

農林水産省 大臣官房 予算課契約班 御中

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部外食・食文化課 御中

【事業実施報告書】

令和6年度マーケットイン輸出事業ビジネス拡大支援委託事業
のうち訪日外国人対応による輸出推進連携支援業
(食文化の多角的な価値の整理・情報発信及び
食文化コンテンツ関連の人材の高度化)

令和7年3月10日(月)

株式会社ぐるなび

I. 事業概要

I. 事業概要

1. 事業目的

全国各地で古くから存在している地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた食品（以下、「伝統食」という）およびそれを活用した日本独自の食文化は、近年、世界から注目され、日本の食文化を目的に訪れる人も急増している。ただ、現時点において日本の伝統食に関する情報は集約されておらず、総論的に活用できない状況にある。また、食の多様性や家庭環境の変化等が進む中、和食は「手間がかかり、面倒」という意見もあり、その敷居の高さゆえ、国内における和食文化の存在感は薄れつつあり、次世代への和食文化の保護・継承が課題になっている。

そうした現状を踏まえ、本事業では、伝統食に関する情報を一元的・体系的に整理し、内外にわかりやすく情報発信するとともに、次世代を担う子供たちや食生活の改善意識の高まりやすい子育て世代に対して和食文化の普及活動を行う中核的人材を育成するための研修会を実施することで、和食文化継承の機運の醸成を図り、次世代へ和食文化を継承し、食文化の認知拡大を目指した。

I. 事業概要

2. 和食文化における課題の認識(背景)

(1) 国内の食を取り巻く生活(環境、習慣、価値観)の変化

国内の消費者の生活習慣が変化し、多様化が進むにつれ、次第に和食文化の継承は難しくなりつつある。消費者の食の3大志向である「健康志向」、「簡便化志向」、「経済性志向」の中でも、近年、特に「簡便化志向」は全年代で増加し、「手間がかかる」というイメージが伴う和食を避ける傾向が見られる。

また、令和元年度の食文化の継承状況の調査では、郷土料理の作り方について「教わったり、受け継いだことがある」と答えた割合は17.1%で、「教えたり、伝えたりしている」と答えた割合は9.4%であった。核家族化、一人世帯や共働き世帯の増加など、食文化継承の機会が失われつつあるといえる。

一方、SDGsやワークライフバランスの概念が浸透し、丁寧な暮らし方を志向する人たちが増えているのも事実で、そうした人たちに和食文化の持つ本質的な価値を伝え、和食を通して持続可能な暮らしの実践を促していくチャンスを迎えている。

(2) 今後の食文化継承を広げていく新たな視点

これまでの食文化振興施策では、主なターゲットは、和食文化を受け継ぐべき子どもたちや、その親を含む子育て世代としてきたが、共働き世帯の増加や子どもたちの日常生活の多様化により、その成果が限定的になりつつある。また、これまで継承の場として学校が一定の役割を担ってきたが、教員や栄養士の業務負担増加も指摘される中、継承活動にも限界が生じ始めている。

実際に、効果を上げている食文化継承の現場では、学校関係者に過度に依存するのではなく、地域の生産者、料理人、食品製造事業者等、多様な関係者が互いに連携することで独自の食料システムが循環・機能しており、地域の食文化を盛り上げていることが多い。その点からも、地域における多様で裾野が広い関係者(料理人、料理研究家、食育活動に携わる者、地域独自の食材を使った食品関連事業者、生産者、農業女子など)が将来の食文化の担い手となるよう、関係者を増やす・裾野を広げていくという観点も重要と言える。

実際、ここ数年、SNS上で食文化の魅力や知見などを広く発信するインフルエンサーや、フリーランスとして料理教室を主催する料理研究家やフードコーディネーターも増えており、そうした人たちの影響力は大きく、食文化振興施策においても無視できなくなりつつある。いずれにしろ、従来のアプローチ方法に固執することなく、発信と連携の裾野を広げていくことが重要と思われる。

I. 事業概要

2. 和食文化における課題の認識(背景)

(3) 日本の食文化の本質を求め始めた外国人の急増

コロナ禍によって一時途絶えていた訪日外国人は、令和5年以降、以前にも増す勢いで増えており、令和6年には年間で3,600万人を超え、今後も増加傾向が見込まれる。その多くが「日本の食文化」を訪日動機にあげ、繰り返し訪れる人も増えている。

和食がユネスコ無形文化遺産に登録され、世界からの注目を集めた平成25年当時も、海外で和食ブームが湧き上がり、多くの外国人が和食を求めて日本を訪れた。しかし、近年の和食ブームでは、ただ「味わう」だけでなく、繰り返し和食を体験することで、おもてなしや作法も含めた「和食文化」の奥深さを評価し、もっと知りたいという人たちが確実に増えている。

実際に、日本企業による本格的な和食レストラン展開が広がっていることも、そのきっかけの一つになっている。また、訪日時に和食の魅力に触れ、日本で本格的な修練を積み、海外で和食レストランを起業する外国人も現れ始めており、今後は、本格的な和食文化が注目されるものと思われる。その意味において、海外における豊かな文化的背景に支えられた和食への評価はますます高まると思われる。

(4) 和食文化への二分化する評価のギャップを埋める工夫の重要性

国内において、和食を「自然を活かした健康的な食文化」「無駄の無い丁寧な食文化」とプラスに評価する人たちと、「手間がかかる」「堅苦しい」「古くさい」とマイナスに評価する人たちに二分化される。特に、ライフスタイルが変化・多様化する中では後者が増え、和食文化の継承の妨げになっているのが現状である。また、海外においても、観光資源としての和食を味わってみたいという層と、本格的な和食文化に触れ、深く学んでみたいという層の二分化が進んでいる。

和食を普及させていくためにも、こうした評価のギャップ、二分化を埋める工夫が重要と思われる。

一つは、和食に関する一元的かつ体系的な情報発信であり、文化的な背景や本質的な価値について、もっと身近に触れる機会を作り出すことが重要と思われる。もう一つは、和食を特別なものとして捉えるのではなく、昔から私たちの日常生活の中で培われてきた「身近な知恵・習慣」として体験できる、さまざまな機会を提供することが必要だと思われる。

I. 事業概要

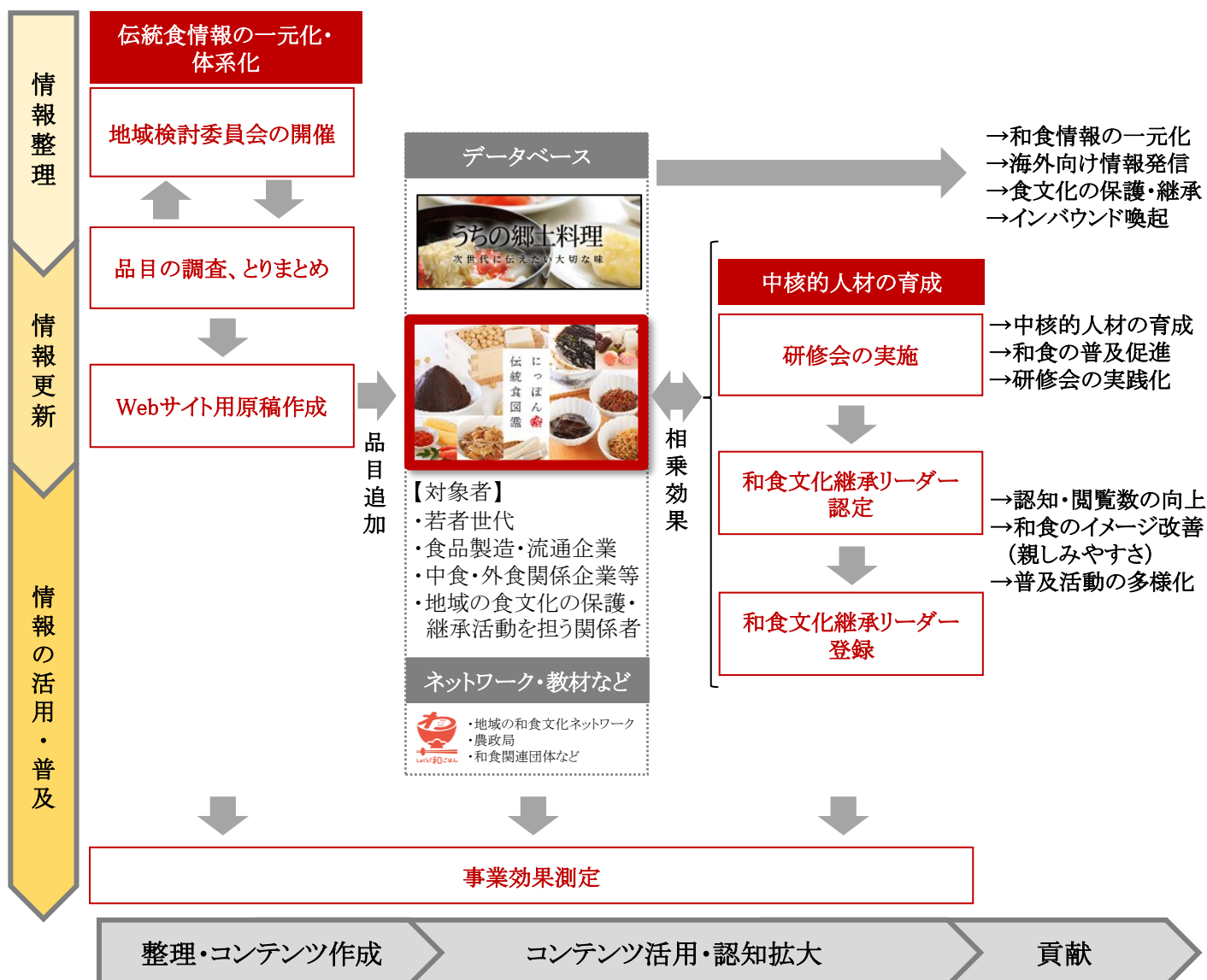
3. 事業の全体像

伝統食情報を一元化・体系化することで、和食文化を国内外に分かりやすく発信するとともに、次世代を担う子供たちや子育て世代に和食文化の普及活動を行う中核的人材の育成を推進していくことで、和食文化継承の機運を図り、次世代へ和食文化を継承することにより、食文化の保護・継承、日本の多様な食文化の認知拡大を図った。

伝統食情報(Webサイト)は、和食文化の普及に努める中核的人材にとっては、優れた学習コンテンツであり、それらを活用することで自らの活動の精度を高めていくことが可能になる。

また、中核的人材が体系化された伝統食情報を自らの活動に活用することで、コンテンツは磨かれ、和食へのイメージを今日に沿ったものにし、親しみの醸成に貢献することができた。結果、中核的人材の活動を通して、Webサイトの認知・閲覧数が向上し、認知が広がることにつながった。

2つの事業の連携は、中核的人材に活躍の機会を与えることにつながるため、今後、積極的な展開を検討することが望ましいと思われる。



I. 事業概要

4. 事業内容

(1) 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

①地域検討委員会の開催

令和6年度は、富山県にて地域検討委員会を開催した。富山県職員、大学等研究機関の研究者、伝統食に係る民間団体・民間企業の職員等、計6名で構成される地域検討委員会を開催し、品目の選定を行った。

- ・ 品目の選定(富山県を代表する伝統食20品目を選定)等
- ・ 普及方法の検討(伝統食及び『にっぽん伝統食図鑑』の普及・活用方法の検討を行う)等

②品目の調査、とりまとめ等

文献、各関係団体等から収集した情報を踏まえ調査し、原則全角800字程度で内容をまとめ、品目ごとに画像を原則1枚以上添付し、地域検討委員会等に確認を行った。さらに、伝統食の需要を高めるため、食べ方の紹介や、当該食品の購入につながるように工夫した導線の検討を行った。

③Web サイト掲載原稿の作成

上記で調査した内容を農林水産省Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」に掲載するための原稿を作成した。言語は日本語(主言語)及び英語とし、20品目のうち海外需要を考慮した5品目を英語表記とした。

また、農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」(以下『うちの郷土料理』という)と『にっぽん伝統食図鑑』が効果的に活用されるよう工夫の提案を行った。

(2) 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成

①研修会の開催

- A) 栄養士などを対象とし、子どもたち及びその保護者に和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するための研修会の実施。開催時期、研修方法(受講は無料、原則オンラインにて開催)等について企画・実施し、本年度は333名が受講した。
- B) 研修会の実施にあたっては、農林水産省から提供の研修テキストを用いて和食文化継承の必要性や和食文化の基本的な地域について学習する「基礎研修」を行うほか、研修テキストを用いて、実際に幼稚園や小学校等で和食文化を伝えるための手法について企画するワークショップ型の「実践研修」を行った。
また、幼稚園や小学校等の受講者の職場において、和食文化に関する保育、授業の展開等を実施させ、その結果をレポートとして提出させる「実地研修」を行った。
- C) 受講者の募集にあたっては、参加を希望する栄養士等の職場の理解が得られるように、地方公共団体、栄養士等を会員とする団体への周知を行った。

I. 事業概要

4. 事業内容

②理解度チェックの実施

研修内容や教材を踏まえた理解度チェック問題(設問55問)を使用し、基礎研修後に「gacco」サイトを活用して実施した。

③中核的な人材の認定・登録・管理

研修会及び理解度チェックを修了した受講生を、監督職員と協議の上、「和食文化継承リーダー」として認定・登録した。なお、「和食文化継承リーダー」には、「gacco」サイトを活用して234名に対して認定証を発行した。

また、「和食文化継承リーダー」の登録者リストは、農林水産省Webサイトにて公表されることを踏まえて作成した。受講者や「和食文化継承リーダー」に関する個人情報に関しては、個人情報保護に関する法律(平成15年法律第57号)の規定に留意して取得・管理等を行った。

(3) 事業効果策定

「伝統食情報の一元化・体系化事業」「和食の普及を行う中核的な人材の育成事業」それぞれの事業効果を把握する目標値を設定し、効果や改善点等について検証するため、アンケート調査を実施し分析を行った。

