

無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書 (農林水産省作成仮訳)

A 締約国

複数の国による推薦の場合は、当該締約国で相互に合意した順に並べる。

日本

B 当概要の名称

B-1 英語・仏語による名称

公表資料に記載される正式名称（200文字以内）

WASHOKU; Traditional Dietary Cultures of the Japanese
-notably for the celebration of New Year-

B-2 原語による名称（可能な場合）

英語・仏語の正式名称（B-1）に対応する母国語による名称（200文字以内）

和食；日本人の伝統的な食文化
-正月を例として-

B-3 別称（ある場合）

正式名称（B-1）に加え、一般に知られる別称がある場合は記載すること。

C 関係する社会、集団、可能であれば個人の名称

推薦された当該要素に関連する一又は複数のコミュニティ、集団、可能であれば個人を明確に特定すること（150語以内）。

提案された要素に関係するコミュニティは、全ての日本人で構成される。これには、家族、地域コミュニティ、草の根グループ、学校教師、料理のインストラクター及び工芸作家が含まれる。

特に農村部では、多くの草の根グループが伝統的な食文化、特に地域固有の知識を保護し伝承する活動に取り組む運動を行っている。都市部では、料理のインストラクターも草の根グループの活動を支えている。

D 要素の地理的位置と範囲

要素の分布の状況に関する情報、可能なら中心となる地域を示すこと。関係する要素が隣接する地域で実践されている場合は、その旨を記載すること。（150語以内）

要素は当該締約国の地域全体で行われている。

要素は基本的な共通項を持つ一方で、北は北海道から南は沖縄まで地理的条件や歴史的背景により、豊かな多様性を表している。多様な魚介類、農産物、山菜を使用することにより、全国各地に地域で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化が存在している。

E 連絡窓口

推薦文書の責任者の関係する名前、住所、その他の連絡先を記載すること。メールアドレスを記載できない場合は、FAX番号を記載すること。

複数国による申請の場合は、推薦文書に関する主な連絡先として指名された1名のほか、各国ごとに1名の連絡先を記載すること。

役職：

姓：

名：

組織：文化庁文化財部伝統文化課文化財国際協力室

住所：〒100-8959東京都千代田区霞ヶ関3-2-2

電話番号：

FAX番号：

メールアドレス：

備考：

役職：

姓：

名：

組織：農林水産省大臣官房政策課食ビジョン推進室

住所：〒100-8950東京都千代田区霞ヶ関1-2-1

電話番号：

FAX番号：

メールアドレス：

備考：

1 当該要素の特定と定義

「当該要素が条約第2条で定義された無形文化遺産を構成する」ことを示すこと。

該当する分野を選択。

- 口承による伝統及び表現（無形文化遺産の伝達手段としての言語を含む。）
- 芸能
- 社会的慣習、儀式及び祭礼行事
- 自然及び万物に関する知識及び慣習
- 伝統工芸技術
- その他（ ）

この項目は現在の当該要素が持つ全ての重要な特徴に言及すること。

以下について、委員会は結論を得るための十分な情報を受け取る、

- a 当該要素が関連する器具、客体、作品、文化的な空間を伴った慣習、表現、知識、技術に該当すること。
- b 社会及び集団、場合によっては個人が当該要素を自らの文化的遺産の一部として認識していること
- c 世代から世代へと受け継がれ、その環境や自然との相互作用、彼らの歴史に対応して社会や集団により絶えず再構築されているものであること
- d 当該要素が「アイデンティティや継続性といった感覚」を内包する社会や集団を提供していること
- e 既存の人権に関する国際的な文書並びに社会、集団及び個人間の相互理解並びに持続可能な開発に関する要請に適合すること

過度に専門的な記述は避けるべきであり、提出国はこの項目が当該要素に係る事前知識や経験のない者にも説明しなければならないことを認識すべきである。推薦書では当該要素の歴史、起源や大昔の状況について詳細に触れる必要はない。

(i) これまで見たり、経験したりしたことのない読者に対して紹介するような当該要素の短い要約を記すこと（250語以内）。

「和食」は食の生産から加工、準備及び消費に至るまでの技能や知識、実践や伝統に係る包括的な社会的慣習である。これは、資源の持続的な利用と密接に関係している「自然の尊重」という基本的な精神に因んでいる。「和食」は生活の一部として、また年中行事とも関連して発展し、人と自然的・社会的環境の関係性の変化に応じて常に再構築されてきた。

