Nature

無形文化遺産とは

無形文化遺産保護条約では、伝統芸能や社会的慣習、伝統工芸などの無形の文化であって、コミュニティや集団が自らの文化的な遺産であると認めるものを「無形文化遺産」と定めています。
こういった「無形文化遺産」の大切さを、広く世界に知らしめるため、ユネスコは「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表（代表一覧表）」を作成しております。
今回、政府はこの代表一覧表に日本食文化を登録しようとしております。

取組への賛同

登録実現には、関係者の賛同が不可欠です。
2011年9月に行った国民意識調査では、約92％の方が申請に賛成いただきました。

また、これ以外にも、1,500以上のコミュニティ、集団、個人の方から、書面による申請への同意がなされています。

お問い合わせ先
農林水産省大臣官房政策課食ビジョン推進室
TEL:03-6738-6120 FAX:03-3508-4080

facebookページに「いいね！」をお願いします！
http://www.facebook.com/nihonshokubunka.sekaiisanka

日本食文化　検索

和食
WASHOKU

日本食文化を、
無形文化遺産に。

農林水産省

Respect for Nature

2012年3月、政府は「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、日本食文化をユネスコ無形文化遺産に登録申請しました。

申請では、「和食」を料理そのものではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」と位置付けています。

さて、日本の食文化、とはどういうものでしょうか。

特徴①：多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、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。

特徴②：バランスがよく、健康的な食生活

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。

(c) Masashi Kuma, 2006

特徴③：自然の美しさの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴の一つです。季節の花や葉などを料理にあしらったり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

特徴④：年中行事との関わり

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、家族や地域の絆が強くなるのです。

守る。育てる。繋げる。

私たちの食文化を守り、育て、そして明日へと繋げていくには、
まずは知ること、実践してみること。
あなたが興味を持ってくれること、それが小さな、だけど大事な一歩です。