

第1節 ボランティア活動等における取組

食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化を大切に、次の世代への継承を図るには、地域の食生活改善推進員等、国民の生活に密着した活動を行っている食育ボランティアの役割が重要です。

食生活改善推進員は、郷土料理や食文化の継承を目的とした「郷土・伝統料理教室」等を実施しており、郷土料理・伝統料理を作る体験学習が各地で行われています。

また、地域に伝わる郷土料理を知ってもらおうと作成した「日本の味 郷土料理めぐり」を活用し、郷土料理の伝承に努めました。

さらに、一般財団法人日本食生活協会では、日本の食に対する興味や関心を高め、郷土料理の更なる活性化に寄与することを目的として、平成28（2016）年度に「郷土料理スペシャリスト」の認定制度を開設し、「郷土料理スペシャリスト」として認定された人々が活動しています。

事例

食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人日本食生活協会

石川県食生活改善推進協議会

「健恋う会」節目の行事に学ぶ会

白山市食生活改善推進協議会では、伝統の食文化や昔の生活の知恵や古き良きものに触れながら健康づくりに取り組むことを目的とし、「健恋う会」を実施しています。「健恋う会」とは、市民の主体的な健康を恋う想いも込めており、あわせて食文化の継承も行うため、「五節句」にちなんだ行事を実施しています。令和5（2023）年度は重陽の節句を実施しました。重陽の由来等を伝え、「栗ごはん」、「小あじの甘露煮」、「金時草の酢の物」、「なめことみつ葉の吸い物」、「くるみ寒天」の御膳でおもてなしをしました。この時期は、田畑の収穫時期と重なるため、収穫祭と合わせて、栗ごはんを炊いてお祝いしたことから、「栗の節句」とも呼ばれています。

今後も自然や伝統文化に触れ、ゆっくり、ゆったりすることも心と身体の健康づくりにつながることを、次世代に伝えていきます。



重陽のご膳



会食の様子

沖縄県食生活改善推進員連絡協議会

「取り戻そう健康長寿おきなわ！ ～食文化の継承と共に～」

沖縄県食生活改善推進員連絡協議会では、栄養・食生活を中心とした健康づくりの普及啓発として、調理実習や講話等を行っています。その中で食文化の継承も行っており、特に子供や若年層等の次世代に対しての活動に力を入れ、「ドゥルワカシー」、「イナムドゥチ」等の郷土料理を普及しています。「ドゥルワカシー」は豚肉、しいたけ、かまぼこを刻み、これらの素材すべてと一緒に田芋^{たいも}の形が崩れるまで煮込む料理で、複雑なコクのある味わいが特徴です。芋は繁栄を意味し、昔からお祝い料理に欠かせません。「イナムドゥチ」は魚のすり身に卵を入れたカステラかまぼこや豚肉等が入ったみそ汁で、お祝い料理として作られます。イナ^{いのしし}は猪、ムドゥチはもどき、という意味で、昔は猪肉が使われていましたが、次第に豚肉が使われるようになりました。

沖縄県では、方言で食べ物のことを「クスイムン」、「ヌチグスイ」と言います。これは、「命の薬」という意味で食事は病気を治すものという考えが根付いています。今後も、地域に伝わる食文化を継承するとともに、健康長寿を目指して活動していきます。



沖縄の郷土料理



講習会の様子

第2節 専門調理師等の活用における取組

一般社団法人全日本^{しちゅうし}司 厨 士 協会は、各地の保育所・幼稚園・小学校での料理教室の開催や福祉施設での継続的な慰問活動等、総合的な食育の推進・普及を実施しています。全国の地方支部においては、地元食材の認知度の向上やシェフを目指す学生・生徒及び若手シェフの技術力の向上を目的として、地場産物を使った料理コンクールや鶏のさばき方・魚のおろし方についての講習会を多数開催し、調理技術の継承にも力を入れています。