正月は代々受け継がれてきた日本の伝統がアイデンティティや継承感を再認識させるものであり、「和食」に関する基本的な知識や社会的・文化的特徴が典型的に見られる。正月における「和食」は地域ごとに多様性に富み、各地の歴史的・地理的特徴を表している。新年の神を迎えるため、餅つきをしたり、それぞれ象徴的な意味を持つ、地域で採れる新鮮な食材を用いて美しく盛り付けられたおせちと呼ばれる特別料理や雑煮、屠蘇を準備したりする。これらの料理は特別な器に盛られ、家族や参加者が共に食することにより、健康を増進したり社会的結びつきを強めたりする。これは、年長者が子供にこの社会的慣習が持つ意味を教える機会ともなっている。

日常生活においても同様に、バランスの良い伝統的な食事をとることにより、「和食」はアイデンティティを再認識させたり、家族や地域の絆を強めたり、健康的な生活に貢献したりする重要な社会的役割を担っている。

(ii) 誰が当該要素の担い手又は実践者であるか。当該要素の実践や伝承に特別の責任を持つ人達の特定の役割や特定の分野が存在するか。存在する場合は、それはどのような人達で、どのような責任を有するか記述すること（250語以内）。

要素の実践者は全ての日本人である。

その担い手は以下のとおり。

1) 家庭

両親や祖父母が、当該要素を家庭で子孫に継承している。彼らは子どもたちに精神的、健康的側面やマナーを含む「和食」の基本的な知識を教える。例えば、新年を祝うため、家族が全員集まっておせちを共に食べる。おせちの料理にはそれぞれ健康面での長所や縁起のいい意味があり、年長者はそれを子供たちに教える。

2) 地域コミュニティ

地域コミュニティでは、要素に関する技能や知識を有する年長者や熟練者が伝統の担い手であり、餅つきのような活動においてコミュニティメンバーを指導する。

3) 草の根グループ

多くの草の根グループが地域の食文化を保護するため設立されている。これらは、特に地域コミュニティの結びつきが弱くなってきている農村部や核家族化が進み家庭内での継承の機会が失われつつある都市部において、地域コミュニティや親に代わってしばしば「和食」の伝承を担う。

4) 学校教員及び料理のインストラクター

学校教員は要素の健康面での長所の教育や若い世代への要素の伝承の支援といった重大な役割を担っている。また、都市部においては、料理のインストラクターも同様の役割を担っている。

5) 工芸作家

調度品や「和食」に用いられる特別な食器を作る工芸作家もまた要素の担い手である。

(iii) 当該要素に関連する知識や技術は今日までどのように伝承伝達されているか（250語以内）。

家庭料理の味付けやその精神面、健康面のような要素に関連する基本的な知識や技術は、「

おふくろの味」と呼ばれる。これらは家庭で両親や祖父母から子孫へと伝えられてきた。地域の食文化は地域コミュニティの年長者から若い世代へと伝えられてきた。これらの精神面や健康面、文化的知識・技術は、主に口承や実践により、食事や行事を共にすることで継承されてきた。

草の根グループもまた、正規の又は正規でない教育（例えば、学校や料理教室における伝統的な食文化についての授業）や経験の提供（例えば、郷土料理の実演・提供）を通して子どもや若者たちに知識や技術を伝えている。

また、学校教員は授業や給食等を通して要素に関する知識や技術を伝承しており、子どもたちに伝統的な郷土料理に触れる機会を与えている。

料理のインストラクターは、都市部における料理教室やイベントにおいて知識や技術を伝達する。

さらに、要素に関する特殊な知識を一般に伝えるのに資する徒弟制度によって、要素に関する特殊な知識や技能が伝えられてきた。

これらの知識や技能は様々な文化の流入や技術的な発展などの社会環境の変化に応じて常に再構築されているが、その基本的な精神や役割は変わっていない。このため、要素は日本人にとってアイデンティティや継続感をもたらすものである。

(iv) 当該要素は、今日、コミュニティに対してどのような社会的、文化的機能や意義を有しているか（250語以内）。

他の日本人が消費し、また祖先も味わった文化的、社会的、栄養的に適切な食事を共にすることにより、日本人は帰属感を強め日本人としてのアイデンティティを再認識する。例えば、正月の特別料理にしばしば使われる餅や出汁、発酵調味料の香りや味は日本の伝統的な食事の象徴であり、日本の伝統とアイデンティティを再認識させるよい機会である。