I. 事業概要

5. 事業のコンセプト

(1) 和食は単なる「日本食」のことではなく、我が国の自然や歴史、風習や習慣、伝統的な産業と深く密接した、まさに日本の文化そのものである。それ故に、現代においては敷居を高く感じたり、手間がかかるものと捉えたりして、和食そのものを避ける傾向が見られる。

本事業は、古くからある和食の情報を整理しつつ、今日の時代潮流やライフスタイルに合わせながら日常の一部として受け継いでいく習慣を育て、幅広い世代への普及・浸透を図った。そうした継承方法を模索し、和食の存在感を高めていくことを目指した。

(2) 本事業を通して、和食文化の基礎知識及び、その伝承方法を習得した、和食文化継承の担い手(中核的人材)の輪を広げることで和食の普及・継承を推進した。中核的人材によって次世代に和食を引き継ぐ子どもたちと、その親世代に和食の魅力を伝え、さらには学校関係者や、その地域で食に関わる生産者、飲食関係者、食品製造事業者、地域の料理研究家やフードコーディネーターなど、さまざまな活動に取り組んでいる人たちを巻き込み、複層的に和食の魅力や知識が広がり、受け継がれていくことを目指した。

6. 業務遂行方針の策定（指標）

伝統食品の情報の 一元的・体系的な整理	<ul style="list-style-type: none">・ 地域検討委員会の開催(1県)・ 20品目のWeb サイト掲載原稿の作成及び納品
和食文化の普及活動を行う 中核的な人材の育成	和食文化継承リーダー 200名以上の認定

7. 進捗管理

(1) 目標管理

本事業では、前述の事業目的、事業効果測定における指標及び目標値、並びに事業計画書等において定められた各目標に従い、管理・運営等を行った。

(2) 進捗管理

農林水産省担当職員と各課題および進捗等について、共有及び相談の上、事業を進めた。

I. 事業概要

6. 実施スケジュール

状況変化や必要に応じて、臨機応変にスケジュールの調整を行った。
また適時、担当職員様と定期打ち合わせやメール、電話などで事業進捗の報告を行った。

		令和6年				令和7年		
No	施策内容	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
1	実施計画の策定	○	●					
伝統食の情報の一元的・体系的な整理								
2	地域検討委員の選定		●					
3	地域検討委員会の準備及び開催			○	●			
4	品目の調査、とりまとめ (調査・執筆・画像作成等)				○	○	●	
5	Web サイト掲載原稿の作成、納品					○	●	
6	Webサイトの情報更新 ※農水省様							●
和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成								
7	研修会の開催準備 (講師アサイン、gaccoの設定等)		○	●				
8	研修会の周知			○	●			
9	研修会の開催(基礎研修)				●	●	●	
10	研修会の開催(実践研修)				●	●	●	
11	研修会の開催(実地研修)				●	●	●	
12	理解度チェックの実施				●	●	●	
13	中核的な人材の認定・登録・管理						○	●
事業効果測定、成果物の納品 ※令和7年3月10日(月)に納品完了								
14	事業効果測定						○	●
15	事業実施報告書の作成、チェック及び納品						○	●
16	制作コンテンツの納品							●

※ ○が準備、●が実行
※ 土日・祝祭日を除く、平日稼働を想定
※ 実施計画と合わせ、詳細スケジュールを作成し、担当職員様より計画に関する合意を得る

II. 事業実施内容

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(1) 情報整理における考え方

伝統食の情報の一元的・体系的な整理を行うため、令和4年度及び令和5年度事業で策定をした選定基準、品目の分類、翻訳対象品目の考え方等を軸に整理をし、地域検討委員会の開催及び、品目の調査・とりまとめを行った。

①伝統食の選定基準

以下の選定基準を踏まえ、品目の選定を行った。

1. 【必須項目】加工食品であること

食品表示基準の加工食品に該当すること。

2. 【必須項目】入手ができること

現在、市場にて流通している加工食品であること。国産消費拡大、食文化保護継承への貢献を念頭においた上で、現在入手可能な加工食品。なお、入手可能時期が限定的であっても可。

3. 【必須項目】地域性があること

土地の風土や歴史・風習の中で、又は、その土地で生まれ、個性を活かしながら独自の食材や製法に則り創意工夫され、地域に根ざした食品であること。

4. 【必須項目】伝統的な製法又は保存技術を用いていること

地域で実践されてきた伝統的な製法、又は保存技術(乾燥、発酵、塩蔵、くん製など)を用いた食品であること。現在は機械による大量生産が行われている食品であっても可。

5. 【必須項目】歴史性があること

世代を超えて受け継がれ、その土地で育まれ食されてきた食品であること。原則として、その地域で戦前より継承され、現存する食品とする。
(主として機械化による大量生産以前に生み出されたもの)
上記を満たさずとも、歴史的に残すべきと考えられる食品も可。

6. 【推奨項目】持続性(公共性)があること

地域の誇りや伝統的な文化としての保護継承への取組が確認できること。また地方自治体や関連団体が持続的な発展を支援する情報発信(Webサイトまたは冊子等)に継続的に努めていることが望ましい。

7. 【推奨項目】輸出可能であること

インバウンド、越境EC・輸出拡大を踏まえ、輸出可能な加工食品であること。

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

②分類

選定品目は以下分類の中に当てはめて、整理を行った。

No.	大分類	小分類	『にっぽん伝統食図鑑』 表記
1	農産	穀類・麺類・他(うどん、そば、乾麺、餅、麩 など)	穀類
2		豆類(豆腐、湯葉、納豆、醤油豆、餡、油揚げ類、凍り豆腐 など)	豆類加工品
3		野菜類・漬物(塩漬け、醤油漬け、味噌漬け(金婚漬け)、かす漬け、麴漬け、酢漬け、ぬか漬け、からし漬け(こなす漬けなど)、もろみ漬け、その他野菜類・漬物など)	漬物
4		調味料類・他(醤油、味噌、塩、食酢、みりん、砂糖、香辛料、油脂など)	醤油、味噌、その他調味料
5		その他・農産加工品(こんにゃく、おかず味噌など)	その他農産加工品
6	水産	乾製品(素干し、塩干し、煮干し、焼干しなど)	乾物
7		塩蔵品(魚類塩蔵品、魚卵塩蔵品、塩蔵クラゲなど)	塩漬け
8		調味加工品・つくだ煮(つくだ煮、儀助煮、甘露煮、みりん干し(さくら干し)、焼き加工品、でんぶ、魚味噌(フナ味噌、タイ味噌)、釜揚げ)など)	調味加工品
9		練り製品(かまぼこ、ちくわなど)	練り物
10		くん製品(サケくん製、トビウオくん製、なまり節、他くん製品など)	くん製品
11		水産発酵食品(塩辛、魚醤油、くさや、なれずし、ぬか漬け、酢漬け、醤油漬け(松前漬け)など)	水産発酵食品
12		節類(カツオ節、マグロ節、サバ節、その他の節類など)	節類
13		海藻製品(こんぶ加工品、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類など)	海藻製品
14		その他・水産加工品	その他水産加工品
15	畜産	畜産物、肉類	畜産加工品
16	その他	菓子類(生菓子、半生菓子、干菓子など)	菓子類
17		飲料(茶、甘酒など)	飲料

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

③英語表記をする品目の選定基準

インバウンド及び輸出拡大の観点から、海外へ情報発信をすべき品目の選定基準を踏まえ、英語表記をする品目の選定を行った。選定においては、委員の中でも特に富山県職員との連携をはかり、該当地域で注力する品目を確認の上で検討をすすめた。

英語表記をする品目の選定基準

- ・伝統食で使われる使用食材の輸出量が多い。
- ・海外(英語圏)マーケットで当該食品や食材の取り扱いがされている。
(インターネット上で購入が可能)
- ・地域推奨の品目であり、海外消費者に伝えたい品目。
(既にWebで翻訳し紹介している等)
- ・今後、輸出拡大につながる可能性が高い品目。

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(2) 地域検討委員会の開催

①開催概要

富山県で地域検討委員会を開催し、以下の目的や決議事項を踏まえて実施した。
令和4年度及び令和5年度の事業推進で得たノウハウや書類を利活用し、スムーズな運用を行うことができた。

実施目的	<ul style="list-style-type: none">最大20品目の伝統食の選定うち5品目以上の英訳対象品目の選定調査及び記録方法の策定と情報の収集伝統食の保護・継承並びに広報施策の議論
開催時期	令和6年12月25日（水） 13:00～15:30
開催地域、場所	開催地域／富山県 開催会場／富山県防災危機管理センター 6階会議室
地域検討委員の選出	地方自治体の職員、大学等研究機関の研究者、伝統食に係る民間団体・民間企業の職員等6名の地域検討委員を選出。 ※詳細については後述を参照
実施にあたってのポイント	資料作成から委員へのフォロー等円滑な運営を心掛けた。 a. 委員決定フロー 委員は富山県の推薦をもとに決定した。 また、委員長を委員のうちから1名選出し、地域検討委員会の取りまとめを行っていただいた。 b. 事業目的や実施内容の説明を行った。 c. 事前資料の作成 事業目的、実施内容に加えて、各段階における対応内容について詳細説明資料を準備し、各委員に周知を行った。

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

②富山県 地域検討委員会名簿

委員長	分野	氏名	所属	役職
○	大学等研究機関	しおはら つなえ	富山短期大学	名誉教授
		塩原 紘栄		
	民間団体	こうむら りょうじ	(公社)富山県栄養士会	会長
		甲村 亮二		
	民間企業	ごしま みつあき	富山県調理師会連合会	専務理事
		伍嶋 光明		
	民間企業	なかがわ よしひさ	(一社)富山県食品産業協会	理事・ 事務局長
		中川 義久		
	民間団体	たちかわ けいこ	富山県食生活改善推進連絡協議会	会長
		舘川 敬子		
	地方自治体	ばん よしひと	富山県農林水産部市場戦略推進課	課長
		伴 義人		

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

③富山県 地域検討委員会の議事次第

◆議事次第

- ・ 事業の概要説明、決議事項の説明
- ・ 伝統食の品目選定（最大20品目）
- ・ 伝統食の品目の写真、レシピ提供協力のお伺い ※確認担当者の決定
- ・ 英訳対象品目の決定（対象5品目以上）

◆プログラム

No.	プログラム項目	所要 時間 (分)	概要
1	開会の辞	10	<ul style="list-style-type: none">・ 農林水産省様ご挨拶・ 地域検討委員ご紹介
2	概要説明 議事次第の確認	5	事業概要及び議事次第の説明
3	伝統食の選定 ①	45	<ul style="list-style-type: none">・ 伝統食の選定基準の説明・ 事前アンケート結果の発表・ 最大20品目の伝統食を検討、選定
	休憩	5	
4	伝統食の選定 ②	55	<ul style="list-style-type: none">・ 最大20品目の伝統食を検討、選定・ 確認担当の割り振り
5	調査・記録における 確認	20	<ul style="list-style-type: none">・ 記録生成の元となるレシピや参照文献や 著作提供者のご推薦・ 英訳対象の候補の選定
6	総括	10	<ul style="list-style-type: none">・ 決定事項のすり合わせ・ 地域検討委員会後の流れの説明
7	閉会・簡易アンケート	-	事務連絡（アンケート・精算について）

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

④富山県 地域検討委員会の開催結果

令和6年度マーケットイン輸出ビジネス拡大支援委託事業のうち 訪日外国人対応による輸出促進連携支援事業 富山県 地域検討委員会 実施概要			
実施概要			
日時	令和6年12月25日(水)13時00分～15時30分	場所	富山県防災危機管理センター 6階会議室 ■オフライン開催 □オンライン開催
出席者			
委員長	塩原 紘栄(富山短期大学 名誉教授)	地方公共団体	・表野 元保(富山県農林水産部市場戦略推進課 消費・販路拡大係 係長) ・小倉 千佳(富山県農林水産部市場戦略推進課 消費・販路拡大係 主任)
委員	・甲村 亮二((公社)富山県栄養士会 会長) ・伍嶋 光明(富山県調理師会連合会 専務理事) ・舘川 敬子(富山県食生活改善推進連絡協議会 会長) ・中川 義久((一社)富山県食品産業協会 理事・事務局長) ・伴 義人(富山県農林水産部市場戦略推進課 課長)	農林水産省	・牧之瀬 泰志(新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室 室長) ・鮫島 悠甫 (新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室 和食保護企画係長) ・向川 栞(新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室 和食保護推進係) ※オンライン
		農政局	・中澤 千栄(経営・事業支援部食品企業課 地域食品・連携専門官) ・石間 弘美(経営・事業支援部食品企業課 業務推進専門官)
		事務局	・鈴木 信司 ・野原 愛子 ・石原 秀恭
実施に関する特記事項	なし		
議事録名	【議事録】富山県 地域検討委員会_250207		
決議事項等(抜粋)			
品目選定における特記事項	候補となる44品目から協議の結果、20品目(翻訳対象となる5品目を含む)が選定された。	その他	なし
その他			
事後打ち合わせの実施	なし		

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

⑤富山県 決定事項(選定品目)

No.	品目名及び読み仮名	大分類	小分類	英訳対象	発酵食品
1	カブラズシ	水産	水産発酵食品	○	○
	かぶら寿し				
2	クロゾクリ	水産	水産発酵食品	○	○
	黒作り				
3	コブジメ	水産	海藻製品	○	
	昆布 ^メ				
4	トヤマホシガキ・アンボガキ	農産	その他農産加工品		
	富山干柿・あんぼ柿				
5	マスズシ	水産	水産発酵食品	○	○
	ます寿し				
6	トロロコンブ	水産	海藻製品		
	とろろ昆布				
7	オオカドソウメン	農産	穀類		
	大門素麺				
8	コブマキ	水産	海藻製品	○	
	昆布巻き				
9	サイクカマボコ	水産	練り物		
	細工かまぼこ				
10	ヒミノウドン	農産	穀類		
	氷見のうどん				
11	ブリダイコン	水産	その他水産加工品		
	ブリ大根				
12	ホタルイカノサクラニ	水産	その他水産加工品		
	ホタルイカの桜煮				
13	マキカマボコ	水産	練り物		
	巻きかまぼこ				
14	カンモチ/コオリモチ	農産	穀類		
	かんもち/こおりもち				
15	バイノニツケ	水産	その他水産加工品		
	バイの煮付け				
16	ミョウガズシ	農産	穀類		
	みょうが寿し				
17	ゲンゲノヒモノ	水産	乾物		
	ゲンゲの干物				
18	コメコウジミソ	農産	醤油、味噌、その他調味料		○
	米こうじ味噌				
19	シロエビノカキアゲ	水産	その他水産加工品		
	シロエビのかき揚げ				
20	スリミ	水産	練り物		
	すり身				

