

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6年11月7日(木)

～11月17日(日)

展示場所

滋賀県立図書館 2階「回廊」

※詳しくは近畿農政局ホームページをご覧ください。



近畿農政局「消費者の部屋」



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」として認定する取組を本年4月から開始しました。

認定したプログラムについて、パネル等の展示によりご紹介します。

期間：令和6年11月7日(木)～17日(日) 10時～18時
(休館日 11月11日(月)・12日(火)は除く)

場所：滋賀県立図書館 2階「回廊」

滋賀県大津市瀬田南大萱町1740-1

JR東海道本線(琵琶湖線)の「瀬田」駅下車。帝産バス「大学病院」行に乗車(約10分)、「文化ゾーン前」下車、徒歩5分。

【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
担当：千田、高橋
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
担当：森、勝田、赤阪
Tel.075-414-9024

農林水産省
近畿農政局

「関西 食の「わ」プロジェクト」始動！

近畿農政局では、伝統的な食文化の保護・継承の推進や
2025年大阪・関西万博の開催に合わせ

**関西ならではの食や食文化について
国内外へ広く伝える活動を募集中！**

申請された活動は第三者の審査を経て

「関西 食の「わ」プログラム」として認定し、

近畿農政局のHPやInstagram、展示会

「TEAM EXPO 2025」プログラムWebサイト等でご紹介いたします

【募集期間：令和6年4月1日～令和7年10月13日】

詳細はこちらから

Instagram

近畿農政局は大阪・関西万博の
「TEAM EXPO 2025」
プログラム/共創パートナーに
登録されています。

農林水産省
近畿農政局

関西 食の「わ」プログラム

募集中

募集
内容

関西の食材、伝統食、郷土料理、特産品、食文化を国内外へ発信する活動で、
募集の開始前から引き続いている活動や募集終了後も引き続き活動も含みます。

申請者
要件

近畿農政局管内(滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)で活動
している民間団体、企業、個人の皆さんが申請できます。また、複数の事業者
や団体等のグループも申請できます。

▼現在21件のプログラムを決定▼

越境ECで旅マエ・旅ナカ・旅アト消費をサポート	体験型食育イベント「近江米でおにぎり作り」	日野の伝統料理を伝え継ぐ	食と環境教育アドバイザー
第64回 西日本洋菓子コンテスト	和歌山県産を使って料理を作る。	「松花堂弁当」	茶畑カフェ
日本書道の形跡 1200年続く丹波産山茶のびとツツ	丹波の原産「丹波の原産」	ぼたん鍋 丹波の地、丹波産山菜で	和ランチサロン
高野豆腐・国産へ広める活動	和食文化継承プログラム	大阪府技術コンテスト	「大津のうなぎの食文化」PR キャンペーン

各認定プログラムの詳細はこちら

Webサイト Instagram

【お問い合わせ先】

近畿農政局 経営・事業支援部 食品企業課
電話番号：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

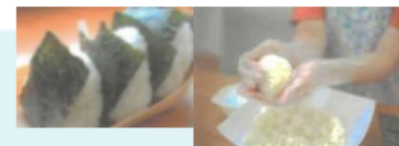


体験型食育イベント「近江米でおにぎり作り」

- 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 本格的な日本旅館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ち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、自社の大豆製品を国内外、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、安全な食品を保證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



TOPURO ベジタブル



新あさひ豆腐 うす切り



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れば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、人々は普段から湖魚や川魚を「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 ・ピエス・アーティスティック (アメ細工とショコラ)
 - ・学生 ピエスモンテ (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。

○【令和6年11月7日(木)～11月17日(日)】

滋賀県立図書館 2階「回廊」

での展示の様子】

