



## 和食絵本の読み聞かせイベントを実施しました！

同志社女子大学(0005)・絵本でSDGs推進協会(0026)・楽し味プロジェクト事務局は、  
和食を **知る** ための活動を実施しました！

### 活動内容

同志社女子大学生生活科学部食物栄養科学科の有志学生を対象に、絵本でSDGs推進協会の絵本専門士による「絵本選び」や「読み聞かせスキル」に関する講義を実施しました。その後、同志社女子大学の学園祭期間中、講義を受けた学生が来場者（主に親子）に向けて、和食や食育に関する絵本の読み聞かせを行いました。

子どもだけでなく、学生や親にとっても、和食の魅力を改めて「知る」きっかけとなりました！

お問い合わせ先：楽し味プロジェクト事務局（washoku-pj@maff.go.jp）



絵本専門士から講義を受ける学生



参加者に読み聞かせをする学生



楽しもう!  
にほんの味。

# 和食会議は「1204和食セッション」を実施しました！

一般社団法人 和食文化国民会議 (0003) は、

和食を **知る** **食べる** ための活動を実施しました！

## 活動内容

「和食」がユネスコ登録された12月4日に毎年開催している「1204和食セッション」を10回目となる今年も開催しました。講演は**新潟大学の岸様、新留小学校設立準備財団の古川様**におこなっていただき、その後のワークショップでは、**琵琶湖の湖魚**を使った**鮎ずし**をはじめとする**伝統食の試食**や「**伝統的酒造り**」として注目を集める**各地の日本酒の試飲**をおこないました。

当日は80名近い方に会場でご参加いただき、「和食」について熱心に語り合っていました。

お問い合わせ先：(03-5817-4915 /info@washokujapan.jp)

全国「和食」連絡会議 第10回交流会 『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～ 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念 プログラム	
開催概要	2025年12月4日(木) 1530～1830 (1530 受付開始) 会場：新大塚駅 4F NEXT-1 および NEXT-3 東京都千代田区新大塚4-14-1
13:30	<b>開会挨拶</b> 一般社団法人和食文化国民会議 全国「和食」連絡会議 議長 辻 芳樹 <b>来賓挨拶</b> 農林水産省 大臣官房事務室 食品政策部 外食・食文化課 食文化政策 課長 森田 氏
13:45	<b>講演「日本酒の歴史と食文化の未来-伝統と革新のグローバル展開」</b> 新潟大学 日本酒学センター センター長 岸 保行 氏 1978年東京生まれ。新潟大学大学院修士課程修了。新潟大学助教、東京大学 特任助教を経て、2012年新潟大学准教授。2025年4月より教授。7月から日本酒学 センター長。専門は酒造技術論、酒造産業の海外展開、伝統と革新の日本酒学 「Sakeology」を提唱し、その学際的体系化と国際発信に取り組む。
14:45	<b>講演「AIの時代に、食が教えてくれること」</b> 一般社団法人新留小学校設立準備財団 共同代表 古川 雅彦 氏 2000年から2019年まで日本酒教師として韓国、中国、日本の大学、通商、民間学校 などでカリキュラムマネジメント、教科書執筆をおこなう。 2017年「ひより研究」、2018年に「そのまの研究」を刊行。2019年にシステ マチック研究の雑誌「日本山梨学会」(ひらねとま)を創刊。現在は 東京農業大学にて助産の専攻を開設中。
15:45	<b>伝承技術者長 有限会社ヤマサ水産 西原 君 氏</b> (村田副会長よりご紹介、表形様挨拶) 食文化の継承だけでなく、食の食文化を育ててきた滋養の源。 食文化の継承は、滋養の源である「ビマス」「エゴイ」の両方 に注力する。食文化の継承は、食文化の源である「ビマス」「エゴイ」の両方 に注力する。食文化の継承は、食文化の源である「ビマス」「エゴイ」の両方 に注力する。
16:00	<b>ワークショップ 「厳選日本酒試飲」 試飲 「大花の杜」試飲 「酒造の物語、鮎ずし等」試飲 「活動紹介パネル展示」</b> 日本酒産地協会 中会 新潟大学 日本酒学センター ヤマサ水産 新留小学校設立準備財団 ※ワークショップの会場レイアウトは変更をご覧ください。



ワークショップの様子



## 和食の出し文化についての食育を実施しました！

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校（0025）は、  
和食を **知る** **食べる** ための活動を実施しました！

### 活動内容

京都府長岡京市立長岡第四中学校2年生を対象に、食育の授業を実施しました。

和食の出しについて、**昆布の話**、試食、試飲  
**鰹節の話**、**鰹節と昆布出しを使って一番だし**  
**の話**、試飲。味付けして吸物味見、お吸い物  
についてなど。だしを通じた和食の食文化を  
に関しての話、**雑煮の話**など実施しまして、  
今後の和食の文化を**子供たちが継承**してくれ  
ることを願って、**和食の文化を伝承**していかな  
ければいけないと思う一日になりました。



