

関西の食の情報を発信！

関西 食の「わ」プロジェクト



展示期間

令和7年12月2日(火)

展示場所

～ 12月8日(月)
サンサ右京(右京区役所)

1階「区民ロビー」

※詳しくは近畿農政局ウェブサイトをご覧ください。

近畿農政局「消費者の部屋」展示



関西の食の情報を発信！

関西 食の「わ」プロジェクト

近畿農政局では、団体、企業、個人が取り組む関西ならではの食や食文化を国内外に発信する活動について、「関西 食の「わ」プログラム」として認定しています。

今回の展示では、認定した37のプログラムについて、パネルを用いてご紹介します。

期間：令和7年12月2日(火)～8日(月)

9時～21時

場所：サンサ右京「区民ロビー」

京都市右京区太秦下刑部町12
地下鉄「太秦天神川」駅下車すぐ
市バス「太秦天神川駅前」下車すぐ

【お問合せ先】

消費者の部屋について

近畿農政局
消費・安全部 消費生活課
Tel.075-414-9771

展示内容について

近畿農政局
経営・事業支援部 食品企業課
Tel.075-414-9024

農林水産省
近畿農政局



関西 食の「わ」プログラム



越境ECで旅マエ・旅ナカ・旅アト消費をサポート

- 主催者名 : ZenGroup株式会社
- 活動期間 : 関西食の「わ」プログラム認定後
～ 令和 7年 10月 13日
- 開催場所 : オンライン上(ZenPlus内)



プログラムの概要

ZenPlus内に、関西 食の「わ」プログラムの特集ページを英語で作成し、旅マエの訪日外国人に関西の食の魅力を伝え関西へ誘客。旅ナカで実際に訪れた訪日外国人にショップカードを渡し、旅アトでZenPlusにてリピート購入を狙います。

参加事業者は無償で特集ページに参画可能(条件あり常温で45日以上日持ちするもの)、売れた時に販売手数料10%が発生するのみです。

食や食文化の保護・継承のための工夫

実際に、来客した訪日外国人が関西で飲食したり、お土産で購入し帰国した際、また食べたい・飲みたいと考えた時にZenPlusで買うことができれば、関西の食文化の魅力が広がります。

また、事業者にはシンプルな仕組みで日本国外での売り上げも作り持続可能なビジネスに繋がります。



関西 食の「わ」プログラム



体験型食育イベント「近江米でおにぎり作り」

- 主催者名 : スーパーホテル滋賀・滋賀国道1号沿
- 活動期間 : 令和 5年 6月 10日 ~ 継続中
- 開催場所 : 【滋賀県 草津市】
スーパーホテル滋賀・滋賀国道1号沿
3Fパブリックスペース

プログラムの概要

- 世界農業遺産「琵琶湖システム」の講演
- 環境こだわり農産物である近江米「魚のゆりかご水田米」と「みずかがみ」を使用し、「おにぎり作り」を体験



食や食文化の保護・継承のための工夫

- 季節の近江野菜や湖魚等の紹介を行いながら、滋賀県で長年守られてきた、農林水産業の持続的なつながりの取り組み、世界農業遺産「琵琶湖システム」の存在と大切さを滋賀県内・外の人たちに伝えます。
- みんなが日頃、食べ親しんでいるお米「環境こだわり農法」で作られた近江米「魚のゆりかご水田米」と「みずかがみ」を使用し食べ比べを行います。食べ物に関わる人たちへの感謝の気持ちを伝えます。



関西 食の「わ」プログラム



日野の伝統料理を伝え継ぐ

- 主催者名 : 日野の伝統料理を継承する会
- 活動期間 : 令和 6年 4月 1日 ~ 令和 7年 3月 31日
- 開催場所 : 【滋賀県 日野町】
近江日野商人ふるさと館「旧山中正吉邸」
日野公民館

プログラムの概要

- 近江日野商人ふるさと館「旧山中正吉邸」食体験レストラン
- 日野町で昔から食べ継がれてきた料理を、旧商人の邸宅で地域に残された漆器を使いお召し上がりいただきます。

食や食文化の保護・継承のための工夫

地域への聞き取り調査からのメニューの掘り起こし、再発見にも取り組んでいます。また、地域の小学校からの依頼で授業の調理の講師をしたり、料理教室も開催しています。

食体験レストラン

手作りまごころのこもった、昔ながらのお料理を 本格的な日本庭園のある座敷で楽しめます。
(お料理の写真はイメージです。)



関西 食の「わ」プログラム



「たがの たべるを つなぐ」

- 主催者名 : YOBISHIプロジェクト
- 活動期間 : 令和 6年 4月 1日 ~ 令和 8年 3月 31日
- 開催場所 : 【滋賀県 多賀町】
胡宮神社 社務所／桃原庵・ごぼう畑
藤瀬 草の根ハウス(藤瀬公民館) など

プログラムの概要

- おくどさんで茹でる ちまき作りと野草観察
- イタドリ煮を継承しよう
- 伝統野菜 桃原ごぼうの種まきから収穫までと、郷土料理を味わう
- おくどさんで大豆を茹でて、多賀町内で作った靴と大豆で味噌を作ろう



よびしの食

食や食文化継承のための工夫

- 紙媒体「よびし通信」に郷土料理の作りやすいレシピを載せて随時発行
- SNSで情報発信 (Instagram・Facebookではイベントなど四季折々の情報発信・noteではレシピ・食の背景を詳しく記録発信)、YouTubeで記録動画発信
- ワークショップで昔ながらの方法 (おくどさん・杵臼・紅鉢など使用) を体験。地元のお母さん方の協力を得てこの地ならではの文化を体感してもらっています。家庭でも簡単に出来る方法をミニレシピ本にして渡しています。



