

ユネスコ無形文化遺産とは

- 「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののこと。
- ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、この無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めるため、登録制度を実施。
- 2010年には、「フランスの美食術」などの食に関する無形文化遺産が登録。

無形文化遺産の例



伝統工芸技術
(結城紬)

芸能(能楽)

社会的慣習・行事
(日立風流物)

食に関する無形文化遺産

フランスの美食術(2010年)



メキシコの伝統料理(2010年)



地中海料理(2010年)



スペイン、ギリシャ、イタリア、モロッコ

ケシケキの伝統(2011年)



トルコ

「和食」申請の経緯とその内容

- 2010年に「フランスの美食術」等がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受け、国内でも日本食文化をユネスコ無形文化遺産に登録しようという機運の高まり。
- 有識者の検討会で日本食文化の内容等を検討した結果、日本の食文化を特徴づけるキーワードとして「自然の尊重」が抽出され、その特徴がまとめられ、2012年3月に「和食；日本人の伝統的な食文化」と題してユネスコへ登録申請。

「和食」の登録申請概要

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

- 明確な四季と地理的多様性により、新鮮で多様な山海の幸を使用。
- 食材の持ち味を引き出し、引き立たせる工夫。

栄養バランスに優れた健康的な食生活

- 米、味噌汁、魚や野菜・山菜といったおかずなどにより食事がバランスよく構成。
- 動物性油脂を多用せず、長寿や肥満防止に寄与。

自然の美しさや季節の移ろいの表現

- 料理に葉や花などをあしらい、美しく盛り付ける表現法が発達。
- 季節にあった食器の使用や部屋のしつらえ。

年中行事との密接な関わり

正月を始めとして、年中行事と密接に関わった食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆を強化。



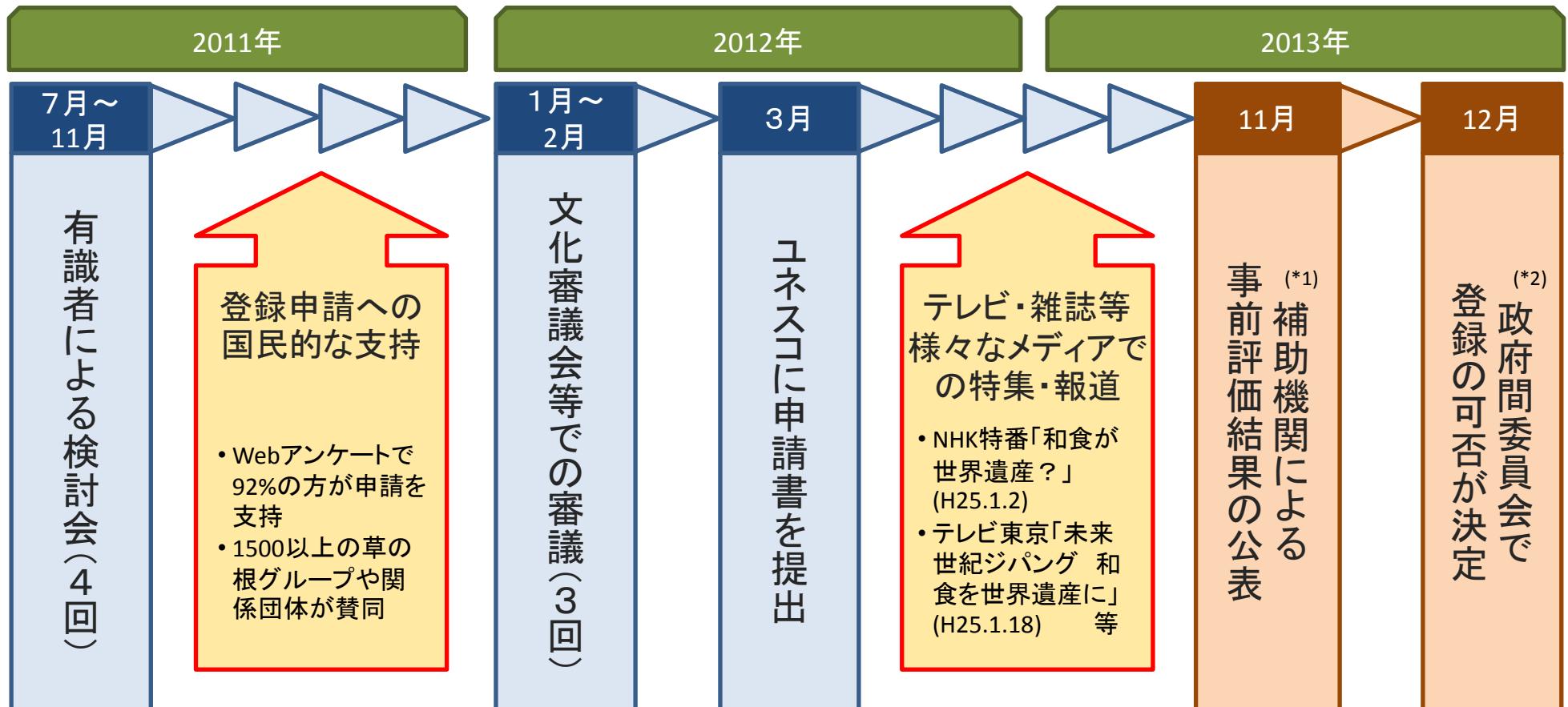
「和食；日本人の伝統的な食文化」と題し、

「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」

として提案。

申請から登録の可否決定までのスケジュール

- 2012年3月にユネスコへ申請書を提出し、本年12月に登録の可否が決定。
- 申請は多くの方が支持。また、取組はテレビ・新聞等でも広く報道・特集。



(*1)補助機関とは、政府間委員会委員国の中のうち6か国の有識者（文化人類学者等）からなる評価機関

(*2)政府間委員会とは、締約国（2013年2月現在148か国）のうち24か国からなる委員会