社会的・文化的役割として、要素は老人や障がい者も含め家族や地域の絆を強めるものである。地域の協働による様々な行事での食事の準備や正月祝いにおける餅つきのような互助主義は仲間意識や友情を強める。食事の時間を共にし、自然の恵みである食材に感謝することで、家族や地域の絆を強めるのである。このようにして要素は「和食」の食材を生産する農業者間の仲間意識など社会形成資本の発展の基礎となっている。

要素はまた、日本人の健康的な生活や長寿、肥満防止にも寄与している。米、魚、野菜や山菜といった地域で採れる様々な自然食材を用いるため、要素で供される食事は栄養バランスがよく日本人にとって文化的にも意義深いものとなっている。加えて、豊富なうま味を有する出汁や発酵調味料に関する知識や実践は動物性油脂の置き換えによりカロリー摂取の抑制や肥満防止に寄与している。

(v) 既存の人権に関する国際的な文書、コミュニティ、集団及び個人間の相互尊重または持続可能な開発に関する要請に適合しない部分があるか（250語以内）。

人権に関する国際的な文書、コミュニティ、集団及び個人間の相互尊重または持続可能な開発に関する要請に適合しないものはない。

要素の一部である日本酒などのアルコール飲料をしばしば含め食事を共にすることにより、要素は性別や文化的違い、世代を超えて相互尊重の精神のもと対話を促進する。

「自然の尊重」という要素の精神は天然資源の持続可能な利用を促進するものである。例えば、腐敗防止のための干物や漬物のような保存技術が食材を最大限に利用するために発達したりしている。このような様々な食材の価値を最大化し多用途に用いる方策は、要素の中でよく使われる「もったいない」という言葉でも表され、資源の最大有効活用を促進することによって持続可能な社会に貢献する。また、地元の食材を利用することは、食材の運搬に伴う二酸化炭素の排出（フードマイレージ）をより少なくする。このように、要素は地球温暖化の防止につながるものである。

上記のように、当該要素はコミュニティ、集団、個人間の相互尊重、持続可能な開発の一部としての持続可能な社会の構築に貢献するものである。

2 認知及び認識の確保並びに対話の奨励への貢献

基準R. 2「当該要素の記載が、無形文化遺産の認知と認識の確保並びに対話の奨励に貢献し、もって世界的な文化の多様性への反映と人類の創造性の証明に資する」ものであることを示さなければならない。

(i) 当該要素が代表リストへ記載された暁には、どのようにして、無形文化遺産全般の認知の確保に貢献するか、また、その重要性についての地域、国内及び国際的な認識を高めていくか（150語以内）。

「和食」は、バランスがよく健康的な食事による健康増進と長寿及び肥満防止に役立つという独特な社会的慣習であることから、その記載は、無形文化遺産が健康増進という新たな役割を持つことに光を当てるものである。具体的には、特に生活習慣病が社会問題化している社会においては、健康が人々の関心事項となっていることから、日本国内のみならず国際的なレベルにおいて無形文化遺産全般の認知度及びその重要性の認識の向上に資するものとなる。

また、要素の記載は、無形文化遺産が天然資源の浪費の増加や持続的でない利用といった環境問題への解決に寄与するという顕著な役割も有していることへの地域、国内、国際という各レベルでの認識をもたらすものである。

(ii) 本記載がどのようにして、コミュニティ、集団及び個人間の対話を奨励するか（15

0語以内)。

各地域コミュニティの食文化は地域ごとに特有である。しかしながら「自然の尊重」「健康増進」「絆の強化」といった共通の性質を有している。このため、一たび要素が代表一覧表に記載されれば、様々な地域コミュニティの人々が、日本の食文化に多大な興味を抱くとともに、自分たちのものだけでなく他の地域コミュニティの食文化についても興味をもつこととなるだろう。このため、異なるコミュニティに属する個人やグループの間の対話が促進されるだろう。特に、若い世代は伝統的な食文化の価値に気付き、これらについての対話が促進されるだろう。

さらに、記載はフランスやメキシコ、トルコや地中海諸国（スペイン、ギリシャ、イタリアおよびモロッコ）といった既に代表一覧表に食文化に関する要素が記載されている国の実践者との間で、文化間の対話をもたらすであろう。

(iii) 本記載がどのようにして、文化の多様性や人類の創造性に対する敬意を醸成するか（150語以内）。

要素は地域ごとの多様性を色濃く残す多様な食文化である。これは自然に関する知識や実践に基づく健康増進や絆の再強化、持続的社会的構築に貢献する。記載は食の様式の標準化への対抗に貢献し、文化的多様性の保護を促進する必要性の意識を醸成するものとなる。

