

# 第3回Create Japan ワーキンググループ

令和3年4月  
文化庁参事官（食文化担当）

# 文化政策部会食文化ワーキンググループの概要

## 文化審議会 文化政策部会食文化ワーキンググループの概要

- 文化庁の文化審議会文化政策部会において、食文化政策について検討するため、食文化ワーキンググループを設置し、令和2年9月から計5回開催。
- 令和3年3月30日、文化政策部会報告を経て、「今後の食文化振興の在り方について～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～」を取りまとめ。

### 【開催実績等】

#### 第1回：令和2年9月8日

- ・食文化をめぐる状況等について

#### 第2回：令和2年10月8日

- ・関係者ヒアリング  
(福井県小浜市、(株)GEN Japan)
- ・無形文化財及び無形の民俗文化財の指定について 等

#### 第3回：令和2年12月3日

- ・文化財保護に関する文化財分科会企画調査会の検討状況について
- ・食文化振興施策の方向性について 等

#### 第4回：令和3年1月15日

- ・報告書骨子（案）について

#### 第5回：令和3年3月8日

- ・報告書（案）について

## 食文化ワーキンググループ委員名簿

座長	太下 義之	同志社大学教授	(50音順・敬称略)
	河島 伸子	同志社大学教授	
座長代理	佐藤 洋一郎	京都府立大学文学部和食文化学科特別専任教授	
	竹内 由紀子	女子栄養大学准教授	
	中澤 弥子	長野県立大学健康発達学部食健康学科教授	
	松田 陽	東京大学准教授	
	宮田 繁幸	東京福祉大学留学生教育センター特任教授	
	村田 吉弘	株式会社菊の井代表取締役	

# 今後の食文化振興の在り方について ～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～【概要】

令和3年3月食文化WG



## 第1章 経緯と目的

### <食文化をめぐるこれまでの動き>

- 平成17年：**食育基本法**制定。我が国の**伝統ある優れた食文化に配意**。食文化の継承を推進。
- 平成25年：「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**。
- 平成29年：**文化芸術基本法**で国が振興を図る生活文化の例示として「**食文化**」が**明記**。
- 世界から日本の食文化に対する関心の高まり。
- 一方、生活様式の変化や、担い手不足等に加え、新型コロナウイルス感染症の影響も相まって、その**継承が危ぶまれる状況**。

### <本報告書の目的>

- 文化政策における食文化の**位置付けの明確化**、食文化の保存・継承の課題とその解決に向けた**基本方針等の整理**。
- **地域や国民一人ひとりによる食文化の継承の取組の促進**、**国や地方自治体による食文化振興施策の推進**。

※食に関する風俗慣習及び技術を「食文化」と位置付けて議論

## 第2章 文化政策における食文化の位置付け

- 各地の自然風土と調和し、健康に生きるための先人の知恵と経験の賜物。国民共有の財産として**未来に継承すべき伝統文化**の一つ。
- **身近な生活文化の一つ**であり、**自らの文化を認識するきっかけ**。我が国の多様な文化を表すもの。
- 国内はもとより海外との間でも**人と人との交流や絆を深める**ことに寄与。
- **地域活性化や我が国のブランド力向上にも資する**文化資源。  
⇒時代に応じ変容する食文化の特徴にも配慮しつつ**文化財としての保護（保存・活用）とその他の振興施策とをバランスよく進める**。

### 第3章 我が国の食文化の特徴と魅力

- 自然環境・社会環境の違いにより全国各地で極めて多様な食文化が発達。
- 自然の尊重など日本人の精神性を反映。 ○ 食への自然の表現、食材の持ち味の尊重。
- 栄養バランスの取れた健康的な食生活。 ○ 年中行事・通過儀礼とも密接な関係。
- 多様な器の存在と使い分け。
- 料理人により継承されてきた日本料理等の技術には、様々な創意工夫で季節感等を表現し感動を生み出す芸術性のある「わざ」も存在。
- 伝統的な食文化は、地域の食材を尊重し自然環境とも調和。
- 食文化の担い手は、家庭・地域住民から専門の料理人まで多様。
- 接遇やしつらえなど料理を取り巻く様々な要素が融合し、個々の文化の価値を高める側面も存在。  
地域の食文化の継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手など、担い手を支える関係者も多様。
- 他の伝統文化とも相互に影響。
- 海外、特にヨーロッパでは、日本の食に対して、健康的との評価や文化的背景に関心。  
日本各地の食文化にも強い関心。