また、後進の育成につなげる活動の1つとして、23歳以下の青年技能者を対象とした技能五輪全国大会では、長年にわたり大会の運営に協力しています。令和5（2023）年に開催された第61回大会においても競技課題の作成や審査等、その運営全般を担いました。隔年で開催される技能五輪国際大会においては、日本の代表となるシェフに対して実技の準備等の協力を行い、世界の舞台で日本の調理技能の高さをアピールできるよう支援を続けています。さらに、世界各地に配属される公邸料理人の育成に当たって、赴任している方の現地レポートを機関紙に掲載するなど情報を提供するとともに、若手シェフを対象とした講習会を開催し、食文化の継承のために、調理技術の向上等に努めています。

公益社団法人日本調理師会では、食を通じて心の触れ合いを図り愛情を深めるとともに、地域の特産品を主な食材とし、栄養バランスと減塩を考えた手作り弁当により子供の味覚を育むことで食育の推進に寄与することを目的に、毎年「全国こどものための愛情弁当コンテスト」を開催しています。本コンテストでは、育ち盛りの子供たちに食べさせたい地域の特産品を用いた弁当のレシピを全国から募集し、第13回大会では、最優秀作品4賞を決定しました。また、令和5（2023）年度は、都道府県の調理師会において、日本料理や西洋料理、中国料理等の部門を設けた料理コンクールを開催しました。日本古来の伝統料理の伝承や地産地消の推進を担う調理師に研鑽^{けんさん}の機会を提供すること等で調理師の育成につなげるとともに、地産地消をテーマにした創作料理を広く発表することによって、食文化への興味・関心を喚起するよう活動しています。



「第13回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀賞
作品名：森のくまさん弁当



「第13回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀賞
作品名：わくわく！アクアリウム弁当



「2023愛知県調理師大会 料理コンクール」
西洋料理
作品名：奥三河絹姫サーモンと伝統野菜の
デグリネゾンオゼイユ風味



「2023愛知県調理師大会 料理コンクール」
中国料理
作品名：秋味二色 双珍

事例

若手シェフへの技能の伝承

一般社団法人全日本司厨士協会

一般社団法人全日本司厨士協会では、若手シェフの育成は食文化の継承につながるものと考え、彼らの調理技術の向上を目的とした料理講習会や料理コンクール等を全国各地で継続的に開催しています。

東海地方本部では、令和4（2022）年度に引き続き、令和5（2023）年7月に水産加工の企業と共同で真鯛^{まだい}と舌平目のおろし方の講習会を開催しました。本講習会には7名が参加し、魚のおろし方の基礎を学びました。参加者は、鯛^{たい}の骨の硬さ、舌平目の骨の柔らかさと身の壊れやすさ等、魚の特徴を踏まえた実技に苦労しながらも、魚をおろす機会がない若手シェフには貴重な体験となりました。



魚のおろし方の実習

令和5（2023）年6月には、若手シェフを対象に、地元の食材である鹿肉等を使用する料理コンクールを開催しました。レシピと展示作品で評価を行う1次審査、調理の工程や料理の味で評価を行う2次審査により総合的に審査が行われました。

東京地方本部墨田^{すみだ}支部では、令和5（2023）年6月に食品の企業と共同で若手シェフを対象とした料理講習会を開催しました。本講習会には30名が参加し、食品ロス削減に向けた取組として、食材を用意する段階から食材が余らないように工夫することの大切さが講師から伝えられました。このほか、有機栽培で育てられた食材を使った料理、食塩を使用しない料理を実演しました。

関東総合地方本部千葉県本部では、令和5（2023）年4月に、千葉県内の屠畜^{とちく}施設の見学会を行いました。参加した12名は、屠畜から加工までの工程を学ぶ中で命の大切さを改めて実感し、食材を丁寧に扱うことの大切さを考える機会となりました。また、令和5（2023）年6月には、千葉県産の食材の魅力を広く発信するため、千葉県と協力し、松戸市内^{まつど}のイベントで「黒アヒージョ」500食を提供しました。黒アヒージョには、県産のイワシの丸干しやマッシュルーム^{しゅうゆ}、醤油等が使用されました。調理の専門職であるシェフが地域の行事等に参加し、地元の食材の魅力を発信することは社会的な責任といえます。今後も技能の伝承だけでなく、地産地消を行うこと等でも食育の取組を進めていきます。



