

食文化の継承のための活動の支援等

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し、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を各地で行っています。また、地域に伝わる郷土料理を知ってもらうために作成された「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ています。

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」の認定制度を創設し、令和6（2024）年度からはeラーニングによる認定を始めました。現在、「郷土料理スペシャリスト」として認定された人々が全国で活動しています。

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

新潟県食生活改善推進委員協議会

「郷土料理の伝承～与板地域のふるさと料理講習会～」

長岡市食生活改善推進委員協議会では、市内の与板地域の伝統的な行事食の保護・継承を図ることを目的として「ふるさと料理講習会」を毎年実施しています。地域住民なら誰でも参加できる講習会で、令和7（2025）年度は、5歳から70歳代までと幅広い年代の方の参加があり、多世代交流の場となっています。

講習会では新潟県の郷土料理であるしょうゆおこわを作り、皆で会食しました。しょうゆおこわは、昔、あずきやささが貴重で手に入りにくかったため、しょうゆを使って色付けたのが始まりと言われていることなど、郷土料理の歴史や風習についても説明し、一緒に学びを深めました。参加者からは「しょうゆおこわを作ったことがなかったので、大変参考になった。」等の感想があり、これからも地域住民に郷土料理を伝承していくことの必要性を感じました。



郷土料理「しょうゆおこわ」



講習会の様子

宮崎県食生活改善推進協議会

「郷土料理の伝承～都城の食文化～」

都城市食生活改善推進員連絡協議会では、地域住民対象の料理教室で郷土料理の「がね」を作りました。「がね」とは蟹を表す方言であり、見た目が蟹に似ていることから、「がね」と呼ばれています。鹿児島県の郷土料理として有名ですが、都城市は江戸時代、薩摩藩¹の領地だったことから、鹿児島県と同じような郷土料理が伝承されています。主にさつまいもを細切りにし、小麦粉や水で作った衣と混ぜて油で揚げる料理ですが、近年では、様々な種類の野菜が摂取できるよう、さつまいもだけではなくにんじん等の野菜を入れるほか、たんぱく質の摂取量が増えるよう水の代わりに豆腐をすりつぶして入れるなどの工夫をし、現代に合わせたアレンジをすることもあります。

高齢の参加者からは「懐かしい。また自宅でも作りたい。」、若い世代の参加者からは「自分では作ったことがなかったが、簡単だったので、子供にも作ってあげたい。」等の感想がありました。今後も、地域に伝わる郷土料理を次世代に伝えていきたいと思えます。



郷土料理「がね」



講習会の様子

1 現在の鹿児島県全域と宮崎県南西部を領有した藩。

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生徒・学生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等を開催し、調理技術の継承にも力を入れています。

後進の育成につながる活動として、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7（2025）年に開催された第63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。また、世界各地に配属される公邸料理人の育成においては、ウェブサイト等で情報を提供するなど、食文化の継承及び調理技術の向上等に努めています。



第63回技能五輪全国大会

公益社団法人日本調理師会では、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として、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。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15回大会では、文部科学大臣賞、農林水産大臣賞及び最優秀賞を決定しました。

都道府県の調理師会では、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ています。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^{さん}の機会を提供し、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。

また、令和7（2025）年度は、兵庫五国^{ごこく}¹調理師会において郷土料理研究発表会を開催しました。昔からある郷土料理を次世代に引き継いでいくために、現在ある材料や調理方法を工夫し、現在の食し方に合う料理の研究を通じて食文化を伝えています。

1 兵庫県の旧国名である摂津、播磨、淡路、丹波、但馬の総称。



「第15回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
農林水産大臣賞：おともだちいっぱい弁当



「第15回全国こどものための愛情弁当コンテスト」
最優秀賞：ナン（なん）でも彩玉たっぷり弁当

「兵庫五国調理師会郷土料理研究発表会」



摂津地方郷土料理



播磨地方郷土料理



淡路地方郷土料理



丹波地方郷土料理



但馬地方郷土料理

一般社団法人全日本司厨士協会では、食を通じた調理人と地域住民との交流、児童生徒への教育と実践は食文化の継承につながるものと考え、若手調理人対象の料理講習会や料理コンクール開催のほか、広く調理に関わる方々への調理技術の向上を目的とした研修会や食のイベント等を全国各地で継続的に開催しています。