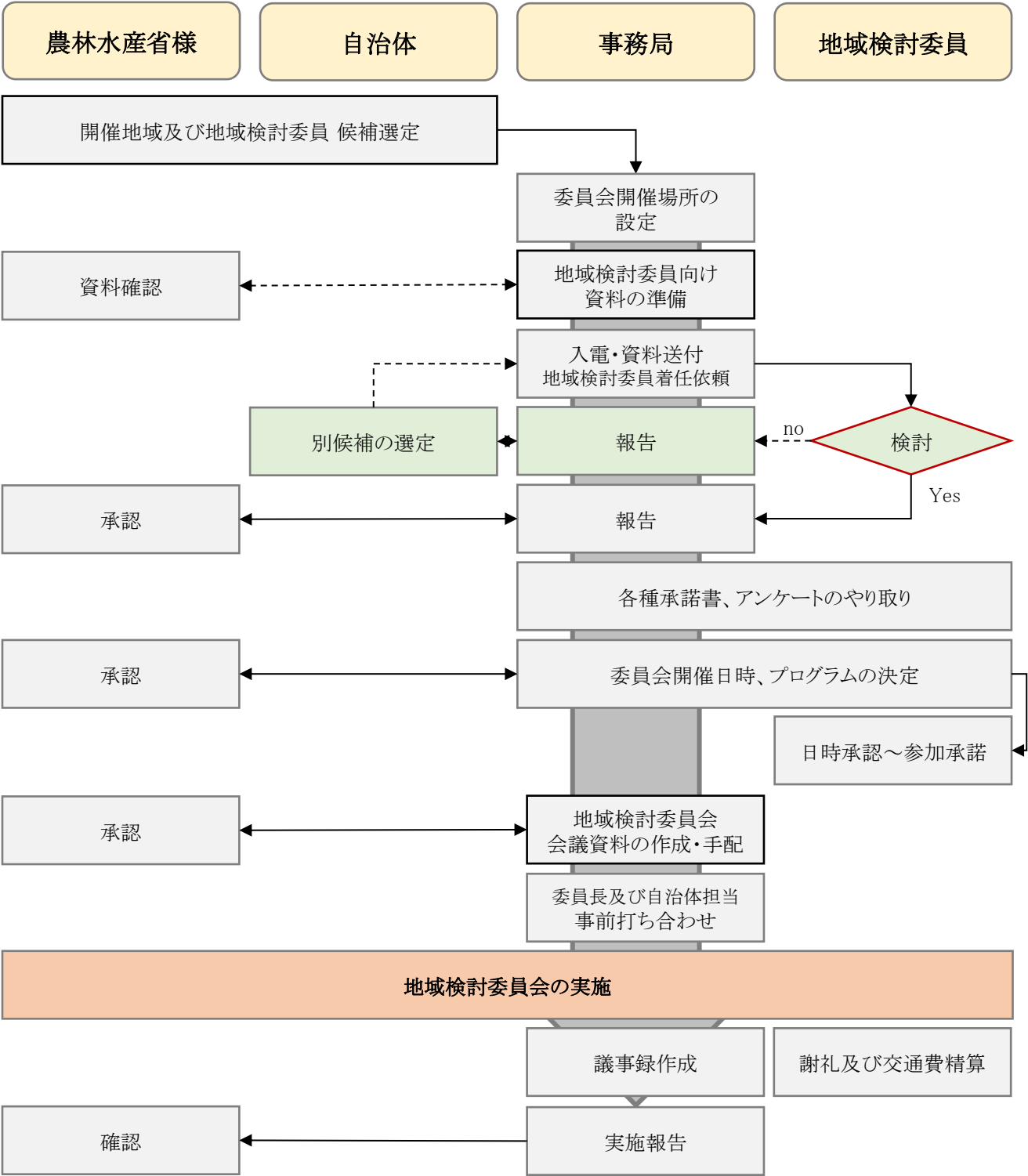
II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

⑥地域検討委員会開催までの流れ

地域検討委員会の開催及び終了後のケアまで、以下令和5年度事業で構築したフローをベースに貴省と協議の上、地域検討委員会開催までの計画を立てた。

過去実績から地域検討委員の候補確定から、地域検討委員会の開催までおよそ2ヶ月程度を要するため、令和6年12月に開催した。



II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

⑦地域検討委員会の事前準備

地域検討委員会の運営を円滑に行うため、以下の事前準備を行った。

No.	項目	内容
1	委員長との 事前 打ち合わせ	オンラインで1時間程度の打ち合わせを行い、事業内容の説明や当日の進行方法、事前アンケート結果の確認等を実施。 <ul style="list-style-type: none">・ 事業の概要説明・ 決議事項の説明・ 事前アンケート結果についての意見・ 委員会当日の台本読み合わせ・ 事業の概要説明、決議事項の説明
2	各委員への 事前準備に 関する フォロー対応	地域検討委員の中には、『うちの郷土料理』の地域検討委員も経験している方も複数いるため、事前準備のうえ、全委員とリモート説明を実施し、スムーズに検討を行えるように工夫した。 ①伝統食の定義・分類のガイドラインを共有し、丁寧な説明を実施。 ②よくある質問の一覧を作成、各委員に事前アンケートとともに送付。 ③判断に迷う品目は、農林水産省様または事務局から回答。 実際には選定20品目のうち「かぶら寿し」「黒作り」「昆布ㄨ」「ます寿し」「ブリ大根」「バイの煮付け」「みょうが寿し」の7品目が『うちの郷土料理』と重複したが、事前の定義や分類の説明を行うことにより混乱することなくスムーズに検討を進めることができた。
3	委員長/委員 就任時 依頼資料	<ul style="list-style-type: none">・ 依頼書・承諾書・ 資料1_ 事業概要・ 資料2 _地域検討委員会 開催日程のご確認・ 資料3 _伝統食に係わる事前アンケート・ 資料4 _謝礼と交通費のお支払いに関するご案内
4	地域検討委員 会開催資料	<ul style="list-style-type: none">・ 開催通知・ 資料1 議事次第_名簿・ 資料2 地域検討委員会 選定基準等・ 資料3 伝統食に係る事前アンケート 集計結果

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

⑧品目の選定方法

事業の平準化や公平性を図るため、これまでの開催地域同様、地域検討委員への事前アンケート(推薦)による投票形式で行った。また決定後も情報の調査・とりまとめにあたり、必要な情報提供や内容の確認など、協力を頂けるよう調整を行った。

No.	項目	内容
1	選定品目の整理 資料作成	事務局で事前に推薦品目を記入する用紙(アンケート票)と、候補品目の参考となる資料を準備した。 ①本事業における伝統食の定義ならびに分類 ②他参考資料 ※関連団体へのヒアリングや文献等の調査によりリストアップした候補品目資料
2	事前アンケートの 実施	アンケート用紙と参考資料を各委員に事前に郵送し、各委員から、概ね10～20品程度(計44品目)を推挙いただいた。
3	委員長との事前 打ち合わせ	各委員からの推薦品目を集計し、委員長に共有した。事前打合せにて意見をいただき、当日の円滑な選定に生かした。
4	地域検討委員会 における選定	選定品目に対する調査票作成にあたっての各種情報について具体的な助言をいただいた。 ・ 推薦数3名以上 → 選定 ・ 推薦数2名 → 当日議論の上で異論なき場合選定 ・ 上記以外 → 当日議論(もしくは再投票)により選定
5	地域検討委員会 後の対応	調査票作成に当たって必要な情報をいただいた。また、完成した調査票の内容について、最終確認をお願いし、実施した。

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

⑨伝統食の選定において使用した各種ツール類

地域検討委員に伝統食選定の依頼を行うには、よりスムーズに実施いただけるよう、以下の各種ツール類を用意し、丁寧に事業の遂行を行った。

伝統的な加工食品（伝統食）に関する事前アンケート 1/2 敬啓

資料3

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

事前アンケート用紙

各委員に事前に郵送し、概ね10品前後を推奨いただき、事務局で全委員分を回収して集計を行った。

【富山県伝統食地域検討委員会/委員長持ち合わせ資料】事前アンケート集計一覧

資料3

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

委員長との事前打ち合わせ用紙

集計した品目リストをもとに委員長と事前打ち合わせを行い、重複した品目のとりまとめや、対象外となる品目、うちの郷土料理との重複品目の取り扱い方法を確認の上、ブラッシュアップを行った。

■伝統的な加工食品（伝統食）に係る事前アンケート 集計結果（富山県）

資料3

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

※ 回答者様へ
本アンケートは「伝統的な加工食品（伝統食）」の選定を目的として実施しています。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。回答いただいた情報は、本アンケートの結果に基づき、伝統的な加工食品（伝統食）の選定に活用させていただきます。

地域検討委員会における品目リスト

委員長打ち合わせを経てブラッシュアップした品目リストを使用し、地域検討委員会で20品目を確定した。品目名の他、推薦委員名、主な伝承地域、写真保持の有無、参考文献等をまとめ、分かりやすく提示した。

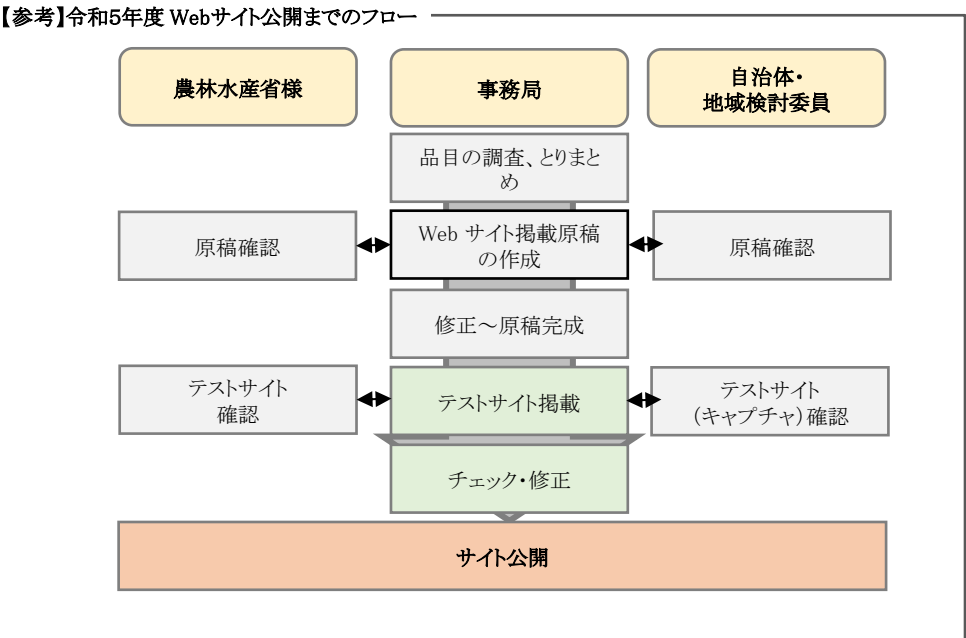
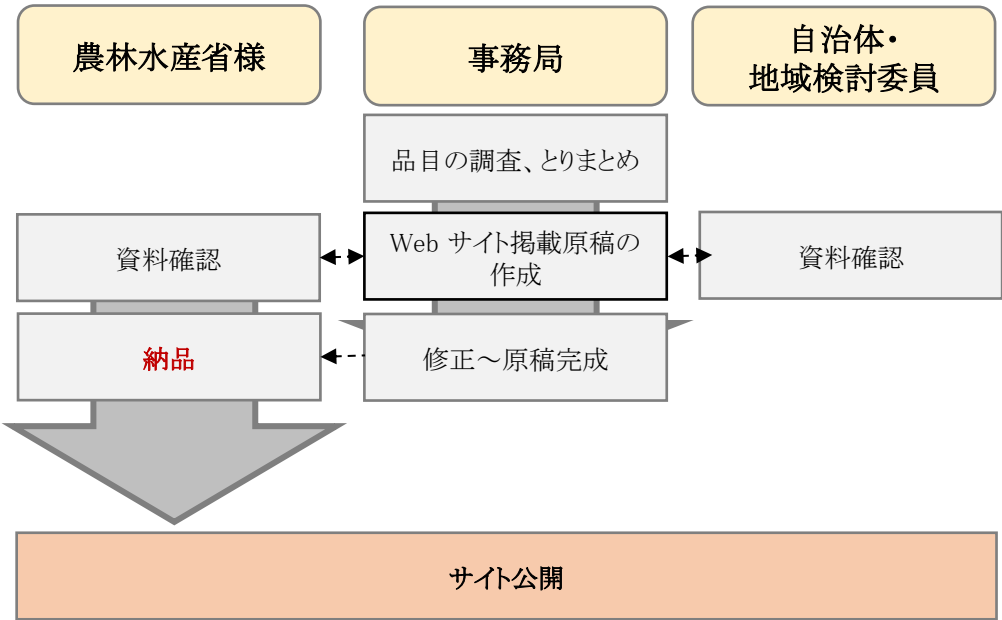
II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(3) 納品～Webサイト公開までの事務フロー

今年度よりWebサイトの管理、更新は貴省にて行うこととなったため、原則として調査票作成時に委員ほか関係者の確認を完了した上で事務局から貴省へ原稿を納品した。

令和6年度 Webサイト公開までのフロー



II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(4) 品目の調査、とりまとめ

『にっぽん伝統食図鑑』記載の項目やコンテンツに準じて、品目の調査及び取材(以下、「調査」と称する)、とりまとめを行った。

令和4年度及び令和5年度事業で得たノウハウを踏まえ、下記の方針を定めた上で、調査・記事や画像のアウトプットに至るまでの活動を行った。

①活動方針

伝統食の一般認知及び興味を深めるための情報精度とクオリティを意識し、推進する。

- ・ 地域検討委員会と連動し、信頼出来る情報元を調査し、正確な情報の収集を行う。
- ・ 全品目の調査資料の校閲、選定品目の翻訳等、クオリティを意識した体制を敷く。
- ・ 権利フリーの画像収集には時間がかかるため、品目画像はオリジナルで作成を行う。