活動の様子





## 和食の出し文化についての食育を実施しました！

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校（0025）は、  
和食を **知る** **食べる** ための活動を実施しました！

### 活動内容

大阪府門真市立五月田小学校を対象に、食育の授業を実施しました。

和食の出しについて、**昆布の話**、試食、試飲**鰹節の話**、**鰹節と昆布出しを使って一番だし**の話、試飲。味付けした吸物を味見、お吸い物についてなど。**だしを通じて和食の食文化**をに關しての話、試食・試飲を通じて、**本当の味**を知り、**今後の食文化の担い手**となり、**次の時代へ継承**できるように、改めて子供達に、発信していければと思いました。子供達も、先生方も**本当の出しを知る**事ができました。



活動の様子



## 野菜加工の技術を使い、楽し味・和食への新商品開発を決定！



ヤマサン食品工業株式会社（0013）は、

和食を **作る** ための活動を実施しました！

### 活動内容

- ・ 創業97年！一貫して野菜の水煮・レトルト加工を和食向けに開發生産販売を続けてきました。
- ・ この度、常温保存そして美味しさにこだわり、新しい「楽し味・和食への新商品開発にチャレンジ」をすることを決定しました。
- ・ 他にない、楽し味×野菜の特徴×常温保存の三拍子そろった商品を食卓にお届けします！



👉 既存商品の1つ



お問い合わせ先：(yuki.nakano@yamasanfood.co.jp)

👉 商品開発（一例）



## 映画「おいしい給食」タイアップメニュー提供！

エームサービス株式会社（0028）と株式会社メフォスは、  
和食を 食べる ための活動を実施しました！

### 活動内容

エームサービスとメフォスが運営する社員食堂や学生食堂などで、東北の郷土料理であるせんべい汁やわんこそば、北海道名物ジンギスカンなど、映画「おいしい給食 炎の修学旅行」の料理を再現したメニューとして、全国約370カ所で約30,000食提供しました。子どもの頃、給食は和食の魅力である「季節感」「地域性」「栄養の調和」を学び、味わう貴重な機会でした。今回の取り組みは、その記憶を呼び起こし、食卓を囲む時間の価値を改めて見直し、日本の食文化を再認識するきっかけとなりました！



お問い合わせ先：

エームサービス（株）IDSセンター 担当：日下（[kusaka-akiko@aimservices.co.jp](mailto:kusaka-akiko@aimservices.co.jp)）

©2025「おいしい給食」制作委員会

タイアップメニューのメニューカードとポスター





## 中学校の学校図書館で資料展示を実施しました！

絵本でSDGs推進協会（0026）は、

和食を **知る** ための活動を実施しました！

### 活動内容

当協会代表が学校司書として勤務している糸魚川市立糸魚川中学校 学校図書館に、自校所蔵で和食文化に関連する資料を集めて、別置しました。

またこちらの周知のため、栄養教諭と共に給食中の校内放送で和食文化についての啓発を行いました。

栄養教諭はこの日の献立の説明と出汁に関するクイズ、学校司書はユネスコ無形文化遺産に認定されていることなどを放送しました。



↑図書館所蔵の資料の別置の様子



↑絵本や新書、英語で書かれた資料など



## 和食の出し文化についての食育を実施しました！

学校法人三幸学園 辻学園調理・製菓専門学校（0025）は、

和食を 知る 食べる ための活動を実施しました！

### 活動内容

長岡市立長岡中学校1年生を対象に、食育授業（12月19日）を実施し、和食の出しについてお話ししました。

その他、昆布の試食や昆布出しの試飲、一番だしの引き方、お吸い物について、**和食の季節感**などを約45分間を使い子供たちに体験してもらいました。

だしのうま味がしっかり出ていれば、塩分が控えめでも味付けできるなど、**出汁のうま味**の特性を理解してもらい、子供たちからも、今後に役立ててればとのご意見を頂きました。

これからも**和食の出しの文化**を子供たちに発信していければと思います。



活動の様子





## 第16回全国和菓子甲子園を実施しました！

全国菓子工業組合連合会（0020）は、

和食を〔 **知る** **作る** 〕ための活動を実施しました！

### 活動内容

「全国和菓子甲子園」は、高校生が楽しく和菓子に触れ、その魅力を体験することを目的とした和菓子づくりのコンテストです。毎年、全国の高校生が創意工夫を凝らした和菓子を会場で製作し、技術と発想力を競います。

第16回大会のテーマは『世界へ届けたい和菓子』。2025年8月26日、東京製菓学校で決勝戦が開催されました。ブロック予選を勝ち抜いた全国から12チーム（各チーム2名）が集い、熱戦を繰り広げました。決勝戦では、製作だけでなくネーミングやコンセプト、作品に込めた思いを伝えるプレゼンテーションと試食で審査しました。