基本的な特徴を残しつつも、要素は日本人の味覚の変化によりコミュニティや集団により継続的に再構築されてきた。また、輸送技術や保存技術の進歩により他の地域の食文化や外国の食文化を取り入れ再構築されてきてもいる。このように、要素は技術や知識、工芸や場のしつらいなどの自然と融合した食文化に関連した包括的な文化的実践の中で継続的に創造性を拡張し続けている。このような創造性に満ちた要素の記載は、自然と調和した人類の創造性を知らしめるものであり、またこれに対する敬意を醸成するものとなるであろう。

3 保護措置

基準R. 3、締約国は「保護措置は、当該要素を保護し、促進するように図られる。」ことを示さなければならない。

3. a 過去及び現行の保護の取組

(i) 関係するコミュニティ、集団、可能であれば個人によりどのように当該要素の活力(viability)を確保しているのか。これら(コミュニティ等)が現在や過去においてどのように主導権をとってきたか(250語以内)。

要素の活力は、家庭での実践により確保されてきている。

しかしながら近年、核家族化の進展や地域社会の弱体化、食の生活様式の標準化の進展などにより、「和食」の存在感と活力は徐々に失われつつある。

このため多くの関係する地域コミュニティや集団、個人は当該要素の活力を確保するために「食育」と呼ばれる活動に参画し正規または正規でない教育を通じて要素を推進する以下のような取組を行ってきた。

1) 知識や機会、教育の提供

多くのボランティアや草の根グループが、メディアを通じた要素の社会的・文化的役割の普及や時にベテラン主婦の協力を仰ぎながら料理教室を行うなどして要素の保護・継承及び再活性化に主導的に関わっている。

また東京や京都などの都市部においては、料理のインストラクターや研究者が自発的に講座を開き、若者や子どもたちがうま味などの味覚や健康食としての要素について学習する場を提供している。

2) 文化交流

主として都市と農村の文化交流を目的に、いくつかの草の根グループが交流プログラムを実施してきた。例えば、ロハス越前や山菜の里いびでは、都会の子どもが餅つきのような田舎の生活を経験できるようなツアーを開催した。

3) その他

地域の伝統食の保存に取り組んでいるグループは、全国350地域に住む5000人の年長者からの聞き書きで編纂した、「日本の食生活全集」（最大級の食文化のデータベース）を出版している。

関係する社会、集団又は個人による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承（特に、正規の又は正規でない教育を通じた）
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

(ii) 締約国はどのように当該要素を保護しているのか。限りある資源のような外的、内的制約を明確化すること。この観点から過去及び現行の取組は何か（250語以内）。

近年、伝統的食文化の喪失や、社会経済構造の変化や食のグローバル化の進展に伴う肥満を引き起こすような健康的でない食習慣など、食に関わる問題が発生している。このため、政府は以下のような対策を行ってきた。

1) 食育運動の展開

2005年、国は下記のように伝統的な食文化の継承を支援することを記した食育基本法を

制定した。

「国及び地方公共団体は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずるものとする。」

この法律に基づき、国は多くの団体が様々な郷土料理の展示や紹介を行う全国的なイベントの枠組みを含む食育推進基本計画を策定した。さらに、国は食育運動に貢献したボランティア・グループや個人を表彰してきた。

2) 国は、地域を活性化するため雑煮のような各地の郷土料理を選定して全国に情報提供するとともに地域間の文化交流を支援している。

3) 国は、要素の概要を紹介する入門書やDVDを作成した。

4) 国は、技法の保護・継承を推進するため、食文化に係る伝統的工芸品を指定・振興している。

締約国による保護措置を特定するため、該当項目をチェック。

- 伝承（特に、正規の又は正規でない教育を通じた）
- 特定、文書化、研究
- 保全、保護
- 促進、奨励
- 再活性化

3. b 今後の保護措置

この項目では、実行される予定の保護措置、特に当該要素を保護し、促進する意図を持つ取組について特定し、記述しなければならない。

(i) 当該要素の活力(viability)を将来においても維持するためにどのような措置が取られるか。特に、記載や一般の注目を集めたことによる意図しない結果に対しどのような措置を取るか(750語以内)。