料理講習会の様子



地元の食材を使った「黒アヒージョ」

第3節 地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進

(1) 「和食」の保護と次世代への継承のための産学官一体となった取組

平成25（2013）年に、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、海外の日本食レストランがこの10年間で約3.4倍の約18万7千店（外務省調べに基づき、農林水産省において集計）に増加しました。また、訪日外国人が訪日前に期待していたこととして「日本食を食べること」が最も多くなるなど¹、海外における日本食への関心が高まっています。一方、我が国では、食の多様化や家庭環境の変化等を背景に、和食や地域の食文化を受け継ぎ、伝えることが困難になりつつあります。

令和5（2023）年12月4日には、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから10周年を迎えました。農林水産省では、10周年に向け、機運を醸成するため、全国3か所で和食文化を普及するイベントを開催しました（コラム「和食文化の保護と継承のための取組」参照）。また、「和食文化の魅力」を若い世代や子育て世代等に発信するキャンペーン「行くぜっ！にっぽんの和食」を企業・団体と協力して実施するなど、和食に対する興味や関心を高める取組を行いました。

文化庁においては、国の登録無形文化財である「菓銘をもつ生菓子^{かめい なまがし}」や「京料理」、「伝統的酒造り」を活用したセミナーやイベント等を行うことで、和食がユネスコ無形文化遺産に登録された経緯や食文化の価値を多くの方々に知ってもらい、食文化振興の機運を高めました。

このほか、農林水産省ではこれまでに引き続き、地域の食文化を保護・継承していくため、47都道府県の郷土料理の歴史・由来、関連行事、使用食材、レシピ等をデータベース化したウェブサイト「うちの郷土料理」を基に海外向けに翻訳したウェブサイト「Our Regional Cuisines」、全国に存在する伝統的な加工食品（伝統食）をデータベース化したウェブサイト「にっぽん伝統食図鑑」において、国内外に向けた情報発信を行っています。また、次世代を担う子供たちに和食文化を伝えていくための取組を行っています。具体的には、子供たちや子育て世代に対して和食文化の普及活動を行う中核的な人材（和食文化継承リーダー）を育成するため、栄養教諭・栄養士・保育士等を対象とした研修会を開催しています。さらに、文部科学省やユネスコスクール²の加盟校等と連携して、発達段階に応じて和食文化の全体像が学べる小学生向けの学習教材等を利用したモデル授業を7校で行いました。

「地域の和食文化ネットワーク」において、和食文化に関連したセミナーや勉強会等のイベントの開催情報、活動に使える予算（活動費）等の情報を定期的に発信しています。

また、砂糖の消費量が減少している中で、砂糖に関する正しい知識や砂糖・甘味に由来する食文化の魅力等について広く情報発信する「「ありが糖運動」～大切な人への「ありがとう」をスイーツで～」を展開しています。令和2（2020）年4月に「ありが糖運動」ロゴマークを制定したほか、「ありが糖運動」公式SNS（Facebook及びX（旧Twitter））も開設し、砂糖に関する情報発信を継続・強化しています。

文化庁では、文化審議会食文化ワーキンググループの報告書に基づき、「文化財保護法」（昭和25年法律第214号）に基づく文化財の登録等を推進するとともに、特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対して、調査研究や地域での保護継承、文化的価値を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を行うモデル事例の形成を支援してい

1 観光庁「訪日外国人消費動向調査2022年年次報告書」

2 ユネスコ憲章に示されたユネスコの理念を実現するため、平和や国際的な連携を实践する学校

ます。事業に採択された団体においては、地域の食文化の文化財としての登録等に向けた調査研究や市民講座、シンポジウムの開催、SNSや映像コンテンツを活用した発信等の取組を行っています。

また、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の取組を実施しています。「100年フード」は、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、文化庁とともに継承していくことを目指す取組です。「食文化ミュージアム」は、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する取組です。令和6（2024）年3月には「第二回100年フードサミット」を開催し、地域の食文化の継承と、その魅力を発信する取組について、パネルディスカッション等を行いました。