関西 食の「わ」プログラム



食と環境教育アドバイザー

〔原体験（農業体験）〕や食・環境学習に係る講師（依頼の毎に訪問）

- 主催者名 : 中尾 卓嗣
- 活動期間 : 1999年 ~ 継続中
- 開催場所 : ご依頼があればどこでも
お伺いします



プログラムの概要

日本の食文化である、自然のめぐみである食材への感謝、バランスのとれた食事、特に野菜をとることの大切さを解説

- 授業や講演活動（1300回以上）
- 地域における子育て支援（実施回数未掌握）
- 原体験活動の支援（実施回数未掌握）

幼保園、小中高大学生、保護者、教職員、医療関係者、消費者など多方面のクライアントに対する、食と環境教育活動（1999年度から継続して実施）

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 覚えるのではなく感じる投げかけを心がけています。
- 映像、画像、実物、クイズなどを組み入れています。



関西 食の「わ」プログラム



第64回西日本洋菓子コンテスト

- 主催者名 : (一社)兵庫県洋菓子協会 / (一社)大阪府洋菓子協会
京都府洋菓子協会 / 滋賀県洋菓子協会 / 奈良県洋菓子協会
和歌山県洋菓子協会
- 活動期間 : 令和 6年 6月 17日、令和 6年 6月 18日
- 開催場所 : 【大阪府 大阪市】
大阪ガスショールーム ハグミュージアム

プログラムの概要

洋菓子業界の発展と技術者の技術向上を図るため、昭和33年（1958年）より毎年開催している歴史のあるコンテストで、今年は第64回目となります。世界に羽ばたく洋菓子職人を生み出すべく、近畿2府4県の洋菓子協会が一体となり企画・運営しています。



コンテストの様子

食や食文化の保護・継承のための工夫

コンテストの種目を11部門設定。限られた条件の中で、洋菓子の技術者として備えておかねばならない技量と作業の速さを競い合う「実技部門」や芸術性完成度や感性・オリジナリティが評価の対象となる「工芸菓子部門」、味が審査される「味覚部門」等、多岐にわたって、これまで先人が培ってきた技能が継承されるよう配慮しています。



関西 食の「わ」プログラム



第六回おくどさんサミット/おくどさん未来衆会議/おくどさんの調査研究【出版・おくどさん（竈）巡り】/「第五回京都への恋文」京都の美食賞等

- 主催者名 : (一社) 京すずめ文化観光研究所
- 活動期間 : 令和 6 年 4 月 1 日 ~ 令和 7 年 3 月 31 日
- 開催場所 : 【京都府 京都市】
京すずめの事務所/おくどさんを有する屋敷
京都への恋文の集い

プログラムの概要

- 第六回おくどさんサミット開催
- おくどさん未来衆会議
- おくどさんの調査研究
- おくどさん御朱印帳めぐり
- 第五回京都への恋文（京都の美食賞）等



おくどさんサミットの様子

食や食文化の保護・継承のための工夫

京の食文化を陰で支えてきたおくどさんをご先祖様から受け継ぎ、太古から受け継がれた美味しいご飯の炊き方や頂き方について、「おくどさんサミット」で体感して頂いております。おくどさん未来衆会議で、世界に価値を上げたいと研修を重ねています。

また、米を原材料にしてジェラードをはじめ、米の奇想天外な活用している方々とも連携し、米の魅力、美味しさ、和食の素晴らしさを広報し、消費量を激増させたいと取り組んでいます



関西 食の「わ」プログラム



第4回 兵庫県地産地消 おいしい食材の宝庫再発見キャンペーン

- 主催者名 : キリンビバレッジ株式会社 近畿圏統括本部
共催:兵庫県・ひょうごの美味し風土拡大協議会
- 活動期間 : 令和 6 年 5 月 20 日 ~ 令和6年 7 月 7 日

プログラムの概要

兵庫県・ひょうごの美味し風土拡大協議会との共催にて、全国農業協同組合連合会 兵庫県本部（JA 全農兵庫）及び兵庫県漁業協同組合連合会の協力のもと実施する、兵庫県の地産地消のおいしい食材が当たるキャンペーン。兵庫県のスーパーマーケット、キリンビバレッジの自動販売機を中心にJA直売所や道の駅、近畿2府4県で展開します。



食や食文化の保護・継承のための工夫

- 景品としてJA全農兵庫直営レストラン
である神戸プレジール本店のベアランチ券が当たる「地産地消コース」や、兵庫県の農畜水産物やこれらを原材料とした加工食品が当たる「兵庫県認証食品コース」、家族で水産学習や農作物の収穫体験ができる「海体験コース」・「陸体験コース」など地産地消を応援する多彩な賞品を用意しています。
- 兵庫県が抱える第一次産業に従事する生産者の高齢化や担い手の減少などの社会課題に対応し、本キャンペーンを通じて、兵庫県認証食品の PR、農業や水産に触れ合う機会の提供など、県産食品の消費拡大や農業・漁業への興味関心を高め、兵庫県の農林水産業の活性化に貢献することを目指しています。



関西 食の「わ」プログラム



和歌山県産を使って料理を作る。

- 主催者名 : 和歌山市立 日進中学校
- 活動期間 : 令和6年 7月 19日 ~
- 開催場所 : 【和歌山県 和歌山市】
和歌山市立 日進中学校

プログラムの概要

夏休みに和歌山県で生産されている農産物を使って料理を作ります。その後、和歌山県の郷土料理について調べ学習するなどの学習に取り組む予定です。地域に伝わる郷土料理がなぜ作られてきたのか歴史的背景や地理的な特徴を調べ学びを深めて未来に受け継いでいくことを目的としています。

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 地域の郷土料理について調べまとめます。
- 生産者はどのような気持で生産しているのか質疑応答の時間を設定します。