和食の活力を確保し、特に、過度の商業化のような記載や一般の注目を集めたことによる意図しない結果から当該要素を守るため、以下の保護措置が提案された。

1. 地域コミュニティによるもの

活動内容	実施主体	時期	費用* (百万円)	期待される効果
1) 食育運動への参画の拡大				
地域食文化の調査及び正規でない教育における成果の発表	庄内浜文化伝道師協会	毎年	2.7 (県予算)	地域コミュニティの再活性化及び各地域における伝統的食文化の継承の促進
	小牛田地域精進料理の会	毎年	なし	
料理インストラクターや学校教員、農業者など関係者の協力による家庭での要素の継承のための親子両方への教育 (例: 幼児への料理教室、学校給食における地域食材やその栄養に関する教育、伝統料理のレシピの公表)	小浜市	-2015	211.6 (市予算)	特に核家族における家庭への継承
	富士宮市	-2016	2.1 (市予算)	地域の伝統的食文化とその健康面での長所に関するより良い理解
	JA 秋田やまもと	毎年	0.7 (組合予算)	
	健康的な伝統食の推進を通じた伝統的な食生活の実践を普及するための教育	羽咋市食生活改善推進協議会	-2016	0.2 (県及び市の助成、協議会予算)
	静岡県地域女性団体連絡協議会	毎年	なし	
	岡山県農業協同組合女性組織協議会	毎年	0.1 (組合予算)	
	沖縄県栄養士会	毎年	1.0 (会予算)	
給食や地域行事における郷土料理や行事食の提供	一関もち食推進会議	毎年	2.3 (団体予算、寄付、市助成)	特に幼児期における要素を経験する機会の増加

	鶴岡市食育・地産地消推進協議会	毎年	1.0 (市予算)	
	岩沢まごころ市	毎年	0.5 (団体予算)	
伝統料理と伝統工芸を共に体験するための学校給食における伝統的な漆器の使用	鯖江市	-2015	10.2 (市予算)	
2) 人材育成				
学校や幼児期、コミュニティセンターにおいて健康についての知識、味覚、食材、調理技術を教えるためのボランティアの訓練	伊佐市食育推進協議会	-2015	0.6 (市助成)	要素の担い手の増加
	京都市	-2015	15.4 (市予算)	
	大野市	-2016	なし	
3) 食文化の普及				
伝統的な郷土料理に関するシンポジウムやセミナー、地域での展覧会等、文化的行事の開催	滋賀の食事文化研究会	毎年	0.9 (団体予算)	要素の多様性の理解促進及び相互尊重の推進
	愛媛県農山漁村生活研究協議会	毎年	1.6 (団体予算、県助成)	
	山菜文化研究会	毎年	0.6 (団体予算、寄付)	
4) 地域の伝統食材の保護				
地域食文化を保護するために伝統食材を生産することの重要性に消費者が気付くための生産者(農業者及び漁業者)と消費者を結ぶプログラムの開始	群馬県スローフード協会	毎年	0.1 (県助成)	生産者の奨励による要素に不可欠な伝統的地域食材の維持
	山形県グリーンツーリズム推進協議会	毎年	3.7 (団体予算、県助成)	
地域伝統野菜の生産の保護・振興	スローフード・にいがた	毎年	3.0 (団体予算)	
	JA 京都やましろ	毎年	3.9 (組合予算)	

*2012年度予算額

さらに、多くの同様の保護措置が地域コミュニティ、グループ及び個人から提案されている。

2. 県や学会によるもの

地域コミュニティや草の根グループによって提案された上記の取組を支援するため、県や学会が以下の措置を計画している。

—伝統食材の認証制度

伝統食材の生産者を奨励するための伝統食材の認証制度の拡張。（長野県）

—調査・研究

地域食文化の文化的・社会的役割・意義を理解し、正確な記録を残すための様々な調査・研究。（日本家政学会、日本食育学会、日本伝統食品研究会）

要素の継承を支援するスペシャリスト養成のための地方大学及びNPOと連携した高等教育機関の設立。（京都府）

加えて、上記の保護措置を提案した地域コミュニティ、グループ、個人が参画して設立された「日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会」が、要素の活力を奪うような、記載による意図しない結果に対抗するためのこれらの措置の実施について、モニタリングすることを計画している。

(ii) 締約国は今後の保護措置の実施をどのように支援するのか（250語以内）。

提案された保護措置の実施を支援するため、政府は以下の取組を行う。

1) 食育運動の推進

国は、2011年から2015年を計画期間とした食育推進基本計画に沿って、生涯食育の普及を行うとともに、地方公共団体や食育を実施している団体などが行う食文化の継承のための活動の支援に取り組み、必要があれば財政的支援を行う場合もある。例えば、学校給食において郷土料理等の献立を取り入れられるよう推進する。