②調査する活動概要

地域検討委員会で収集をした情報をプライオリティとし、観光協会や団体等、正確な情報が幅広く調査が出来るように対応を行った。

No.	項目	内容
1	活動時期	地域検討委員会の開催後
2	調査先	オフィシャル情報を取り扱う自治体、協会、団体を対象とする。 <ul style="list-style-type: none">・ 自治体や団体の掲載Webサイトや所持する文献・ 地域検討委員会で意見の出た取材先・ 新聞社(大手・地方紙)の掲載内容
3	調査内容	<ul style="list-style-type: none">・ 『にっぽん伝統食図鑑』で割り当てられた項目別に調査を行った。・ 『にっぽん伝統食図鑑』へ掲載可能な関連画像の有無、掲載にあたってのコピーライト情報の確認を行った。
4	調査方法	文献を参考にし、不足情報はオンライン等による取材も実施した。例)総務省2024年「家計調査」速報値など
5	その他	<ul style="list-style-type: none">・ 今回、特にイレギュラーな事例の発生はなかった。

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

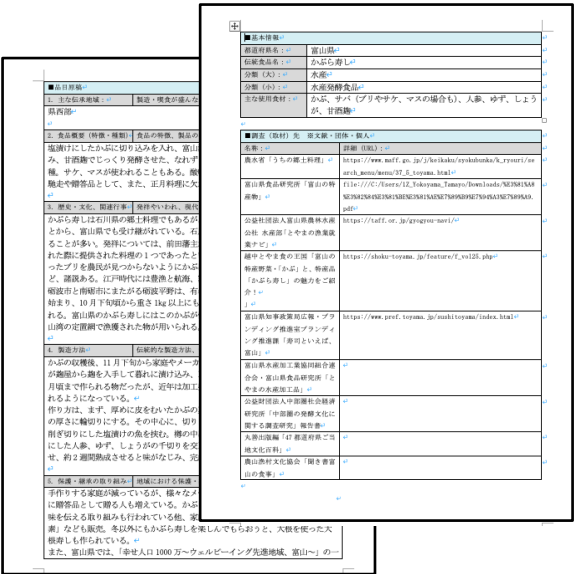
③情報のとりまとめ

各品目別に原則全角800字程度(※)でとりまとめた。
Wordファイルに情報をとりまとめ、校閲(誤字脱字チェック及び誰にでも分かりやすい表現になっているか確認)を行った。
※情報が収まりきらない可能性があるため原則800文字程度とした。

◆ 選定品目は下記項目に沿って情報をとりまとめ

項目	内容
分類	該当する伝統食分類を紹介
主な使用食材	該当品目に利用されている主な食材を紹介
画像	品目画像を紹介
食品概要(特徴・種類)	概要について紹介
主な伝承地域	該当地域内で、特に盛んに食されている地域を紹介
歴史、文化、関連行事	発祥やいわれ、現代に至るまでの食品文化の紹介
製造方法	伝承的に伝わる製造方法の紹介
保護・継承の取り組み	地域で保護・継承している取り組みの紹介
主な食べ方	地域における食し方や、料理への使われ方の紹介

Wordファイルへ情報をとりまとめる



情報のとりまとめが完了次第、地域検討委員をはじめ情報提供者(団体等)へ確認を行い、指摘箇所の修正を速やかに行った。

対応完了後、校閲をし、貴省と協議の上で対応完了するフローにて、活動を行った。

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

④画像の収集

全20品目を富山県が運営するアンテナショップ「いきいき富山館」や地元メーカーなどから入手し、カメラマンやフードコーディネーターをアサインの上で撮影を行い、権利フリーの解像度の高い画像の提供を行えるようにした。また、一部のサブ画像は地元のメーカーから許諾を得て、掲載することができた。

No.	項目	指定
1	収集数	20点 ※選定1品目あたり、1点以上の画像納品を行った。 ※撮りおろしをした画像は貴省へ権利が帰属するよう調整済み。 ※許諾収集時に原則フリーダウンロードが可能となるよう交渉済み。
2	撮影対応	<ul style="list-style-type: none">食材はアンテナショップ「いきいき富山館」や地元メーカーなどから入手。都内スタジオで撮影を実施。特定企業等の宣伝に見えないようパッケージをはがして撮影をする等の配慮を行った。
3	クリエイティブ作成時のポイント	<ul style="list-style-type: none">一見すると昨今の食生活では珍しい食材や馴染みのない品目が多いため、画像を見ただけで、興味や関心を持ってもらえるよう食材の特徴や魅力をストレートに伝わるよう心がけた。品目が選定された地域での調理や食べ方など、文化的背景を損なわない調理・スタイリングを心がけた
4	納品画像の仕様	データ形式／.jpg もしくは .png 容量／1MB 以内 ピクセル／原則的に横型、短辺700px以上 解像度／96dpi 以上

◆ 今回撮影したオリジナル画像例



ます寿し



とろろ昆布



大門素麺



細工たまご



グリ大根



ホタルイカの桜煮

II. 事業実施内容

1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(5) Web サイト掲載原稿の作成

Web サイト「にっぽん伝統食図鑑」に掲載するため、以下について作成・納品を行った。

- 原稿(日本語／20品目)
- 原稿(英語／5品目)
- 品目一覧(日本語、英語)
- 都道府県TOPページ原稿(日本語、英語)
- 品目写真(20品目)
- 地域検討委員会委員リスト



II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(1) 事業方針と概要

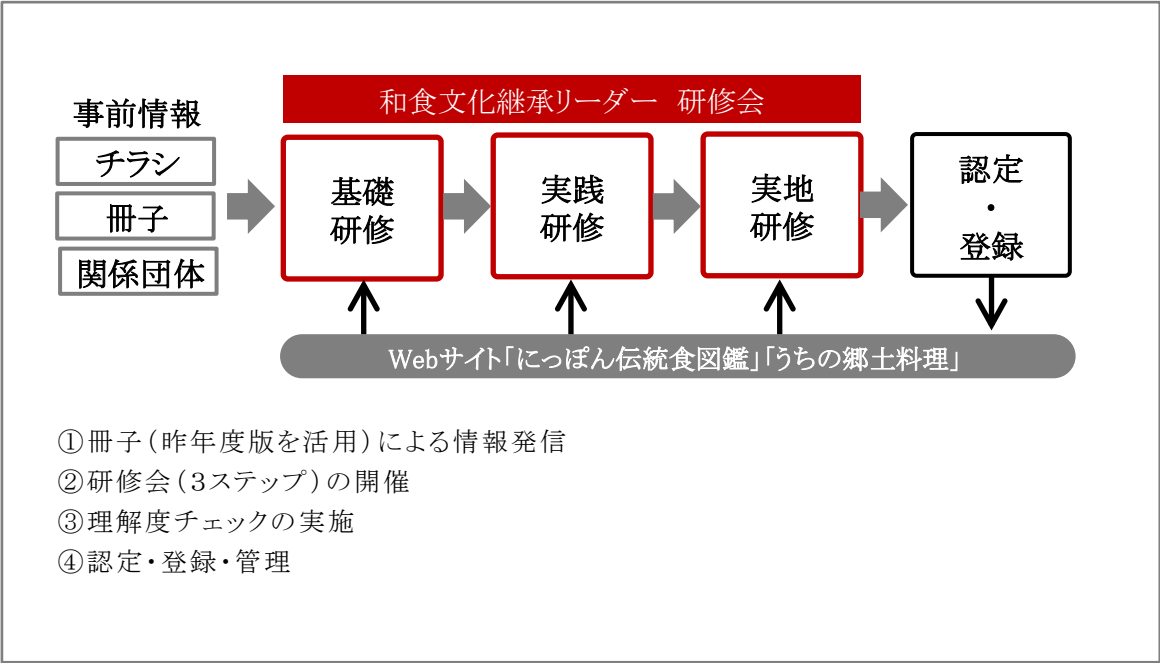
子どもたちや子育て世代へ「和食」を伝えていくにあたり、中核的な人材である和食文化継承リーダーが、和食文化継承の知識・実践事例を習得することを目的とした「和食文化継承リーダー研修」を実施した。昨年度に引き続き、「基礎研修」「実践研修」「実地研修」の3つのステップで効率的・効果的に学べる環境を整えた。

実践研修では、様々な実践事例を学び、職種、地域を超えて実施することにより、和食文化継承活動の知見を広げ、ネットワークを構築する体制強化に努めた。

和食の基礎的な知識を正しく習得することから、その知識を使って次世代の子どもたちに和食への興味を育てる実践的な学習プログラムを、自ら企画・展開できるまでの総合能力を培っていくことを目指した。

また、習得した知識や能力を発揮し、和食文化継承リーダーとしてのやりがいや達成感を感じられるよう多様な活動の機会を用意した。

◆ 実施概要



II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(2) 事前情報の発信及び周知

① 冊子

和食文化継承リーダー研修の受講を志す人材を募るため、研修会を中心とした育成プログラムの紹介を、昨年作成した冊子「つむがれる和食の未来」を使って行った。

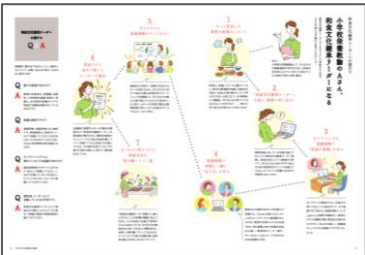
基本的には流用とし、前年度版との混同を防ぎ、本年度の正しい情報を発信するために一部改修を加えた。

※冊子「つむがれる和食の未来」(16ページ)

※内容及びデザインは一部を除いて流用とする。訂正箇所は以下の2点とする。



表紙



8～9P

【修正】今期、実施しない交流会を削除



2～3P



10～11P



4～5P



12～13P



6～7P



14～15P

【修正】研修日程を本年度計画に合わせて修正
前年度と混同しないようベースカラーを変更

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

和食文化継承リーダー研修の募集について、昨年同様のチラシを一部修正した。

裏面

Step 1

基礎研修の講座内容

(約10分×全12回)

●いつでも都合のよい時に参加可。
●専用のテキストを使用。
●1回ごとに理解度チェックテストを実施。

Introduction 「食文化」ともって食文化	
第1回	①和食文化が世界に広がる文化 ②和食文化を守りつづける
Chapter 暮らしの中に残った「和食」	
第2回	①食の多岐多岐の楽しみ ②季節を楽しむ
第3回	①おもてなしの心と食文化 ②伝統的食文化の発展
Chapter 暮らしを豊かにする「和食」	
第4回	①食器とともに食を楽しむ ②食器に響き合った料理、和食
第5回	①食材の持ち手を知る工夫 ②和食の発展
第6回	①地域性のある調味料や食材
第7回	①健康で豊かな食文化の発展に向けて
Chapter 暮らしを彩る「和食」	
第8回	①和食文化の発展 ②年中行事と「和食」
第9回	①「和食」の発展を楽しむ ②和食の発展と食文化への貢献は和食
第10回	①地域に伝わる食文化
第11回	①世界で食文化を語る和食の発展、食文化
第12回	①「和食」が世界を変えるための力

Step 2

実践研修の日程・講師

(約3時間40分×全1回)

●以下の日程のうちいずれか1日に参加。
●講師をお申し込み。
●お申し込みを必ず参加できない場合は返金可。

「和食文化の発展を促す、次世代への継承手段について学ぶ」	
12月21日(土)	12:30～14:10 基本完成 食文化の発展に貢献する
1月19日(土)	12:30～14:10 修了完成 和食の発展を促す手段について学ぶ
2月1日(土)	12:30～14:10 修了完成 和食の発展を促す手段について学ぶ
2月9日(土)	17:30～21:10 基本完成 食文化の発展に貢献する

和食文化 継承カード 研修

お申し込みは下記URLまたはQRコードから
URL: <https://ouchide.washoku.net/gp/training/application/>
お問い合わせ先: 株式会社くらげ 和食文化継承カード研修 事務局
MAIL: washoku-kanshu@mail.gnps.jp



和食文化 継承カード 研修

お申し込みは下記URLまたはQRコードから
URL: <https://ouchide.washoku.net/gp/training/application/>
お問い合わせ先: 株式会社くらげ 和食文化継承カード研修 事務局
MAIL: washoku-kanshu@mail.gnps.jp



和食文化 継承カード 研修

お申し込みは下記URLまたはQRコードから
URL: <https://ouchide.washoku.net/gp/training/application/>
お問い合わせ先: 株式会社くらげ 和食文化継承カード研修 事務局
MAIL: washoku-kanshu@mail.gnps.jp



和食文化 継承カード 研修

お申し込みは下記URLまたはQRコードから
URL: <https://ouchide.washoku.net/gp/training/application/>
お問い合わせ先: 株式会社くらげ 和食文化継承カード研修 事務局
MAIL: washoku-kanshu@mail.gnps.jp



30

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

③周知活動

和食文化継承リーダー研修の募集は、以下の通り行った。募集人数の上限を設定することから、募集開始日の2週間前から周知活動を行った。

A) Webサイトの更新(農水省対応)

「お知らせ」ページを2回更新

- ① 本年度の和食文化継承リーダー研修の開催決定の連絡
- ② 本年度の和食文化継承リーダー研修の募集開始案内
(チラシの掲載や、申し込みフォームの開設も同時に行う)

B) その他の周知先

関係団体等への周知活動を行った

No.	周知団体	備考
1	文部科学省	※農水省様ご対応
2	和食文化国民会議	※農水省様ご対応
3	地域の和食文化ネットワーク	※農水省様ご対応
4	Let's！和ごはんプロジェクト	※農水省様ご対応
5	公益財団法人日本栄養士会	



公益社団法人
日本栄養士会

日本栄養士会とは

研修会

栄養ケア・ステーション

災害支援

キャリアアップ

栄養政策・制度

出版物・資料

学生のみなさんへ

転職・再就職ガイド

企業・団体の皆さまへ

全日本栄養士大会

栄養の図

Japan Nutrition Action

ENGLISH



読む栄養補給 ニュース

Home > 栄養業界ニュース > 【農林水産省】「2024年度和食文化継承リーダー人材育成研修」の受講者を募集

【農林水産省】「2024年度和食文化継承リーダー人材育成研修」の受講者を募集

2024/12/11

×

ポスト

いいね!