中学生が作成したレポート



関西 食の「わ」プログラム



「松花堂弁当」等の食の体験の提供

- 主催者名 : 京都吉兆 松花堂店
- 活動期間 : 令和 6年 4月 1日 ~ 令和 7年 10月 13日
- 開催場所 : 【京都府 八幡市】
京都吉兆 松花堂店

プログラムの概要

- 松花堂弁当をゆかりの地で提供
- 行事や季節に合わせた特別弁当の販売
- 料亭直送料理の販売
- こどもの日の「粽作り」「餅つき体験」実施

食や食文化の保護・継承のための工夫

- HPやSNS、メディアを通じた情報発信
- オンラインストアの設置
- 体験イベントの実施



松花堂弁当



関西 食の「わ」プログラム



日本最古の茶畑1200年続く丹波篠山茶のヒミツ旅

- 主催者名 : 丹波篠山茶生産組合
- 活動期間 : 令和 3年 3月 1日 ~ 令和 8年 2月 29日
- 開催場所 : 【兵庫県 丹波篠山市】
丹波ささやま農業協同組合 味間製茶工場

プログラムの概要

- 丹波篠山でのお茶の歴史
- 生産農家による茶畑ガイド
- 製茶工場見学
- 丹波篠山茶の飲み比べ、美味しいお茶の淹れ方講座



丹波茶畑

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 嗜好品の多様化により、日本茶を急須で味わう文化が衰退している。
- お茶農家の高齢化、後継者不足、放棄地の増加。
- お茶の需要が低下し、採算が取れなくなっている。
- 日本茶（煎茶）の魅力を再認識していただくことで、喫茶文化を保護、継承する。



関西 食の「わ」プログラム



日本農業遺産「丹波の黒豆」 生産農家のファームツアー

- 主催者名 : B・B・LINK株式会社
- 活動期間 : 令和 3年 3月 1日 ~ 令和 8年 2月 29日
- 開催場所 : 【兵庫県 丹波篠山市】
丹波たぶち農場

プログラムの概要

- 丹波篠山黒大豆栽培を継承する若手農家による説明（日本農業遺産や丹波篠山黒大豆の歴史）
- 農場の見学（日本農業遺産に認定された栽培システム）
- 収穫から出荷までの工程を見学
- [7・8・9月限定]新しい特産品「デカンショ豆」を試食



ファームツアーの様子

食や食文化の保護・継承のための工夫

丹波の食材は昔から朝廷や幕府への献上品として、質の高い農作物が育つよう受け継がれている技術があります。その代表が「丹波の黒豆」で、日本農業遺産にも認定されています。

この体験では「丹波の農作物がブランド品である理由」「黒大豆の伝統継承栽培について」「畑から食卓に届くまで」などを丹波篠山黒大豆栽培の継承する若手農家のご案内することで食の大切さを実感することができます。



関西 食の「わ」プログラム



ぼたん鍋発祥の地、丹波篠山市で獣害と向き合う

- 主催者名 : (一社) 丹波篠山市観光協会
- 活動期間 : 令和 2 年 4 月 1 日 ~ 令和 8 年 2 月 29 日
- 開催場所 : 【兵庫県 丹波篠山市】
(一社) 丹波篠山市観光協会

プログラムの概要

- 「ぼたん鍋」は明治時代におもてなし料理として誕生。その歴史を語る
- 猪肉を食べることは獣害対策にもつながる話（獣害により耕作放棄地が拡大している）。
- 文化庁認定100年フード「ぼたん鍋」を食べよう



ぼたん鍋

食や食文化の保護・継承のための工夫

ぼたん鍋は丹波篠山市が発祥であり、文化庁100年フードにも認定されています。ぼたん鍋がなぜ丹波篠山で誕生したのかという歴史を知るとともに、「食べる」ことが「美しい農村を守る」「獣害対策」にもつながっていることを学びます。

山・里・森のつながりを食を通して体感していただきます。



関西 食の「わ」プログラム



滋賀県の食材を使ったお土産の開発・販売

- 主催者名 : 立命館大学 食マネジメント学部
学生団体「ぎゅっと滋賀」
- 活動期間 : 令和 6 年 1 月 1 日 ~ 令和 7 年 3 月 31 日
- 開催場所 : 【滋賀県 草津市】
立命館大学

プログラムの概要

昨年開催した「第三回滋賀ぎゅっとおみやげコンテスト」の優秀作品を参考にしたお土産の商品企画を行い、12月に新商品として発売します。

食や食文化の保護・継承のための工夫

県産の農作物を使用したお土産を販売することを通して、全国の人に滋賀県の魅力を発信します。学生自ら店頭販売を行うことで、地域の人に県産食材を知ってもらう機会を創出します。



第三回滋賀ぎゅっとおみやげコンテストの様子



関西 食の「わ」プログラム



茶 畑 カ フ ェ

- 主催者名 : 1738やんたん里づくり会
- 活動期間 : 令和 元年 5月 1日 ~ 現在に至る
- 開催場所 : 【京都府 宇治田原町】
宗円交遊庵やんたん

プログラムの概要

- 日本緑茶発祥の地とされる湯屋谷地域の「大福谷」で茶摘み体験。
- 茶畑に囲まれながら特製お弁当と新茶を味わってもらい、和みのひと時を過ごしていただく。
- 新芽の天ぷら・茶飯のお握り弁当と100年フードに認定された茶汁を召し上がっていただく。
- 毎年5月～6月中旬まで行っている。



茶 汁



茶畑カフェの様子

食や食文化の保護・継承のための工夫

茶汁は元々、野良仕事、茶畑作業の時に、茶畑で簡単に食べられるお味噌汁で、今も、この地で親しまれている郷土料理です。飲食部会をはじめ、皆でミーティングを重ね現代風にアレンジしています。

