

地産地消と地域の食文化を知る

本資料に活用した資料（①、②、③の該当ページを編集・加工しています。）

1	地産地消（地域の農林水産物の利用）の促進	https://www.maff.go.jp/j/nousin/inobe/chisan_chisyo/index.html	地産地消の促進について（令和8年4月） （PDF）
2	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/kyouri/index.html	うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味
3	にっぽん伝統食図鑑	https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html	にっぽん伝統食図鑑

その他参考となる関連資料

1	食から日本を考える	https://nippon-food-shift.maff.go.jp/movie/	「食」のこれまでとこれから（動画）
2	農業・農村の有する多面的機能	https://www.maff.go.jp/j/nousin/noukan/nougyou_kinou/dentobunka.html	伝統文化を保存する機能への取組事例
3	食文化のポータルサイト	https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/index.html	食文化に関する情報

地産地消とは地域で生産された農林水産物を地域で消費する取組です。生産者と消費者とのつながりを深め、地域の活性化や地域の特色ある食文化への理解増進にもつながります。

地産地消

地産地消とは

- 国内の地域で生産された農林水産物（食用に供されるものに限る）をその生産された地域内において消費すること。（消費者に販売すること及び食品として加工することを含む）
- 地域において供給が不足している農林水産物がある場合に他の地域で生産された当該農林水産物を消費すること。

基本理念

- 01 生産者と消費者との結びつきの強化
- 02 地域の農林漁業及び関連事業の振興による地域の活性化
- 03 消費者の豊かな食生活の実現
- 04 食育との一体的な推進
- 05 都市と農山漁村の共生・対流との一体的な推進
- 06 食料自給率の向上への寄与
- 07 環境への負荷の低減への寄与
- 08 社会的気運の醸成及び地域における主体的な取組の促進

取り組みの具体例



学校給食や社員食堂での地場産農林水産物の利用



地場産農林水産物を活用した加工品の開発



直売所での地場産農林水産物の直接販売



地域の消費者との交流・体験活動

農林水産省HP：「地産地消の促進について」より

地域に根付く郷土料理や伝統食は、日本の食文化を支える大切な資源です。こうした食文化を守り伝えるため、全国の郷土料理や伝統食をデータベース化する取り組みを進めています。

郷土料理・伝統食のデータベース化

- 地域固有の多様な食文化を保護・継承するため、令和元年度から、全国1,365品目の郷土料理のいわれ・歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景等について「うちの郷土料理」としてデータベース化し、国内外に情報発信。
- 令和4年度からは、地域固有の伝統的な加工食品の特徴・歴史、文化との関連、製造方法等について、「にっぽん伝統食図鑑」としてデータベース化を推進。令和8年3月現在、320品目を掲載。

うちの郷土料理



掲載例



宮城県 仙台雑煮



新潟県 のつペ



愛媛県 鯛そうめん



北海道 鮭のちゃんちゃん焼き



山梨県 ほうとう



岐阜県 みずまんじゅう

農林水産省HP:「うちの郷土料理」より

にっぽん伝統食図鑑



掲載例



山梨県 甲州味噌



三重県 さんまの丸干し



京都府 宇治茶



茨城県 かき餅



北海道 いくら醤油漬け



東京都 べつたら漬け

農林水産省HP:「にっぽん伝統食図鑑」より