プロジェクトメンバー一覧



令和8年9月1日現在

0094	NPO法人霧島食育研究会	「食を大切に作る文化を創る」ことを目的に、霧島山麓で「植え方から食べ方まで」の食農教育と、食文化継承活動を行っています。「霧島・食の文化祭」「霧島たべもの伝承塾」「霧島里山自然学校」「かごしま郷土料理マイスター講座」など、オリジナル食育活動を年間を通し運営しています。
0095	スマイルエプロン	ヒト・コト・モノの地域資源をフル活用した食文化の継承活動を行っています。 ・教育分野などで和食や日本の食文化の情報発信 ・子ども・親子向け料理教室やワークショップ ・インバウンド向けの郷土料理教室や食文化体験ツアー ・「和食文化継承リーダー」「水産女子」活動 https://smileapron.hp.peraichi.com/
0096	YON kitchen	親子向けの食育講座や子ども達の調理ワークショップを通して、和食や日本の食文化を次世代に伝える活動を行っています。季節の行事食や旬の食材を取り入れ、料理の背景にある意味や由来、和食の大切にしてきた考え方を、体験を通して伝えることを大切にしています。(お雑煮、お節料理、かつおを削る体験、柏餅作り、お月見団子、節分料理、江戸時代の食文化など) 特に、子ども自身が調理に参加することを重視し、包丁を使う、火を扱う、盛り付けるといった体験を通して、「つくる楽しさ」「食への興味」「できたという自信」を育む場づくりを行っています。また、米粉など国産食材を活用し、現代の暮らしに合った簡単で取り入れやすい和食や、アレルギーに配慮したメニューの提案にも取り組んでいます。和食を特別なものではなく、日常の中で楽しみ、家族で共有できる文化として伝え、和のこころを未来へつなぐことを目的としています。
0097	こどもおひょうりラボ株式会社	日本の行事食・旬を大切に、保育園・地域の農家さん・出汁屋や和菓子屋さんなどと連携して和食の素晴らしさを広げる活動を行っております。 例：認可保育園食育授業 ・和食授業（出汁屋さんにお越しいただき、鯉節をけずる体験） ・こどもの日の柏餅授業（老舗和菓子屋さんにお越しいただき、和菓子について学ぶとともに、米粉ねんどで柏餅作りをこどもたちと体験） ・きのご食育授業（きのご農家さんにお越しいただき、和食の出汁にもなるきのこの生態について教えて頂き、その後教室でこどもたちがきのこを育てた） ▼活動参考URL https://www.kids-cook-lab.com/nursery-school/ また、自社サービスは「おやこで、1年を通し、日本の食文化を学ぶ」ということをテーマに食育教材の販売及び、食育イベントを開催しております。 https://www.instagram.com/tabemana.shonan/ 本サービスでは地域の老舗和菓子屋さんや農家さんにご協力いただき、絵本の主人公になっていただくとともに、商品の販売にとどまらず、上述の通り保育園での食育授業にお越しいただき、こどもたちへ和食文化を広げております。
0098	イネレイラント	私は長年にわたり、日本の地域や季節の食文化に深い関心を持ち、食を通してその魅力を伝える作品づくりを行っております。最近、日本の食文化をテーマにした書籍を出版いたしました。また、日本の出版社トーダ社より、四季折々の日本の食を題材にした子ども向けの絵本が刊行されます。どちらの本も、地元の食材や季節の恵みの大切さを紹介し、観光客だけでなく日本の方々にも、日本の豊かな食文化を未来へと受け継いでいってほしいという思いを込めています。私は食べものを専門に描くイラストレーターとしても活動しており、料理のイラストや食品パッケージのデザインを手がけています。イラストとデザインを通して、食の楽しさや大切さを伝え、「たのしみ」のプロジェクトに貢献したいと考えています。
0099	株式会社ジェイ・アンド・ティ・プランニング	食とヘルスケア、地域活性化に特化したPR代理店なので、特に和食と関係が深い企業様と共に和食を知ってもらい、食べてもらう事を意識したメディアを通した情報発信をして参ります。