※参考として、我が国の食文化の多様な文化的価値を末尾に例示

### 第4章 食文化振興の課題

- 1. 食文化に対する国民の認識**：国内では、食を文化として捉える意識が薄い。地域の食文化の価値に地元の人が気付いていないことが多い。
- 2. 継承活動**：基本となる家庭での食文化継承に課題。過疎化等により地域の食文化の担い手が不足。日本料理等の継承者の減少。
- 3. 文化財保護法に基づく保存・活用**：食文化が文化財保護法の対象になり得るとの認識が無い。文化財指定等に必要な学術的価値判断の基盤が未整備。芸術性については識者による評価が必要。
- 4. 国内外への発信**：観光や輸出促進につながる食のブランディング等に有用な食文化の価値付けが不十分。各地の食文化を国外を含む地域外に発信する取組が弱い。
- 5. 推進体制**：担い手間の連携、産学官の関係者を巻き込む取組が不十分。
- 6. 研究基盤の構築**：食文化を総合的に研究する体制が未成熟。調査記録へのアクセスが容易でない。研究者の発表・交流の場が少ない。

## 第5章 食文化振興の基本理念

### 1. 目指すべき姿

- 食文化が**我が国の誇る文化として国民に広く認識**される。
- 食に関する多様な習俗・技術が**文化財として適切に評価**され、保存・活用される。
- 国内**各地で特色ある食文化が継承**されるとともに、新たな食文化が創造される。
- **海外で我が国の食文化への評価が一層高まり**、日本の食・食文化の普及が進むとともに、食を目的とした訪日客が増加する。
- 料理だけでなく**食材、器、提供の場なども含め**て、包括的に食文化として**振興**される。
- 食文化**研究の基盤が構築**され、**学術的知見が集積・活用**される。

### 2. 基本方針

- **文化的価値の可視化**、食文化への「**気付き**」の提供
- 文化財保護法の活用(新たな**登録制度**※の活用) ※企画調査会で取りまとめ
- **地方自治体の取組促進**
- 食文化の**発信**と文化**交流**の推進
- 食文化振興と**地域活性化等との好循環**の形成
- 食文化に関する**調査研究**の推進
- **新しい生活様式、SDGs**（持続可能な開発目標）への対応

## 第5章 食文化振興の基本理念

### 3. 今後の具体的な振興方策

#### (1) 食文化の担い手等による取組

- **家庭**：家庭で受け継がれてきた**料理**、箸使い等の**食べ方・作法の継承**
- **地域**：幅広い関係者※とともに**郷土食等の継承**  
※料理人、継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手、NPO、DMO等
- **料理人団体等**：**技術**に関する**記録作成**、継承者の育成、出前授業等食育の取組
- **研究機関等**：**調査研究の推進・調査記録の集積（アーカイブ化）**、研究者間の連携・交流推進

#### (2) 地方自治体による取組

- **食育**の推進
- 地域の食文化の調査研究・その価値の可視化（**食文化ストーリーの構築**）・発信  
⇒ **地域住民の誇りの醸成**、観光への活用等地域活性化との好循環の形成
- 食関連施設等を活用した**学び・体験の機会・場**の提供（**食文化ミュージアム**）
- 文化財条例に基づく食文化の保存・活用
- 関係者の**連携体制**の構築

