

# 【事業実施報告書】

---

令和7年度  
持続可能な地域の食文化の継承支援委託事業

令和8年2月24日(火)  
株式会社ぐるなび

# 目次

## I. 事業概要

1. 事業目的	3
2. 和食文化における課題の認識（背景）	4
3. 事業の全体像	6
4. 事業内容	7
5. 事業のコンセプト	9
6. 実施スケジュール	10
7. 実施体制	11

## 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	13
(2) 有識者委員会の開催	16
(3) 品目の調査、とりまとめ	25
(4) Webサイト掲載原稿の作成	26
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	29
(2) 事前情報の発信及び周知	30
(3) 研修会の開催	31
(4) 基礎研修の実施	34
(5) 実践研修の実施	36
(6) 実地研修の実施	38
(7) 理解度チェックの実施	42
(8) 各種研修後アンケートの実施	43
(9) 各種研修後アンケートの結果	47
(10) 中核的な人材の選定・認定	55

## III. 総括

総括	56
----	----

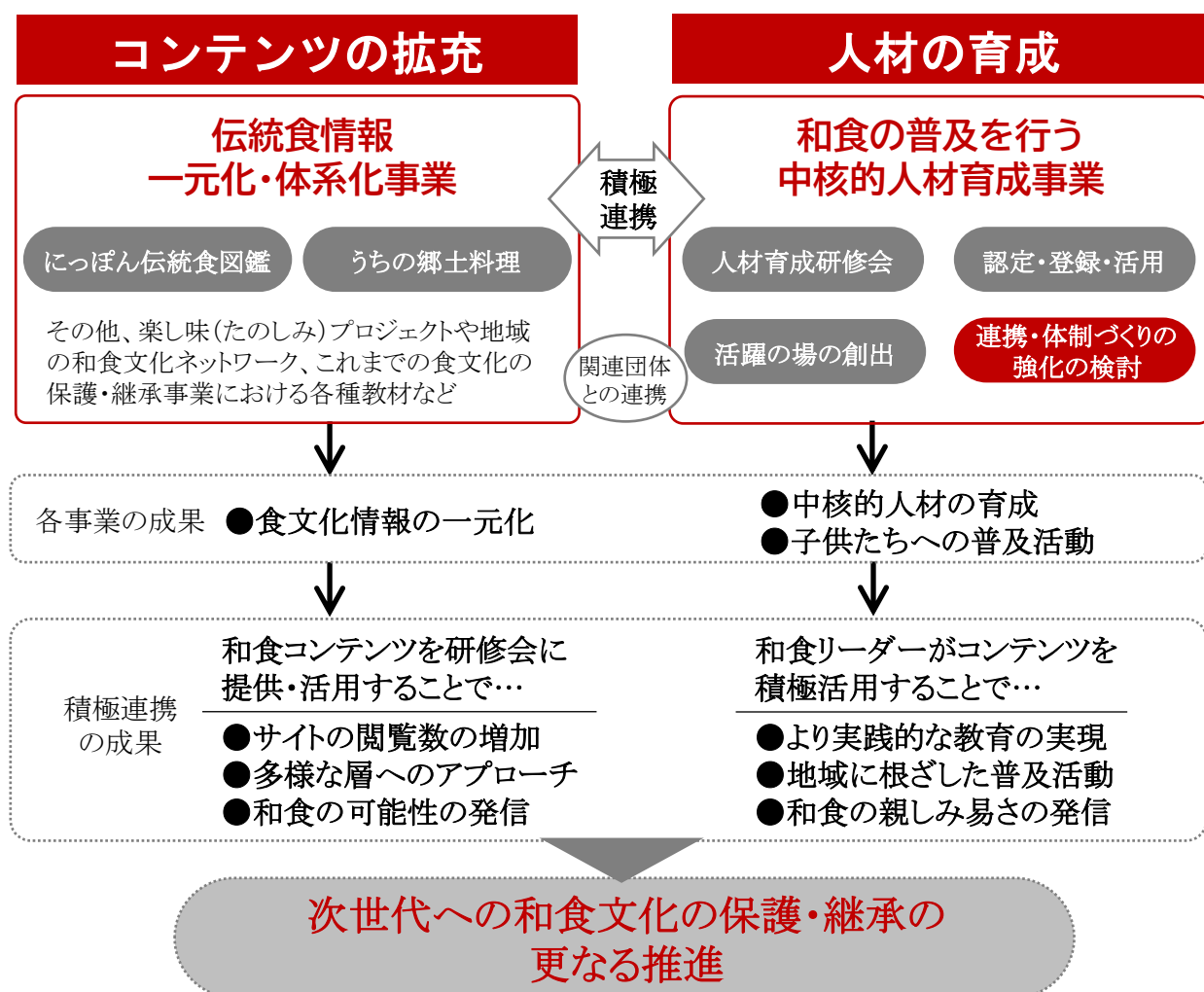
# I. 事業概要

# I. 事業概要

## 1. 事業目的

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食品及びそれを活用した料理に関する情報は各地に存在するものの、それら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、食の多様化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・継承が課題となっている。

このため、本事業においては、伝統食品に関する情報を一元的・体系的に整理し、国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な人材「和食文化継承リーダー」を育成するための研修会を実施することを通じて、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目的とした。



# I. 事業概要

## 2. 和食文化における課題の認識(背景)

### ①和食に接する機会の確保

和食は、「自然の尊重」の精神に立ち、長い歳月をかけて日本人が育てあげてきたものであり、また、栄養バランスに優れ、日本人の長寿の支えにもなっている。一方、我が国における共働きや単身世帯の増加など社会構造の変化や食の外部化などライフスタイルの変化があり、家庭における和食の継承が一層難しくなっている。このため、現在取組を行っている子育て世代に加え、若者やシニア世代などにも力点を置きながら、国民的運動として和食を食べる機会を増やす活動が必要となっている。

### ②和食文化の保護・継承

2023年度の「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合」は、44.7%と横ばいとなっている。また、「生まれ育った地域の郷土料理を知っている」のは52.5%と、次世代に確実に継承されているとは言い難い状況となっている。

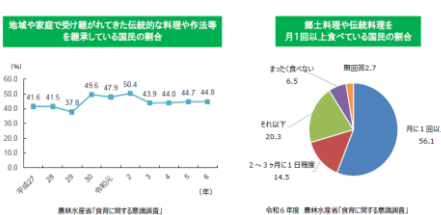
このため、和食文化の継承活動を行う人材の裾野を広げ、栄養教諭等に加え食品事業者等の更なる参画を促しながら人材の育成を行う必要があることから、和食文化を伝える中核的な人材である「和食文化継承リーダー」の育成を図り、様々な場面でその積極的な活用を図る。

また、優れた食文化を次世代に継承していくためには、地域の伝統的な食の成り立ちや背景等がわかりやすく整理されていることが効果的であることから、各地域と連携して進めている伝統的な食のデータベースの充実を図る必要がある。

その他、和食が2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、海外において日本の食に対する関心が高まり、海外における日本食レストランの増加、我が国の農林水産物・食品の輸出の拡大、また、訪日外国人旅行者数の増加につながっており、日本の食は海外でも高い評価を受け、訪日外国人旅行者の訪日目的の中心となっているため、海外需要の取り込みをおこなう施策との連携なども重要となっていると考える。