後進の育成には正しい知識と技術を学ぶ必要があることから、東海地方本部では令和6（2024）年度に引き続き、令和7（2025）年5月には食鳥加工の企業と共同で若鶏のさばき方の講習会、令和7（2025）年6月には水産加工の企業と共同で真鯛^{したびらめ}と舌平目のおろし方の講習会を開催し、合計10名の一般の方と若手調理人が参加しました。魚のおろし方の実習では、鯛の骨の硬さ、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勞しながらも、魚をおろす機会が少ない若手調理人にとって貴重な体験となりました。



親子料理教室の様子

関東総合地方本部山形県本部では、令和7（2025）年7月に山形県立山辺^{やまのべ}高等学校食物科に所属する生徒25名と共に、40名の親子が参加する料理教室を開催しました。県産食材を多数使った「豚肉の軽い煮込みオレンジの香り」等を調理し、参加者からは「親子で料理できる時間はとても良かった。」と感想を頂きました。

北海道地方本部^{おびひろ}帯広支部では、令和7（2025）年9月に帯広市立^{あいこく}愛国小学校にて食育授業を開催しました。メニュー作りは令和7（2025）年1月から始め、生徒の意見をまとめて、調理で使うピーマン、にんじん、じゃがいも、アスパラガス、かぼちゃ、枝豆、スイカを学校の農園で育て、自ら収穫をしました。シェフと子供たちはグループに分かれて、ピーマンの肉詰めやポトフ等を調理し、合計70名分の料理を作り上げました。今年で9回目となる食育授業は今後も継続する予定です。



野外炊き出し訓練

東京地方本部^{すみだ}墨田支部では、令和7（2025）年5月に上^{かみ}高田^{たかだ}みんなの食堂実行委員会と共に、災害時における防災食について、小学生20名を対象に東京都中野区^{なかの}上高田台公園での野外炊き出し訓練を開催しました。訓練内容は、火の起こし方、包丁の使い方、ゴミを出さないよう野菜は皮付きで食べ、調理する際のエネルギーを最小限にするため野菜は薄く切るといった野菜の切り方の工夫等、災害時の調理を実践形式で学びました。また、当日のメニューは食の多様性を考慮し、宗教的配慮から動物性食品を避け、高齢者や食事制限のある方への対応として軟らかく塩分を控えて作った「誰でも食べられるシチュー」等、100食分の防災食を調理しました。

このように、食文化の継承には様々な形があり、調理のプロであるシェフが地域でイベントを開催し、正しい調理技術を伝えるなど、食の魅力を発信することはシェフの社会的責任とも言えます。今後、このような活動は社会的課題の解決に向けてますます重要であると考え、更なる取組を進めていきます。

このように、食文化の継承には様々な形があり、調理のプロであるシェフが地域でイベントを開催し、正しい調理技術を伝えるなど、食の魅力を発信することはシェフの社会的責任とも言えます。今後、このような活動は社会的課題の解決に向けてますます重要であると考え、更なる取組を進めていきます。

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、海外において「和食」に対する関心が高まっています。令和7（2025）年の海外における日本食レストランは約18万1千店（外務省調べに基づき、農林水産省において集計）と、平成25（2013）年と比べて約3.3倍に増加しています。また、訪日外国人観光客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」が最も多くなっているほか¹、地方の多様な食への期待も高まっています。

一方、我が国では、食の嗜好やライフスタイルの変化等を背景に、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。