#### (3) 国による取組

- **食育**の推進
- 食文化への「**気付き**」の提供（情報発信、関係者の**顕彰**等）
- 文化財保護法に基づく無形文化財・無形の民俗文化財の**登録・指定の推進**
- 研究機関等と連携した**調査記録の集積（アーカイブ化）**への環境整備
- **産学官の交流**、**研究者間の連携**の促進
- **食文化ミュージアム**の情報集約・ネットワーク化による発信力強化
- 関係省庁等と連携した**海外への発信**、**文化交流**
- これらに加え**モデル事業**の推進により**地方自治体等の取組を支援**



## 【参考】我が国の食文化の多様な文化的価値（例示）

- 多様な食習俗・技術が存在し、捉え方次第でそれぞれ様々な文化的価値
- 地域住民など各地の食文化の担い手が、身近な食習俗・技術を「これも食文化だ」と気付き、その価値を掘り起こすきっかけにもなるよう多様な食文化の一部を例示

### 1. 歴史性に着目した捉え方

#### (1) 歴史性の特に高い伝統的な食文化

- 地域に根付いた伝統的な食習俗・技術（例：郷土食、発酵技術） ※地域の自然風土に調和して生きる知恵が凝縮
- 料理人等により継承されてきた伝統的な技術  
（例：懐石料理の供応、日本酒等の醸造） 等

#### (2) 明治期以降に受容、形成された食文化

- 和洋折衷など日本料理との融合（例：洋食、ラーメンの食習俗）
- 海外料理の受容とその技術の継承（例：フランス料理） 等

### 2. 継承の場に着目した捉え方

- 家庭の食文化（基礎的な食の知識・作法等の継承の場）

### 3. 世界の中での特異性に着目した捉え方

#### (1) 食材や調理法、提供方法等

- お弁当文化、うま味・だし文化、インスタント食文化 等

#### (2) 食器、調理器具、作法等

- 素材・形状など多様な器 ○作法 ○ことわざ 等

※保存・活用すべき食文化を限定的に列挙するものではない

# 令和2年度 食文化振興推進事業(普及啓発)の概要

- 令和2年4月、文化庁は、我が国の多様な食文化の継承・振興を推進するため、食文化担当の参事官を新設。
- 初年度の普及啓発事業においては、①今後の食文化発信の基盤となるポータルサイトを構築、②キックオフイベントとして「オンライン食文化シンポジウム」及び「お正月料理フォトコンテスト」を開催し、食文化振興の取組をスタートした。
- ポータルサイトに掲載した江戸時代の食文化を紹介するVR動画(日英2カ国語)は、再生回数1万回を超えた。

## オンライン食文化シンポジウム

開催日：令和3年2月13日(土) 14:00~15:30

### 「食文化あふれる国・日本」～日本人が育んだ食文化の魅力～

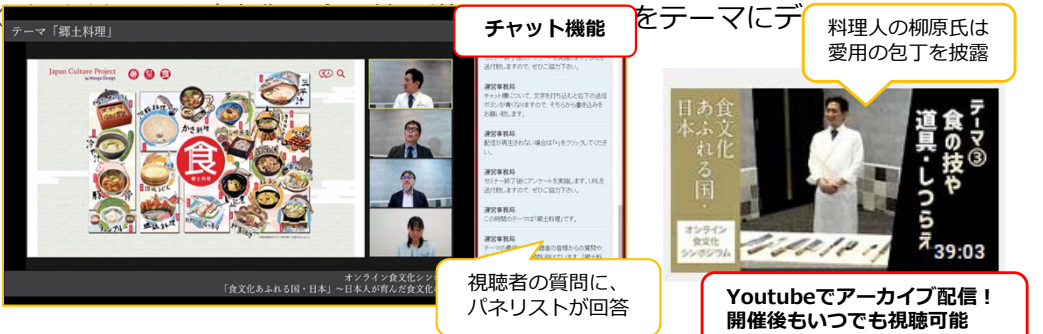
我が国の豊かな風土や歴史に根差した多様な食文化への理解を醸成し、その継承と振興、海外への発信等を推進するため、オンライン食文化シンポジウムを開催。