和食文化の保護・継承に取り組む一般社団法人和食文化国民会議（以下「和食会議」という。）は、講演会の開催のほか、平成27（2015）年から、「和食の日（11月24日）」の前後には、全国の小・中学校、保育所等を対象として和食給食の提供や和食文化に関する授業を行う「だしで味わう和食の日」の取組を実施しています。さらに、小・中学校、保育所等で、和食に関するチラシやポスターを配布したり、和食やだしに関する出前授業を行ったりしました。

また、「五節供¹」にちなんだ和食を推進する取組の一つとして令和3（2021）年7月に和食会議のウェブサイト「くらしの歳時記」を、令和4（2022）年7月からは「和食」のつば」を開設し和食文化にまつわる情報を発信しています。令和5（2023）年12月4日には和食のユネスコ無形文化遺産登録10周年記念イベントとして、「1204和食セッション」～次世代に繋ぐ和食の集い～」を開催し、健康寿命延伸への貢献と、体験を通じた知恵と工夫の再発見という視点から「和食」の価値・魅力を伝えるなど、「和食」の保護・継承活動を行っています。

今後も、産学官が一体となって和食文化の保護・継承の取組を推進するとともに、地域活性化につなげていくことが重要です。



和食会議ウェブサイト
（一般社団法人和食文化国民会議）
URL：https://washokujapan.jp/

1 「人日の節供（1月7日）」、「上巳の節供（3月3日）」、「端午の節供（5月5日）」、「七夕の節供（7月7日）」及び「重陽の節供（9月9日）」のこと。合わせて「五節供」とされる。節供は、節日に旬の食材でご馳走を作り、神さまにお供えた上で皆と分け合っていたことで、家族や友人の無病息災を願うことから、「節句」ではなく、本来の意味を伝える「節供」で表現。一般社団法人和食文化国民会議ウェブサイト参照：https://gosekku-washoku.jp/about/

「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、令和5（2023）年12月4日に10周年を迎えました。農林水産省は、日本の伝統的な食文化を守り、和食文化を未来に伝えるため、令和5（2023）年9月30日に大阪会場、10月12日に仙台会場、10月23日に福岡会場の3会場で和食文化を普及するためのイベントを開催しました。本イベントは会場ごとにテーマを設定し、料理人による基調講演、パネルディスカッションを行いました。

大阪会場では「つなげよう、ひろげよう、和食の“わ”」、「伝え継ぎたい、家庭の和食文化」をテーマとした基調講演やパネルディスカッションのほかに、親子を対象として、料理人による調理の実演、料理の体験を実施しました。仙台会場では「世界に誇る和食文化の魅力」、「健康的な食生活を支える、和食のチカラ」をテーマに、海外からも人気が高まっている和食文化の魅力について、精神面、健康面での影響について紹介しました。福岡会場では「サステナブルな和食」、「地域の多様な和食文化を未来に残すために」をテーマに、和食とサステナブルの関係について、目に見える料理だけでなく、その背景にある水産資源や漁業の話も踏まえ、地域で実践されている事例等を紹介しました。

今後も、和食文化が着実に次世代へ継承されるよう、和食文化の保護・継承活動を推進していきます。



料理人による基調講演



専門家によるパネルディスカッション

事例

だしでこんなに美味しくなる！～だしの役割、取り方を学ぶ～

千葉県立作新小学校（千葉県）

小学校学習指導要領解説の家庭編においては、「和食の基本となるだしの役割についても触れること。」とされていますが、だし単体を授業で扱う学校は多くありません。そうした中、千葉県にある作新小学校では、調理実習を行う5年生の家庭科の時間において、だしについての授業を行っています。

授業では、子供たちにだしとは何か、また、そもそもおいしさをどこで感じるのかについて問いかけ、活発な議論が行われます。その後、市販の顆粒だしを湯に溶かしただしと、昆布とかつお節の合わせだしの2種類を、正体を伏せたまま飲み比べます。ここでまず、だしの味や香りの違い、また、それぞれのだしの特徴を感じ、和食の根幹として重要な役割を果たすだしについて、ダイレクトに体感してもらっています。