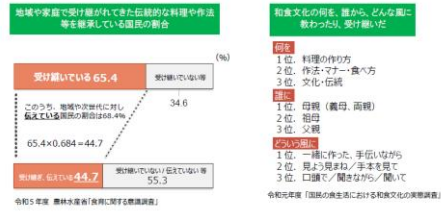
#### 2- (1) 和食文化の継承の状況①

- 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えていく国民の割合は、令和6年度は44.8%となっている。
- 郷土料理や伝統料理を「月1回以上」食べている国民の割合は、令和6年度が56.1%と約半数となっている。



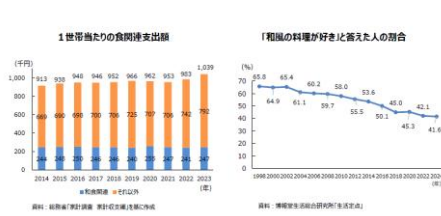
#### 2- (1) 和食文化の継承の状況②

- 地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えていく国民は、44.7%となっている。
- 教わったり、受け継いだことへの自由回答では、「何を：料理の作り方」を「誰に：母親」に「どういう風子に：一緒に作った、手伝いながら」が最も多かった。



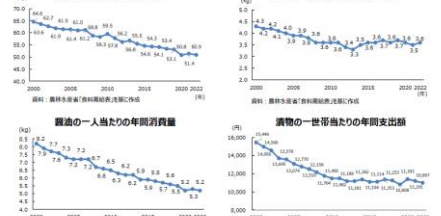
#### 2- (2) 和食の消費動向①

- 一世帯当たりの食関連支出額は近年増加傾向で推移しており、2023年は103万9千円まで増加している。一方、和食関連は横ばい傾向で推移している。
- 「和食の料理が好き」と答えた人の割合は減少傾向で推移しており、2024年は41.6%まで低下している。



#### 2- (2) 和食の消費動向②

- 一人当たりの年間消費量は、2000年に64.6kgであったが、それ以降はおおむね低下傾向で推移。また、味噌、醤油の一人当たりの年間消費量もおおむね低下傾向で推移。
- 漬物の一世帯当たりの年間支出額は、2000年に15,446円であったが、それ以降は概ね低下傾向で推移。



# 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 品目の調査・原稿執筆

伝統的加工食品に係る業界団体が品目候補の原稿を執筆するにあたり、掲載品目候補の調査を実施するとともに、原稿執筆をおこなった。

また、掲載品目候補については、貴室の指示に従うとともに協議のうえ決定した。

#### ② 都道府県等への確認

業界団体が作成した品目候補の原稿について、品目候補が分布する都道府県の担当部署に、対象品目候補及び原稿を「にっぽん伝統食図鑑」に掲載することに問題ない旨、確認をおこなうとともに、都道府県等から内容の修正要望の対応ならびに業界団体と都道府県等の双方と調整し、下記③有識者委員会に諮るための原稿を決定した。

#### ③ 有識者委員会の開催

大学等研究機関の研究者等3人で構成される有識者委員会を開催し、掲載候補品目の掲載可否及び原稿内容確認を実施。

委員については、貴室と協議の上、決定した。

また、会議開催前に委員にあらかじめ書面等で意見等を求めておくなどスムーズな進行となるよう事前準備をおこなった。

# I. 事業概要

## 4. 事業内容

### (2)和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成

和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成を目的として、子供たち等に和食文化の普及活動を行う中核的な人材を各都道府県に育成するための取組をおこなった。

(対象:幼稚園・保育所等に勤務する教諭・保育士・栄養士、小学校に勤務する教諭・栄養教諭・学校栄養職員、市町村に勤務する行政栄養士、料理研究家、料理学校教師、料理雑誌・Webメディアの編集者、料理系インフルエンサー)

#### ①研修会の開催

(ア)栄養士等を対象として、子供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を実施した。

研修手法については、オンライン開催、受講両無料とし実施。

研修講師については、貴室と協議の上、決定した。

(イ)研修会の実施に当たっては、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知識について学習する研修(基礎研修)を行うほか、研修テキストを用いてワークショップ研修(実践研修)を実施し、受講者の職場において、和食文化に関する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した。

(ウ)研修会の対象範囲は、全国とし、募集方法については貴室と協議の上、決定した。

#### 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を作成(設問(55問)を使用予定)し、基礎研修後に無料で受講できるWebサービス(gacco)を活用して実施した。

#### ③中核的な人材の認定・登録・管理

修了した受講者を、「和食文化継承リーダー」として登録。(136名認定し、認定者した「和食文化継承リーダー」には、Webサービス(gacco)を活用して認定証を発行した。

また、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受講者の確認ならびに情報を回収し、認定者一覧を納品した。

※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・管理等も行った。

# I. 事業概要

## 5. 事業のコンセプト

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が高く感じたり、手間がかかるものと捉え、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て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・浸透を図っていく。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。

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・継承を推進していく。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、さらには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。

# 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。

No	施策内容	令和7年				令和8年			
		9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
1	実施計画の策定	●							
伝統食品の情報の一元的・体系的な整理									
2	掲載品目候補の選出／委員案の提示 ※貴室	○	●						
3	委員委嘱	○	●						
4	品目の調査		○	●					
5	掲載品目の確定		○	●					
6	品目のライティング			○	●				
7	有識者委員会の開催			○	●				
8	Webサイト掲載原稿の作成、納品				○	●	●		
9	Webサイトの情報更新 ※貴室						○	●	
和食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成									
10	研修会の開催準備 (講師アサイン、gaccoの設定等)	○	●	●					
11	研修会の周知			●					
12	研修会の開催(基礎研修)			●	●	●			
13	研修会の開催(実践研修)				●	●			
14	研修会の開催(実地研修)				●	●			
15	理解度チェックの実施				●	●			
16	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8年2月24日(火)までに納品を行う									
17	事業効果測定					○	●		
18	事業実施報告書の作成、チェック及び納品					○	●		
19	制作コンテンツの納品						●		