100年以上愛され続けている茶汁を、茶摘み体験を通して知っていただき、たくさんの方に継承する活動です。



関西 食の「わ」プログラム



- ❖ 紀州金山寺みそ・金山寺みそ／径山寺みその出前授業
- ❖ 金山寺みそ／径山寺みその紹介と販売（予定）

- 主催者名 : 紀州味噌工業協同組合
- 活動期間 : 令和 6年 7月 1日 ~令和 7年 3月 31日
- 開催場所 : 【出前授業】数か所の小中学校（未定）
【紹介と販売】万博会場内EXP0メッセ

プログラムの概要

- 小学校・中学校で、出前授業
実際に「金山寺みそ」を仕込む或は試食しながら、動画やブックレット・パンフレットを用いて「金山寺みそ」の歩み・作り方・食べ方などを伝えながら授業を行います。
- 金山寺みそ／径山寺みその紹介と販売（予定）
万博会場内 EXP0メッセで金山寺みそ／径山寺みその紹介と販売を予定しています。



食や食文化の保護・継承のための工夫

- 出前授業で、昨年の文化庁食文化ストーリー事業実施による成果を今後も伝えていきます。
- 万博会場内 EXP0メッセでは、内外の来場者に金山寺みその魅力を動画（英語スーパー入り）などで紹介しながら販売していきます。



関西 食の「わ」プログラム



高野豆腐を国外へ広める活動

- 主催者名 : 旭松食品株式会社 (本社:大阪市、本店:長野県飯田市)
- 活動期間 : 令和 6年 5月 11日 ~ 継続中
- 開催場所 : 日本銘産品アンテナショップ GOËN (ごえん)

プログラムの概要

フランス初進出となる日本の銘産品を厳選して取り揃えたアンテナショップ、GOËN (ごえん) で高野豆腐を販売しています。

高野豆腐が持つ健康機能性を世界中の方々の願いである健康寿命の役に立ていただくために、オランダ・ワグeningen大学と共同研究などグローバルな活動を進めています。関西では親しみのある高野豆腐を含め、自社的大豆製品を国内外、世代を問わず広く多角的にプロモーション活動を行っています。高野豆腐やだしといった日本の食文化の発信、交流拠点の一つとするため参画します。

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 【出品】TOPUROベジタブルブロス/新あさひ豆腐うす切り49.5g/新あさひ粉豆腐140g
- 今回出品の高野豆腐はグローバルGAP認証を受けた契約栽培農場で栽培され、EUの基準である遺伝子組み換え混入率0.9%未満が保証された大豆を使用し、*FSSC22000の認定を受けた工場で生産。高野豆腐の機能性・価値を多くの人に伝えていきます。

*「FSSC22000」とは、Food Safety Certification(食品安全認証)の略称であり、安全な食品を確保するための国際的な規格です。

- 【英訳動画】自社youtube公式アカウントに英訳ナレーション会社PR等動画を掲載



関西 食の「わ」プログラム



和 ランチ サ ロ ン

- 主催者名 : はなみずきYuu 中塚 由子
- 活動期間 : 平成 26年ごろから ~ 継続中
- 開催場所 : 【大阪府 泉大津市】
泉大津市地域子育て支援センター
泉大津市あすとホール



プログラムの概要

- 日本での和食離れが進む中、日本の伝統食であるみそ汁を昆布やカツオ節からだしを取り作り、また高野豆腐の煮物や黒豆入りのおにぎりなどを実際につけて食してもらい親子で参加する食育の集まりを定期的実施しています。
- だしには江戸時代に昆布加工の一大産地となった堺の昆布等を使い、関西で親しまれている昆布とカツオ節のだしを使って、関西の食の魅力を次世代へ伝えていきます。

食や食文化の保護・継承のための工夫

和食は作らないという母親も、野菜嫌いの子どもたちがしっかりだしを取って作ったお味噌汁なら美味しいと食べたりするその姿を見たと家でも作るようになります。



高野豆腐はこのイベントで初めて食べるというお子さんも少なくありません。乾物の栄養価の高さを説明すると子どもの健康のためにと食卓に出すようになる方が大変多くおられます。



関西 食の「わ」プログラム



栄養士がつなげる丹波篠山の「こめ・まめ・やさい」こまめやクッキング

- 主催者名 : 丹波篠山市地域活動栄養士会「こまめや」
- 活動期間 : 令和 6年 7月 24日
- 開催場所 : 丹波篠山市民センター 多目的ルーム 調理室



プログラムの概要

丹波篠山のおいしい食材を使い（地産地消）、調理実習や講話、レシピ開発等を通して、郷土料理の伝承と地域の皆さまの健康づくり活動を実施しています。

今回は、有機農法で栽培された丹波篠山の野菜の話聞き、その野菜をふんだんに使い、季節が感じられる料理を検討し、調理を実施しました。



食や食文化の保護・継承のための工夫

- ◆ 丹波篠山の郷土料理を、昔ながらの方法で作りますが、普段の食事にも取り入れやすいようにしています。
- ◆ 野菜をいろいろな料理にアレンジし、新しい発見、新しい食べ方ができるように工夫しています。



関西 食の「わ」プログラム



「大津のうなぎの食文化」PR キャンペーン

- 主催者名 : 公益社団法人びわ湖大津観光協会
- 活動期間 : 令和 5年 4月 1日 ~ 継続中
- 開催場所 : 【滋賀県 大津市】
公益社団法人びわ湖大津観光協会



プログラムの概要

「大津のうなぎの食文化」を盛り上げるため、全国や世界に向けて大津の代表的グルメとして「大津のうなぎ」をPRする取り組みを進めています。

大津には昔から「湖魚・川魚」を扱う魚屋さんが多く存在し、人々は昔ながら湖魚や川魚を「琵琶湖の恵み」として食していました。その恵みの1つに「うなぎ」がありました。現在は琵琶湖や瀬田川でうなぎが獲れることはほとんどありませんが、往事の名残から東海道沿いから大津宿にかけてうなぎ屋が店を揃えています。大津のうなぎ屋さんは食べ方のバリエーションが豊富なことが特徴で、すき焼きやしゃぶしゃぶなどのメイン具材に、まただし巻き卵や近江牛などと一緒に味わう組み合わせメニューなど、多彩なうなぎ料理に出会えます。