楽しむプロジェクト プロジェクトメンバー一覧



令和8年9月1日現在

0100	サステナブルレストラン推進WT	SRWTは、農林水産省フードテック官民協議会「サステナブルレストラン推進ワーキングチーム（旧：消費者アプローチ勉強会）」の略称です。SRWTは、サステナブルな取り組みを行うレストランが、消費者や生活者から関心を持たれ、積極的に選ばれる社会の実現を目指して、農林水産省フードテック官民協議会のもとに設置された官民連携の取り組みです。 本ワーキングチームでは、サステナビリティに関心を抱きながらも、まだ行動に移せていない消費者・生活者層に着目し、行動変容を促すための心理的・社会的なメカニズムを解明するとともに、その仕組みの構築とレストラン現場への実装を進めていくことを目的としています。また、企業や団体、自治体、研究機関など、多様なステークホルダーとのオープンイノベーションを通じて、レストラン業界全体におけるサステナビリティの実践と普及を加速させ、持続可能な食の未来を支える社会的変革の基盤づくりを進めてまいります。 詳細HP：https://srwt.jp/
0101	学校における食育実践研究会 食文化・伝統料理情報交換會	学校給食に和食を積極的に取り入れ、児童生徒が実際に味わいながら和食の魅力を体験できる機会を広げます。さらに、栄養教諭を中心に授業や学校行事などさまざまな教育場面で和食文化に関する学習を展開し、体験と知識を結びつけながら理解を深めます。これらの取り組みを通して児童生徒が伝統的な和食文化を大切に、自ら継承していこうとする意識を育むことを目指していきます。
0102	株式会社ちーの	お米づくりの農業をやっていますので、ごはんを食べる人を増やしたいです。
0103	だいちゃん農園	山形県の「農家のお宿の会」と「朝日町食生活改善推進協議会」の代表と会長を兼務しております。 山形県独自の真のガストロノミー(郷土料理を通して、謂れや食文化を学び、その継承者の技を若い後継者に繋いでいく)を、和食を通して学んで行く。プライベートでは、郷土料理クッキングや和食クッキングをインバウンド向けに体験プログラムとして実施すると共に、郷土料理をゲストに提供することにより、和食をグローバルな世界に発信しています。
0104	一般社団法人 丹波篠山市観光協会	丹波篠山市観光協会では、地域に受け継がれてきた和食文化を未来へつなぐため、「黒豆」や「茶」を核とした体験・発信事業に取り組んでいます。日本農業遺産に認定された丹波の黒豆では、生産農家と連携し、栽培の知恵や季節の営み、食文化としての背景を伝えるファームツアーを実施しています。また、日本最古級の茶畑を有する丹波篠山茶については、生産者が歴史や製茶工程、風土との関わりを伝える体験プログラムを行い、和食文化の理解促進と継承につなげています。
0105	有限会社玉谷製麺所	そばやうどんなどの和食文化および、出汁の文化を継承し、広く知ってもらおう活動を行います。
0106	合同会社EKR	「出汁の教室」：硬水・軟水や産地の野菜など精進だしなどを取り入れた教室を開催します。 「和食とは何か？」：座学を実施します。 「郷土料理教室」：座学と座学と実習形式の両方を実施します。
0107	株式会社ABC Coking Studio	ABCクッキングスタジオは、2026年1月時点でのべ6万人が通学する料理基礎クラスをはじめ、日々の料理レッスンの中で、和食や日本の家庭料理の魅力を発信します。だしの取り方や旬の食材の扱い方など、日常の料理に生かせる知識と技術を家庭に継承し、楽しみながら日本の食文化に触れる機会を創出。和食を作る人・食べる人の増加に寄与してまいります。
0108	日本農民新聞社	活動内容の報道をします。
0109	日野の伝統料理を継承する会	地域で食べ継がれてきた食事の継承レシピの掘り起こしや、食体験レストランでの地域の伝統食の提供を行います。イベント等での伝統食の販売。滋賀県日野町の食文化の情報発信・PR活動・料理教室の開催。小学校の授業での伝統食を伝える活動を行います。地域の人たちが食べていた食事の聞き取り調査などを行います。
0110	和食アドバイザー検定協会	和食の知識や技術を習得し、その魅力や素晴らしさを多くの人々に伝えることのできる人材を育成する検定を実施します。
0111	料理教室	料理教室や、お菓子販売を通じて地元の食材、郷土料理、昔ながらの手仕事市など子供から大人まで楽しく囲んで知ってもらおう場を作りたいと思っています。
0112	非公表（本人希望による）	学校給食を通しての和食の普及、給食だより等を通しての情報発信を行います。