※ ○が準備、●が実行

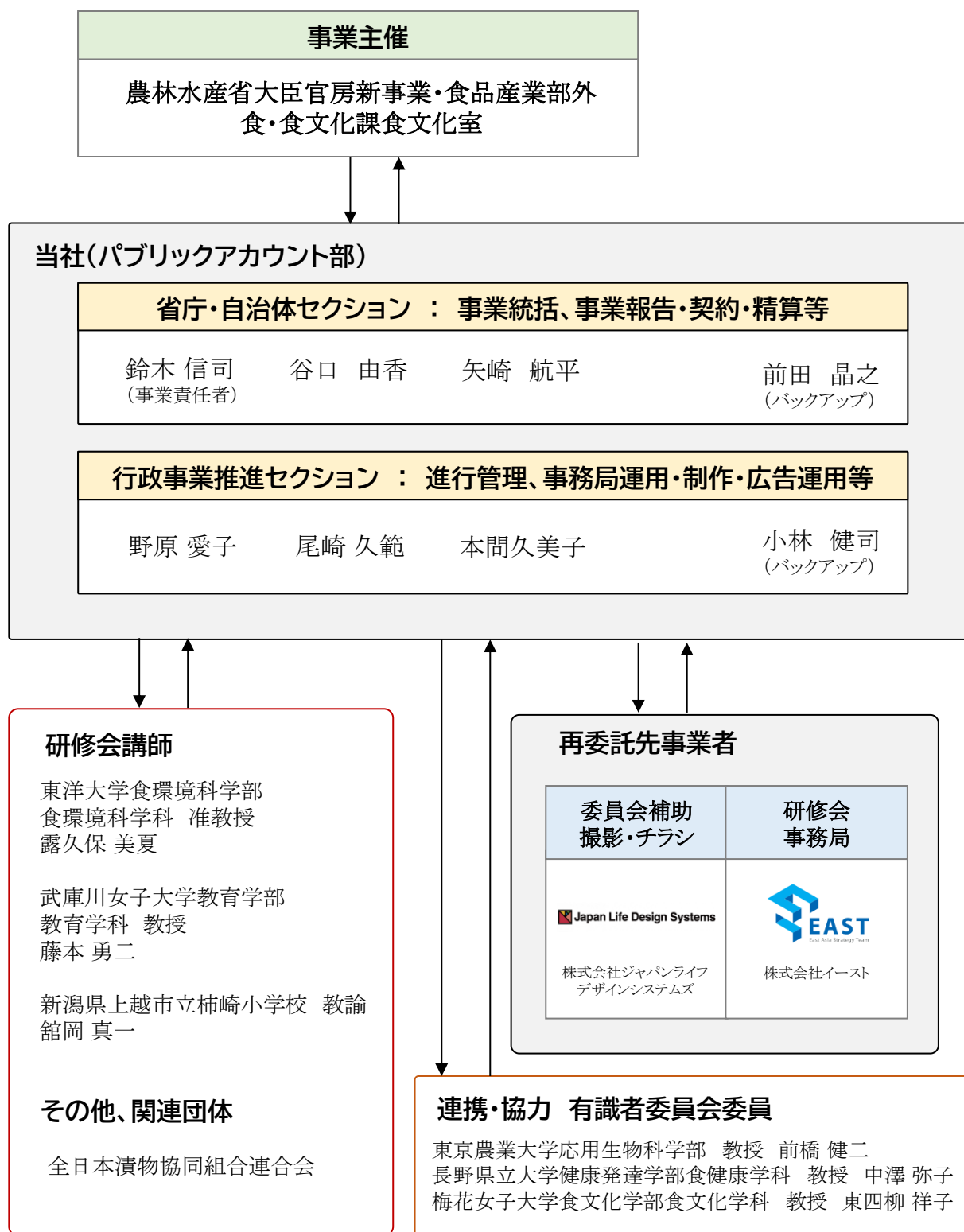
※ 土日・祝祭日を除く、平日稼働を想定

※ 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

# I. 事業概要

## 7. 実施体制

企画・運用実績のあるスタッフを中心に専門チームを組み事業を遂行した。



## 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、有識者委員会の開催及び、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

#### ④有識者委員会の事前準備

有識者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	掲載品目候補の選出	・貴室及び業界団体が行う掲載品目候補の選出において、事務局としてのサポート業務を行った。
2	有識者委員会委員への委嘱	・貴室が提示する委員候補者へ事務局から連絡し、事業説明及び、有識者委員会の委嘱を行った。
3	掲載品目候補の確定	・掲載品目候補の概要をとりまとめ、本格的な原稿執筆に着手する前に、品目候補が分布する都道府県の担当部署及び有識者委員会に確認を行った。
4	品目の調査・ライティング	・品目候補について調査を行い、800字程度で内容をまとめた。調査及び執筆は、業界団体ではなく全て事務局が対応した。
5	都道府県等への確認	・品目候補が分布する都道府県の担当部署に、事務局から問い合わせを行い、対象品目候補及び原稿を「にっぽん伝統食図鑑」に掲載することに問題ない旨の確認を実施した。 ・品目名称や懸念事項についても確認を行い、都道府県等から修正要望があった際には、原稿の修正を行った。
6	有識者委員会の開催	・大学等研究機関の研究者等3人で構成される有識者委員会を開催し、掲載候補品目の掲載可否及び原稿内容確認を実施した。
7	原稿の納品、貴室ホームページへの掲載	・事務局より調査原稿一式を納品し、貴室ホームページ内のWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」に掲載。 ・Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」掲載後は、事務局より有識者委員会及び関係都道府県等へ掲載報告を実施。

## 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分類の選定

これまで本事業では、都道府県単位で品目を選定してきたが、今年度については分類軸で品目を選定した。対象分類は、漬物(大分類:農産、小分類:野菜類・漬物)とした。

漬物の品目選定を進めるにあたり、全日本漬物協同組合連合会と連携を行った。全日本漬物協同組合連合会から提供された品目候補をもとに、前述の有識者委員会において品目の決定や原稿の確認を行った。

#### ⑥品目の選定

過去の事業運営の経験に基づき、以下に記載するケースに該当する掲載品目候補がないか十分に注意を払い検討を進めた。具体的には、原稿執筆前に有識者委員及び都道府県担当者へ確認をおこなった。

#### ◆ 過去の地域検討委員会で発生した実例(一部)

##### 伝統食の定義を満たさない品目候補の確認

- 過去の開催地域全てにおいて対応  
「〇〇の刺身」のような一次産品であるもの、歴史が浅く「伝統食」と呼ぶことに懸念のある品目等、伝統食の定義を満たさない品目は事務局で事前に精査し地域検討委員会に望んだ。しかし、地元の専門家でしか判断できない品目も多く、地域検討委員会委員長及び都道府県と事前打ち合わせを行い、精査が必要であった。  
※今年度については、かりかり漬(群馬県)等、戦後に開発されているため4品目を除外した。

##### 商標登録に関する対応

- 富山県「氷見のうどん」  
「氷見うどん」という名称が使用できないため「氷見のうどん」に変更するよう県から要望があり名称を変更し選定した。
- 山梨県「山梨の黒蜜きなこ餅」  
「信玄餅」という名称で選定されたが、販売元の1事業者から掲載許諾が出ず、名称及び制作した原稿を大幅に変更する調整を行った。品目画像は「無し」となった。  
※今年度については、紀の川漬(和歌山県)が該当していたが、選定には至らなかった。

##### 品目の重複に関する対応

- 高知県「カツオのたたき」他  
地域検討委員会開催前に各委員に品目の推薦を依頼し集計したところ「カツオのたたき」等、カツオに関する品目が非常に多くなったため、委員長と事前打ち合わせを行い、全体のバランスを考慮しカツオに関する複数の品目を1つにまとめる等の調整を行った。※各地域において同様の調整は数多く発生した。  
※今年度については、梅干し(神奈川県、和歌山県)が該当し、協議の上、両品目を選定した。



## II. 事業実施内容

### 1. 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

#### (2)有識者委員会の開催

##### ①開催概要

第一回会議は、伝統食の普及に向け、掲載候補となる品目の選定を主目的として実施した。事務局より提示した46品目に対し、専門的知見に基づく精査を行った。

第二回会議は、選定された品目のWebサイト公開に向け、原稿の正確性を担保するための具体的な検討を行った。各自治体への確認結果を共有し、内容の細部について合意形成を図った。