その後、実際に1人1人煮干しでだしを取り、実なしの味噌汁を作って試飲します。さらに、湯にただ味噌を溶いたものとも飲み比べさせると、中には「だしがあるのとないのとは全然味が違った。」といった感想を持つ子供もいます。また、普段は魚が苦手という子供も、だしの大きな効果を実際に体験でき、その重要性を感じることができ貴重な機会となっています。

今後は、子供たちが自ら考案した味噌汁のメニューを実際に作るといった授業を予定しており、だしを始めとする和食の基本となる要素について、子供たちに伝えていく授業を充実させていきます。



授業の様子



子供たちがだしを取って作った味噌汁

第6章

食文化の継承のための活動の支援等

（２）地域の食文化の魅力を再発見する取組

四季折々の食材に恵まれた日本は、長い年月をかけて地域の伝統的な行事や作法と結び付いた食文化を形成してきました。

一方で、食生活の多様化に伴い、地域の郷土料理や伝統料理等の食文化が次世代に十分に継承されない傾向も見られます。地域の食文化を継承していくためには、伝統的な郷土料理や食文化を支えてきた地域の食材等の特徴を理解し、伝えていくことが大切です。

家庭での継承が難しくなっている近年の状況を踏まえ、地域において、市町村や民間団体、農業協同組合、生活協同組合等が、子供たちや子育て世代を始めとする地域の消費者を対象に、郷土料理作り教室の開催や大豆の種まきから行う味噌作り体験、食品工場見学等を実施しています。また、地域の伝統野菜や米等の植付けから収穫までの一連の農作業体験を通じて、農作業の楽しさや苦勞等を学ぶことのできる農業体験の機会の提供が全国で行われています。これらの取組を通して、地域の食文化や地場産物等への理解や関心を高めることが期待されています。

農林水産省では、地方公共団体、農林漁業者等が連携した、全国各地で行われている郷土料理や伝統野菜を始めとする伝統的食材等の魅力の再発見につながる取組を支援しています。

事例

郷土料理の伝承を通じた地域づくり
(第7回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)きょうつはた
京津畑自治会 (岩手県)

京津畑自治会では、自治会員が一丸となって郷土料理の伝承や活力ある地域づくりに取り組んでいます。“なつかしい山里食の再発見”をテーマに「京津畑まつり「食の文化祭」(以下「食の文化祭」という。))」を長年に渡って開催し、子供から高齢者まで自治会の幅広い世代が参加し、郷土料理を調理して出展し、来場者への普及啓発を図りながら、一関地方に古くから伝わる郷土料理の伝承活動を行っています。

約40世帯、人口120人の小集落が約1,000人の人出で賑わう「食の文化祭」は、秋の「風物詩」と言われるようになり、メディアにも取り上げられています。

「食の文化祭」をきっかけに起業した女性中心の郷土食の加工グループ「やまあい工房」は、活動を20年間続けており、郷土料理を工夫して発展させた弁当や惣菜の加工販売、高齢者世帯への配食サービス、小・中学校への出前講座等、多様な食の活動で地域に活力をもたらしています。

また、「食の文化祭」を継続していく中で、かつての山里の食が再び脚光を受け、さらに現代風にアレンジされ、若い世代にも「新鮮な食事」として見直されています。

今後も、未来につなぐ郷土料理の伝承と地域づくりに貢献していきます。



多くの人で賑わう「食の文化祭」



「やまあい工房」による郷土食講習会

第6章

食文化の継承のための活動の支援等

地域の食文化の継承 (第38回国民文化祭「いしかわ百万石文化祭2023」について)

文化庁では、都道府県等と共催で、観光やまちづくり、国際交流、福祉、教育、産業等の施策と有機的に連携しつつ、地域の文化資源等の特色を生かした文化の祭典として、「国民文化祭」を昭和61（1986）年から開催しています。