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9月1日現在

0113	株式会社サンブラザ	当社は、地域に根差した食品スーパーとして、産直契約農家との連携を通じ、食を支える農産物の価値や背景を伝える取組を行ってきました。具体的には、生産者のもとに向いての収穫体験や、環境負荷低減に配慮して生産された農産物を用いた食体験を、食育の視点と組み合わせ実施しています。 これらの取組を通じて、地域の皆さまが「作る（育てる現場を知る）」「食べる（素材の味や調理を通じて味わう）」「体験する（食の背景や意味を学ぶ）」という一連の流れを実感できる機会を創出してきました。今後は、旬や素材を大切に、作り手への敬意をもって食と向き合うといった「和のこころ」にも意識を向けながら、こうした価値観を軸に、食材や食文化、行事食等にも焦点を当て、伝統に学びつつも、和食だけに限らない新しい日本の味を楽しむ食の提案へと発展させていきたいと考えています。「知る→食べる→作る」の循環を通じて、「和のこころをつなぐ」国民運動を地域から発信するムーブメントの一翼を担い、次世代へとつないでいくことに寄与してまいります。
0114	新潟市立桃山小学校	来年度、6学年の食育（総合的な学習）のテーマを郷土料理にしようと考えています。そのため、まだ詳細は未定ですが、1年を通して、新潟県の郷土料理について学び、（全国の郷土料理と比較するなど）地元の良さを自らが再発見したり、それを地域等に発信する活動を行っていきたくと考えています。
0115	株式会社伊藤園	「お茶」についての座学といれ方体験を実施します。
0116	有限会社まきの	日本の主食であるお米の炊き方から食べ方まで、もっと知っていただける活動を行います。
0117	一般社団法人 日本サステナブル・レストラン協会	一般社団法人日本サステナブル・レストラン協会（SRAジャパン）は、英国The Sustainable Restaurant Association（SRA）と連携し2018年に設立。飲食店・企業のメンバーシップを通じ、評価指標「FOOD MADE GOODスタンダード」で環境・社会課題等サステナビリティ全般の実施内容を可視化して改善を後押ししています。研修・情報共有の場を提供し、先進事例を発信。国内外の団体とも連携しています。
0118	フリージャーナリスト	世界農業遺産で作られる地域伝統の食をSNSで発信します。
0119	株式会社ニチレイフーズ	当社は、「冷凍の力で、くらしに笑顔と感動を届けます」というビジョンのもと、冷凍技術を活かし、新たな食のあり方を創発しています。日常の食卓に多様な食の魅力を広げ、次世代につながる食文化の継承に貢献していきます。
0120	Siap株式会社	SNSを通じた海外向けの発信をしております。個人のアカウントや農家様のアカウントなど多数運用しており、その中でも特に日本食を海外に向けて広めていくことができたいと思います。
0121	畑間税理士事務所	現在行っている活動 ● 魚の捌き方・基礎調理を中心とした料理教室の開催 一般の方を対象に、魚の扱い方、出汁の取り方、季節の食材の活かし方など、和食の基本技術を体験しながら学べる教室を不定期で実施しております。「知る→食べる→作る」の流れを自然に体験いただける構成を意識し、参加者の方々々が家庭で再現できる和食の魅力を伝えることを目的としています。 今後予定している活動 ● 顧問先飲食店と連携した“和食の知恵”の情報発信 日頃から関わりのある飲食店様より、旬の食材の扱い方、地域に根ざした調理法、職人の工夫などを伺い、それらを一般の方向けに分かりやすく発信していきたいと思っています。和食の背景にある文化・季節感・素材への敬意といった価値を伝えていく予定です。
0122	日本陶彩 株式会社	和食器はそもそもとして“和食”を主に食するための器（うつわ）。弊社のカタログにおいて、和食器の“商品”自体の紹介と共に、所謂“卓育（＝食空間コーディネート協会）”を前提に、それを食するシーンや、その食事の背景（風土や伝統）、一汁三菜など風習、そんな訴求に取り組んでおります。
0123	いしない食育研究所	・子ども向け食育スクールの運営 日本キッズ食育協会認定の通学制食育スクール「青空キッチン」を、愛媛県西条市（丹原）と大分県（大分駅前）の2校で運営し、3歳から小学校6年生までを対象に、料理体験を通じた食育活動を行います。 ・和食文化・地域食文化の継承活動 和食文化継承リーダーとして、毎年夏休みに6日間連続講座「3歳からできる！郷土料理づくり」を開催し、子どもたちが地域の食文化や和食文化に親しむ機会を創出します。 ・教育機関・幼保施設向け食育講座 幼稚園、保育園、こども園や学校などへの出張食育講座をはじめ、教育機関向けの食育プログラムの企画・実施を行います。 ・食育人材の育成・指導 日本キッズ食育協会認定「キッズ食育トレーナー」の育成を通じて、食育活動を担う人材の養成と支援に取り組めます。