実施目的	<ul style="list-style-type: none"><li>掲載候補品目の選定</li><li>選定基準の明確化</li><li>事業の共通認識の形成</li><li>掲載原稿の正確性の担保</li><li>自治体確認結果の反映</li><li>サイトの運用高度化に向けた検討</li></ul>
開催時期	第一回:令和7年11月7日(金)14時30分～16時00分 第二回:令和7年12月24日(水)13時00分～15時30分
開催地域、場所	第一回:開催会場／オンライン 第二回:開催会場／株式会社ぐるなび 会議室11階
有識者委員の選出	大学等研究機関の研究者等3名を貴省と協議のうえ決定した。 ※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 委員は貴省と協議の上で決定した。 また、委員長を委員のうちから1名選出し、有識者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有識者委員会名簿

委員長	氏名	所属・役職	備考
○	まえはし けんじ 前橋 健二	東京農業大学応用生物科学部 醸造科学科 教授	令和4年度「にっぽん伝統食 図鑑」全国検討委員 委員長
	なかざわ ひろこ 中澤 弥子	長野県立大学健康発達学部 食健康学科 教授	一般社団法人和食文化国民 会議 理事
	ひがしよつやなぎ しょうこ 東四柳 祥子	梅花女子大学食文化学部 食文化学科 教授	令和4年度「にっぽん伝統食 図鑑」全国検討委員

## 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第一回 有識者委員会の開催概要

◆開催日時:令和7年11月7日(金)14:30~16:00

◆場所:オンライン開催

◆出席者:

<委員長>前橋 健二(東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 教授)

<委員>中澤 弥子(長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授)

東四柳 祥子(梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 教授)

<農林水産省大臣官房新事業・食品産業部>

牧之瀬 泰志(外食・食文化課 食文化室 室長)

鮫島 悠甫(外食・食文化課 食文化室 係長)

湯山 貴美(外食・食文化課 食文化室 係員)

<事務局>鈴木 信司、野原 愛子、石原 秀恭

◆配布資料

資料1 事業概要

資料2 掲載候補品目一覧

◆議事次第

No.	プログラム項目	所要時間(分)	概要
1	開会挨拶	10	<ul style="list-style-type: none"><li>農林水産省様ご挨拶</li><li>有識者委員ご紹介</li></ul>
2	事業概要の説明	10	<ul style="list-style-type: none"><li>事業概要の説明</li></ul>
3	掲載品目候補の検討	60	<ul style="list-style-type: none"><li>候補46品目の提示と個別調査</li><li>自治体への名称確認フローの共有</li><li>原稿作成基準および参考文献の確認</li><li>地域性や歴史性に基づく一次検討</li><li>個別品目の精査と絞り込み</li><li>選定外・検討対象品目の再分類</li></ul>
	休憩	5	
4	総括	10	<ul style="list-style-type: none"><li>決定事項のすり合わせ</li><li>次回日程の確認</li></ul>
5	閉会	-	

# 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第一回 有識者委員会の開催概要

#### ◆配布資料(一部抜粋)

#### 資料1 事業概要

#### 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(1)実施概要(目標より一歩前)

伝統食の情報を一元的・体系的に整理するため、Webサイトにつながる伝統食情報について本事業で選定される品目の種類、向けられた取り組みをおこなう。

①品目の調査・情報収集

伝統食として認定される県内品目を品目候補と数値するにあたり、必要な場合、掲載品目の調査を実施すること。また、一部品目について、県内品目に代わり掲載することとする。

②都道府県等への確認

有識者品目候補の品目について、品目候補が分属する都道府県の関係部署に、対象品目候補及び候補品目について伝統食情報に掲載することに際しては、確認をとる。市町村等への確認が必須な場合は、市町村等への確認を行う。なお、都道府県等からの内容の修正要望があった際は、県内品目と都道府県等の対応と調整し、下記の有識者委員会に送るなどの調整を実施する。

③有識者委員会の確認

大学等研究機関の研究者等3人以上で構成される有識者委員会を1回以上開催し、掲載品目候補の掲載可否及び掲載内容の確認を行う。また、掲載品目候補の掲載可否の判断等を行う。また、掲載品目候補の掲載可否の判断等を行う。また、掲載品目候補の掲載可否の判断等を行う。

#### 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(2)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年度事業で決定した選定品目、品目の分類、掲載対象品目の考え方を軸に、整理し、有識者委員会及び品目の調査(とりよめ)を行う。当社は本事業の初年度の事務局を務め、全体的な整理を進める。また、令和5年度以降は、Webサイトにつながる伝統食情報の整理を行う。

①伝統食の選定基準

以下に選定基準を述べ、品目の選定を行う。

1. 伝統食目録に加工品であること  
加工食品(食品添加物等)は加工品と見做すこと。
2. 必須項目入手が可能なこと  
現在、市場にて流通している加工食品であること。製造履歴(加工、食文化保護等)の明確な記載があること。また、現在入手可能な加工食品(加工品)は、入手困難が前提であっても可。
3. 必須項目が揃っていること  
情報の取寄せや調査、掲載の可否を判断するための独自の資料や製法、調理手順(加工品)は、掲載可能な加工品であること。
4. 必須項目に伝統的な製法又は保存技術を用いていること  
製法として、その内容が伝統的な製法、又は保存技術(発酵、蒸籠、煮込みなど)を用いた食品であること。項目は種類による差異が生じている食品であること。
5. 必須項目が揃っていること  
製法を踏襲して取り扱われて、その土地で育まれてきた食品であること。製法として、その内容が伝統的な製法、又は保存技術(発酵、蒸籠、煮込みなど)を用いた食品であること。項目は種類による差異が生じている食品であること。
6. 伝統食目録に掲載(品目)があること  
地域の歴史や文化として、伝統食の継承への取り組みが確認できること。また、その品目が伝統食の継承の取り組みが確認できること。また、その品目が伝統食の継承の取り組みが確認できること。
7. 掲載項目に掲載可能なこと  
インターネット、雑誌等に加工品を請求し、輸出可能な加工品であること。

#### 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(3)業務フロー

①業務フローの分解

伝統食に関する情報を一元的・体系的に整理・情報発信することを目的に、以下の業務フローを実施する。

No.	項目	内容
1	掲載品目候補の抽出	-県林産物産出及び全日本農産物卸卸組合連合会(朝野・主産品)が行った掲載品目候補の抽出において、事務局としてのサポート業務を行う。 -Webサイトにつながる伝統食情報に掲載されている品目の品目候補について、参考資料を作成する。
2	有識者委員会委員への依頼	-委員候補者(事務局)からの連絡、事務局及び、有識者委員候補の依頼を行う。
3	掲載品目候補の確認	-掲載品目候補(調査)と(選定)品目、事務局の調査結果に基づき、有識者委員会に確認を行う。 -品目候補が分属する都道府県の関係部署への問い合わせ(有識者)。
4	品目の調査・アンケート	-品目候補について調査を行い、800字程度で内容をまとめる。
5	都道府県等への確認	-品目候補が分属する都道府県の関係部署に、事務局からの問い合わせを行う。対象品目候補及び品目候補について伝統食情報に掲載可否を確認すること。確認が困難な場合は、都道府県等からの修正要望があった際は、県内品目と都道府県等の対応と調整し、下記の有識者委員会に送るなどの調整を実施する。
6	有識者委員会の開催	-大学等研究機関の研究者等3人以上で構成される有識者委員会を開催し、掲載品目候補の掲載可否を確認する。 -全体的な整理、事務局の業務を仕上げる。
7	伝統食の品目、掲載への掲載	-掲載品目候補(調査)と(選定)品目、事務局の調査結果に基づき、有識者委員会に確認を行う。 -品目候補が分属する都道府県の関係部署への問い合わせ(有識者)。