令和5（2023）年10月14日から11月26日まで開催された第38回国民文化祭「いしかわ百万石文化祭2023」では、古くから受け継がれてきた金沢^{かなざわ}の多様な食文化の魅力を発信するイベント「金沢食文化フェスタ」や、能登^{のど}の里山里海の、海の幸・山の幸を味わいながら能登の文化を楽しむイベント「のど里山里海フェスタ」を開催しました。

○金沢食文化フェスタ（10月21日・22日 石川県政記念しいのき迎賓館等（石川県金沢市））

会場では、発酵食や和菓子等をつくるワークショップを開催したほか、旬の食材を使った料理をブースで提供するなど、料亭や加賀野菜、和菓子に至るまで様々な面を持つ金沢の食文化を紹介し、県内外に金沢の食文化の魅力を発信しました。

また、有識者を招き金沢の食文化の魅力を発信するフォーラムや、金沢の食文化の奥深さに触れる調理交流会を、若者を対象に実施しました。

○のど里山里海フェスタ（10月28日・29日 のど里山空港（石川県輪島市）^{わじま}）

食を通して能登の魅力を体感してもらえるよう、能登の食材や料理を味わえるブースを出展したほか、日本遺産にも認定された能登を代表する祭礼「キリコ祭り」で使用されるキリコ^{きりことうろう}（切子灯籠を縮めた呼び名であり、長方形の形をした山車^{こしや}の一種）の展示やキリコを担ぐ体験、能登の自然や伝統工芸を体験できるワークショップや地元の子供たちによるダンスステージ・書道パフォーマンス等、来場者が能登の里山里海の祭り・食・文化体験を楽しむイベントを実施しました。



ワークショップの様子（石川県金沢市）



食事のブースの様子（石川県輪島市）

column

コラム

お茶の食育「^{ちやいく}茶育」についての取組

お茶は伝統と文化を育みながら国民の生活に深く浸透しており、お茶の普及活動を行っている団体等の多様な主体と連携・協力するなど、お茶に関する効果的な食育活動を促進することが第4次食育推進基本計画にも記載されています。一方、お茶の消費量は長期的に減少しており、特に若い世代で顕著になっています。

こうした状況を踏まえ、地域住民が子供の頃からお茶に親しむ習慣を育むことができるよう、学校教育の場でお茶を活用した食育（以下「茶育」という。）に取り組む^{ちやぎょう}茶業関係者もあります。農林水産省においても茶育に取り組んでおり、令和5（2023）年1月から、茶育に取り組む茶業関係者とその内容等を「見える化」し、学校関係者に共有することでマッチングを図る「茶業関係者×農林水産省「茶育」プロジェクト」を実施しています。

茶育の取組では、茶摘み体験やお茶の淹れ方講座等、日本茶に関する体験を含め様々な取組が各地域の茶業関係者により提供されており、お茶を通じた日本型食生活の実践の推進や、地域の食文化に対する理解の促進が期待されます。

今後は、更に多くの子供たちに茶育の効果を広く知ってもらうとともに、お茶に親しむ機会を届けられるよう、茶育の具体的な取組事例を発信していきたいと考えています。



日本茶に関する出前講座（山口県宇部市）



茶摘み体験の様子（大分県佐伯市）

第6章

食文化の継承のための活動の支援等

第4節 学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事の活用

地域に根ざした伝統的な郷土料理や行事食は、その土地の産物を独自の方法で調理し、それが受け継がれてきたものです。これらを学校給食の献立として提供することは、子供たちが地域の自然や文化、産業等に関する理解を深めるとともに、生産者の努力や食に関する感謝の念を育む上で有効な手段です。また、地域の郷土料理や地場産物等を活用した献立の提供も、日本における食文化や、住んでいる地域の食文化が他地域と比べ、どのような特徴を持っているのかを知る上で有効です。このような観点から、現在、学校給食の献立に各地の郷土料理や行事食等が取り入れられています。

農林水産省においては、地域の食材を活用した伝統料理を取り入れた献立の開発や学校給食に活用する食材の食農体験の機会創出を支援しています。