楽しむプロジェクト プロジェクトメンバー一覧



令和8年9月1日現在

0124	北海道更別農業高等学校地域資源活用分会	孤独を感じている高齢者と若者の漬け物離れ、この問題点解決のため、高齢者を人生の先輩と位置づけ、高校生が高齢者から日本の伝統食品である漬け物の作り方を教えて頂き、日本の伝統食品の価値を見いだす、このような取り組みを実施したいと思い1年間の活動を進めて行きます。
0125	株式会社あじかん	ごぼうをテーマにしたSNS投稿（レシピなど）や、ごぼう産地や生産農家、料理家、他企業などと連携したイベント企画を行います。
0126	全日本漬物協同組合連合会	・当連合会主催のイベントとして、漬物の食文化を広く次世代に受け継ぎ、漬物に親しんでもらうきっかけとなることを目的に「漬物グランプリ」を毎年企画しており、コンテストの部門には「法人の部」の他に、広く一般の方を対象とした「個人の部」や、中学生、高校生、専門学校生、大学生を対象とした「学生の部」を設けるなど広い世代に向けた広報活動等の取組強化をしています。 ・また、当連合会公式Xを活用して、漬物の健康力、歴史、イベント等の開催についても発信するなどの取組強化をしています。
0127	やまびこ茶寮	和菓子を中心に、和食と四季に由来する文化の継承を目的に、和食文化に関心を持ってもらう人を増やす活動をしています。
0128	なんと農園	米作り、和食の提供、（伝統的な和食、和食の新開発）などを行います。
0129	特定非営利活動法人素材広場	当社の地産地消推進事業の中で、和食を提供する旅館さんの料理などをSNSで発信していきます。和食の良さも具体的に添えてSNS発信をしていきます。
0130	株式会社栄太樓總本舗	和菓子に親しんでいただく講座やイベント等にご協力します。
0131	株式会社MALU	手作り味噌や麹づくり、発酵調味料づくり体験などを通じて、和食を知ってもらうための活動をします。おぼんざい屋の食事で、和食を食べる人を増やすための活動をします。
0132	公益社団法人全国調理師養成施設協会	食文化継承の役割を担う調理師を養成する教育機関として、雑煮の食文化を次世代に受け継ぐためにも、まずは、雑煮に親しんでもらうきっかけ作りとなるオリジナル雑煮コンテスト「Z-1グランプリ」を企画し、実施しています。また、お雑煮をおいしく学べる企画として、農林水産省が主催する食育イベント内で「日本列島お雑煮あれこれ」と題し、広く一般の方々を対象に、各都道府県の調理師養成施設による地域の伝統的雑煮レシピ作成、調理提供、沖縄県を除く46都道府県の雑煮のパネル展示、「日本列島お雑煮マップ」の作成・展示等を実施してきました。
0133	京都青果合同株式会社	日本の食文化は、四季折々の多彩な食材を活用しながら今日まで受け継がれてきました。その旬の食材の品揃えと品質を支えているのが、卸売市場です。 京都の台所である京都市中央卸売市場で青果卸売業を営む弊社では、この素晴らしい食文化を次世代へつなぐため、20年以上にわたり子どもたちへの「食育・農育」に取り組んできました。今後もこれらの活動に加え、幅広い世代を対象とした料理教室や講演会、イベント等での情報発信などを通じ、和食や京野菜、そして京の食文化の魅力を広く伝えてまいります。
0134	一般社団法人 すくすくの木 すくすく乳児園	食育活動との連携から、ご家庭に和食の簡単なレシピ等の紹介等、ご家庭で取り入れてもらえる工夫活動、運営しているこども食堂で子どもや親子向け食育活動の中で和食での栄養の取りやすさを伝える活動を行います。
0135	日本酒バー酒母	日本酒と和食のペアリング提案や、インバウンド向けに日本酒と和食の情報発信を行います。
0136	のこのこ 和食部	私たちは絵本専門士「のこのこ」として読み聞かせなどの活動を通じ、親子で絵本に触れる時間の大切さを伝えてきました。和食部では、絵本と出汁ワーク ショップのコラボレーションを企画しています。絵本を使うことで和食文化を身近に感じてもらうと共に、和食の基盤である“だし”を五感で味わう体験していただき、日本の家庭に伝わる和食の文化を若い方々へつなげたいと考えています。
0137	ライフデザインズ 主宰／和食文化伝承活動（おしゃべりキッチン）	和食文化伝承リーダーとして、五節句や行事食、食卓のしつらえを通じ、日本の食文化とおもてなしの心を次世代へ伝える文化教育活動を行ってまいります。
0138	株式会社ビビッドガーデン	130万人の登録ユーザーと、11,000軒を超える全国の生産者にご利用いただいている国内最大の産直ECサイト『食ベチョク』のプラットフォームを活用し、生産者様からのレシピ発信や、食材にこだわりを持つ日本食飲食店への食材提供などを行っています。
0139	株式会社Mizkan すしらぼチーム	寿司を知り、作り、楽しむ、寿司に関連する情報の総合サイトを目指して活動しています。
0140	名古屋栄養専門学校	和食の秋祭りを開催いたします。和食に関わる体験や講話、ランチの提供、模擬店の運営などを通して、和食の素晴らしさを再確認する場を提供いたします。