#### 伝統食の情報の一元的・体系的な整理

(6)品目の調査、ライティング

③情報のとりまとめ

企業連と連携し、品目目録に原則800文字程度(※)でとりまとめる。Webサイト上に掲載するため、和製英語やカタカナ語は、できるだけ避け、わかりやすい表現にする。和製英語やカタカナ語は、できるだけ避け、わかりやすい表現にする。

※掲載がままならぬ可能性がある品目は原則800文字程度とする。

◆選定品目と加工品目について情報をとりとめ

項目	内容
分類	該当する伝統食分類を紹介
主な使用食材	該当品目に含まれている主な食材を紹介
産地	品目産地を紹介
食品概要(特徴・価値)	概要について紹介
主な産地	産地地域内で、特に盛んな産地を紹介
歴史・文化・関連行事	産地や、特に盛んな産地を紹介
製法方法	伝統食の製法方法を紹介
継承の取り組み	産地で継承、継承している取り組みを紹介
主な産地	産地における産地方法や、産地の取り組みを紹介
アレンジ	今年度は、事務局でアレンジ等紹介は行わない。

WebサイトのA4情報集を作成する

情報集のとりまとめの完了次第、有識者委員会へ確認を行い、掲載品目の掲載可否を行う。

※掲載がままならぬ可能性がある品目は原則800文字程度とする。

#### 資料2 掲載候補品目一覧

品目	品名	品目候補	調査	選定	備考	品目候補	調査	選定	備考
1	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
2	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
3	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
4	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
5	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
6	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
7	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
8	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
9	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
10	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
11	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
12	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
13	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
14	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
15	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
16	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
17	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
18	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
19	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	
20	栗きんとん	栗きんとん	○	○		栗きんとん	○	○	

## 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第二回 有識者委員会の開催概要

◆開催日時:令和7年12月24日(水)13:00～15:30

◆場所:株式会社ぐるなび 会議室

◆出席者:

<委員長>前橋 健二(東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科 教授)

<委員>中澤 弥子(長野県立大学 健康発達学部 食健康学科 教授)

東四柳 祥子(梅花女子大学 食文化学部 食文化学科 教授)

<農林水産省大臣官房新事業・食品産業部>

牧之瀬 泰志(外食・食文化課 食文化室 室長)

小長谷 清高(外食・食文化課 食文化室 課長補佐)

鮫島 悠甫(外食・食文化課 食文化室 係長)

湯山 貴美(外食・食文化課 食文化室 係員)

<事務局>鈴木 信司、野原 愛子、石原 秀恭

◆配布資料

・資料1 議事次第

・資料2 品目一覧

・資料3 品目原稿

◆議事次第

No.	プログラム項目	所要時間(分)	概要
1	開会の辞	5	・ 農林水産省様ご挨拶
2	掲載品目の確認	5	・ 掲載品目の確認
3	品目原稿に関する確認、検討	110	・ 1品目～5品目 ・ 6品目～10品目 ・ 11品目～15品目 ・ 16品目～20品目
	休憩	5	
4	意見交換	10	・ 今後の「につぼん伝統食図鑑」に関する意見交換
5	総括・事務連絡	-	事務連絡
6	閉会	-	



## 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品目確定一覧

No.	品目名及び読み仮名	都道府県	大分類	小分類
1	キンコンヅケ	岩手県	農産	漬物
	金婚漬け			
2	イブリガッコ	秋田県		
	いぶりがっこ			
3	タマリヅケ	栃木県		
	たまり漬け			
4	ベッタラヅケ	東京都		
	べったら漬け			
5	フクジンヅケ	東京都		
	福神漬け			
6	サクラノハナヅケ	神奈川県		
	桜の花漬け			
7	ノザワナヅケ	長野県		
	野沢菜漬け			
8	スンキ	長野県		
	すんき			
9	ワサビヅケ	静岡県		
	わさび漬け			
10	モリグチヅケ	愛知県		
	守口漬			
11	ヒノナヅケ	滋賀県		
	日野菜漬け			
12	ワカヤマノウメボシ	和歌山県		
	和歌山の梅干し			
13	ヒロシマナヅケ	広島県		
	広島菜漬け			
14	ヒノカブラヅケ	愛媛県		
	緋のかぶら漬け			
15	アカカブヅケ	岐阜県		
	赤かぶ漬け			
16	ニッコウトウガラシノシソマキヅケ	栃木県		
	日光唐辛子のしぞ巻き漬け			
17	トウジンナヅケ	長崎県		
	唐人菜漬け			
18	ラッキョウヅケ	鳥取県		
	らっきょう漬け			
19	オダワラノウメボシ	神奈川県		
	小田原の梅干し			
20	タカナヅケ	福岡県		
	高菜漬け			

## 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)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、とりまとめを行った。令和4年度以降の事業運営で得たノウハウを踏まえ、下記の方針を定めた上で、調査・原稿作成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。

- ・ 有識者委員会委員と連動し、信頼出来る情報元を確認し、正確な情報を収集。
- ・ 全品目の調査資料の校閲等、クオリティを意識した体制で実施。
- ・ 権利フリーの画像収集には時間がかかるため、品目画像は極力オリジナルで作成。

##### ②調査する活動概要

有識者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	第一回有識者委員会の開催後(20品目の確定後)
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"><li>・ 自治体や団体の掲載Webサイトや所持する文献</li><li>・ 新聞社(大手・地方紙)の掲載内容</li><li>・ 有識者委員会で意見の出た取材先</li></ul>
3	調査内容	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 「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。</li><li>・ 「にっぽん伝統食図鑑」へ掲載可能な関連画像の有無、手配を行った。</li></ul>
4	調査方法	文献を参考にし、原稿を制作した。
5	その他	品目名称は、各都道府県に確認を行い確定した。

# 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情報のとりまとめ

各品目別に原則全角800字程度で事務局が情報をとりまとめ原稿を作成した。原稿はWordファイルを使用し、作成後は関係者への確認や校閲を行った。

#### ◆ 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

品目名称	品名	品名・販売が盛んな地域
1. 主な伝承地域	品名	品名・販売が盛んな地域
2. 食品概要(特徴・種類)	品名	品名・販売が盛んな地域
3. 製造方法	品名	品名・販売が盛んな地域
4. 保護・継承の取り組み	品名	品名・販売が盛んな地域
5. 主な食べ方	品名	品名・販売が盛んな地域

品目名称	品名	品名・販売が盛んな地域
1. 主な伝承地域	品名	品名・販売が盛んな地域
2. 食品概要(特徴・種類)	品名	品名・販売が盛んな地域
3. 製造方法	品名	品名・販売が盛んな地域
4. 保護・継承の取り組み	品名	品名・販売が盛んな地域
5. 主な食べ方	品名	品名・販売が盛んな地域

完成した原稿

関係者とのやり取りの様子

## 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品目の画像を手配した。該当する都道府県のアンテナショップや事業者が運営するインターネットサイト等から商品を購入し、撮影を行った。一部、協力団体である全日本漬物協同組合連合会が提供する画像や、Webサイト「うちの郷土料理」の掲載画像のうち利用可能な画像を使用した。