さらに、2013年度から地域コミュニティの様々な活動を経済的に支援することにより、地域の食文化の継承を支援することを計画している。

2) 日本食文化の普及

要素について、特にその健康への好影響などの文化的・社会的役割について知らせるため、国は展覧会の開催を予定している。また国は、どのように地域食文化の再活性化を行うかについて示したガイドやウェブサイトを作成することを予定している。

3) 地域食材の保護の支援

国は、地域の食品加工技術や生産技術により生産された地域固有の農林水産物・食品の保全に資する地理的表示の保護制度を導入する。

4) モニタリングの支援

国は、「日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会」が行う、過度の商業化を防止するための保護措置の実施に関する監視の取組を支援する。

(iii) コミュニティ、集団、個人が今後の保護措置の計画段階でどのように関わってきたのか。また、実施にどのように関わっていくのか（250語以内）。

多くの地域コミュニティ、集団、個人が保護措置の計画作成に自主的に参画してきた。また多くの地域コミュニティや集団は、地方自治体や4. aに示した検討会に保護措置を提案した。彼らは指導者として、または実践者として主体的に保護措置の実施に関わっていくつもりである。

例えば、

一関市や鶴岡市においては、地域の食文化の継承に携わる草の根グループが提案された上記の保護措置の計画作成に関与し、伝統的な食生活の推進にも主体的に関与していくこととした。小浜市では、草の根グループや老人会、栄養士やコミュニティメンバーなどが会合を重ね、地方自治体の支援の下、保護措置を計画した。彼らは親子両方への教育を進めるため、措置を実施していこう。また、美里町小牛田地区では、地域の女性グループが自主的に地域の伝統料理の継承のために話し合いを重ね、料理のレシピの作成や中学校での料理教室などの取組を実施してきた。

京都市においては、計画段階から大学や小中学校及び料理の熟達者が参画し、子供たちや学生に対し、彼らの持つ知識についての教育を実施しようとしている。

また、地方公共団体や学会、NPO、民間団体など多くの地域コミュニティや団体、個人（約500）が、提案された今後の保護措置を実行する意思を表明しており、学校や地域コミュニティまたはイベントなどで計画される活動に参画するだろう。

3. c 保護措置に責任を持つ組織

責任を持つ組織の名前、住所、その他の連絡先。可能ならば、当該要素の地域的管理、保護に責任を持つ連絡窓口など。

組織の名前：日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会

責任者：熊倉功夫

住所：

電話番号：

FAX番号：

メールアドレス：

4 推薦過程における社会の参画、同意

基準R. 4、締約国は「当該要素は、関係する社会、集団、可能であれば個人のできる限り幅広い参画及び彼らの任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意に基づいて推薦される。」ことを示すこと。

4. a 関係する社会、集団及び個人の推薦過程への参画

関係するコミュニティ、集団、可能であれば個人が推薦過程の全ての段階において、どのような手法で能動的に参画しているかを記述すること。

締約国が、地方及び地域の政府、近隣の社会、NGO、研究機関、専門家集団及びその他の団体など他の様々な関連する団体の参画を伴って推薦を準備することを奨励されている(500語以内)。

グローバル化が進む中で徐々に失われつつある地域の食文化を保護し、伝承しようと奮闘してきたコミュニティ、集団、研究機関及び熟練者の代表がメンバーとなり、「和食」の代表一覧表への提案の準備のための検討会を設立した。検討会は提案しようとする要素の定義や提案書の準備のため複数回にわたる会合を開いた。検討会における議論の過程は随時公表され、食文化を継承していこうと奮闘していた500以上のステークホルダーが各地で議論し、保護措置を提案した。検討会はこれらの提案を吟味し、3.b(i)に引用した。すなわち、食育活動や人材育成、伝統食材の保護などである。これらの具体例として例えば、山形県の鶴岡市食育・地産地消推進協議会や、女性による草の根グループである新潟県の岩沢まごころ市は、郷土料理や行事食の提供を提案した。

上記のような多くの地域コミュニティ、草の根グループおよび個人が集まり、「和食」を継承するための「日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会」が設立された。彼らは何をすべきか議論し、保護措置の実施や要素の活力を奪うような記載の意図しない結果についてモニタリングすることを提案した。