楽しむプロジェクト プロジェクトメンバー一覧



令和8年9月1日現在

0141	京の食文化ミュージアム・あじわい館	当館は京の食文化について学ぶミュージアムです。 「見る」「つくる」「あじわう」をテーマに、京都の食文化に関する展示、出汁試飲体験（無料）、毎月開催している料理教室（有料）などが体験できます。 ・料理教室…「魚のさばき方」や「おぼんざい」などの基本料理から、京都料理芽生会が講師の「京料理教室」、同講師が務める「オンライン料理教室」等も開催しており、全国各地から京の食文化に触れていただける機会として大好評です。 ・見学…各自の自由見学以外にも、「語り部」のミニ講座を行っております。7名程の語り部各々が得意とする分野があり、京都の食文化や京料理、水産について等、無料で講演を行っております。（要予約） ・調理実習レンタル…当館主催料理教室会場以外にも、レンタルも行っており、料理教室や研修等に広く利用されています。 また、京都府各地から仕入れた物販を数多く取り扱っており、書籍コーナーも充実しています。 性別年齢問わず気軽に体験でき、楽しめる施設となっております。
0142	加賀料理技術保存会	加賀料理技術保存会（事務局：石川県商工労働部産業政策課内）は、令和7年12月18日に国の登録無形文化財に登録された「加賀料理」の保持団体です。本会は、今回の登録を契機として、石川県と一体となり、次代を担う若手料理人の確保・育成を図るとともに、加賀料理をはじめとする日本料理の魅力発信に向けた取組を一層推進してまいります。
0143	簡単！納得！すっきり！栄養相談サロン	食事相談やセミナーなどを通じて、健康を守るためには、ごはんとお味噌汁を中心とした食事が有効であることを伝えてまいります。
0144	高崎健康福祉大学 農学部 生物生産学科 アグリビジネス研究室	群馬県の伝統料理などについて紹介したり、特産である梅に関する活動を学生が実施する予定であり、和食を知る、食べる、作る取組を実施したいと考えています。
0145	ごとう米店	土鍋ごはん教室、たべくらべ教室、里山文化ワークショップ、Jr.アスリートの為のスポーツ栄養講座、小学校出前講座等の普及活動を行っています。米屋ならではのお米や発酵食品をふんだんに使用した料理教室やお米を美味しく炊く講座を通し、お米の大切さ・お米の生育過程・日本人の主食となるお米が生活者の皆さんの食卓へ届く過程・循環型農業に取り組む生産地などの紹介もあわせて行っています。
0146	一般社団法人母子栄養協会	和食を簡単に作れるレシピの紹介や、小さい頃からの和食を親しむためのコラムやレシピを提案しております。
0147	有限会社 根本商店	お煎餅の素のせんべい生地を製造しております。 国産米を使った「かんたん手焼きせんべいの素」を提供し、誰でも手軽にお煎餅づくりを楽しめる体験を広げることで、食育と和食文化の継承、地域とのつながりづくりを推進します。
0148	阿倍野区食生活改善推進員協議会	「私たちの健康は私たちの手で」を合言葉に、大阪市阿倍野区民を対象に、食のボランティア活動をしています。幼児から高齢者まで、健康的なレシピの提供や、時代に即した作りやすい和食も伝えております。
0149	一般社団法人 未来の食卓	我々の活動目的は、日本食の文化、伝統、新しい開発に力を入れている事業関係者を支援し、それによって日本の食文化を守り、活性化することです。 具体的な活動として、2024年から毎年開催しており今年第3回を迎える「日本全国！ご当地冷凍食品大賞」があります。 本行事は、進化する冷凍技術を駆使して、これまで地方でしか食べられなかった郷土食、ローカルフードを全国に広めようとしている企業応援を目的に開催しております。この行事には大手百貨店やインターネット通販企業などに、アワード受賞商品を販売いただいております。 またアワード審査員として著名人の方々をお招きしたり、開催時期にシンポジウムを行ったりすることで、知識の普及にも努めております。 これらの取組により、一般の方々に実際に購入いただいております。 今後は冷凍食品以外でも、日本の伝統食、ローカル食の普及、活性化を目的にした活動を続けて行きたいと考えております。