#### ◆ 収集数

品目画像：24点

- ・ 1品目あたり、1点以上の画像を納品した。

#### ◆ 納品画像の仕様

No.	項目	指定
1	データ形式	.jpg もしくは .png
2	容量	原則1MB 以内
3	ピクセル	原則横型、短辺700px以上
4	解像度	原則96dpi 以上

※団体から提供された画像は編集不可のためこの通りではない。

#### ◆ 納品画像の検品項目

No.	判定要素	NG例
1	縦横比が正しいか	縦に長い
2	一定の明度か	暗い、明るすぎて透けている
3	指定以上の解像度か	サイズが小さい
4	判別できる画角か	アップすぎる
5	他社肖像物が写っていない	特定キャラクターの写り込み
6	「にっぽん伝統食図鑑」のブランドを損ねる構成になっていない	食器が外国調になっている

#### ◆ 今回撮影したオリジナル画像例



日光唐辛子のしそ巻き漬け(栃木県)小田原の梅干し(神奈川県)



赤かぶ漬け(岐阜県)



広島菜漬け(広島県)



らっきょう漬け(鳥取県)



高菜漬け(福岡県)

## 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)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)
- 品目写真(1品目1点以上／20品目)
- 品目一覧
- 都道府県TOPページ原稿及び画像(日本語)
- 有識者委員会リスト



## 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

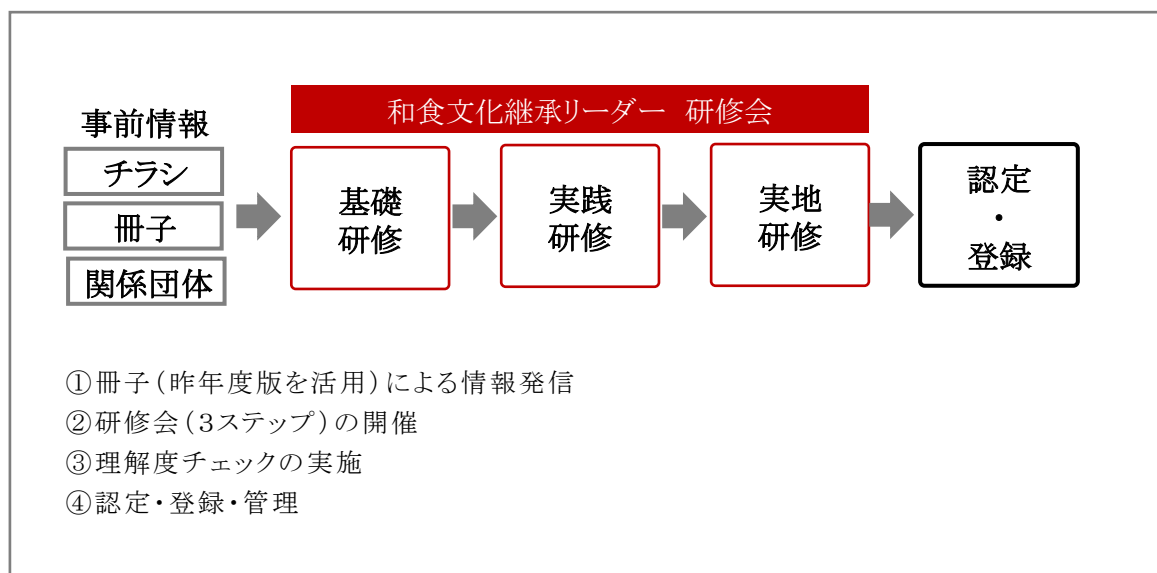
子どもたちや子育て世代へ「和食」を伝えていくにあたり、中核的な人材である和食文化継承リーダーが、和食文化継承の知識・実践事例を習得することを目的とした「和食文化継承リーダー研修」を実施する。昨年度に引き続き、「基礎研修」「実践研修」「実地研修」の3つのステップで効率的・効果的に学べる環境を整える。

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ていく。

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ていく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す。

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ていく。

#### ◆ 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。

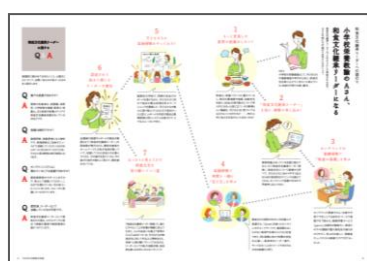
基本的には流用とし、前年度版との混同を防ぎ、本年度の正しい情報を発信するために一部改修を加えた。

※冊子「つむがれる和食の未来」

※内容及びデザインは一部を除いて流用とした。訂正箇所は以下の1点。



表紙



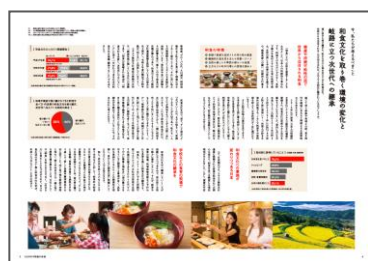
8～9P



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

# 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告知用チラシ

和食文化継承リーダー研修の募集について、継続開催であることがわかるようトシマナを統一するため昨年同様のチラシを活用し、今年度の情報の更新ならびに年度が違うことを視覚的に判断いただけるよう一部デザイン、カラーリングの修正をおこなった。

表面

裏面

【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

## 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、これまでの事業において「募集のきっかけ」で多かった周知先を中心かつ限定的に絞り、募集開始日の2週間前から周知活動をおこなった。

#### 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	農林水産省WEBサイト	※農林水産省対応
2	地域の和食文化ネットワーク	
3	文部科学省	
4	和食文化国民会議	
5	楽し味プロジェクト	
6	公益財団法人日本栄養士会	
7	社会福祉法人 日本保育協会	
8	全国学校栄養士協議会	

## 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

栄養教諭・栄養士・保育士等を対象として、子どもたちや子育て世代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"><li>・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。</li><li>・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。</li><li>・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。</li><li>・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。</li></ul>
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】 2025年11月18日～2026年1月30日 【実践研修】 2025年12月20日～2026年1月24日 【実地研修】 2026年1月30日(レポート提出期限)</p> <p>対象エリア／全国</p> <p>募集人数／150名 ※途中離脱者を考慮し上限を設定した。</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 「次世代につなぐ和食文化」 ※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、貴省と協議の上、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  
2025年11月18日～2026年1月30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

2025年12月20日～2026年1月24日(計3回のうち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)

武庫川女子大学教育学部教育学科 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

私立立命館小学校 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20日	土	舘岡先生	12:30	16:10
1月10日	土	藤本先生	12:30	16:10
1月24日	土	藤本先生	12:30	16:10