記載提案の過程において、意見を受け付けるためにすべての議論や提案書案は公表された。このほか、全国紙や地域紙などにおいては、日本の食文化を無形文化遺産に提案することについての記事が多く掲載され、これにより更に多くの草の根活動グループが議論に参画するようになった。

さらに、検討会は2011年に日本の食文化についての国民の意識を確認するため、アンケート調査を行った。調査にはあらゆる世代、性別からなる3000人以上が参加し、98%の人が和食の保護・継承は重要だという認識を示した。

さらに、政府は提案書案について地域コミュニティや集団、個人の自由意思に基づき事前に情報を与えられたうえでの同意を得るため職員を各地に派遣した。

この申請書は、上記の関係コミュニティ、集団、個人の各段階における積極的な関与のもと記載されている。

4. b 推薦に対する任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意

関係する社会、集団、又は可能であれば個人による当該要素の推薦に対する任意の、事前の、かつ説明を受けた上での同意は、書面や同意の記録を通じ、または、締約国における法体系及び社会や集団の様々な多様性に従ったその他の方法により示されるものとする。委員会は、標準的又は定型的な宣言より、同意するコミュニティの多様な幅を持った表明や証明を歓迎する。必要であれば、英語又は仏語と同様、母国語でもなすべきである。

このような同意を示す情報を添付し、また以下に、どのような文書を相手方に提供したか、どのような様式を相手は受け取ったかを示すこと（250語以内）。

提案の準備、特に保護措置の提案について積極的に関与してきた約1500の地域コミュニティ、団体、個人が、本推薦書の内容と彼らの関与に対して任意の、かつ事前に情報提供を受けた上で同意する文書に署名している（文書は同封）。賛同の代表的な例として、以下の団体を挙げる。（本推薦に対して同意を示している地域コミュニティ、団体、個人の全てについては、そのリストを別添する。）

- ・北海道 アグリネットななえ
- ・一関もち食推進会議
- ・小牛田地域精進料理の会
- ・秋田やまもと農業協同組合
- ・山形県グリーンツーリズム推進協議会
- ・鶴岡市食育・地産地消推進協議会
- ・庄内浜文化伝道師協会
- ・群馬県スローフード協会
- ・ロハス越前
- ・岩沢まごころ市
- ・山菜の里いび
- ・滋賀の食事文化研究会
- ・京都やましる農業協同組合
- ・愛媛県農山漁村生活研究協議会
- ・NPO法人霧島食育研究会
- ・沖縄 食の風
- ・日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会

また、2011年に実施されたアンケート調査の結果によると、「『和食』をユネスコの無形文化遺産に登録しようとすることを支持しますか」との質問に対し、92%の人々が支持を示している。（20歳以上のすべての世代、性別を対象とし検討会が行った意識調査で3134名から回答を得たもの）

4. c 当該要素へのアクセスを管理する慣行の尊重

無形文化遺産の特定の側面又はそれに関する情報へのアクセスは、例えば、特定の知識の

秘匿性の維持などのため、法制的なものも含む社会慣行により制限されている場合がある。そのような慣行が存在するか否かを示し、もし存在するならば、当該要素の登録と保護措置の実施がこの無形文化遺産の特定の側面へのアクセスを管理する慣行を十分に尊重していることを示すこと（条約第13条）。この尊重を確実なものとするのに必要となるであろう特定の措置について記述すること。もし、このような慣行が存在しない場合、それについて明確に記述すること（250語以内）。

「和食」は日本で広く行われている慣習であり、各家庭において独自の料理法を持ち口承で伝えられているが、秘密等のアクセスを制限する慣行は存在しない。例えば、料理法に関する知識や技術はレシピや本、記事、映像、HPなどの公表物として公開されている。

4. d 関連する社会組織又は代表者

関連する社会機関、代表者、NGOの名前、住所、他の連絡に必要な情報。

日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会

5 当該要素の目録への掲載

基準R. 5にしたがって、締約国は「当該要素は条約第11条及び12条で定義されているような提案国の領域内に存在する無形文化遺産の目録に含まれている。」ことを示さなければならない。

当該要素が含まれる目録、目録の維持に責任を持つ組織・機関を特定しなければならない。目録が条約、特に条約第11条b（認定に際しての社会、集団及び関連するNGOの参画）、第12条（目録の定期的な更新）に対して整合性を持って作成されていることを示すこと。