食べてよし、買ってよし「大津のうなぎ」



食や食文化の保護・継承のための工夫

大津市に残るうなぎの食文化の認知拡大を目指して、令和5年度に文化庁「100年フード」の登録を行いました。令和6年度は大津市内の鰻のお店を紹介したパンフレットや特設ホームページの作成を通してさらなる認知拡大を図ります。また、令和7年度は関西万博を見据え、日本を代表する名物料理としてインバウンドに向けたプロモーションも展開し、日本と言えば「うなぎ」、うなぎと言えば「大津」として定着していけるようプロモーションを行っていきます。



関西 食の「わ」プログラム



洋菓子コンテスト、キッズパティシエ体験

- 主催者名 : 奈良県洋菓子協会
- 活動期間 : 平成3年から現在に至る
- 開催場所 : 【奈良県 奈良市】
奈良県庁舎主棟前回廊及び
奈良公園バスターミナル



プログラムの概要

奈良県の洋菓子製造者の技術向上を図り、洋菓子文化発展のためにイベントや講習会を開催しています。

- 洋菓子コンテスト
洋菓子製造者の技術向上と洋菓子業界の発展を目的とし、今年で34回目となります。
- キッズパティシエ体験
「奈良技能フェスティバル」で小中学生向けに技術体験の場を設け、参加希望者に対して「匠」が指導して、洋菓子作りの魅力を伝えることを目的としています。
- 技能・技術講習会
若い世代の洋菓子製造者の技術向上のため、全国から講師を招き講習会を開催しています。

食や食文化の保護・継承のための工夫

奈良の洋菓子文化の継承と発展、技能者の社会的地位の向上のために、技能・技術講習会の開催を行っています。また、洋菓子製造技能の重要性を広く県民の方々に理解していただき、技能尊重の機運を高めるために、洋菓子コンテストの会場で次の世代（小中学生）に向けた、洋菓子作り体験を行っています。



関西 食の「わ」プログラム



和食文化継承プログラム

- 主催者名 : 甲南女子大学「濱口ゼミ」
- 活動期間 : 令和6年4月1日 ~ 現在に至る
- 開催場所 : 【兵庫県 神戸市、宝塚市】
甲南女子大学
ショコラリパブリック「麗」
雲雀丘学園小学校 等



プログラムの概要

若い世代が和食を学び、実習などの体験を通じて和食の良さを実感し、和食を受け継ぐ意識・行動変容につなげることを目的とした活動を行います。大学生を対象に和食文化の学びを深める「学習編」、その学びを生かして大学生が高校生・中学生・小学生を対象に、和食の実習指導を行い、主体性を育む「伝承編」、手軽に調理できる和食の献立や、和菓子を考案・販売する「実践編」の3ステップからなる「和食文化継承プログラム」を開催します。

食や食文化の保護・継承のための工夫

和食の調理は難しく感じることから、その料理や作法をどのように次世代に継承していくかが重要な課題となっています。次世代を担う青年層の大学生自身が、和食の良さを学んで実感し、和食を誇りに思い伝えていくことが重要であると考えられ、大学生が和食に関する活動を通して学びを深め、高校生・中学生・小学生に伝え、和食の「わ」が広まることを目的とした活動や、和菓子の開発等を行います。





関西 食の「わ」プログラム



第58回 大阪府菓子技術コンテスト

- 主催者名 : 一般社団法人大阪府洋菓子協会
- 活動期間 : 令和 6 年 11 月 6 日 ~ 令和 6 年 11 月 7 日
- 開催場所 : 【大阪府 大阪市】
大阪ガスハグミュージアム



プログラムの概要

洋菓子・和菓子技術者の技術向上を主眼とし、菓子業界全体の進化発展と従業員の技術向上に寄与することを目的として開催致します。

- ・洋菓子 味覚 (生菓子と焼き菓子(Selection de Osaka Sweets))
- ・マジパン細工 ・ビス・アーティスティック (アメ細工とショコラ)
- ・学生 ビエスモンテ (アメ細工とショコラ) ・学生 マジパン細工
- ・和菓子 (上生菓子と一菓一選と盆景菓子・工芸菓子) ・和菓子 学生 一菓一選の12部門を審査規定に従って行います。持込作品については、作品のテーマ性・芸術的完成度・技量・オリジナリティー等により総合的に判断して100点満点で採点します。味覚審査については、作品の味覚・食感・香り・構成バランス・見た目等により総合的に判断して、100点満点にて採点し表彰します。



食や食文化の保護・継承のための工夫

菓子文化の後継の為、長年継続してコンテストを開催。新部門も作り新しい事にもチャレンジし食文化の発展を考えています。また若年層に対しても学生の頃よりコンテストに参加しやすい環境を提供しています。



関西 食の「わ」プログラム



体の外からと内からの健康づくり

- 主催者名 : 菓子工房薬のん 渡邊 唯
- 活動期間 : 令和 6 年 10 月 1 日 ~
令和 6 年 12 月 20 日
- 開催場所 : 【兵庫県 南あわじ市】
和風カフェ薬のん店舗内



和風カフェ薬のん店舗内

プログラムの概要

淡路島のお米を中心に、果物などを使用した和スイーツの製造・販売と、併設された和カフェで作りたての和スイーツの提供を行っており、地元のお客様から観光客まで幅広い年齢層の方に淡路島の農作物を使用したヘルシーで安心・安全な商品の魅力を伝えています。