このため、農林水産省では、地域固有の多様な食文化を保護・継承していく観点から、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」において情報発信するとともに、同サイトを基に海外向けに翻訳したウェブサイト「Our Regional Cuisines」において情報発信しています。また、全国各地の伝統的な加工食品（伝統食）の特徴、歴史やレシピ等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」の掲載品目の拡充に努め、国内外に向けた情報発信を行っています。さらに、次世代を担う子供たちに和食文化を伝えていくため、栄養教諭・栄養士・保育士等を対象に、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である「和食文化継承リーダー」の育成を目的とした研修会を開催しています。

また、子供や子育て世代を対象として「簡単・手軽」に和食を食べてもらうために平成30（2018）年度から官民協働で実施していた「Let's！和ごはんプロジェクト」について、近年のSNS重視の風潮や、健康志向の高まり、持続可能性への関心等を踏まえ、ターゲットやコンセプトを拡大するとともに、若年層への対応強化を図りました。令和7（2025）年11月からは、新たな和食普及プロジェクト「楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～」(略称：楽し味（たのしみ）プロジェクト)として、おいしく、健康で、誰もが楽しむことのできる和食スタイルの実現を目指し、活動を開始しました。



新たな和食普及プロジェクトのロゴマーク



新たな和食普及プロジェクトのサイト（農林水産省）
URL： <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/index.html>

あわせて、「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開催情報等を定期的に発信しているほか、和食給食の普及を目的として、栄養教諭や学校栄養職員を対象に地場産物を活用した和食給食の献立開発のための研修会の実施等を支援しています。

1 観光庁「訪日外国人の消費動向 2024年 年次報告書」

また、和食で使われる調味料の一つである砂糖に関する知識や砂糖・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。「ありが糖運動」公式SNS（Facebook、X（旧Twitter）及びInstagram）も活用し、砂糖に関する情報や砂糖を使った郷土料理や郷土菓子、スイーツの情報等の発信を継続・強化するほか、令和7（2025）年3月に公式マスコットキャラクター「かんみい」を決定しました。SNS以外の取組では、令和7年度「こども霞が関見学デー」において、親子参加型の綿菓子作り体験や、楽しく砂糖の知識が学べるクイズ等を実施し、多くの消費者に砂糖に親しんでいただく機会を提供しました。

文化庁では、文化審議会文化政策部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ことで、我が国の魅力ある食文化の保護・継承・活用を図っています。

そのための取組として、令和7（2025）年12月、「重要無形文化財の指定並びに保持者及び保持団体の認定の基準」（昭和29年文化財保護委員会告示第55号）を改正し、制度創設当初からの重要無形文化財の指定対象分野である「芸能」及び「工芸技術」に、「生活文化」を加えました。また、令和7（2025）年度には「加賀料理」を国の登録無形文化財として、「吉野葛の製造技術」を国の登録無形民俗文化財として登録しました。さらに、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ます。令和7（2025）年度には12団体が採択され、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。

さらに、食文化の「わざ」を国民共有の財産として育んでいく社会的機運を醸成することを目的として、様々なイベントを開催しました。令和7（2025）年6月には2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）において、登録無形文化財「菓銘をもつ生菓子（^{おりきり}煉切・こなし）」をテーマにした展示を行うとともに、職人による煉切製作実演、試食品配布を実施しました。また、令和8（2026）年2月には京都市において、食文化の「わざ」の実演、実技体験、試飲・試食や展示等を組み合わせ、食文化の「わざ」について参加者が五感で学び、体験できるイベントを実施しました。

くわえて、全国各地に存在する多様な食文化の振興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、文化庁のウェブサイト「食文化あふれる国・日本」において情報発信を行っています。「100年フード」は、世代を越えて地域で受け継がれ愛されてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁と共に継承していくことを宣言する地方公共団体・民間団体等を募集し認定する取組です。「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。これらの取組の普及や認定団体等の交流を促進するため、令和8（2026）年1月から2月にかけて、全国の「100年フード」や「食文化ミュージアム」に関連するスポットを巡るデジタルスタンプラリーを開催するとともに、令和8（2026）年2月には、4回目のサミットとなる「100年フード・食文化ミュージアムサミット」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、事例発表、パネルディスカッション等を行いました。