#### 【パネリスト】

植野 広生氏 (雑誌「dancyu」編集長) ※ファシリテーター  
 太下 義之氏 (同志社大学教授、文化庁食文化WG座長)  
 中澤 弥子氏 (長野県立大学教授)  
 柳原 尚之氏 (懐石近茶流嗣家、平成27年度文化庁文化交流使)



#### 【テーマ】



チャット機能をテーマに... 料理人の柳原氏は愛用の包丁を披露

視聴者の質問に、パネリストが回答

Youtubeでアーカイブ配信！開催後もいつでも視聴可能

(リアルタイムの配信画面)

#### 【結果・成果】

- 全国33都道府県・イタリアから約370名が参加(オンラインで視聴)
- 事後アンケートの実施によると、「以前より日本食・食文化に理解関心が高まった」との回答は93%。今後聞きたいテーマの上位3つは、①「日本の伝統的な食文化」、②「食文化による地域活性化」、③「食文化の海外発信」
- シンポジウム映像を授業で使いたいという要望(長野県立大学・栄養大学等)には、アーカイブ配信で対応

## 我が家のお正月料理フォトコンテスト

開催期間：令和2年12月21日(月)～令和3年1月22日(金)

身近な食文化について考え、学びきっかけづくりとして、日本人にとってなじみの深い年中行事であるお正月をテーマにした「我が家のお正月料理」フォトコンテストを開催。

#### 【実施手法】

Instagram内でお正月料理の写真と紹介メッセージを募集し、コンテストを開催。株式会社イオンから協賛を受け、入賞者への賞品を準備

#### 【結果】

国内から336件の投稿あり(イタリア・ドイツ等海外からの投稿も複数)

#### 入賞作品例



義父母と囲んでいた賑やかな「大きな」お正月の食卓。今は1人分ずつ重箱に詰めた「小さな」おせちを楽しんでいます。義母の味と、私の味。

今年はコロナでどこにも行けないし、雑煮で各地の味を味わおうと、元旦から9日間、毎日異なる地域の雑煮を作りました!



お正月は黒豆はもちろん、千葉県らしく落花生の甘煮もつくっています!

#### 【成果】

- 地域性豊かなお雑煮・おせちが多い一方で、コロナ下での一人用おせちや、大皿に盛りつけたおせちなど、現代家庭でのお正月料理をInstagram内で共有できた。  
(例) おせち写真のうち、重箱を使ったもの107件、重箱以外に盛り付けたもの60件
- Instagramを活用したため、海外からの投稿も可能となった。
- 協賛企業からも好評が得られ、食関連企業を巻き込んだ取組事例ができた



# 令和2年度 食文化振興推進事業(普及啓発)の概要

## 食文化ポータルサイト

日本の食文化の概要や、その魅力を紹介するVR動画、継承・振興活動の優良事例、研究機関・関係団体等のリンク等、食文化に関する情報を集約したプラットフォームとなるウェブサイトを、文化庁HP内に構築。

日本語・英語対応

【ウェブサイトコンテンツ概要】

①「日本の食文化とは」  
ウェブサイトへの導入として、日本の食文化の概要と本サイトの目的を紹介

②「360°VR動画」  
江戸時代の台所を例として、日本の食文化の魅力を伝える360°VR動画を掲載

③「日本の食文化を伝える5つのテーマ」  
「技」「伝統」「郷土料理」「季節」「器・しつらえ」の5つの視点から日本の食文化を紹介

④「食文化研究及び継承・振興活動事例」  
食文化研究や継承・振興活動の事例を掲載(京都市、新潟大学日本酒学センター、和食文化学会、NPO法人等。今後拡充予定)

⑤「NEWS」  
食文化関連の最新情報を掲載(随時更新)

⑥「関連リンク集」  
食文化振興に関連する団体や地方自治体のHPと連携(現在22団体)