カフェの営業時間外にリラクゼーションサービスを行い、理想の体づくりのご提案と食のアドバイスを行う他、期間中1月に1回、歯科衛生士や柔道整復師の講師を呼び、お客様への施術と指導を行っています。



食や食文化の保護・継承のための工夫

リラクゼーション施術後に淡路島の米粉スイーツを提供し、淡路島の食の魅力を実際に食べて知っていただきます。



関西 食の「わ」プログラム



ジャムづくり体験

- 主催者名 : 株式会社グリーンウッドファクトリー
- 活動期間 : 令和 6年 6月 1日 ~
- 開催場所 : 【兵庫県 丹波篠山市】体験工房



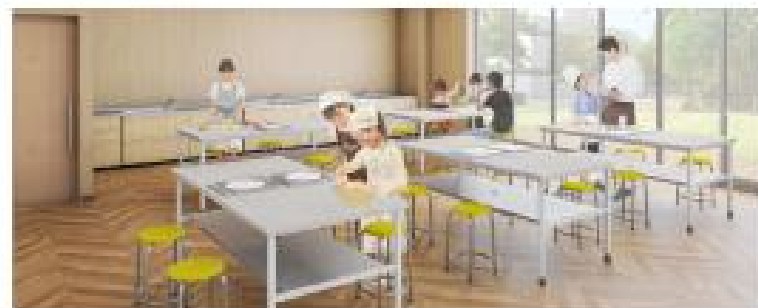
プログラムの概要

地元丹波篠山で収穫されたいちごを使用してジャムづくり体験をしていただき、自分で作ったジャムを持ち帰っていただけます。また、パンに貼るオリジナルラベルには、「篠山タータン」のデザインを使用し、ジャムの試食用食パンには、地元のパン工房から仕入れたパンを提供しています。体験を通じて、丹波篠山の食の魅力伝えるプランとしています。



食や食文化の保護・継承のための工夫

地産地消の考えのもと、地元の農産物を活用し、ジャムづくりの体験を「コト体験」として、地元と連携して、観光を盛り上げていきたいです。



関西 食の「わ」プログラム



えきそばの大冒険！～未来へ繋ぐ名物商品～

- 主催者名 : まねき食品株式会社
- 活動期間 : 2020 年 4月 13日～現在に至る
- 開催場所 : 各種イベント開催時にキッチンカーにて出店販売
EXPO 2025 大阪・関西万博に出店予定の店舗



プログラムの概要

1949年、自社独特の中華めんに和風だしというミスマッチな商品が誕生し、駅構内での立ち売り販売を経て、ホーム上の売店へと発展しました。古くから愛され続けている商品を絶やさないように、本社敷地内においてドライブスルー併設の店舗を開設し、各地イベント出店に積極的に参加する他、オンラインショップの開設など、えきそばの訴求活動に動んでいます。



食や食文化の保護・継承のための工夫

- ・駅の利用がないお客様でも食べていただけるように、ショッピングモール内への出店・キッチンカーでのイベント出店に加えて、オンラインショップでの販売を行い、全国各地へ姫路の郷土料理としての普及活動を行っています。
- ・メディアでも数多く取り上げていただく他、日清食品様と開発した「えきそばカップ麺（天ぷら・きつね）」は、近畿限定で量販店様・生協様でも販売いただき、普及活動の大きな力となっています。
- ・産学連携の場で、えきそば普及活動を課題として取り上げていただき、学生と一緒にイベント活動を行うなどの取り組みを行っています。



関西 食の「わ」プログラム



出張授業「和食だし体験講座」の実施

- 主催者名 : 大阪ガスネットワーク株式会社
- 活動期間 : 2017年4月1日 ~ 現在に至る
- 開催場所 : 【関西2府4県】学校（小学校を中心に中学校、大学でも開催）
【大阪府 大阪市】大阪ガス hu+g ミュージアム（ハグミュージアム）



プログラムの概要

和食・だしをテーマに、和食の味の決め手となる滋味豊かな本物のだしについて学びます。

昆布とかつお節の産地や種類、健康への効果などを紹介するとともに、だしのうま味の相乗効果について味覚体験。調理実習では、合わせだしのみそ汁や、だしがらを使った佃煮などを作ります。

授業では“なぜ関西で昆布がよく使われるか”についても触れています。



食や食文化の保護・継承のための工夫

和食について楽しく学べるよう、座学だけでなくクイズや実習を盛り込んだ思考型・体験型のプログラムとなっています。講義と味覚体験により“きちんととっただしは、おいしくて身体にいい”ことを学び、調理実習は、小学校高学年の子どもたちにとって「だしをとって料理を作れた」という自信につながります。出張授業の後、家で作った料理をホームページに掲載するようにしており、子どもたちの行動変容を促す工夫もしています。



関西 食の「わ」プログラム



和食文化親子教室・おから味噌講座

- 主催者名 : 特定非営利活動法人 みんなのお箸プロジェクト
和食文化伝承会
- 活動期間 : 令和 7年 6月 1日 ~
令和 7年 11月 30日
- 開催場所 : 【兵庫県 神戸市・大阪府 大阪市
・京都府 京都市内予定】



おから味噌講座の様子

プログラムの概要

【プログラム1】和食の4つの特徴を踏まえ、地域ごとに郷土料理の講座を入れ、座学と体験学習を組み合わせ、幼稚園児～小学生の親子講座（全5回）を行います。1回目で自分の手に合ったサイズの箸作りを行い、毎回箸の持ち方指導も行います。

【プログラム2】単発 おから味噌講座：農林水産省 食品ロス削減国民運動の「ろすのん」マークの利用許可を頂いているこの講座は、小学校の授業1時間（45分）で発酵の学びとおから味噌作りを体験できる講座です。おから・麹・塩をジブロックの中で混ぜ、1ヶ月で味噌が出来上がります。食品ロスであるおからに注目し、日本の発酵文化を次世代へ伝えていきます。