0150	認定NPO法人 全国こども食堂支援センター・むすびえ	こども食堂は、子どもたちが日常的に食に触れる場であると同時に、多世代交流や地域コミュニティ形成の場でもあり、和食文化継承との親和性が高いと考えています。地域の食材や郷土料理、行事食等を活用した体験型の食育活動を通じて、子どもたちが日本の食文化への理解を深める機会を創出するとともに、企業・団体との連携による持続的な活動展開を目指しています。 ■ こども食堂における「和食・伝統食文化」をテーマにした体験型食育の事例 【事例1：行事食・恵方巻づくり体験】 子どもたちが自ら手を動かして恵方巻を巻く体験を行うなど、日本の伝統的な年中行事（節分など）に合わせた行事食を自分たちで調理して食べる活動です。和食の調理に親しみながら、伝統的な食文化の由来や意味を自然な形で学ぶ機会となっています。 【事例2：お味噌づくり体験とおにぎりワークショップ】 専用の手づくりキットを用いた「みそ仕込み体験」をスタートに、3ヶ月後の「みそ覗き」、6ヶ月後の「おみそ汁味わう会」、9ヶ月後の「みそ料理食べ合う会」へと続く、長期的な五感体験プログラムです。和食の基本である伝統的な発酵調味料（味噌）の育ち方を学び、おにぎりや日常の食事と合わせて味わうことで、世代をまたいだ交流と深い食育を実現しています。 【事例3：あんこを用いた和菓子づくり体験】 白玉入りのお汁粉や、自分たちであんこを包む大福づくりを体験する活動です。日本独自の伝統的な甘味（あんこ）の文化に触れ、みんなで協力して形を作る楽しさを通じて、和食文化への興味関心を多角的に育んでいます。
0151	株式会社紀文食品	海に囲まれた日本の地域性や多様な水産資源など自然の恵みを享受した食材を念頭に、その土地ならではの、或いは全国的に食卓に上る水産練り製品（当社ではスリミ製品と呼称しています）を中心に製造販売しています。 特にスリミ製品では、その種類や食べ方、楽しみ方、さらに健康面などについて、当社Webサイトコンテンツ「紀文アカデミー」や「オデンガク」を通して情報訴求を行っています。 参考URL▼ https://www.kibun.co.jp/knowledge/index.html さらに正月おせち料理では、蒲鉾や伊達巻、栗きんとん、お重詰などを全国に向け商品展開する他、その謂れなどの伝統性と喫食機会の啓発を、お正月の特設サイトや、「家族でつくろう！お正月プロジェクト」と題して店頭POPや外部メディアを通して実施するほか、社会貢献的な要素としてこども食堂への正月食材提供やWFPLレッドカップキャンペーンへの参加を行っています。