結果は、岐阜県城南高等学校のチームが制作した「万華鏡」が見事優勝に輝きました。

お問い合わせ先：（[wakoushien2010s@zenkaren.net](mailto:wakoushien2010s@zenkaren.net)）

全国和菓子甲子園HP：<https://zenkaren.net/wagashikoushien/zwk2025>



万華鏡



製作中風景



## 和食文化と食の大切さを体験的に学ぶ食育活動を実施しました！

Dream Design Laboratory (0083) は、

和食を [ 知る 食べる 作る ] ための活動を実施しました！

### 活動内容

成長期にある子どもたちを対象に、和食を軸とした体験型の食育プログラムを実施しました。農林水産省和食文化継承リーダーとして、成長期の身体づくりと食事の関係について講話を行い、木桶（ドベネック）の理論を用いた栄養バランスの考え方をもとに、どれか一つの栄養が欠けても健やかな身体はつukられないことを、問いかけを交えながら伝えました。あわせて、消費者庁食品ロス削減サポーターとして、日本で発生している食品ロスの現状や、家庭で今日から実践できる工夫について共有しました。その後、デコ巻き寿司の体験を通じて、食材を大切に扱う意識や、食べることの楽しさを体感してもらいました。講話と体験を組み合わせることで、食育や食品ロス削減を無理なく家庭につなげる機会となりました。



↑UJC柔術教室に通う小・中学生と保護者



↑デコ巻き寿司を通して食べ物に興味を持つ

お問い合わせ先：Dream Design Laboratory 奥田 聡美 ([satomi@dreamdesignlab.net](mailto:satomi@dreamdesignlab.net))



## 「和食・食文化セミナー」を実施しました！

甲南女子大学（0004）・農林水産省 近畿農政局は、

和食を 知る 作る 食べる ための活動を実施しました！

### 活動内容

令和7年11月24日（月・振替休日）「和食の日」に、  
「和食・食文化セミナー」を開催しました（甲南女子大学・近畿農政局が共同開催）。

「和菓子」と「日本茶」をテーマに、基調講演【知る】、調理実習【作る】、試食【食べる】を通じてその歴史や特徴を学び実際に体験するプログラムを開催しました。  
大学生が実習指導をサポートし、親子11組22名の参加者が楽しく学びを深めました。

参加者からは、「和食文化を子どもに伝えきれていないと思っていたので、こういう機会があるのが良かった」「また参加したい」などの感想が寄せられました。親子での実践を通して、和食文化を継承することの大切さを改めて認識する場となりました。



実習した和菓子と日本茶



調理実習の様子（大学生が指導サポート）





## 「和食チャレンジ講座」を実施しました！

甲南女子大学（0004）は、

和食を [ **知る** **作る** **食べる** ] ための活動を実施しました！

### 活動内容

甲南女子大学の濱口ゼミが実践している「**和食文化継承プログラム**」の一環として、令和7年12月4日（木）・5日（金）に、小学5年生142名を対象に「**和食チャレンジ講座**」を実施しました。

解説とデモ【知る】の後、大学生が各班で実習をサポートし、**だしを使ったすまし汁とみそ汁、だし殻のつくだ煮**を作りました【作る】。教室にはだしの香りが広がり、「いい香り！」という声上がる中、試食では美味しいと好評でした【食べる】。

生徒からは「家でも作りたい」「大学生と一緒によくわかった」などの感想が寄せられ、**和食の魅力を楽しく伝える機会**となりました。



和食、だしに関する解説



調理実習の様子（大学生が指導サポート）



## 和食「食の暦 人日の節供」教室を実施しました！

野菜と雑穀の料理教室「べじつぶさろん」(0018)は、

和食を〔 **知る** **食べる** 〕ための活動を実施しました！

### 活動内容

1月7日は人日の節供。お正月のご馳走で疲れ気味の胃を七草粥で休めて1年の無病息災を願う日に「春の七草」で元気をチャージしながら食の暦を知って食べる「七草粥」の教室を開催しました。

七草を見て触って知る「どれがどの七草？クイズ」でスタート。クイズで盛り上がった後、炊きあがった七草粥と小菜2種を食べていただきました。その後、人日の節供の由来や七草の意味と効能に加えおせちやお雑煮に込められた意味も紹介しました。参加下さった方々のおせちやお雑煮のエピソードから生まれ育った地域や家庭での和食や食文化の、変化しながらの継承が伺え、改めてこの継承を絶やさない大切さを皆さんと共に実感できた一日となりました。

お問い合わせ先：野菜と雑穀の料理教室「べじつぶさろん」  
(<https://www.instagram.com/vegsubusalon>)



知る「どれがどの七草？クイズ」  
皆で見て触って楽しんで考えました！



食べる

七草粥

① 2種人参のゆず風味サラダ②ごぼうのナッツ味噌炒め