シェアする

ニュースのポイント

- 和食文化を伝える人材を全国に育成することを目的に開催
- 対象者は、管理栄養士・栄養士、幼稚園・保育所等の教諭・保育士や小学校の教諭・栄養教諭・学校栄養職員等
- 募集期間は2025年1月20日（月）まで

詳細を見る

全ての栄養業界ニュース一覧を見る

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(3) 研修会の開催

栄養士等を対象として、子どもたち及びその保護者に和食文化の普及活動を行うことのできる、中核的かつ常に向上心を持ち行動できる人材を育成するための研修会を実施した。

① 研修会の開催概要

No.	項目	内容
1	開催目的・方針	<ul style="list-style-type: none">・和食文化継承リーダーとして必要な和食に関する正しい知識を身につけ、活動の土台を作る。・和食文化継承リーダーとして重要な役割である発信力を高めるため、具体的な方法やノウハウの習得を目指す。・実際に身につけた和食に関する知識と発信するスキルを使って、実践的なトレーニングを通して完成度を高めていく。・今後、和食文化継承リーダーとして意欲的かつ自主的に学び、活動していくため、プログラムを通して受講者のモチベーション喚起を図る。
2	開催概要	<p>講座構成／基礎研修、実践研修、実地研修の3段階 (認定には全研修の受講が必要)</p> <p>開催時期／【基礎研修】 2024年11月27日～2025年1月20日 【実践研修】 2024年12月21日～2025年2月8日 【実地研修】 2025年2月25日(レポート提出期限)</p> <p>対象エリア／全国</p> <p>募集人数／270名</p> <p>※農業女子の優先枠(30名)を別枠として設定。</p> <p>※途中離脱者(認定率67%を想定)を考慮し上限を270名に設定した。</p> <p>受講環境／オンデマンド講座(オンライン)</p> <p>テキスト／農林水産省 指定のテキスト</p> <p>「次世代につなぐ和食文化」</p> <p>※農林水産省と協議の上、提供いただいた研修テキスト、資料を使用した。</p> <p>システム／gacco</p>

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

②研修会の講師

昨年度までの担当講師は、参加者からの評価もよく、また講義の進め方も修練していることから、今期も継続する方向で検討し、以下の3名に講師を依頼した。

露久保 美夏(つゆくぼ みか) **担当／基礎研修プログラム**



東洋大学食環境科学部食環境科学科准教授。博士(学術)。専門は調理科学、食育。幼い頃から食べものと料理の作り方に興味をもち、調理科学にはまる。小学生を対象とした親子の食育プログラムや、科学実験講座を行い、テレビや講演会などでも幅広く活動している。一般社団法人和食文化国民会議調査・研究部会幹事。一般社団法人日本家政学会食文化研究部会委員。

藤本 勇二(ふじもと ゆうじ) **担当／実践研修プログラム**



武庫川女子大学教育学部 教育学科 教授。小学校教諭として地域の人に学ぶ食育を実践。文部科学省「食に関する指導の手引き」作成委員、「今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議」委員。「文部科学省環境教育指導資料作成」委員。「文化庁伝統文化親子教室事業に係る協力者会議」委員。主な著書に『学びを深める 食育ハンドブック』、など。問題解決とワークショップを基にした食育の実践研究に取り組む「食育実践研究会」代表。

舘岡 真一(たておか しんいち) **担当／実践研修プログラム**



新潟県佐渡市出身。上越市立柿崎小学校教諭。「米の栽培と豚の飼育」「上越の御馳走」「妙高で受け継がれてきた味」など地域素材を活かし、教科と総合学習の関連を図った単元開発に取り組んでいる。身近にある“当たり前”を見つめ直し、その価値に気付いていける子どもの育成を目指す。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(4) 基礎研修の実施

①基礎研修の基本方針

- ・基礎講座では、これまでの全体構成及び内容を踏襲し、和食が受け継がれてきた文化的背景や根本的な価値を分かりやすく伝える内容とした。
- ・和食を取り巻く社会や時代の変化、コミュニケーションスタイルの進化も取り込み現実に即した講座を行うことでより効果的な人材育成を目指した。

【和食を取り巻く社会や時代の変化】

- 高まる和食文化への海外からの評価
- 今の日本が抱える食料問題や農業の課題
- SDGsとヘルシーライフへの意識の高まり 等

②基礎研修の開催概要

- ・ 実施目的
和食文化継承活動の重要性や和食文化の基本的な知識について学習する。
- ・ 実施期間
2024年11月27日～2025年1月20日（全12回／1回につき約10分）
- ・ 実施方法
アーカイブ視聴（株式会社NTTドコモ 研修システム「gacco」を使用）
- ・ 担当講師
東洋大学 食環境科学部食環境科学科 露久保 美夏 准教授
- ・ 実施カリキュラム
和食文化継承リーダー研修テキスト「次世代につなぐ和食文化」をベースにしたスライドを用いて、カリキュラムを作成した。

< 基礎研修テキスト及び動画（一部抜粋） >



II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

③基礎研修のプログラムテーマ

回数	講座名
1	はじめに ～Introduction 「和食」をもっと身近に～ ①和食文化が世界の文化に ②和食文化を守り、つなぐ
2	Chapter1 暮らしの中に根付く「和食」 ①豊かな自然の恵み ②季節を楽しむ
3	Chapter1 暮らしの中に根付く「和食」 ③おもてなしの心と食具文化 ④伝統的な作法や習慣
4	Chapter2 暮らしを豊かにする「和食」 ①自然とともにある暮らし ②自然に寄り添った料理、和食
5	Chapter2 暮らしを豊かにする「和食」 ③食材の持ち味を活かす工夫 ④和食の変遷
6	Chapter2 暮らしを豊かにする「和食」 ⑤地域性のある調味料や食材
7	Chapter2 暮らしを豊かにする「和食」 ⑥健康で豊かな食生活の実現に向けて
8	Chapter3 暮らしを彩る「和食」 ①和食文化の先進性 ②年中行事と「和食」
9	Chapter3 暮らしを彩る「和食」 ③「和食」の世界を楽しむ ④健康的な食生活への近道は和食
10	Chapter3 暮らしを彩る「和食」 ⑤地域に伝わる郷土料理
11	Chapter3 暮らしを彩る「和食」 ⑥世界で注目を集める日本の食・食文化
12	Chapter3 暮らしを彩る「和食」 ⑦「和食」から世界を変えるはじめ方

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(5) 実践研修の実施

①実践研修の基本方針

実際に受講者の勤務先などで和食文化を伝えるための実践的な方法について学ぶため、「和食文化の理解を深め、次世代への継承手法について学ぶ」というテーマでワークショップを実施した。

受講者による少人数のグループワークによる課題共有や講師による事例紹介を踏まえ、和食文化継承の手法の習得、実施計画の策定を行った。

②実践研修の開催概要

- 実施目的

具体的事例学習や複数の参加者同士による意見交換(ワークショップ)を通して、実際に保育所や小学校などで和食文化を伝えるための実践的な方法について学ぶ。

- 実施時期

2024年12月21日～2025年2月8日(計4回のうちの1回に参加／1回につき約3時間40分)

- 実施方法

オンライン講義 (Zoom使用)

- 担当講師 (交代制)

武庫川女子大学 幼児教育学科 藤本 勇二 教授
新潟県上越市立柿崎小学校 舘岡 真一 教諭

- サポーター

大阪府大阪市立吉野小学校 松井 香奈 教諭

- 講義実施方法

受講者による少人数のグループワークによる課題共有や講師による事例紹介を踏まえ、和食文化継承の手法の習得、実施計画の策定を行った。

▼ 研修日程

開催日		担当	開始時間	終了時間
12月21日	土	藤本先生	12:30	16:10
1月18日	土	舘岡先生	12:30	16:10
2月1日	土	舘岡先生	12:30	16:10
2月8日	土	藤本先生	17:30	21:10

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

③実践研修(講師／藤本勇二氏)のプログラム

テーマ:和食文化の理解を深め、次世代への継承手法について学ぶ			
分	プログラム	内容	担当
15	オリエンテーション	研修の説明、講師ご紹介	司会
15	グループワーク①	グループ内での自己紹介、役割分担決め、課題共有等	講師
25	事例紹介	実践事例をスライドでご紹介	講師
20	グループワーク②	ワークシート①②の作成	講師
10	休憩	—	司会
50	グループワーク③④	ワークシート③の作成『SDGsとのつながりを考える』	講師
15	発表の準備	約3分間で発表できるようグループ内交流・準備	講師
40	発表	各グループごとに発表(1グループ約3分程度)	司会
15	全体考察・講評	講師による今回の研修のまとめ	講師
5	レポート提出について	事務局より今後のスケジュール等の連絡	司会
—	終了	(出欠確認がまだの方は16:10までにご対応いただく)	司会

▼研修の様子



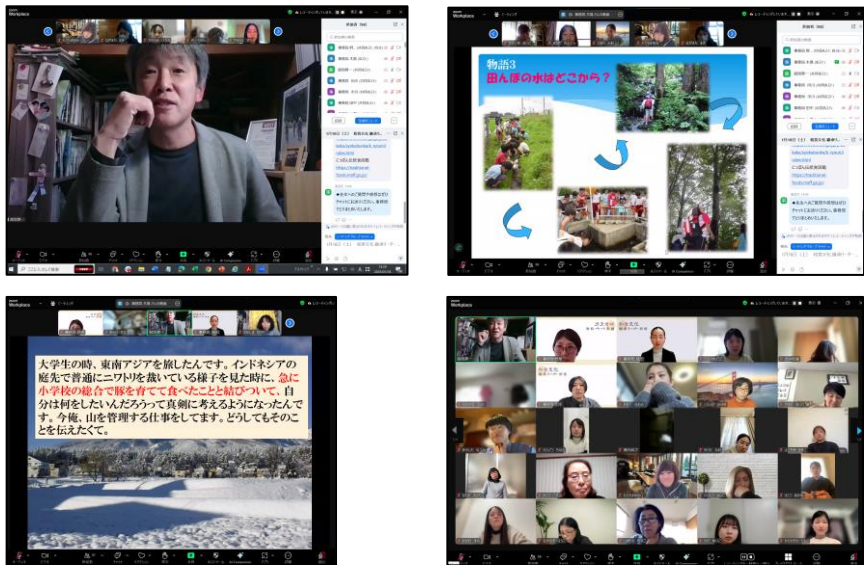
II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

④実践研修(講師／館岡真一氏)のプログラム

テーマ:和食文化の理解を深め、次世代への継承手法について学ぶ			
分	プログラム	内容	担当
15	オリエンテーション	研修の説明、講師ご紹介	司会
10	グループワーク①	グループ内での自己紹介、役割分担決め、課題共有等	講師
30	事例紹介①	実践事例をスライドでご紹介	講師
20	グループワーク②	ワークシート①②の作成	講師
10	休憩	—	司会
30	事例紹介②	実践事例をスライドでご紹介	講師
50	グループワーク③④	ワークシート③の作成『SDGsとのつながりを考える』	講師
5	発表の準備	約3分間で発表できるようグループ内交流・準備	講師
30	発表	各グループごとに発表（1グループ約3分程度）	司会
5	まとめ	講師による今回の研修のまとめ	講師
5	レポート提出について	事務局より今後のスケジュール等の連絡	司会
—	終了	（出欠確認がまだの方は16:10までにご対応いただく）	司会

▼研修の様子



II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

⑤実践研修への参加人数

開催日		申込数	参加数	参加率
第1回	12月21日(土)	60名	45名	75%
第2回	1月18日(土)	111名	86名	77.5%
第3回	2月1日(土)	97名	70名	72.2%
第4回	2月8日(土)	74名	53名	71.6%
合計		342名	254名	74.3%

⑥グループワーク(実践研修)時に使用した 課題シート

実践研修内でのグループワークの課題を正しく理解し、自らの考え方を整理し、アイデアを導き出すまでのステップを導いていく課題シート。このシートによって、グループワークがスムーズに進行し、意見が活発化した。

(記入に際しての参考)

実践研修シート

このシートは、和食文化継承リーダー研修の「実践研修」で使用するものです。
これまでの学習をもとに活動の企画案などを考えてみましょう。
(参考:ステップガイド P100)

① 調べてみよう! あなたの地域の和食文化

和食の要素には、地域の伝統的な生活様式や文化があり、多くの地元の食材や多様な調理方法でつくられた料理やその組み合わせから成り立っています。また、郷土料理や特産品など、地域を代表するメニューや食材は、その土地の自然や文化、伝統などと密接に関連することも多いものです。まずは、地元の食文化に詳しい方にヒアリングする、文献を調べてみるなどして、皆さんの地域の和食文化の魅力を確認してみましょう。例えば、まずは食林水産省Webサイト「うちの郷土料理」で地域の郷土料理を確認してみたいのはいかがでしょうか。

② 書き出してみよう! これまでの学習をもとに誰に何を伝えたいか

「振り返りポイント確認テスト」内に記入している「これまで学んだことの中から、誰かに伝えたいと感じた内容」を参考にしてください。

伝えたい相手:

ライフスタイルが大きく変わる結婚や妊娠、出産、育児のタイミングを捉えている方々、シニアの方々。
保育園・幼稚園・学校などの子どもたち。
皆さんの地域で和食文化の魅力を伝えたい方々をターゲットにしましょう。

伝えたい内容:

今更、今まで以上に家庭環境や社会が変わる中、地域の人々が健康で豊かな生活を送るために、増し、伝えていきたいと思う食事、行事や作法などを書き出してみましょう。

その理由(これまでの生活経験・課題として感じていること):

