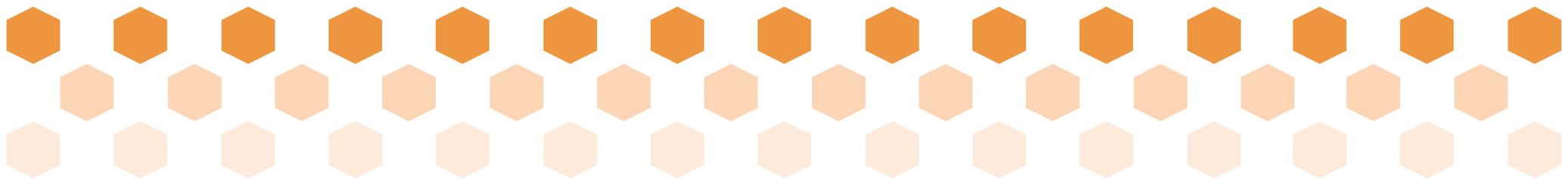


農林水産省における食文化発信の取組



平成30年5月
農林水産省

ユネスコ登録5周年を契機とした「日本の食」の展開

2013年 ユネスコ無形文化遺産への「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録

○海外における日本食レストラン数の増加

約5.5万店（2013）→ 約11.8万店（2017）

2 倍増

○農林水産物・食品の輸出額の増加

5,505億円（2013）→ 8,073億円（2017）

1.5 倍増

○インバウンド旅行者数、旅行消費額の増加

・旅行者数：1,036万人（2013）→ 2,869万人（2017）

・旅行消費額：

1兆4,167億円（うち飲食費2,904億円、食品等のお土産1,270億円）（2013）
→4兆4,161億円（うち飲食費8,856億円、食品等のお土産3,456億円）（2017）

3 倍増

○地方の多様な食への期待

訪日外国人が日本の地方旅行でしたいことは、「温泉・自然観光地訪問」に次いで、「郷土料理を食べる」。

○日本の人口減少

1億2,741万人（2013）→ 1億2,676万人（2017.8月）
（参考：9,700万人（2050年予測））

ユネスコ登録5周年
を契機に

2018年～

「日本の食」を
オールジャパン
で国内外に展開

2019年 ○ラグビーワールドカップ2019開催

（北海道、岩手、埼玉、東京、神奈川、静岡、愛知、大阪、兵庫、福岡、熊本、大分）

○日本の農林水産物・食品の輸出額 1兆円目標

2020年 ○2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会開催

（北海道、宮城、福島、埼玉、東京、千葉、神奈川、静岡）

○訪日外国人旅行者数4,000万人、旅行消費額8兆円目標

官民協働で「日本の食」を守り・つなぎ・ひろめる

① 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。
各地で地域に根ざした四季折々の多様な食材が用いられ、素材の
味わいを活かす調理・加工技術や調理道具が発達しています。



② 健康的な食生活を支える栄養バランス

栄養バランスが良く、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、
動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っ
ています。



③ 年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。
自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、
家族や地域の絆を深めてきました。



④ 自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や
器を利用するなど、自然の美しさや四季のうつろいを表現するこ
とも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

多様な「キーワード」をもつ「日本の食」。
こうした特徴が、「日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ
無形文化遺産に登録されています。

食によるインバウンド対応の推進

多様な食文化や食生活への対応など、飲食店等におけるインバウンド対応を促進するため、ガイドブックを作成し、冊子やウェブ上で公表・普及するとともに、全国でセミナーを開催し、飲食事業者等へ情報提供。

●ガイドブックについて

○H27年度
(28年3月発行)



インバウンド対応「基礎編」として、多様な食文化や食生活等について基本的な情報を掲載。

○H28年度
(29年3月発行)



インバウンド対応「応用編」として、食材等メニュー表記の工夫をはじめ、外食事業者の優良事例を中心に掲載。

○H29年度
(30年3月発行)



食を中心に地域が一体となったインバウンド対応に取り組んだ優良事例を中心に掲載。

●セミナーについて

○H27年度
参加者数合計：211人
開催数：7カ所（7回）
開催場所：三重、石川、香川、広島、長崎、北海道、宮城

○H28年度
参加者数合計：512人
開催数：5カ所（7回）
開催場所：東京、大阪、福岡、北海道、山梨

○H29年度
参加者数合計：506人
開催数：9カ所（9回）
開催場所：山形、新潟、熊本、大阪、埼玉、広島、三重、東京、北海道

みんなの力で「日本の食」を守る・つなぐ・ひろめる

次世代を担う子ども達

- ・次世代を担う子ども達を対象として、行事や郷土料理等食文化の普及のため、お絵かき、郷土料理の発表、豆運び競争等で和食王を目指す全国子ども和食王選手権を開催



「和食」と地域食文化継承推進事業
(情報発信事業)

子育て世代 若者世代

- ・子育て・若者世代、また、子育て世代に接する機会の多い行政栄養士等を対象として、和食文化への理解を深めるためのワークショップを開催



「和食」と地域食文化継承推進事業
(普及推進事業)

子ども達・若者世代 子育て世代・高齢者

- ・和食給食の普及や郷土料理教室をはじめとする食文化の継承のための活動など、自治体、企業等が各地域で取り組む食育活動を支援
- ・学校給食等での地産地消の推進のため、コーディネーターの派遣支援や優良事例表彰を実施



食料産業・6次産業化交付金
(地域での食育の推進)
日本の食消費拡大国民運動推進事業



輸出促進

日本産食材
サポーター店

料理講習会で海外
料理人に食文化普及

インバウンド喚起

いい にほんしょく 11月24日は「和食の日」

- 全国** ・(一社)和食文化国民会議は全国各地の小中学校における和食給食・食育の授業を実施。29年度の実施校は、全国6,000校を超えた(28年度は3,000校強)。

港区港南小学校では、和食会議村田副会長による食育授業の後、児童とともに、上月農林水産大臣政務官、伏木和食会議会長が和食給食を喫食。



- 企業** ・オリンピック・パラリンピック経済界協議会と和食会議の共催で、11月24日の「和食の日」を中心に月間を通じて、企業の事業所給食(昼食時)に和食メニューを提供。

