

# 日本の食文化の発信に係る 文化庁の取組



文化交流使による和食文化の紹介



食文化関係者の表彰



国民文化祭  
枕崎市 出汁実演



# 文化芸術立国の実現を加速する文化政策（答申） —「新・文化庁」を目指す機能強化と 2020年以降への遺産(レガシー)創出に向けた緊急提言—

## 文化庁の機能強化に向けた議論

- 「文化芸術の振興に関する基本的な方針－文化芸術資源で未来をつくる－（第4次基本方針）」（平成27年5月22日閣議決定）策定後の状況の変化や進展を踏まえて、近年生じている①文化庁の移転、②2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会を契機とした文化プログラムの推進による遺産（レガシー）の創出、という二つの課題を受け、「今後、文化政策をどのように機能強化すべきか」を軸に文化審議会において議論。（平成28年11月7日文化審議会答申）

## 食文化をはじめとした生活文化の振興

### 第1. 目指すべき姿

【文化政策の目指すべき姿】

#### ○ 新しい文化の創造

**食文化などの生活文化**、ポップカルチャー、科学技術や産業と結び付き日々生み出される文化も含め、新しい文化を創造する社会を目指すとともに、地域の文化芸術の魅力を高める。

### 第2. 政策展開や2020年以降の遺産（レガシー）創出の方向性

#### （4）食文化をはじめとした生活文化の振興

茶道、華道、書道などの衣食住に係る生活文化は、歴史や風土の中で受け継がれ、国民に広く日常的に親しまれてきたものであり、我が国の文化を語る上で不可欠なものとして、一層の振興を図ることが重要である。その中でも、「和食」は平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されている。我が国の食文化は、日本の伝統である和食や地域に根付く郷土料理などの**食文化**から、フランス料理、中華料理など日本に定着した諸外国の食文化に至るまで幅広い。**食文化は、諸外国の人が日本の文化に親しみを持つきっかけの一つとなっており、また、食材、食器等の様々な分野への波及が見込まれるなど、多様な文化とつながりが深いことから、とりわけその振興が求められる。**

# (参考1) 日本の食文化の発信に係る文化庁の取組

## 和食文化の次世代の継承 に向けた取組

- ◇ 伝統文化親子教室事業において、地域の伝統料理の体験活動等、和食文化の継承の取組を支援。
- ◇ 文化芸術による子供の育成事業において、食文化の専門家を小学校・中学校等へ派遣し、郷土料理に関する講話、調理実習などを実施。
- ◇ 食文化や茶道、華道などの「生活文化」の次世代への継承に向けた方策を検討するための実態調査を行う伝統的生活文化 調査研究事業を実施（H28年度郷土料理を調査中）。
- ◇ 文化芸術による地域活性化・国際発信推進事業において、伝統芸能と食事（料亭等）の組合せで国内外からの観光集客を図る取組やシンポジウム等を支援。
- ◇ 平成27年度「第30回国民文化祭・かごしま2015」において、「かつおと焼酎」食と文化の祭典等を実施。平成28年度も、「第31回国民文化祭あいち」において、「白しょうゆレシピコンテスト」を実施。
- ◇ 平成28年11月16日に文化庁主催シンポジウム「食文化を考える！」を実施。

## 和食文化の海外への普及 に向けた取組

- ◇ 芸術家・文化人を海外に派遣する「文化交流使」事業において、食文化関係者を「文化交流使」として派遣。

【H27年度】 柳原尚之（「近茶流嗣家 柳原料理教室」副主宰、料理研究家）  
ニュージーランド、ブラジル、アメリカ、カナダの4カ国において、  
和食に関する講義やデモンストレーション、実習等を実施

- ◇ ミラノ国際博覧会日本館において「和食文化」及びその継承の取組を映像と展示で紹介。（平成27年9月14,15日の2日間で来場者約2,500名。）

## 食文化関係者の地位向上 に向けた取組

- ◇ 文化活動に優れた成果を示し、我が国の文化の振興に貢献された個人・団体を表彰する「文化庁長官表彰」において食文化関係者を表彰。

【H26年度】 稲葉 正信（コンラッドホテル「風花」料理長）  
上地 勝也（Sushi Institute of America 校長）  
鈴木 直登（株式会社東京會館 和食総料理長）  
富澤 浩一（日本料理よし邑総支配人・総料理長）  
【H28年度】 宮崎英男（株式会社近鉄・都ホテルズ志摩観光ホテル料理顧問）

## (参考2) 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録等について

### 主な提案理由

○ 和食は、四季や地理的な多様性による「新鮮で多様な食材の使用」、 「自然の美しさを表した盛りつけ」などの特色を有しており、日本人が基礎としている「自然の尊重」という精神にのっとり、正月や田植、収穫祭のような年中行事と密接に関係し、家族や地域コミュニティのメンバーとの結びつきを強めるという社会的慣習であることから、「無形文化遺産の保護に関する条約」に定める「無形文化遺産」として提案したものの。

### 提案内容

○ 「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習として「和食」を提案

<内 容>

- ① 新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重
- ② 栄養バランスに優れた健康的な食生活
- ③ 自然の美しさや季節の移ろいの表現
- ④ 正月行事などの年中行事との密接な関わり

### 経 緯

平成23年 7月	「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」が発足 文化審議会において日本食文化の提案に関する審議開始
平成24年 2月	文化審議会において「和食」の提案を決定
平成24年 3月	「無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議」において政府として提案を決定
平成24年 3月	「和食；日本人の伝統的な食文化」としてユネスコへ提案書を提出
平成25年12月	ユネスコ政府間委員会において記載（登録）の決議
平成26年 7月	文部科学省・農林水産省・外務省が「ユネスコ無形文化遺産「和食」の保護・継承のための関係省庁連絡会議」を設置