

2 食文化の振興、和食文化の保護・継承について

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化



- 平成25（2013）年12月4日に、ユネスコ無形文化遺産として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

「和食」とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

「和食」の特徴①：

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



「和食」の特徴②：

健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



「和食」の特徴③：

自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

「和食」の特徴④：

正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

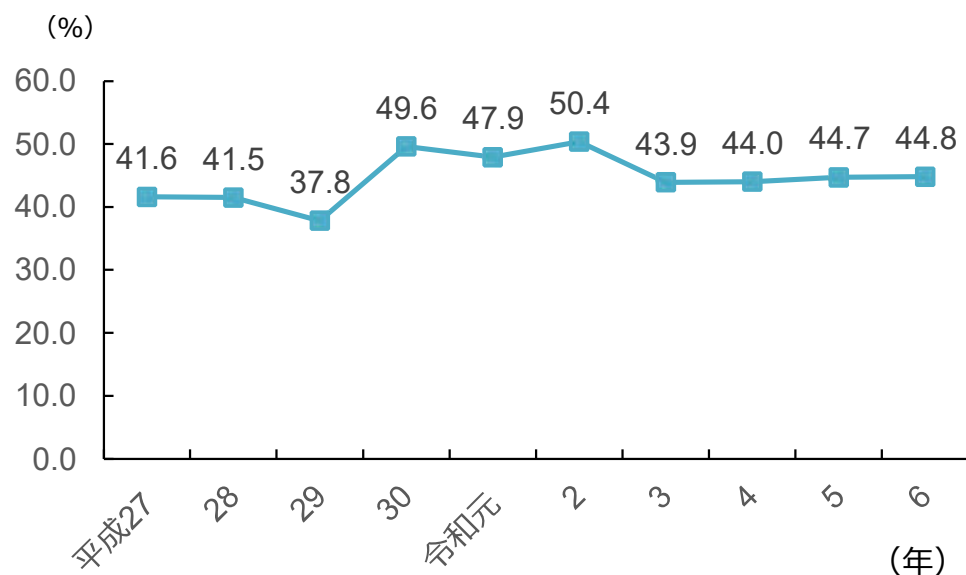


和食文化の継承の状況



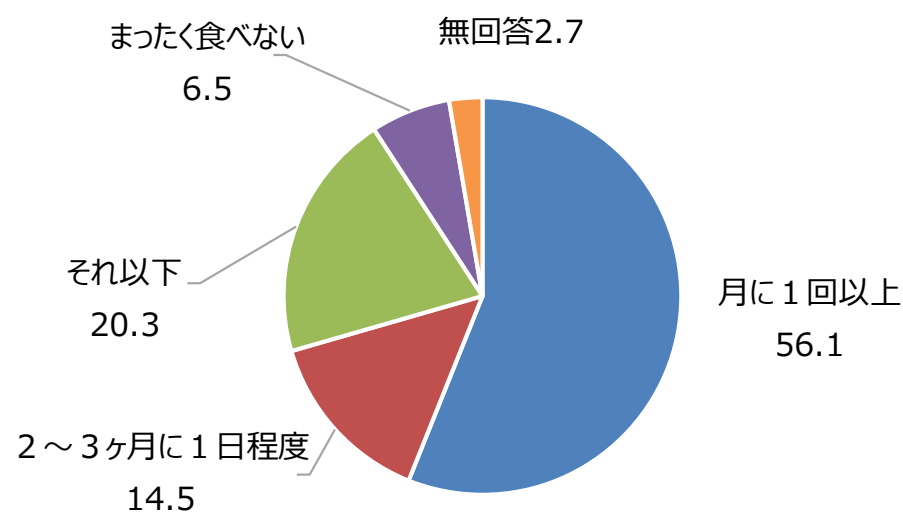
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や食べ方・作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えている国民の割合は、令和6（2024）年度は44.8%となっている。
- 郷土料理や伝統料理を「月1回以上」食べている国民の割合は、令和6（2024）年度が56.1%と約半数となっている。

地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承している国民の割合



令和6年度 農林水産省「食育に関する意識調査」

郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合



令和6年度 農林水産省「食育に関する意識調査」

第4次食育推進基本計画に基づく和食文化の保護継承の取組

- 令和3（2021）年度から概ね5年間を計画期間とする「第4次食育推進基本計画」を食育推進会議にて決定（令和3年3月）。
本計画では、重点事項「持続可能な食を支える食育の推進」の中に、「食育活動を通じて、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進する」ことを記載。
- また、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民を増やす」ことを目標の一つとして、第3次計画から引き続き「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」に加え、新たに「郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合」を目標値に追加。