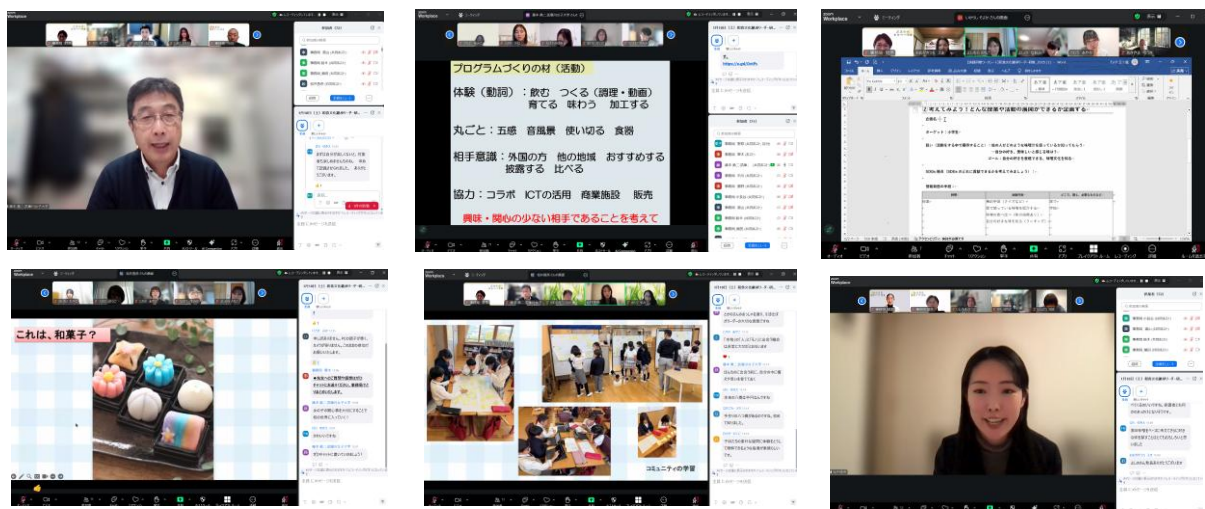
## II. 事業実施内容

### 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

#### ④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
30	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
10	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

#### 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20日	44名	36名	81%
第2回	1月10日	69名	62名	89%
第3回	1月24日	57名	48名	85%
合計		170名	146名	86%

※重複登録を含む

#### 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。文獻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、まずは農林水産省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がいいでしょうか。

**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認識している方々、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: 今後、今まで以上に家庭環境や社会が変わる中、地域の人が健康で豊かな生活を送るために、押し、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、気になる子どもたち、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、教材と单元者

ターゲット: 園児、小学生、中学生、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单元時間で準備または数時間の单元か、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!	園や学校から出けますか? 協力してほしい人はいませんか? 必要な材料、道具、資料は何ですか? 事前にしておくよいことはありますか? など、具体的に考えてみましょう。

## 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

#### (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

2025年12月～2026年1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	人日節旬は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製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

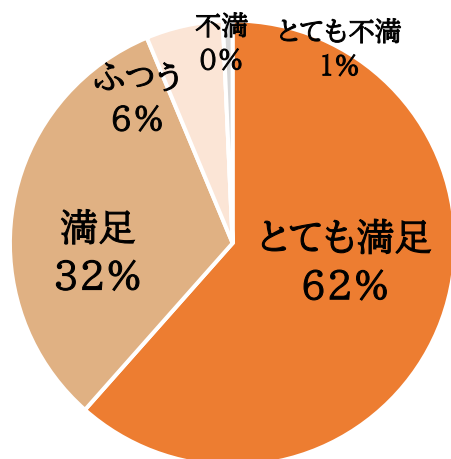
## II. 事業実施内容

### 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。



抽象的な「文化」というものが視覚的に大変わかりやすくまとめられており、先生の話し方も頭にすんなり入ってきました。

今後の子ども達にも当たり前として引き継いでいく日本の和食の良さを感じることが出来た。

今まで漠然と思っていたことが、データなどでしっかり理解することができた。

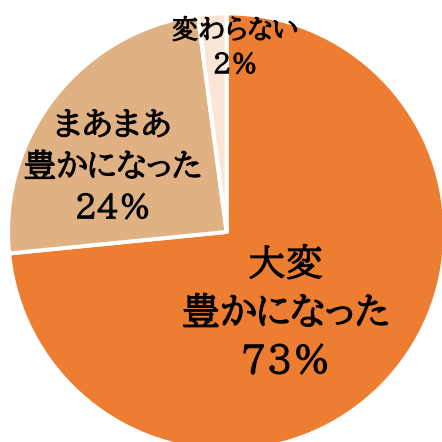
資料が大変充実しており(写真をはじめグラフや表などが豊富)、今後の指導に生かすことができると感じた。

10分程度で観れる動画とテキストがとてもわかりやすかった。SDGsと和食文化とのつながりが理解できた。

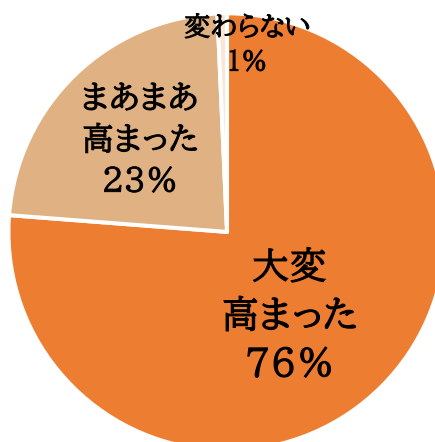
多面的に学ぶことが出来、改めて、和食の大切さや伝承の必要性を学ぶことができました。

- 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。

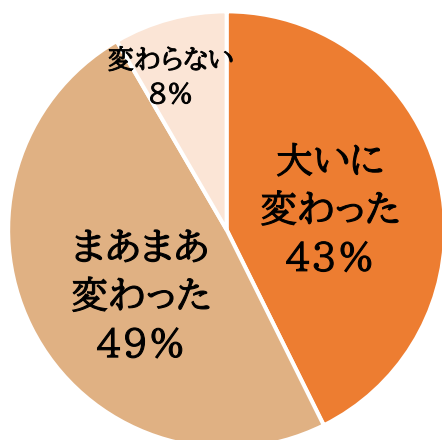
##### 【和食文化に関する知識について】



##### 【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。

和食文化の普遍的な価値は、人間形成、子どもたちの健やかな発育発達に必要不可欠です。時代の変化を受け入れつつ、継承すべき価値の大切さを語る大人を増やしたいと思いました。まずは、子ども園や学校関係者間で学習し、子どもたちや保護者世代に深みのある食育活動を一体的に計画し実践していきたいです。

今まで和食について授業で取り扱っている中で、なぜそうなのかという説明が不足していたように感じられたのでよりわかりやすく解説していきたいと思いました。

これまでは和食を『自然に受け継がれるもの』と楽観的に捉えていましたが、本研修を経て、現在は存続の危機にあるという実態を強く認識しました。何もしなければ衰退してしまうという切実な危機感を持ったことで、この素晴らしい文化を自分の代で絶やさず、責任を持って後世へ繋いでいきたいという意欲がより一層強固なものとなりました。

これまで日常の中で当たり前のように大切にしてきた、だしをとること、旬を意識すること、素材を無駄なく使うことが、実は次世代へしっかりと伝えていくべき価値ある文化であると、改めて確認をする機会になりました。

季節ごとの行事を少し面倒に思うことがあり、自分の子どもにはほとんど体験させてこなかったことが非常に悔やまれます。日々の生活を丁寧にしその積み重ねをすることで、和食文化が継承されていくこともわかったので、もう遅いではなく、今日からできることを実践していけるようにしていきたいと思いました。

和食文化をただ伝えていけばよいというものではなく、その意図・目的を明確化して伝えることや、自分の住む地域や地方の特色を踏まえて自己理解を図ることの大切さを認識させられました。具体的には、自分の身近な人たちも含めて広げていくことや、学校(職場)では授業だけでなく生徒たちの生活実態や和食文化に触れた実体験を聞き取り調査して、自体に即して推進していくことなどを考えられるようになりました。