当該要素の登録に先立ち、目録への掲載が完了していることが要求されるわけではない。むしろ、提案国は一又はそれ以上の目録の整備や更新を行っている途中かもしれないが、登録された当該要素は改訂中の目録に含めておく必要がある。

当該要素の目録への掲載を示す文書を添付するか、又は目録が掲載されているウェブサイトを示すこと（200語以内）。

当該要素は、3.a及び3.bに記載したとおり、要素は政府の無形文化遺産目録に掲載され、条約第11条(a)で定める保護措置が国、地域、団体及び個人によりとられている。

国は4.a及び4.bに記載したとおり、条約第11条(b)で定める社会、集団及び個人の参画を得て当該要素を特定し、無形文化遺産として認定した。当該要素を認定するに当たっては、国が設置する文化審議会及び「無形文化遺産保護条約に関する特別委員会」において審議を行った。

文化審議会及び特別委員会は、第12条に定める目録に掲載するに当たっては、(a)文化財保護法による指定又は選定に基づかない「新たな分野」を創設すること、(b)当該要素を「新たな分野」に属する無形文化遺産として掲載すること、の2点について同意した。

これらの審議を経て、当該要素は目録に掲載された。目録はこの申請文書に添付されている。文化庁は当該目録の維持に責任を持っている。目録は文化庁により定期的に更新されている。

6 付属文書

6. a 追加文書

下記のビデオ以外の文書は必須であり、提案の評価・審査に用いられる。また、記載されたのちの認知活動の一助ともする。これらが提案に含まれていること及び説明書に従っていることを確認するため、該当部分にチェックを入れること。下記以外の添付品は受け取られず、また返還もされない。

- 10枚の高解像度写真
- 写真の権利譲渡書（様式 ICH-07-photo）
- 編集されたビデオ（最大10分）（評価と可視化のため強く推奨）
- ビデオの権利譲渡書（様式 ICH-07-video）

6. b 主な公開されている参照情報

提出国は書籍、記事、映像音響素材またはウェブサイトのような主な公開されている参照情報を要素に関する補足情報として、標準的な書誌書式でリスト化することができる。これらの作品は提案と一緒に送付されるべきではない。（1ページ以内）

参考文献（日本語）

<ウェブサイト>

農林水産省：なぜ？なに？食育！／料理レシピ集

<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/recipesyu.html>

農村開発企画委員会：家庭で味わう郷土料理 100 選

<http://www.rdpc.or.jp/kyoudoryouri100/recipe/>

<書籍>

文化庁（編）（2005）：全国から集めた伝統の味 お雑煮 100 選、女子栄養大学出版

原田信夫（2005）：和食と日本文化—日本料理の社会史—、小学館

北海道食生活改善推進員団体連絡協議会（編）（2006）：北海道伝承食文化—伝え残したい我が家の料理—

今村知子（1979）：鹿児島郷土料理全書 日本の味のふるさと、南日本新聞開発センター

神崎宣武（2005）：「まつり」の食文化、角川書店

君塚正義ほか（1993）：日本の食生活全集 全 50 巻、農山漁村文化協会

熊倉功夫（編）（1999）：日本の食事文化、味の素食の文化センター

日本伝統食品研究会（編）（2007）：日本の伝統食品事典、朝倉書店

農山漁村文化協会（編）（2002）：聞き書 ふるさとの家庭料理 10 巻

農山漁村文化協会（2006）：伝承写真館 日本の食文化 全 12 巻

野本寛一（編）（2011）：食の民俗事典、椋風舎

滋賀の食事文化研究会（編）（1995）：ふなずしの謎、サンライズ印刷出版部

沖縄県栄養士会（1998）：うちなー料理の栄養成分、沖縄県栄養士会

大井美知男、市川健夫（2011）：地域を照らす伝統作物、川辺書林

鶴岡食文化創造都市推進協議会（編）（2011）：庄内の在来作物で作るレシピ集「はたけの味」、
メディアパブリッシング
全国学校栄養士協議会（2009）：郷土料理の料理集（全国版）学校給食から伝えていきたい日本の
味

<映像>

（財）味の素食の文化センター：映像記録「日本の味・伝統食品」
キッコーマン国際食文化研究センター：ビデオ「日本食文化」シリーズ

7. 締約国の代表者の署名

提案は、締約国に代わって権限を持つ者の氏名、敬称、提出日とともに署名により締結
される。多国籍提案の場合は、各提出国の官吏の名称、敬称、署名をもってすること。

氏名：
敬称：
日付：
署名：