また、料理人等の生業としての魅力の発信、日本の食文化の価値向上を目的とした新たな顕

彰制度を創設するため、令和7（2025）年2月に有識者によって取りまとめられた「食文化分野における新たな顕彰制度創設に向けた提言」に基づき制度設計の検討を行い、令和8（2026）年1月に「食の至宝」顕彰を創設しました。

一般社団法人和食文化国民会議（以下「和食会議」という。）は、講演会の開催や出前授業等を行うことで、和食文化の保護・継承に取り組んでいます。平成27（2015）年からは、「和食の日（11月24日）」の前後に、全国の幼稚園・保育所、小・中学校等を対象として、和食給食を提供する際に和食文化に関する理解を促す食育企画「だしで味わう和食の日」を実施しているほか、農林水産省による支援の下、和食に関するチラシやポスターの配布等を行い、食育授業における教材を充実させています。さらに、和食会議では、保護者と子供を対象とした夏休み体験イベント「子ども和食セッション」のほか、「五節供^{ごせつぐ}」¹にちなんだ和食の推進等のために「くらしの歳時記」や「和食」のつぼ」といったコラムをウェブサイトに掲載し、和食文化にまつわる情報発信を行っています。

今後とも、官民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、地域の食文化の振興による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。あわせて「五節供^{ごせつぐ}」とされる。節供は、節日に旬の食材でごちそうを作り、神さまにお供えした上で皆と分け合い、頂くことで家族や友人の無病息災を願うものであることから、「節句」ではなく、本来の意味を伝える「節供」と表現。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/>

農林水産省と和食会議では、和食月間である11月に、和食の普及啓発に向けた様々な取組を実施しました。

和食会議では、農林水産省と連携し、平成27（2015）年から「だしで味わう和食の日」特別出前授業を実施しています。令和7（2025）年11月4日には東京都新宿区立落合第一小学校、11月20日には東京都江東区立東陽中学校において、特別講師による出前授業を行いました。授業では、「和食における「だし」や「うま味」の大切さ」や「すがたを変える食べもの」等をテーマに、五味（甘味・酸味・塩味・苦味・うま味）の学習、「だし」の試飲、大豆や米を石臼やすり鉢で粉にする体験等を実施しました。子供たちからは、「おいしい」、「香りがいい。」といった感想が寄せられました。また、当日の給食は和食献立とし、和食器を用いて喫食することで、和食文化への理解を一層深めました。

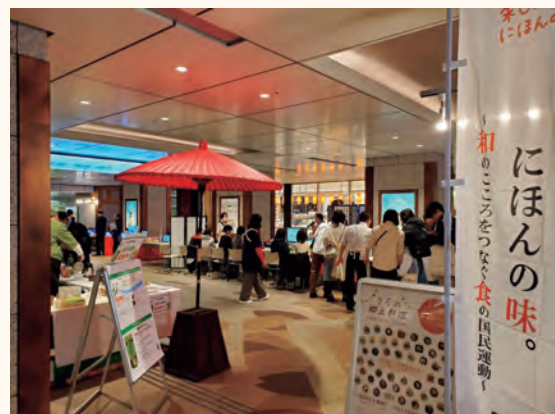
農林水産省では、令和7（2025）年11月に開始した新たな和食普及プロジェクト「楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～」（略称：楽し味（たのしみ）プロジェクト）の一環として、11月22日に、絵本でSDGs推進協会及び同志社女子大学と連携し、和食絵本の読み聞かせイベントを実施しました。同協会の絵本専門士¹が、同大学の有志学生を対象に、「絵本の選び方」や「読み聞かせの技術」に関する講義を行い、翌23日には、同大学の学園祭期間中に、学生が来場者に向けて和食や食育に関する絵本の読み聞かせを実施しました。子供だけでなく、学生や保護者にとっても、和食の魅力が改めて知る契機となりました。

