



## 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 4階 NEXT-1およびNEXT-3 東京都千代田区外神田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 食文化課長 佐々木 直志 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。新潟大学助教授。東京大学 特別教授を経て、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、酒造経営論、酒造文化論。酒造文化の国際化 （Globalization）を提唱し、その学際的体系化と国際展開に取り組む。
14:45	<b>講演「AIの時代に、食が教えてくれること」</b> 一般社団法人和食文化国民会議 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東京、中国、日本の大学、高等、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 マティック研究の雑誌「日本山梨学会」(ひかりとまのし)を創刊。現在は 東京農業大学にて和食の小学校を設立準備中。
15:45	<b>伝承技術者長 有限会社ヤマサ水産 西原 晋 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、食の食文化化を促すための和食の推進。 食文化の継承は和食の推進に、和食である「ビスマス」「ニギハヤヒ」のワビサ ビに由来する和食の継承や和食の普及などの活動をする。子供たちに 和食の食文化を伝えるため、その普及を促す活動をする。
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」 試食 「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関しての話、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