第4次食育推進基本計画（抜粋）

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

1. 重点事項

（1）生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

（2）持続可能な食を支える食育の推進

国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進する。

・食と環境の調和：環境の環（わ）

・農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ）

・日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ）

を通じて、持続可能な食に必要な、環境の環（わ）、人の輪（わ）、和食文化の和（わ）の3つの「わ」を支える食育を推進する。

（3）「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

和食文化の保護・継承に係る目標値

食文化を着実に次世代へ継承していくため、様々な場面で食べる機会を増やすための目標値を追加

➤ 郷土料理や伝統料理を月1回以上食べている国民の割合 目標値50%以上（令和7年度）現状値56.1%（令和6年度）

第3次食育推進基本計画から目標値を引き上げ

➤ 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合

目標値55%以上（令和7年度）現状値44.8%（令和6年度）

国内の食文化の保護・継承①

- 令和元（2019）年度より、次世代のうち特に食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットとした事業（地域固有の多様な食文化の保護・継承、和食文化普及の中核的人材の育成）を実施。

地域の食文化の保護・継承

■ うちの郷土料理

各地域で選定された郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景をデータベース化し、47都道府県1365品目を公表。

■ にっぽん伝統食図鑑

伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食の特徴、歴史やアレンジレシピ等をデータベース化し、15道県300品目の伝統食の情報を公表。



「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)



「にっぽん伝統食図鑑」
(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html>)



和食文化継承リーダーの育成（人材育成）

- 幼稚園・保育所・小学校等の栄養教諭等を対象に、次世代の子供達に和食文化を伝える中核的な人材（和食文化継承リーダー）を各都道府県に育成。
- 令和元年度から6年度までの研修により、全都道府県で累計1,536名が認定。



- 小学生向けの教材「わたしたちと“和食”」を制作し、それを活用したモデル授業を実施。



児童用



指導者用



モデル授業の様子

「おいしい和食のはなし。」

(<http://ouchidewashoku.maff.go.jp>) にて、研修会等に関する情報を発信。



国内の食文化の保護・継承② ～ Let's！和ごはんプロジェクト ～

- 「Let's！和ごはんプロジェクト」は、和食文化の保護・継承につなげていくため、和食文化のユネスコ無形文化遺産登録5周年となる平成30（2018）年度に立ち上げた官民連携のプロジェクト。
- 和食にかかわる事業者と行政が一体となって、子供たちや、和食について「手間がかかり、面倒」とのイメージを有する忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらう取組を実施。
- 令和元（2019）年度から11月を「和ごはん月間」と位置づけ、11月24日の「和食の日」と連携し、集中的に活動。
- 若者やシニア世代などにも力点を置きながら、和食を食べる機会を増やす活動を展開していく必要があることから、令和7（2025）年1月から「Let's和ごはんプロジェクト見直しに関する懇談会」を実施中。

※ 和ごはん・・・日本の家庭で食べられてきた食事であって、（１）ごはん、汁物、おかず等若しくはその組み合わせで構成されているもの、又は、（２）だし並びに醤油及び味噌をはじめとする日本で古くから使われてきた調味料等が利用されているもの

<各企業等の取組例>

- ・和ごはんの調理が簡単にできる商品やレシピ、和ごはん調理家電の開発・販売。
- ・和ごはん総菜や弁当の開発・販売。
- ・レストランで子供向けやご当地食材のメニューの展開、社員食堂等での和ごはんフェアの実施。
- ・時短につながる和ごはん調理方法を動画等により分かりやすくWEB展開。
- ・年中行事（お正月や五節句等）や人生儀礼（お食い初め等）などと絡めた関連商品やメニューの開発・販売



<国の取組>

- ・プロジェクトの目的達成のための活動を行う企業等をプロジェクトメンバーとして登録・公表。
- ・プロジェクトメンバーが自由に商品や販促物等に使用可能なロゴマークの提供。
- ・マスコミ、SNS等を含め多様なメディアへプロジェクト・各企業等の取組の情報発信。
- ・関連イベントの開催。

プロジェクトメンバー数：193（令和7年7月末時点）

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電製造業者等

「SAVOR JAPAN」：地域の食・食文化による地方へのインバウンド誘致

○ 「SAVOR JAPAN」は、地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として、訪日外国人の誘致を図る地域の取組を認定する制度（平成28年度の創設以降、令和7年8月時点で43地域が認定）。

※ SAVORとは、「味わう、楽しむ」という意味の英単語。

○ 地域の実行組織を核に、関係者（地方自治体、観光協会（DMO）、宿泊施設、レストラン、農家、加工施設等）が連携して、地域の食文化の歴史やストーリーにも触れることができる旅先として誘客。

○ SAVOR JAPANの取組イメージ

○ 認定ロゴマーク

知ってもらう、来ってもらう

① 「SAVOR JAPAN」ブランドとして地域の魅力を一体的に発信



食べてもらう、泊まってもらう

② 日本食・食文化の「本場」である農山漁村での受入体制を強化

地域の食とそれに不可欠な農林水産業や特徴のある気候、風土、景観、歴史などの観光資源を活用し、インバウンドを誘致



④ 訪日外国人の更なる増加と輸出等の新たな需要創出 (好循環の更なる拡大)