さらに、「和食の日」である11月24日には、農林水産省、国税庁、和食会議、日本酒造組合中央会の共催により、「和食と日本の酒の魅力体験フェア」を開催しました。会場（東京都中央区）では、かつお節削りや石臼体験、箸置き作り等の体験型ブースのほか、日本酒の利き比べや酒樽を活用したフォトスポット、全国の郷土料理を題材としたミニチュア作品の展示等、五感で楽しめる多彩なコンテンツを展開し、子供から大人まで幅広い世代が参加しました。

こうした「和食月間」における取組を通じて、和食文化の価値を次世代へとつなぎ、その伝統や魅力が改めて認識されることが期待されます。



和食文化に関する出前授業の様子



和食と日本の酒の魅力体験フェアの様子

1 独立行政法人国立青少年教育振興機構が実施する絵本専門士養成講座を修了した、絵本に関する高度な知識、技能及び感性を備えた絵本の専門家。

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では、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が形成されてきました。

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ています。地域の食文化を継承していくためには、伝統的な食文化や郷土料理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、地域の子供たちや子育て世代等の消費者を対象に、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、地域の伝統野菜や水稻等の植付けから収穫までの一連の農作業を体験することを通じて、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、全国各地で地方公共団体、農林漁業者等が連携して行っている郷土料理や伝統野菜といった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

日本料理に学ぶ食育

特定非営利活動法人日本料理アカデミー（京都府）

特定非営利活動法人日本料理アカデミーは、京都の老舗料亭の料理人たちが中心となり設立した団体で、地域に密着した活動や、日本料理の若手の料理人を対象とした研鑽事業、さらには世界の料理人との交流まで、我が国が誇るべき食文化の伝承と魅力向上に寄与することを目的とした活動を行っています。

地域に密着した活動では、京都市教育委員会と連携し、市内の小学生を対象に伝統ある日本の食文化を直接伝え、体感してもらう食育授業を行っています。フランス発の味覚教育「ピュイゼ・メソッド（味覚を目覚めさせる授業）」を取り入れた食育授業では、だしをとるための昆布やかつお節に触れる体験や、だしの試飲を行います。こうした体験を通じて、だしやうま味がどのように日本料理に生かされているかを学びます。例えば、最初に昆布だしを試飲し、その後、昆布とかつお節の合わせだしを試飲することにより、だしのうま味、香り、味わいの変化に気付き、食材や調理にも興味を持つようになります。授業に参加した児童からは、「おいしい。」とだしの味の変化を楽しむ声が聞かれました。

若手料理人の人材育成では、全国の日本料理の料理人を対象としたコンクールや、日本料理を多角的に学ぶ研修会を通じて、料理人としての資質向上を図るとともに、食文化の継承を支援しています。

海外への普及活動では、日本料理を正しく世界の人々に理解してもらうため、国内外に向けた食文化の発信等を行っているほか、日本料理の世界標準を確立するため、日本料理の文化・技術研究を行っています。

今後は、現在取り組んでいる食育活動を他地域でも展開し、日本全国に向けた活動をしていくとともに、日本料理の世界への普及を目指し幅広く継続的な活動を行っていきたいと考えています。それにより、郷土料理や地域の食文化の再発見、日本料理の魅力の発信につなげていきます。



小学校における食育授業の様子



海外の料理関係者・大学生に向けた講演の様子

事例

棚田で食育を ～一緒に食べてなかよく優しく～ (第9回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

NPO法人棚田^{ラバーズ}LOVERS (兵庫県)

NPO法人棚田LOVERSは、棚田を未来の子供たちにつなぐため、自然豊かな場において親子で米を育てる体験、農作物の収穫・料理体験、こども食堂等を実施し、命(生き物)・自然の大切さ、食の重要性を伝えています。また、地域の方々と伝統料理を作るなど食文化の保護・継承に資する活動を行っています。

米や野菜の収穫体験は、子供たちに農作物がどのように育ち消費に至るかを理解してもらうことを目的として実施しており、土鍋でご飯を炊くほか、収穫した農作物を使って料理しています。棚田を見学するだけでなく、子供自らが調理をして共食の場を体験することで、食や農林水産業への興味・理解にもつながっています。