なぜそれを伝えたいと思ったかなどを書き出して整理してみましょう。
例えば、若いなる子どもの食、家庭環境や地域の様子、
関連する体験活動を通じて感じたことなど。

③ 考えてみよう! どんな授業や活動の展開ができるか企画する

企画名:

「砂浜おせちをつくらう」等活動のテーマ、教材との関連を図る場合は、教材と単元名

ターゲット:

園児、小学生、中高生、子育て世代、シニアなど

狙い(活動をする中で期待すること):

なぜこの企画を行う必要があるのか、この企画を行って期待することなど

SDGs視点(SDGsのどれに貢献できるかを考えてみましょう):

この企画を行うことは、持続可能な社会へどうつながっていくのか、
SDGsの目標ではどれに貢献するのかなど

情報発信の手段:

給食日より、イベント、広報誌やSNSの活用も含めて企画してみましょう。

時間	活動内容	どこで、誰と、必要なものなど
1 単元終了後や実習または放課後の単元か、年間を通して行うのかによって異なります。	時系列を整理しながら、活動内容を具体的にイメージしましょう。 ※この内容が大切! 希望や夢を書きましょう!	誰や学校から出がけますか? 協力してほしい人はいいますか? 必要な材料、道具、資料は何ですか? 事前にしておくといことはありますか? など、具体的に考えてみましょう。

39

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(6) 実地研修の実施

① 実地研修の開催概要

- 実施目的
基礎研修、実践研修を経て得た知識をもとに和食文化継承活動の手法を実践するため、勤務先等で実地研修を実施した。
- 実施方法
勤務先等で行った実地研修(スケジュールの都合で実施できない場合は、実施予定及び予想される結果)をレポートに記載し、gaccoのシステム上にアップロード(提出)してもらうことで受講完了とした。

▼ 実地研修レポート

2025 和食文化継承リーダー研修 実地研修レポート

氏名：	都道府県：
所属：	作成日：
レポートテーマ：	和食文化継承への取組と考察（例）
実施内容：	授業、給食・保育だより、給食時間や弁当の時間における指導、 その他和食文化継承につながる取組等（例）
ご自身の考えた和食文化継承への取組の背景・課題	
取組内容（タイトル：）	
結果と考察	

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(7)理解度チェックの実施

①理解度チェックの実施概要

- ・実施目的
受講者の各研修の内容に対する理解度を測る理解度テストを実施した。
また、各種研修の満足度や改善点などを把握するため、アンケートを実施した。
- ・実施時期
2024年12月～2025年2月
※実践研修参加後、レポートの提出を確認後より受講可能。
- ・設問数
55問（農林水産省提供設問）
- ・プラットフォーム
gacco

②理解度チェックの項目

NO	動画	テキスト	問
Introduction 「和食」をもっと身近に			
1	1	①	ユネスコ無形文化遺産と認められた「和食」は、料理のみをさす。
2	1	①	ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴は、「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」、「健康的な食生活を支える栄養バランス」の2つである。
3	1	②	「継承の柱」の中には「食を通じて家族や地域の絆を深める」が含まれている。
4	1	②	農林水産省では、地域固有の多様な食文化を保護・継承するために、全国47都道府県の各地域で選定された郷土料理の歴史・レシピ、郷土料理を生んだ地域の背景等をデータ化し、農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」において公開している。
5	1	②	和食文化を伝えていく上で、家庭での食卓も重要だが、海外の事例では、学校で学んだ内容を子どもたちが家庭に持ち帰って家族に伝え、それが家庭に浸透していき、食文化が継承されていくという考えが見受けられる。
Chapter1 暮らしの中に根付く「和食」			
6	2	①	強い粘性をもつ「うるち米」は、赤飯などのおこわ（強飯）や餅に用いられる。
7	2	①	山間部など海から離れた地域では、淡水魚（川魚）が貴重なタンパク源として、古くから料理に使われていた。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

NO	動画	テキスト	問
8	2	①	日本の水は硬水である。
9	2	②	旬の時期は、走り、旬、名残と三度の季節感を楽しむことができる。
10	2	②	春の野菜には「なす」がある。
11	2	②	和食で料理を器に盛りつける際の下にしくものとして、季節に合わせた植物の葉や花を用いたものを「かいしき」という。
12	3	③	日本では、匙を使わない代わりに、汁椀を手に持ち直接口をつけて汁物をすすする習慣が生まれた。
13	3	③	陶磁器は、岡山県の越前焼、佐賀県の有田焼、石川県の九谷焼などがある。
Chapter1 暮らしの中に根付く「和食」			
14	3	④	和食の器の置き方は、ご飯を左手前、汁物をその右に置く。 また、右奥に副菜、その左に主菜を置く。
15	3	④	嫌い箸には、移り箸、迷い箸、渡し箸、寄せ箸、刺し箸、振り上げ箸がある。
16	3	④	ふたつきのお椀は、食べ終わったら裏返して重ねる。
Chapter2 暮らしを豊かにする「和食」			
17	4	①	日本の国土は周囲を海に囲まれ、国土の50%を山地が占め、温暖湿潤な気候風土に恵まれている。
18	4	②	人日節句は3月3日であり、菱餅やひなあられ、白酒、ちらし寿司、蛤の潮汁などを食べる。
19	4	②	秋の料理には、秋刀魚の塩焼きや栗ご飯がある。
20	4	②	冬の料理として、ぶり鍋、きんぴらごぼう、南瓜の煮物、七草粥がある。
21	5	③	1908年に池田菊苗博士によって、うま味成分のもとがアミノ酸の一種のグルタミン酸であることが発見された。
22	5	③	代表的な出汁食材は、昆布、鰹節、煮干しであり、それ以外には、焼き干し、干し貝柱、干し海老、乾しいたけ、蛤などがある。
23	5	③	冷蔵庫や冷凍庫がない時代は、魚や野菜を長期間保存する加工技術がなかった。
24	5	③	和食の調理法には、茹でものが含まれない。
25	5	④	本膳料理は、大饗料理の儀式的要素と精進料理の技術的要素が組み合わされたものである。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

NO	動画	テキスト	問
26	5	④	安土桃山時代に定着した「会席料理」は、一汁三菜を基本に旬の素材にこだわった。
27	5	④	江戸時代に入ると、高級料亭なども出現し、自ら代価を払って自由に料理を楽しむという食文化が始まった。
28	6	⑤	味噌は、製法、材料によって、米味噌、麦味噌、豆味噌の3つに分けられる。
29	6	⑤	日本農林規格(JAS)により、醤油は、濃口、薄口、たまり、再仕込み、白の5つに分類される。
30	6	⑤	雑煮に入れる餅は、東日本では「丸餅」が多い。
Chapter2 暮らしを豊かにする「和食」			
31	6	⑤	地理的表示保護制度(GI)とは、その地域ならではの自然的・人的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質・社会的評価等の特性を有する産品の名称を知的財産として保護する制度のことである。
32	7	⑥	第4次食育推進基本計画では、①生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、②持続可能な食を支える食育の推進、③「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進の3つの重点項目を定めている。
33	7	⑥	和食の日は、9月24日である。
Chapter3 暮らしを彩る「和食」			
34	8	①	乾物は、冷蔵庫で保存しないといけない。
35	8	①	寒冷な気候を利用する加工・方法として凍(し)みがある。
36	8	①	発酵は、調味料の製造で利用されるだけでなく、食物保存の長期化、栄養価を高めるなどにも利用されてきた。
37	8	②	神社における祭祀の後には、「会食」と呼ばれる飲食の儀礼も行われる。
38	8	②	五節句には、端午の節句である5月5日や、重陽の節句で9月9日などがある。
39	8	②	鏡餅は、鏡を模して平らにつくった餅に、橙や串柿、海老などを飾る。
40	9	③	代表的な和食の盛り方のひとつに「俵盛り」がある。
41	9	③	端午の節句には、子孫繁栄を願って「桜餅」が食べられる。
42	9	③	和包丁の「出刃包丁」は、野菜を切るためのものである。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

NO	動画	テキスト	問
43	9	③	小浜から大阪までの若狭街道が、かつて鯖が多く運ばれたことから鯖街道と呼ばれている。
44	9	④	汁と菜が3品であれば「一汁三菜」と呼ばれる。
45	9	④	江戸時代における日本人のPFCバランスは理想的である。
46	10	⑤	郷土料理の分類は、食材・調理法など伝承形態によるもの、気候・風土など生活環境によるもの、家族構成などの影響によるものがある。
47	10	⑤	熊本県の郷土料理には、「からし蓮根」がある。
Chapter3 暮らしを彩る「和食」			
48	10	⑤	福井県の「へしこ」は若狭地域や越前海岸沿岸の伝統料理で、厳しい冬を越すための貴重なタンパク源だった。
49	11	⑤	香川県では、神事に祭事、誕生祝いから還暦祝いまでおきやくと呼ばれる宴会が催され刺身やすし、煮物や甘味を隙間なく盛りつけた大皿料理の「皿鉢料理(さわち)」は欠かせない。
50	11	⑥	農林水産省では、日本の農林水産物・食品や日本食・食文化の魅力を発信し、日本の食関連事業者等が海外展開する際にパートナーとなり得る人材を育成している。
51	11	⑥	農林水産省では、農林水産物・食品の輸出を意欲的に取り組もうとする生産者・事業者等のサポートと連携を図る農林水産物・食品輸出プロジェクト「GFP」を2018(平成30)年に立ち上げた。
52	11	⑥	農泊を推進している地域であって、多様な地域の食やそれを支える農林水産業、伝統文化の魅力で、訪日外国人を誘客する重点地域を農林水産大臣が認定する制度「SAVOR(セイバー) JAPAN(ジャパン)」を2016(平成28)年に創設した。
53	12	⑦	EAT財団のレポートによれば、日本はG20諸国の中で、食生活からの一人当たりの温室効果ガス排出量が2番目に少ないことが報告されている。
54	12	⑦	日本でだされる食品ロスは、年間522万t(2020年度)で、約15%分は、家庭から出ている。
55	12	⑦	和食文化の保護・継承を推進することは、多様な食材の需要を増やし、食材を生産・供給する農林水産業の活性化が図られ、ひいては地域の生物多様性の保全につながる。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(8) 各種研修後アンケートの実施

① 各種研修後アンケートの項目

研修受講後アンケート(基礎研修)

問01.基礎研修を通しての満足度について教えてください。

01. とても満足 02. 満足 03. ふつう 04. 不満 05. とても満足

問02.問01.の回答をした理由を教えてください。

問03. 基礎研修を通じて、和食文化に対する知識・意欲・手法がどのように変わったか教えてください。

問03-01.和食文化に関する知識について

01. 大変豊かになった 02. まあまあ豊かになった 03. 変わらない

問03-02.和食文化を継承する意欲について

01. 大変高まった 02. まあまあ高まった 03. 変わらない

問03-03.和食文化を継承する手法について

01. 大変高まった 02. まあまあ高まった 03. 変わらない

問04.問03.を踏まえ、具体的にどのように考えが変わったか教えてください。

問05.基礎研修を通してご意見・ご感想があれば自由に記入してください。

研修受講後アンケート(実践研修)

問01.研修の満足度について教えてください。

01. とても満足 02. 満足 03. ふつう 04. 不満 05. とても不満

問02.問01.の回答をした理由を教えてください。

問03. 実践研修を通じて、和食文化に対する知識・意欲・手法がどのように変わったか教えてください。

問03-01.和食文化に関する知識について

01. 大変豊かになった 02. まあまあ豊かになった 03. 変わらない

問03-02.和食文化を継承する意欲について

01. 大変高まった 02. まあまあ高まった 03. 変わらない

問03-03.和食文化を継承する手法について

01. 大変高まった 02. まあまあ高まった 03. 変わらない

問04.問03.を踏まえ、具体的にどのように考えが変わったか教えてください。

問05.実践研修に関するご意見・ご感想を自由に記入してください。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

研修終了後アンケート(全研修カリキュラム終了後)

問01.研修の満足度について教えてください。

01. とても満足 02. 満足 03. ふつう 04. 不満 05. とても不満

問02.問01.の回答をした理由を教えてください。

問03. 研修全体を通じて、和食文化に対する知識・意欲・手法がどのように変わったか教えてください。

問03-01.和食文化に関する知識について

01. 大変豊かになった 02. まあまあ豊かになった 03. 変わらない

問03-02.和食文化を継承する意欲について

01. 大変高まった 02. まあまあ高まった 03. 変わらない

問03-03.和食文化を継承する手法について

01. 大変高まった 02. まあまあ高まった 03. 変わらない

問04.問03.を踏まえ、具体的にどのように考えが変わったか教えてください。

問05.研修全体に関するご意見・ご感想を自由に記入してください。

問06.今後の活動について、どのような取組みを行う予定か教えてください。

問07.研修を受ける前と受けた後で、和食文化継承の必要性を感じたか。

01. 大変感じた 02. まあまあ感じた 03. 変わらない

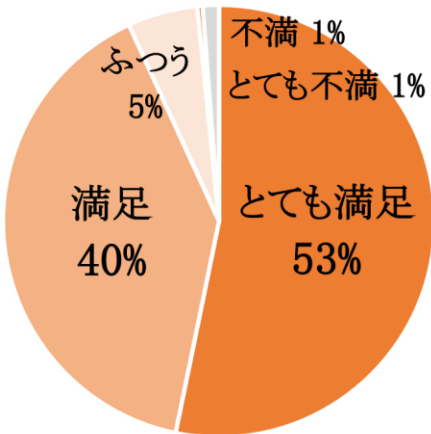
II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(9) 各種研修後アンケートの結果