食や食文化の保護・継承のための工夫

子どもたちが楽しみながら学べるよう、座学と体験を組み合わせたプログラムを提供しています。座学はクイズ形式で行い、動画やワークシートを活用して理解を深めます。また、毎回お箸の持ち方を練習することで、家庭での練習成果を確認しながら、正しいお箸の扱い方を定着させることを重視しています。さらに、親子で参加することで、家庭内で和食や箸文化について話し合う機会を増やし、食文化の継承を促進します。親が子どもに教える過程を通じ、家庭全体での文化的な学びを深めることを目指します。



関西 食の「わ」プログラム



京つけもの屋さんが作る、 おにぎりが食べられるお店

- 主催者名 : 京つけものもり 八坂店
- 活動期間 : 令和 5年 9月 29日 ~ 現在に至る
- 開催場所 : 【京都府 京都市】
京つけものもり 八坂店



プログラムの概要

「美味しい野菜からしか、美味しい漬物は作れない」の想いの元、亀岡の自社農場で野菜作りから行い、よい京つけものを皆様へお届けしています。

《京つけものを使ったおにぎり》

しば漬・沢庵などといった昔ながらの漬物から、だし漬けのオリーブといったユニークなものまで、多種多様な具材を用いています。こだわりぬいた米（コシヒカリ）で、ふわっと握るおにぎりは、京都に観光に来る修学旅行生や外国人にも人気です。



食や食文化の保護・継承のための工夫

漬物を毎日のように食べるという人が少なくなっている中で、漬物を身近に感じて食べてほしいという思いから、テイクアウトも可能な、手軽なおにぎりとして提供しています。最近では「おにぎり」という言葉が海外でも浸透してきていることから、いわゆる「インバウンド」の外国人にも好意的な反応があり、日本の食文化に興味を持ってもらうきっかけとなるよう、積極的に声をかけています。



関西 食の「わ」プログラム



お菓子工場の見学並びに体験

- 主催者名 : グリコピア神戸
- 活動期間 : 1988年に開館
- 開催場所 : 【兵庫県 神戸市】
グリコピア神戸



プログラムの概要

江崎グリコの創業者・江崎利一の「食べることで遊ぶことは子どもの2大天職である」という企業哲学を基にして、お子さまがお菓子や食文化について楽しく学ぶことができる施設となっています。

更に2018年リニューアルし、家族で体験し学べる展示や映像を加えたユニークな施設となりました。お菓子を作る楽しさ、食べる喜びを認識していただける機会になればと願っています。

食や食文化の保護・継承のための工夫

楽しみながらお菓子の世界を“直感的に”学ぶことができる工場見学施設です。Glicoの代表的なお菓子ポッキー・ブリッツの製造工程を見学したり、世界に1つだけのオリジナルおかしを作ったり、Glicoと一緒にわくわく楽しい時間をお過ごしいただけます。





関西 食の「わ」プログラム



みんなのガレット博覧会 ～2025神戸ガレット・デ・ロワ～

- 主催者名 : 一般社団法人兵庫県洋菓子協会
公益財団法人神戸ファッション協会
- 活動期間 : 令和 7年 1月 10日～
令和 7年 1月 13日
- 開催場所 : 【兵庫県 神戸市】
神戸阪急 本館9階催場



プログラムの概要

- 新年を祝うフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」「クーロンヌ・デ・ロワ」を取り上げ、コンテスト開催による若手パティシエ、ブーランジェの育成・研鑽を目的としている。
- 大型の「ガレット・デ・ロワ」の展示、コンテスト作品の展示、フランスでの「ガレット・デ・ロワ」の食べ方、楽しみ方、作り方を伝える。イベントの開催を通じてフランスの伝統菓子文化を来場者に伝えている。
- 毎年、内容を充実させながら「洋菓子のまち・神戸」「パンのまち・神戸」を内外に訴求しながら神戸地域での普及啓発に努めている。

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 一般社団法人兵庫県洋菓子協会と公益財団法人神戸ファッション協会が主催者となり、兵庫県や神戸市、神戸商工会議所、地元百貨店や地元企業等と一体となり取り組んでいる。
- コロナ禍の2021年に第1回目を開催し、2025年1月の開催で第5回目を迎える。
- コンテスト開催による人材育成・研鑽と、大型ガレット・デ・ロワ等やコンテスト作品の展示、ふるまいガレット、製作体験、フェープの展示、スタンプラリーの実施などを通して地域への普及啓発とフランスの伝統菓子文化を神戸から発信している。
- 洋菓子業界とパン業界が参画し、連携して取り組んでいる
- 「ガレット・デ・ロワ」をメインに取り上げた国内でも類を見ない神戸発の地域イベントとして定着しつつある。
- これまで先人が培ってきた製造技術が継承されるように配慮している。



関西 食の「わ」プログラム



農プロジェクト

- 主催者名 : 読売新聞大阪本社
- 活動期間 : 令和 4年 9月 8日 ～ 継続中
- 開催場所 : 読売新聞、読売新聞オンライン、読売新聞大阪本社
ほか

プログラムの概要

農業に関わる人々を応援し、記事やイベント等を通して日本の農業の課題や魅力を伝え、活性化につなげることを目指して「農プロジェクト」を立ち上げ、活動しています。

- ・新聞紙面、読売新聞オンラインでの「農」と「食」に関するニュース、特集記事の掲載。
- ・よみうりマーケット：令和4年秋から毎年、春・秋にそれぞれ4日間程度、本社屋内外でマルシェを開催。
- ・探Qみらいファーム：大阪公立大学との共同事業。小学生を対象に稲作等の体験プログラムを実施し、農と食についての学び機会を提供する。令和6年度にスタートし、令和7年度も継続。