あわせて、「棚田ノート」というオリジナル学習教材を活用し、①「きれい! つめたい! おいしい!」という自然を体感、②五感を使って自然に気付く、③「成長」という3段階によって、より効果の高い食育を提供しています。

また、食文化の保護・継承という観点からは、豆腐、味噌、納豆や、かしわめし等の地域で受け継がれてきた伝統料理を地域の方々等の協力を得て一緒に作る活動を行っています。この活動により日本型食生活や伝統の継承を行うのみならず、近隣の大学から学生が活動に参加するなど、次世代の担い手育成においても大切な役割を担っています。

これらの取組を通じて、参加者からは「家族の健康の源は食事だと思うので、できる限り揃って食卓を囲みたい。」「家庭に戻ってからもお手伝いをしたがる子供が増えた。」という感想が得られ、家庭での食生活を考える機会につながっていることが分かりました。さらに、棚田の後継ぎになりたいという子供も現れました。

今後は、行政機関とも連携しながら妊産婦や乳幼児も参加しやすい食育の活動を行うとともに、幼稚園での食育体験を発展させ、エシカル消費につながるよう取組を推進していきます。くわえて、後継者育成のため、地域の高校と連携して活動への想いを伝えていきます。



レタスの収穫体験の様子



大学生と子供たちとの料理体験の様子

(写真提供: NPO法人棚田LOVERS)

事例

地域と連携し、「食」の大切さを伝承する

おおだ
大田市食育推進サポーターおむすびの会（島根県）

大田市食育推進サポーターおむすびの会では、子供から高齢者まで幅広い世代を対象に、食文化の伝承活動や食の学習会等、「食」に関する様々な活動を行っています。当会は、平成22（2010）年3月に策定された「大田市食育推進計画」をきっかけに、市の養成講座修了者による自主的な組織として、平成24（2012）年5月から活動を行っています。かつて教育現場で働いていた方や、食育や地域をより良くしていきたいという想いを持った方がメンバーとして参加しており、令和8（2026）年3月現在では会員71名が同じ志の下、市内各地域で活動しています。

活動の一つに、保育所や小・中学校、高齢者施設と連携し、食文化を伝承する地域の活動があります。毎年、地域の保育所で実施している「お餅つき会」では、園児たちが餅つきと鏡餅作り体験を行い、作った鏡餅は、5歳の園児が地域の高齢者施設等へ直接持っていきます。園児にとって、自分がついた餅を食べてもらい、喜んでもらえるという貴重な経験となっており、また、各施設の利用者からも大変喜ばれています。小・中学校を対象とした活動では、郷土料理や行事食の伝承活動があり、郷土料理や行事食がどのようにして食べられるようになったのかを実演・実習によって伝承しています。実習中は、子供たちと会員が会話を楽しみながら調理を進める様子が見られ、地域とのつながりを実感できる機会となっています。このような交流が、地域に伝わる食文化に興味・関心を持ってもらうきっかけになっています。そのほか、高齢者の低栄養予防のための食生活のポイント等を講話するなど、健全な食生活の普及啓発も行っています。

当会には、会の資質向上を目的として、自主研修会、フォローアップ研修会の2種類の研修があります。自主研修会は会員が主催者となり、活動を行う上で学びたいことをテーマとして取り上げ、会員同士で教え合う機会となっています。フォローアップ研修会は市が主催となり、講義と実習を行うことで、市の現状や健康課題を知り、活動に生かしています。研修によって会員個人の能力向上を図るとともに、メンバー間の共通認識を持つことに寄与しています。

今後も、市の関係部局の管理栄養士等と協働し、幅広い世代へ食文化を伝承するとともに、地域と連携しながらより一層、食育活動を推進していきます。



お餅つき会の様子



小学校における行事食の伝承活動の様子

column
コラム地域の食文化の継承(国民文化祭について)
(第40回国民文化祭「ながさきピース文化祭2025」)