①基礎研修アンケートの結果

■ 研修の満足度について教えてください。 ■ そのように回答した理由を教えてください。



日常生活で当たり前と思っていることが重要だったり、日本各地の知らなかった文化などが学べてとても良かった。

栄養教諭として食育で実施した内容を振り返り深めることができた。今後の職務にも活かせる内容も多かった。

SDGsの考え方や日本各地の郷土食へと幅広く和食に対応した研修を受けることが出来て大変満足。

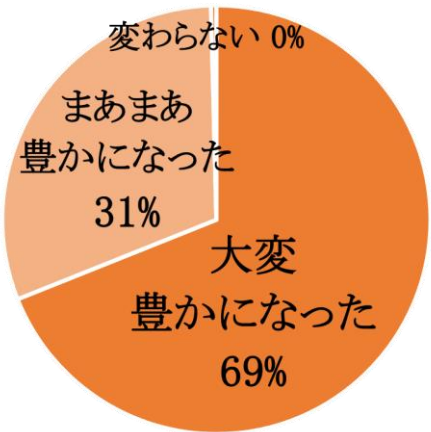
テキストが大変充実しており、受講前から興味深く読めた。今後、このテキストは和食に関わっていくうえで大変参考になる。

なんとなく…で知っていた事が、受講したことにより、文字化して理解する事ができました。

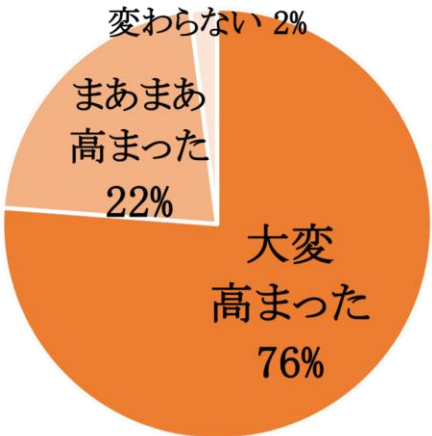
テキスト、図解や写真、イラスト、グラフがたくさん添付され、学習を進める上で大変取り組みやすかった。

■基礎研修を通じて、和食文化に対する知識・意欲・手法がどのように変わったか教えてください。

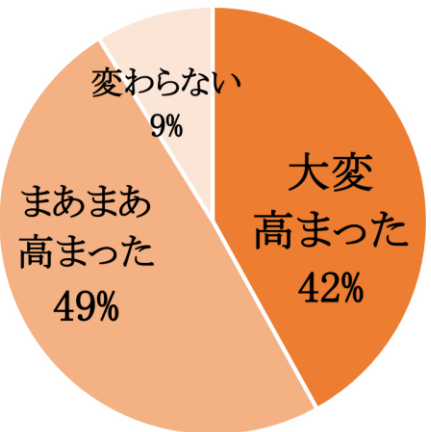
【和食文化に関する知識について】



【和食文化を継承する意欲について】



【和食文化を継承する手法について】



II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

②基礎研修アンケートの結果(自由回答)

■ 具体的にどのように考えが変わったか教えてください。

主に料理そのものとしての和食や栄養素にフォーカスするのではなく、日本の自然環境や美的価値、歴史的背景をより一層、子どもたちに伝えたいと考えました。和食に込められた「意味」や「想い」などを理解し体験することで、子どもたちは和食や日本に誇りを感じるといいますので、そのように指導法や伝え方を工夫いたします。

和食文化の知識が増えたことで日常的に指導しやすくなりました。また、お便りや献立作成にも活かせる内容が盛りだくさんだったため参考にさせていただこうと思っています。

和食の素晴らしさを再認識し、日本人に生まれた幸せを強く感じました。この和食に対する思い(古人の知恵への感謝や栄養バランスなど体への好影響の納得感、これからの時代への期待など)を自身の核として、和食文化を周囲に伝えていきたいと思いました。

コメを中心とした食事を続けていかないと和食文化が縮小してしまうと感じました。ただ最近の米の高騰はさらに和食から離れてしまっているのではないかと思います。

今まで子どもたちに食育のお話をするときには、野菜についての話しかできませんでしたが、基礎研修を受けて、和食の文化についても話してみたいと思いました。地域の昔からの保存食や、しきたりについても楽しく授業ができそうです。

この資料や動画を見るまでは自分自身の経験から得られたものばかりで頭の中で整理されていなかった。これらの学びでバラバラの情報をまとめていただいた感がある。わたし自身の学びもさることながら経験したことや学んだことを簡単に繋げられるテキストを持てたことが一番良かった。さらに自分のモノにしていくことがこれからの課題であるがそれもまた楽しい生き甲斐となる。

■ 基礎研修を通してご意見・ご感想があれば自由に記入してください。

膨大な量の資料でしたが、10分ごとに分けて全ての内容をしっかり理解することができた。受講でき、とても良かったです。

短時間のコマで仕事を持つ私には、休日に勉強が出来てとても便利でした。しかし欲を言えば、もう少しコマ数を増やしてもっと細かくテキストを説明していただいても時間は作れると思いました。

これからの授業づくりのヒントが講義の中に隠れており、とても有意義であった。また、普段授業で使用している教科書の内容と同一の部分がかなり多く、今後は自信をもって指導することができると感じた。とても有意義な講義をありがとうございました。

和食文化について深く知ることができ、あいまいな説明になっていた部分を確認し知識を深める機会となった。教える側として、正確なことを知る必要があり、和食についてわかりやすく、まとめて勉強ができ、とても良かった。継承という観点のみならず、国内のことも知らないことが多くありよい学びになりました。自身の楽しみ(旅等やその地方出身の方との会話にも)も活かそうなどところもよかったです。

このような研修は、自分の隙間時間を活用することが出来るので、受講することが容易で大変有意義でした。今後も同じような形式であれば、情報のアップデートしながら、その時々に適した内容でまわりへ周知していきたい。

日本の食文化の現状をしっかりと把握した上で、和食文化の魅力や価値を伝えていくことが大切だと感じました。

非常に分かりやすく、段落ごとにまとめていただいていたので、取り組みやすかったです。忙しい時でも時間に分けてみることもできるので大変ありがたいです。テキストもとても詳しく、今後の活動でも活用させていただきたいと思います。

本研修の前の基礎研修とはおもえないくらい充実していた。しかし、情報量が多くまだ自分のものにしていけない部分が多いので、テキストを見直ししながら今後も学んでいきたいと思う。

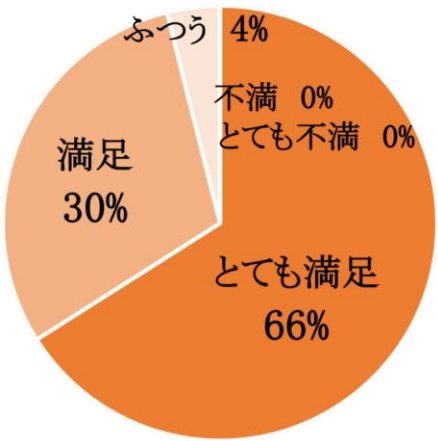
基礎研修では、様々な視点から和食文化にフォーカスを当てることで、その価値がよく理解できました。益々守っていかねば、そして先輩方より引き継ぎ、未来に向けて継承していくことへの気持ちもさらに高まりました。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

③実践研修アンケートの結果

■ 研修の満足度について教えてください。 ■ そのように回答した理由を教えてください。



グループワークの時間が多く気づきがたくさん得られた。

同じ「和食」というテーマを持っているので、気兼ねせず話ができ、想像以上に盛り上がり楽しかった。

リーダーとしての役割をプログラムをつくることで、伝えたいことに導くためにどのようにしたら良いのかを考える機会になった。

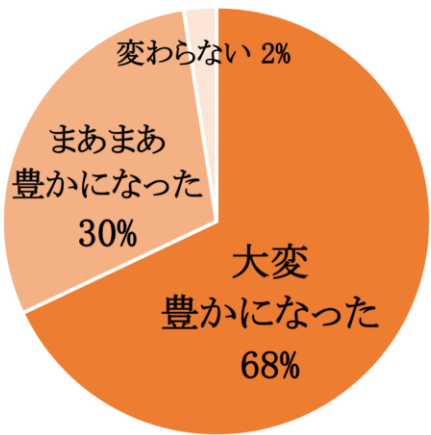
「食」に対してアプローチが違う職業同士が意見交換をして1つのプロジェクトを作り上げていく活動に好奇心がくすぐられた。

国内の他地域の方々と意見交換できたこと、また、舘岡先生の事例講話を聴けたことは大いに学びになった。食育にかぎらず、「食」をテーマとしてさらに地元と繋がりたいと思った。

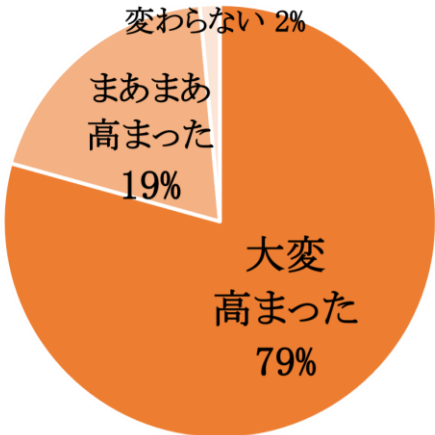
いろいろな職種の方と話し合いができ、いい刺激やアイデアをいただいた。

■ 実践研修を通じて、和食文化に対する知識・意欲・手法がどのように変わったか教えてください。

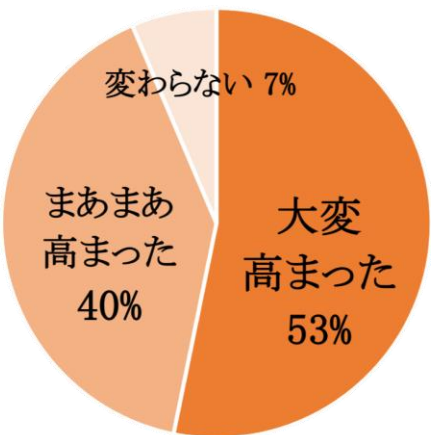
【和食文化に関する知識について】



【和食文化を継承する意欲について】



【和食文化を継承する手法について】



II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

④実践研修アンケートの結果(自由回答)

■ 具体的にどのように考えが変わったか教えてください。

手法に決まった形はなく、和食に興味のない人に対するアプローチを考えるのが楽しかった。

説明をするのではなく語ること。ひとつのテーマから複線を考えて生かすとSDGsの視点に繋がること。ゲーム性をもたせる仕掛けや、SNSの「映え」を狙う仕掛けなど、とても参考になりました。

『興味のない方に伝える』という藤本先生のお話を聞き実際にはまだしていませんが考え方を変えていこうと思いました。

着眼点を変える、知識が優先の説明ではない、思考はプラスで、地域はスーパーにありなど、頭を柔らかくすることが最優先であることを学ばせていただきました。

すぐに実社会へ出ていく学生たちに対して急ぐ気持ちや、地域の大人たちに対して「価値ある講習を」との思いが強かったのですが、もっと穏やかに和食や文化についての一助になりたいと思いました。

実践研修のワークシートを書き込んでいくうちに、一つの企画からどんどんアイデアが出てきてイメージが膨らみ、研修前は「こんなことができたらいいな」くらいに思っていたことが研修後はかなり具体的に実践出来る道筋が見えてきたように思います。他の参加者の皆様のモチベーションの高さもとても刺激になりました。

今までは自分が行動したところであまり変わらないと思っていましたが、何か挑戦することに意味があるということがわかり、小さなことから始めてみようというきっかけになりました。

「食べることを学ぶことは幸せを学ぶこと」「食の教育には豊かさ面白さがあるはず」「わかっていること」と「行動」は別物を念頭に人の苦勞で作ったものは違うこと、人の気持ちを考える食の体験を積むことで、子どもたちは成長すると感じました。

■ 実践研修を通してご意見・ご感想があれば自由に記入してください。

教員として、学校栄養士さんだけでなく、地域社会にも積極的に参画する必要を感じました。学校だけにとどまっていると、視野を広げたり、考え方の視点が偏ってくると思います。今回の機会を活かして、地域伝統食のイベントに参加したいと思います。

たくさんの事例の紹介や他の参加者さんとのグループワークなど非常に刺激を受ける1日でした。ありがとうございました。

グループミーティングでは、年齢や性別・仕事の内容も皆さんバラバラでしたが和食に対する熱い思いはみんな一緒に、全国各地にこんなにたくさんの方が各地域で頑張ってらっしゃる話を聞くことができてあっという間の研修時間でした。

同じグループ内で繋がりを持つことが出来たので今後の活動もますます楽しみになり、参加をしてよかったと心から思いました。ありがとうございました！

これだけの沢山の人が和食を継承していこうと考えられている、そして実際に行動されているのだと知り、モチベーションになりました。思いや志が同じ方々がいると知ることができて、心強く感じています。

主体が学ぶ子どもたちであることを忘れずに園の子どもたちに「学習」となるように伝えていこうと思いました。保育園児という年齢の子どもたちが主体となって学習できることを考えていこうと思いました。

先生の小学生への関わりを知ることが出来て、教育現場での愛ある指導が本当に子どもたちの感性を磨く事に繋がっているんだと思いましたし、これは大人も磨いていくべきだと感じたので私なりの方法で伝えていきたいと思います。

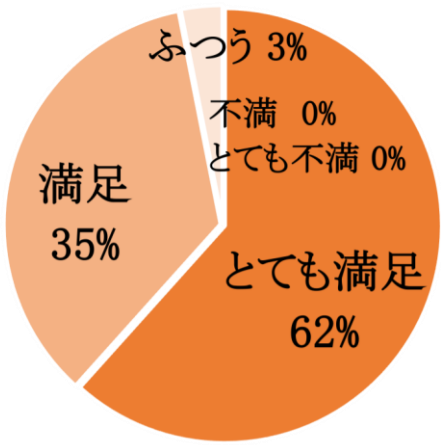
私は商品開発や地域振興を業務として活動しているので、他の参加者の方と目線が違いすぎるのではないかと不安に感じていましたが、農家や料理研究家、飲食店の方など、多様な方のいるチームに入れていただき、リラックスして参加できました。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