日本の農山漁村の豊かな自然をテーマに、それぞれの土地に生まれた食文化や、美しい日本の神髄を体感していただきたいという願いをこめている。モチーフは「山」、「海」、「田」、「畑」、「川」、「箸」。

「SAVOR JAPAN」認定地域



①北海道 網走市 (鮭料理)	⑭山梨県 みのぶ農泊地域 (あげほの大豆)	⑲静岡県 富士山麓・伊豆半島 地域 (わさび)
②北海道 十勝地域 (チーズ)	⑮長野県 白馬村 (そば料理)	⑳静岡県 大井川地域 (日本茶)
③青森県 十和田市 (バラ焼き)	⑯長野県 山ノ内町 (りんご, そば)	㉑静岡県 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)
④岩手県 一関市・平泉町 (もち料理)	⑰長野県 小諸市 (おにかけそば)	㉒愛知県 田原市 (あさり料理)
⑤宮城県 石巻地域 (ほや雑煮)	⑱長野県 佐久地域 (鯉料理)	㉓愛知県 南知多町 (鯛料理)
⑥秋田県 大館地域 (きりたんぼ)	⑲長野県 伊那市 (そば, 昆虫食)	㉔三重県 大紀町 (松阪牛のすき焼き)
⑦山形県 鶴岡市 (精進料理)	㉕長野県 松川町 (五平餅)	
⑧福島県 会津若松市 (こづゆ)	㉖岐阜県 下呂市馬瀬地域 (鮎)	
⑨栃木県 大田原市 (しもつかれ)		
⑩埼玉県 秩父地域 (ずりあげうどん)		
⑪新潟県 十日町市 (へぎそば)		
⑫石川県 小松市 (報恩講料理)		
⑬福井県 小浜市 (へしこ)		



③岡山県 津山市 (牛肉料理)
④広島県 尾道市 (法楽焼き)
⑤広島県 呉市音戸地域 (牡蠣料理)
⑥徳島県 にし阿波地域 (そば米雑炊)
⑦香川県 さぬき地域 (さぬきうどん)
⑧愛媛県 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)
⑨福岡県 八女市 (八女茶)
⑩長崎県 島原半島地域 (手延べそうめん)
⑪熊本県 阿蘇市 (あか牛・高菜漬け)
⑫大分県 国東半島地域 (だんご汁)
⑬宮崎県 高千穂郷・椎葉山 地域 (神楽料理)
⑭京都府 京都府北部地域 (丹後ばら寿司)
⑮京都府 森の京都地域 (かしのすき焼き)
⑯京都府 京都山城地域 (宇治茶)
⑰和歌山県 紀の川市 (フルーツ料理)
⑱島根県 益田市 (中世の饗応料理)

令和7年8月現在で43地域

「SAVOR JAPAN」認定地域に対する支援

- オールジャパンによるブランド化（SAVOR JAPAN）と一元的な情報発信により、海外及び訪日外国人に対する訴求力を高めます。
- 専門家の派遣により、食体験の掘り起こしや地域資源の観光商品化に向けた磨き上げを支援します。
- 「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な商品販売、海外旅行会社向けツアーの販売を支援します。
- 研修会等の開催により、知識の習得、地域間のネットワーク化等を支援します。

一元的な情報発信

関係省庁と連携し政府系のHPで情報発信



農林水産省



Sweetfish in a Spellbinding Setting

Escape to crystal-clear mountain scenery and the finest river fish in Japan

📍 Maze, Gero City, Gifu

政府観光局（J N T O）



内閣府政府広報室海外広報
(Highlighting Japan 2022年6月号)

SAVORJAPAN推進協議会による情報発信



各認定地域の紹介



Facebookによる情報発信（F B フォロワー18万人）



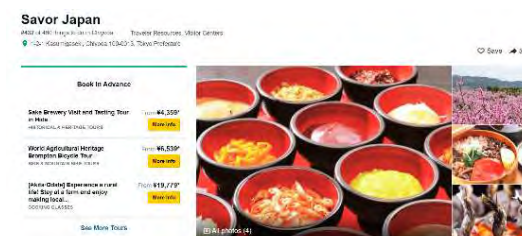
Instagramによる情報発信



広報資材の作成（ポスター、パンフレット）

旅行商品等販売支援

O T A（Online Travel Agent）における掲載支援や海外旅行関係事業者との商談会におけるSAVOR JAPANブースの出展



O T A への掲載



商談会への出展
(VISIT JAPAN Travel & Mice Mart 2019)

研修会等の開催

新認定地域向け勉強会・意見交換会、基礎知識・技術習得のための講座・研修会、情報交換会等の開催



新認定地域向け勉強会（オンライン）



認定地域間の情報交換