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、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7(2025)年9月14日から11月30日まで開催された第40回国民文化祭「ながさきピース文化祭2025」では、日本遺産である長崎街道「シュガーロード¹」にスポットを当て、歴史や食等の文化資源を生かし、長崎県の魅力を発信する「あま〜い★文化祭」や、地域の食文化の継承を目的とした「ひがしそのぎカル茶〜フェスタ -食と文化の輪-」等が開催されました。

○あま〜い★文化祭(物産展 11月9日 いさはやアエル中央商店街アーケード(長崎県諫早市))

江戸時代の鎖国下、長崎街道沿いで砂糖文化がいち早く広まり、各地の文化・風土を取り入れた個性ある砂糖菓子が生まれました。こうしたシュガーロードに由来する食文化を始めとした長崎県の魅力を発信する目的で、県内各地の自慢のお菓子や名産品に加え、県外のシュガーロード関連市町も参加した物産展が開催されました。

シュガーロードをめぐるように、各地の砂糖菓子を味わってもらうことで、個性あふれる長崎の歴史と文化の魅力を発信しました。

○ひがしそのぎカル茶〜フェスタ -食と文化の輪- (11月29日、30日 道の駅「^{そのぎ}彼杵の荘」、^{ひがしそのぎ}東彼杵町総合会館(長崎県東彼杵町))

東彼杵町名産の「お茶とくじら」をメインテーマとして、町内のそのぎ茶²生産者やくじら専門店による物産販売、お茶のいれ方体験、地域の伝統芸能を披露するステージ等、地域の食文化の継承と交流人口の拡大を図るイベントが開催されました。

釜炒り茶、手揉み茶といった伝統的な製茶方法の実演・体験や、食用くじらの歴史を紹介するパネル展示、くじらのだご汁を振る舞うことを通じて、東彼杵町の食文化の歴史と魅力を広く発信しました。



シュガーロードの展示パネル



くじらのだご汁を振る舞う様子

- 1 長崎から佐賀を通して小倉へと続く街道。江戸時代には様々な人や物が往来した。
- 2 長崎県東彼杵町で作られるお茶。全国的には小規模な産地ながら、上質な蒸し製玉緑茶で知られる。

我が国において、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、豊かで健康的な生活の実現に寄与しています。令和7（2025）年4月に農林水産省が策定した「^{ちやく}茶業及びお茶の文化の振興に関する基本方針」では、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、学校教育の場等において、お茶の生産から加工・流通、消費までの一連の流れを学び、我が国の食文化への理解を深めることなどを目的として、お茶を活用した食育（以下「茶育」という。）を推進することとしています。

農林水産省は、茶育に取り組む茶業関係者と学校関係者等とのマッチングを図る「茶業関係者×農林水産省「茶育」プロジェクト」に取り組んでおり、全国の小・中学校等において、茶育に取り組むきっかけとなるような茶業関係者の取組事例を紹介しています。

これまでに紹介している事例では、お茶のいれ方教室、お茶の飲み比べ、地域の方々との交流と合わせた茶摘み体験等、直接お茶に触れながらお茶について学び、お茶を身近に感じられるような幅広い取組があります。茶育に参加した子供たち、学校関係者等からは「茶育がきっかけで家庭でもお茶をいれるようになり、親子でのコミュニケーションも増えて良かった。」などの感想があり、取組による効果がうかがえます。

今後も、プロジェクトへの参加者を募りつつ、更なる事例を収集し、お茶の消費拡大に向けた活動を行っている団体等と取組を発信していきます。それにより、一層のお茶の消費拡大につながるよう全国各地に茶育の取組を広げていきたいと考えています。



子供たちがお茶をいれている様子



お茶のいれ方教室の様子



「お茶のページ」（農林水産省）

URL : <https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/cha/ocha.html#chaiku>

第4節 学校給食での郷土料理等の積極的な導入や行事食の活用

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、受け継いできたものです。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、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、ほかの国や地域と比べ、どのような特徴や違いを持っているのかを知る上で有効です。そのため、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。