食や食文化の保護・継承のための工夫

幅広い世代へ訴求できる記事・イベント展開、都市部と地方をつなぐ機会づくりに取り組んでいます。イベントや事業は、参加者以外にも情報が届くよう読売新聞に採録を掲載するようにしています。





関西 食の「わ」プログラム



京都フードマイスター検定

- 主催者名 : 京都フードマイスター協会
- 活動期間 : 平成 25年 1月 19日～
(継続中)
- 開催場所 : オンライン試験会場にて開催



プログラムの概要

■京都府産の野菜、肉、魚、果物、加工品などの食材について、広く伝えていただくことを目的として、年に一回、京都フードマイスター検定試験を実施しています。またそれらを通して京都府産の食材についての知識を発信しています。

■受験者は各自、インターネット専用ページで応募して受験。試験問題は公式テキストを中心に出题されます。

食や食文化の保護・継承のための工夫

■それぞれの食材について、選び方、旬、産地、栽培、歴史、成分などの幅広い知識から出題しています。さらに受験者には統計データを抜粋して配布し、最新情報も習得していただく工夫をしています。

■合格認定3年後には京都フードマイスターとしての3年間の活動レポートを提出してもらい、それらの知識をどのように仕事や日常において活用したのかを報告していただきます。



関西 食の「わ」プログラム



西日本地区豆腐品評会/近畿大会

- 主催者名 : 関西とうふ連合会
- 活動期間 : 令和 7年 7月 12日 (年に一度毎年開催)
- 開催場所 : 【京都府】リーガロイヤルホテル京都

プログラムの概要

- 近畿2府4県から応募のあった豆腐を一同に集めて、出品製品に番号のみ標記した目隠し状態で豆腐の食味審査を行う
(味、風味、後味、食感、総合評価の5項目により審査)
- 豆腐製造技術の向上を目的に開催
- 安心安全で美味しい豆腐を作る為の情報交換の場としている

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 豆腐の広報の拡大
- 製造業者の意識改革
- 豆腐製造業の情報交換
- 品評会時の一般試食会の開催



豆腐品評会受賞者(近畿大会)の集合写真



豆腐品評会審査の様子



関西 食の「わ」プログラム



滋賀県産食材を使った親子お菓子教室

- 主催者名 : 滋賀県洋菓子協会
- 活動期間 : 令和 7年 3月 25日～
継続中
- 開催場所 : 滋賀短期大学 製菓実習室



プログラムの概要

- 小学生の親子を対象とし、親子でデコレーションケーキ作りを行います。
- デコレーションケーキの素材に滋賀県産の食材を用います。(例: ブドウ「ベニバラード」、小麦粉「湖麦の奏」)
- サポートに県内のケーキ屋さんのオーナーやシェフ7～8名が協力をしています。

食や食文化の保護・継承のための工夫

- お菓子作りを通じて「滋賀県産食材」を知って戴く機会を提供しています。
- 食材や包材などの食に関わる事業者にも協力をいただき、業界同士の繋がりを作り事業に取り組んでいます。
- 業界の活性化、新たな滋賀県産食材の生産者とのつながりによって新たな製品開発へのきっかけづくりにつなげていきます。



関西 食の「わ」プログラム



地元ガイドと散策！大阪・現存する西日本最古の カタシモワイナリーと古民家のまちなみ

- 主催者名 : カタシモワイナリー
- 活動期間 : 令和 6年 4月 1日～
令和 8年 3月 31日
- 開催場所 : カタシモワイナリー (大阪府柏原市)



プログラムの概要

- 地元ガイドが、ワイナリーの歴史、ぶどう作りやワイン造り、地域の遺産や文化をご案内するツアーです。
- ワインに詳しくなくても楽しむことができます。
- 通常は非公開の西日本最古のワイナリーを見学でき、大阪産ぶどうを100%使用し、GI大阪にも指定されているワインのテイスティングもできます。

食や食文化の保護・継承のための工夫

130年以上前から広がる、ワイナリーから徒歩すぐのぶどう畑をご案内し、明治時代から栽培している品種、歴史、栽培の工夫、将来への展望等をご紹介します。

1990年代から自社農園では除草剤を使用せず減農薬に取り組み、可能な限り有機肥料を使用した栽培を行っている現場を見ていただきます。

同時に伝統的な古民家が立ち並ぶ村をご案内し、史跡や天然記念物のクスノキをご覧いただくことで、自然条件に加え、人々の営みの文化も含めたワインのテロワールを楽しんでいただきます。





関西 食の「わ」プログラム



播磨の食文化を伝える事業

- 主催者名 : 播磨の食文化を伝える会
- 活動期間 : 令和 6年 4月 27日
～ 継続中
- 開催場所 : 姫路市城の西公民館
コープこうべ協同購入センター姫路



プログラムの概要

- 地元で生産されている食材を使った料理教室を通して、昔から食べ継がれてきた料理や技術について振り返り、情報交換をすることで食べることや暮らしの知恵を共有し、次世代への架け橋になる人を増やす活動を実施しています。
- 月に1回、旬の食材を利用した料理教室を開催しています。献立は「地産地消の郷土料理」「伝統野菜」「保存食（食品加工）」「行事食」等のジャンルから選定しています。
- 講師を招き食文化継承に関連した研修の実施や、会員が参加している「食サークル」での活動についてメンバー間で情報交換を行い、知識や技術の向上を図っています。

食や食文化の保護・継承のための工夫

- 料理教室では、作って食べるだけでなく、試食後に情報交換の場を作り、昔から伝え継がれてきた食文化について考える場を作っています。
- 先人が育んできた、地産地消、自給自足のスローフードの食文化が持続可能な「食」の在り方であると認識して、自己の生活に取り入れて継承できるよう工夫を行っています。



○ 【令和7年12月2日(火) ～ 12月8日(月)

サンサ右京（右京区役所） 1階「区民ロビー」

での展示の様子】