【成果・課題】

- アクセス数は日・英版合わせて、**35,651回**(3月15日現在)
- 平均閲覧ページ数が、1.1とかなり低く、**今後のコンテンツの充実が課題**(次年度事業での拡充を検討中)
- 滞在時間では、日本語サイトでは「技」のページ、英語サイトでは「郷土料理」のページが長く、**国別の興味に合わせたサイト作りも今後のコンテンツ拡充の課題**

## VR動画

食や食文化にこれまであまり関心のなかった方々にも、日本の食文化に興味を持ち理解を深めてもらえるよう、江戸時代の四季の食文化をテーマとしたコンテンツを作成。

子どもたちや、外国の方にも、言葉だけでなく直感的に楽しんでもらえるよう、360°のバーチャルリアリティ映像を活用した。

日本語・英語対応



【VR見学会】江戸時代の台所—Time Travel Cooking...

【VR Tour】A kitchen in Edo period Time Travel Cooking...

PCの場合はカーソルを操作し360°回転可能



【映像概要】

主人公(視聴者)は、江戸時代にタイムトリップし、料理人のタクさん(京料理「木乃婦」三代目の高橋拓児氏が出演)や、江戸時代の住民から江戸の四季折々の食やそれにまつわる習慣を教わりながら、過去から続く日本の食文化を体験。(約11分)

- 【春】花見弁当
- 【夏】鰻の蒲焼き
- 【秋】重陽の節句の栗ご飯・菊酒・酒のあて
- 【冬】お正月のお雑煮



【成果・課題】

- 視聴回数は日・英版合わせて、**20,397回**(3月19日現在)
- 日本の食文化を紹介する体験型動画**として、今後も継続的に活用
- 子どもにも理解できる内容であるため、**食育での活用を検討**

# 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の概要

- 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、調査研究による文化的価値の明確化や文化的背景を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を支援し、モデル事例を形成。

## 食文化の継承・振興に向けた課題

自然や歴史の反映された食文化は我が国の文化遺産。

- しかしながら、国・地方を通じて食文化の文化財指定は進んでおらず、その文化的価値が不明確。
- 一方、コロナにより食文化を支える地域・食産業が打撃。

## 事業内容

通常国会で審議予定の文化財保護法の一部改正法案（食文化等の保存・活用に資する無形の文化財の登録制度の創設）を踏まえ、その活用を図るため、モデル事例を形成。

### ○実施主体

特色ある食文化や伝統的なわざの継承・振興に取り組む地方公共団体、協議会、民間団体等

### ○補助率 定額

#### 【保護継承】

- ・ シンポジウム等の開催
- ・ 食文化教育・体験の実施
- ・ 継承団体の育成
- ・ 食文化振興に取り組む者の顕彰

### ○補助対象となる取組

#### 【調査研究（文化的価値の明確化）】

- ・ 有識者検討会の開催
- ・ 文献調査、実地調査
- ・ 報告書・記録動画等の作成

※ 国及び自治体による文化財登録等に資する調査研究が対象

#### 【発信等】

- ・ 食文化の文化的価値を伝える食文化ストーリーの構築・発信等
- ・ 食関連施設等を活用した食文化の発信・体験 等

### ○主な要件

調査研究の結果を報告書に取りまとめるとともに、食文化の文化的背景を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」を作成

### 【事例① ○○地域の雑穀食】

#### [食文化の特徴]

急傾斜地で水利も悪い自然条件を背景に、そば米がゆ、きび・ひえ料理などの雑穀料理が伝統的に食されている。

※ 雑穀食は、かつては全国で見られたが、広域で継承されているのは全国的にも稀有



### 【事例② 懐石料理の技と習俗】

#### [食文化の特徴]

本膳料理・茶の湯に源を有するとされる伝統的な料理。創意工夫により季節感等を表現する調理技術にとどまらず、器・しつらいや接遇を含めたおもてなし文化として海外からも評価。

## 成果

無形の文化財の登録制度の普及

食文化の継承・住民の誇りの醸成

食文化を活かした観光等による地域活性化