⑤研修全体アンケートの結果

■ 研修の満足度について教えてください。 ■ そのように回答した理由を教えてください。



実践研修において普段会うことのないような方々とグループを組み様々なことを話し合う機会があったことは大変よかった。

実践研修において一方的に話すのではなく会話をしながら相手の「わからない・疑問・伝えたいこと」などを引き出しながらの伝え方は大変参考になりました。

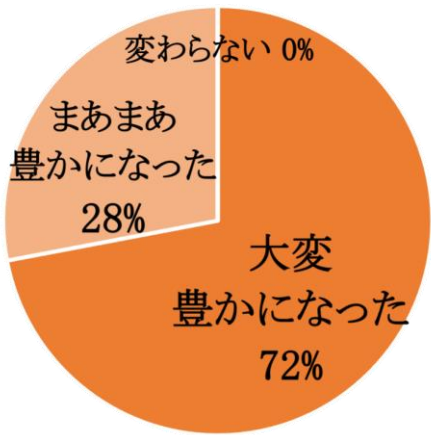
同じ志を持つ方々と一緒に学ぶことができ大変有意義な時間になりました。また、とても心強く思いました。このような貴重な機会をいただきありがとうございました。

居住地が宮崎県の為、東京や大阪などへ出向くとなると移動費や旅費が高額になるため、研修をオンラインで受けられることに大変魅力を感じた。

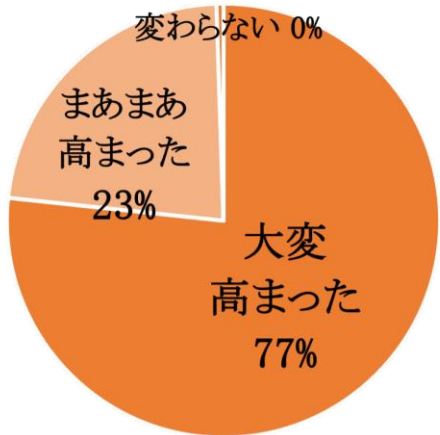
基礎研修、実践研修、実地研修と進むに連れ、自分自身の理解がより深まった。

■ 研修全体を通じて、和食文化に対する知識・意欲・手法がどのように変わったか教えてください。

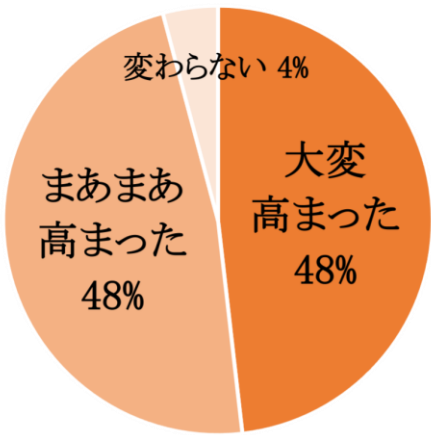
【和食文化に関する知識について】



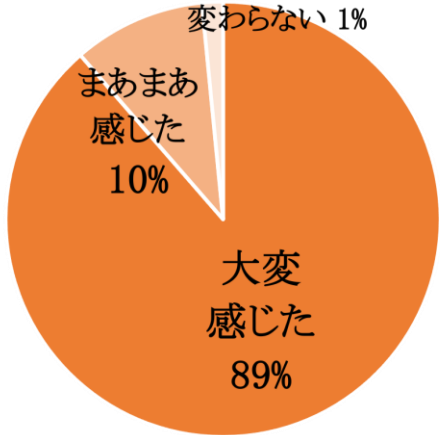
【和食文化を継承する意欲について】



【和食文化を継承する手法について】



■ 研修を受ける前と受けた後で、和食文化継承の必要性を感じたか。



II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

⑥研修全体アンケートの結果(自由回答)

■ 具体的にどのように考えが変わったか教えてください。

「和食」といっても切り口はたくさんあり、色々な事に関りがある事を知り得たので、今後「和食文化の継承」する際には、今回学んだ事を活かすことで、色んな方に参加してもらえよう、キッカケ作りとして、いろんな仕掛けができる。

参加者が体感することの大切さを感じました。体感できるコンテンツをメインに取り入れられるようにと、計画を変更しました。その時だけの企画ではなく、参加者の今後の生活にも影響するような形にできたらと思います。

食育は「調理実習の範囲内で」と考えがちだが、それは歴史や文化と合わせて学び学ばせる必要があると実感した。単に学校教育だけで行うより、未就学児や高齢者とクロスオーバーし行われた方が継承につながると思う。

知識だけでなく、児童・生徒が何を学びたいのか、どうすれば知りたいと思えるのか、きっかけを作って授業などをしていくことが大切だと感じた。この学習はこれをするとか決めつけるのではなく、主体的に児童・生徒が学ぼうとする意欲付けをし、共に学んでいけるように取組を行いたい。

和食の良さはバランスがよい献立で、低脂質・高食物繊維の料理が多く、健康促進につながる可能性があると知りました。特に、発酵食品(味噌、納豆、漬物など)は腸内環境を整え、生活習慣病予防に貢献するので、今後のレシピ開発に活かしX(Twitter)に62万人いるフォロワーさんに発信します。

■ 研修全体を通してご意見・ご感想があれば自由に記入してください。

とても良い企画に参加でき良かった。参加する前と後では、和食に対しての認識が全然違う。

知人に勧められた研修でしたが、大変有意義な研修でした。今までの自分の考え方も変わるきっかけになりました。これから和食文化を色々な人たちに継承していけたらと思います。

日本は世界的に見れば小さな国ですが、その中には47の都道府県があり、それぞれの地域で異なる食文化が根付いています。地域ごとに特有の食材や調理法があり、日本国内でも知られていない郷土料理が多く存在することを改めて認識しました。

今回の研修では、ビデオを通じて各地域の食文化を学びました。テキストの内容が要約されていたため、情報を効率的に理解することができ、とても分かりやすかったです。また、郷土料理だけでなく、それぞれの地域の気候や歴史が食文化に与えた影響についても学ぶことができました。寒冷地では保存食が発展し、温暖な地域では新鮮な魚介類を使った料理が多いなど、地域ごとの工夫が見られました。

この研修を通じて、日本の食文化の奥深さを再認識し、今後さらに探求したいと感じました。日常生活の中で、さまざまな地域の料理を試してみることで、さらに理解を深めることができると考えています。

和食継承とは、具体的なことばかりではなく歴史的背景なども含めて考えていくことで、様々な取り組み方が考えられると思う。長い年月を経て今に伝わっているこれらのことを大切に次の世代に伝えていく一助になればと思っている。

■ 今後の活動について、どのような取組を行う予定か教えてください。

ワークショップや、地域住民のかた、また地元の小学校を対象に「和食文化」特に「広島の味」を継承していきたい。

夏休みに市が開催している親子料理教室では、和食をテーマとして、徳島県の郷土料理を調理できるように計画していく。また、今回の研修で学んだ和食について、給食と関連させた内容を掲示資料にし、各学校へ配布したい。

日々の給食だより、掲示物は継続し、食に関する授業がどの学年・クラスでも1回は行えるように努力していきたい。そして授業では、和食文化継承のためにより具体的な実践を取り入れて、身になる授業にしていきたい。

次はまずお箸の持ち方や一汁三菜、発酵について講座などができたらと考えております。

年中行事の教材作りと、味噌作り体験(調理実習?)に取組む予定です。味噌作りは本格的にやるのは難しいかなと思うので、大豆の水煮を使って、ジップロックで作るやり方を採用する予定です。

食育という言葉が先行するが、和食文化継承という切り口で、園児や小学生に食についてもっと気づきを与えられたらと思う。また、早速、外国人をターゲットにした和食文化継承を取り組もうと思う。

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

(10) 中核的な人材の選定・認定

①認定書の発行

すべての課程を修了した受講者234名を「和食文化継承リーダー」として認定し、「gacco」内で認定証のデータ発行を行った。認定者リストは農林水産省Webサイト「おいしい和食のはなし。」にて公表されることを踏まえて作成した。

和食文化継承リーダーの認定については、研修ごとに以下の修了条件を設定した。すべての研修を修了した受講者を和食文化継承リーダーとして認定した。

▼各研修における修了条件

- ①基礎研修:全12回のオンデマンド動画の視聴及び、全12回の理解度チェックテストの完了
- ②実践研修:Zoomによるオンライン研修への参加
- ③実地研修:実践研修終了後、自身の考える和食文化の継承に関する手法のレポート提出

▼ 受講結果(重複した申込者を除く)

申込者数	331名
認定者数	234名

▼ 申込者331名 内訳

北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県
8	1	3	1	3	1	4
茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県
5	6	5	11	5	48	27
新潟県	富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県	岐阜県
4	1	8	11	3	5	3
静岡県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
5	45	5	0	4	17	21
奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県
6	1	1	1	5	8	1
徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県	長崎県
5	0	3	2	7	0	2
熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県		
5	1	8	5	10		

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

▼ 和食文化継承リーダー認定者（令和6年度） 234名 内訳

北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県
7	0	3	1	2	1	1
茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県
4	4	2	9	4	34	26
新潟県	富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県	岐阜県
1	1	7	7	3	4	2
静岡県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
3	28	4	0	2	7	16
奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県
4	1	0	1	5	7	1
徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県	長崎県
4	0	2	0	7	0	2
熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県		
3	0	5	3	6		

▼ 認定者属性分析

応募のきっかけ（234名）		在職年数（234名）		職種（234名）	
日本保育協会からのお知らせ	1	1年未満	1	保育士	5
日本栄養士会からのお知らせ	24	1年～5年	100	保育教諭	1
全国学校栄養士協議会からのお知らせ	5	5年～10年	46	幼稚園教諭	4
その他団体からのお知らせ	57	10年以上15年未満	23	教諭	14
農林水産省のウェブサイトを見て	51	15年以上20年未満	27	栄養教諭	26
学校・教育委員会・先生からのお知らせ	24	20年以上～25年未満	15	管理栄養士	26
SNS	11	25年以上	21	栄養士	1
知人の紹介	46	未記入	1	学校栄養職員	16
その他	15			会社員	24
				公的機関職員	9
				自営業	19
				農業女子	16
				フリーランス	1
				その他	72

II. 事業実施内容

2. 和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成及び普及

▼ 和食文化継承リーダー累計認定者(令和元年～6年) 1,536名 内訳

北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県
92	21	16	30	10	17	14
茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県
33	23	14	77	51	248	92
新潟県	富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県	岐阜県
33	9	19	15	14	11	11
静岡県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
26	72	23	21	28	106	68
奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県
17	5	3	5	21	38	21
徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県	長崎県
25	6	7	7	44	6	36
熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県		
19	13	21	25	23		

▼ 研修未修了者数97名の受講状況

- ・申込後、辞退:16名
- ・基礎研修未完了:7名
- ・実践研修欠席:61名
- ・実地研修レポート未提出:3名
- ・基礎研修未完了かつ、実地研修レポート未提出:10名

※実践研修欠席者へは全員振替日程等の案内を行ったが、参加に至らなかった。

※その他未完了へは、複数回メールでのご案内を行ったが、完了に至らなかった。

▼ 未受講者への対応

- ・適時進捗状況を確認し、進捗が芳しくない受講者への連絡を行った(電話、メール)。
実地研修レポート提出期限1週間前に、未対応箇所に関する案内をメールで行った。
- ・システム・オンラインの利用のためITを苦手とする方へのフォロー対応を行った。
必要に応じて電話でのリアルタイムでのレクチャー(実践研修、gacco操作)や実地研修レポートのメール受領なども対応した。
- ・実践研修欠席者については、全員へ振替日程の案内をメールし電話等でのフォローも行った。

III. 総括

III. 総括

総評

【伝統食品の情報の一元的・体系的な整理】

全国各地域で古くから存在している地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた伝統食品及びそれを活用した料理に関する情報を集約し、総覧的に活用できる伝統食のデータベース「にっぽん伝統食図鑑」Webサイトの情報拡充をおこなうために、地域の食品に関する専門知識を有する有識者と連携し、伝統食の分類、選定基準の決定、普及方法の検討をおこなう全国検討委員会を開催し、品目の選定及び普及方法の検討を行った。

今年度は、農林水産省と協議の上、富山県にて地域検討委員会を開催し品目の選定をおこなった。昨年度の課題となっていた「伝統食」と「伝統的な郷土料理」との線引が難しいという委員の声をふまえて、「うちの郷土料理」にて選定されている品目の確認と、全国検討委員会で定めた選定基準について、参加委員全員に対して個別説明をより丁寧におこなうことで、委員会当日の活発な議論をとともにスムーズな品目選定をおこなっていただけるようサポートした。

今年度で、2府13県のデータベースが完成。残り32都道府県の拡充をおこなうとともに、データベースの活用を促すために教育機関や食文化関連団体、事業者向けにリーフレットを更新しWebサイトの普及・活用、広報の強化や、消費者向け周知として、インフルエンサー等による情報発信やデジタル配信施策などの実施も効果的と考える。

日本産農林水産物が他国産と差別化できる強みとなっている日本の多様な食文化やその歴史性・健康性・持続的な側面の情報量を強化することで、「伝統食の保護・継承」「伝統食の認知拡大」「伝統食の輸出拡大の推進」に役立つWebサイトならびにデータベースとして今後も更新、情報の拡充、発展させていくことが重要と考える。

【和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成】

子どもたちや子育て世代へ「和食」を伝えていくにあたり、中核的な人材である和食文化継承リーダーが、和食文化継承の知識・実践事例を習得することを目的とした「和食文化継承リーダー研修」を実施した。昨年度に引き続き、「基礎研修」「実践研修」「実地研修」の3つのステップで効率的・効果的に学べる環境を整えた。実践研修では、様々な実践事例を学び、職種、地域を超えて実施することにより、和食文化継承活動の知見を広げ、ネットワークを構築する体制強化に努めた。

申込者331名に対して認定者234名と認定率は71%であった。令和5年度の認定率68%から増加傾向であることがうかがえるとともに、募集期間は約2か月間と令和5年度の1/4であったため、短期間で多くの申込があったことは研修会の注目度も高まっていることもうかがえる。

令和7年度の研修会開催の問合せも入っており、今後も研修会の開催をおこなうことで和食文化を次世代に継承する人材の育成と拡大が期待できるが、和食文化継承リーダーの活動状況の可視化や、新たな活動、活躍の場が少ないことは課題であり、教育機関や和食文化関連団体等とも検討することが重要と考える。