##### ■ 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。

基礎研修では、和食文化の歴史的背景や食材の特徴、地域性、だし文化の重要性など体系的に理解でき、自分の中で知識を整理することができた。自分の授業実践と結びつけながら学ぶことができた。

充実した貴重な資料をいただくことができ大変満足です。テキストには講義内容以外のwebページが紹介されており、今後の活動に参考になるものばかりでした。次年度の授業内容を深めることができると強く感じました。ありがとうございました。

栄養相談業務をおこないながら、いつも感じていた「足りないもの」が見つかったような気がしました。若い世代の人たちは、食事や人とのつながりを簡略化する人も多いですが、やはり食文化には人間形成に必要な要素がたくさんあるということを知ってほしいと思いました。また、このような研修会があることを周囲の栄養士にも伝えたいと思いました。学びの機会をいただきありがとうございました。

テキストも講師の先生の内容も、とても分かりやすくまとまっていて、大変勉強になりました。10分程度という区切りも、仕事をしながら学ぶにはとても良かったです。

暮らしの中で食材の季節感を取り入れ、昔から伝わる作法や習慣を身に付けて行きたいです。

細かく理解度テストを受けられてよかった。理解したつもりになっていた箇所があったので、復習する箇所が明確になりました。

日本人として、子どもと給食と一緒に食べたり家庭科を学ぶ者として、基礎研修の受講は興味深く知ることが多く、非常に楽しかった。受講してよかった。子どもの学びに生かしていけるようにしたいと思った。

テキストの内容がとても魅力的でこのテキストをいただけただけでもとてもありがたい研修だと思いました。これからの財産になります。

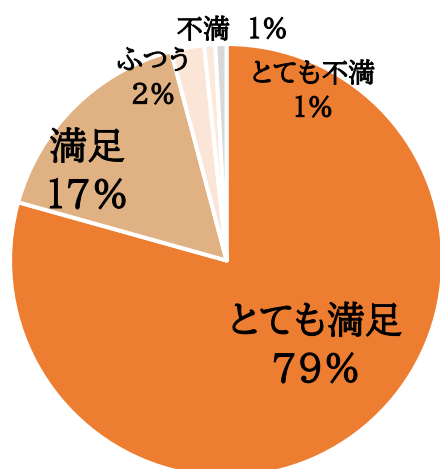
和食文化を伝える、という少し身構えていたが、歴史や伝統、自然など幅広い内容で非常に興味深く研修を受けることができた。今後、職場での食育活動にも、栄養士やほかの職員と教職しながら取り組み、和食文化を伝えていきたい。

## 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

#### 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。



講師の方の説明が明確で良かった。

全体の内容が濃く、また研修の流れが自分の考えを落とし込みやすい運びになっていてよかったです。

いろいろな立場の方のお話や、課題・実際に実施されていることをお伺いできてとても参考になりました。

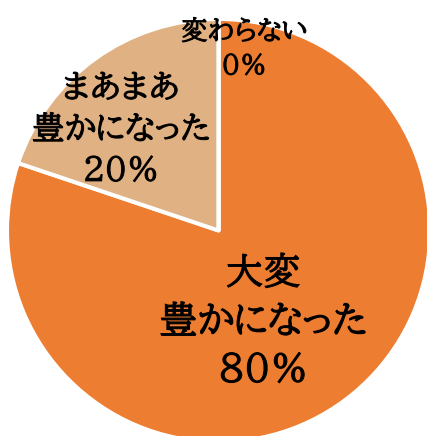
リーダーとしての役割を分かりやすく教えてください、アドバイスなども考える元になる事がたくさんとても楽しかったです。

館岡先生の講話で学ぶことができたのは、本当によかったです。学校の学習で、人に出会い、本物に出会い、実際に現場で体験することができること、とても大切だと思いました。

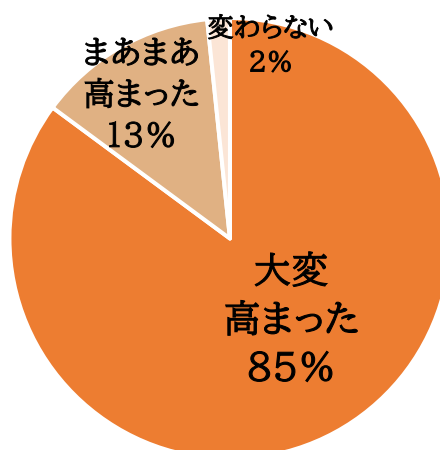
オンラインでストレスなく参加でき、また、オンラインでも参加者の皆様と楽しくグループワークできたこと。

- 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。

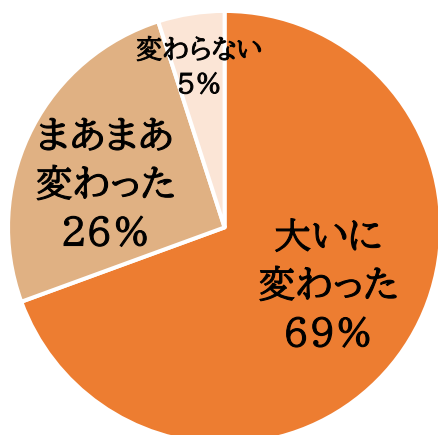
#### 【和食文化に関する知識について】



#### 【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。

どのようにしたら「和食」について興味関心を持ってもらえるのか、皆さんの意見を通して考え方が変わりました。

対象者が興味ある前提としてとらえていたが、興味がない前提で進めていくことで対象者の課題が明確にできた。対象者の気づきにつながる提案がしやすくなった。

対象のやる気の引き出し方や巻き込み方、なぜ食を大切にしたい方がいるのかという考え方を深く掘り下げることができました。

継承していく手法として、どうしても1人での作業になってしまうのではないかと考えていたのですが、たくさんの人を巻き込んで行っていきたいと思いました。

和食文化を伝えると考えると、とても厳格な取り組みのように思えてしまうが、いかに楽しく学ぶ機会を作れるかが大切だと思った。そのため、自分自身も楽しみながら伝えていきたいと思った。

研修を受ける前は、和食文化をどのように広めていけばよいのか、手法や発信の仕方を知りたいと思っていました。しかしどれだけの人を巻き込めるかが重要だと学び、目から鱗が落ちた。手にとりたい、見てみたい、食べてみたいと思ってらうにはどうすれば良いかを考え行動していきたいに変わった。

研修を通じて、子どもたちの中に気づきや問いが生まれるように構成して伝えることの重要性を学んだ。単なる知識の提示ではなく、学習者自身が意味を見だしていく過程を大切にすることがあると感じている。

これまでは一方向的に知識を教授する場面が多かったのですが、受講者だけでなく自分自身も「わくわく」しながら主体的に関わるからこそ継承の核心だと実感しました。巻き込み力を意識して講座を設計するようになってから、目の前の方への浸透度が明らかに高まり、学びがより深く定着しているように感じます。

■ 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。

先生が言われていたように、和食文化の継承とは、地域の自然環境への畏敬の念、それを生かし、受け継ぐ人への敬意、まさにその通りだと思いました。この学びを大切に、学習、体験を通じた「和食文化の継承活動」を実践していきたいと思います。

開始前は長時間なので自分が内容についていけない不安があったが、あっという間だった。

短時間でしたが、初対面の方で地域や職業も違う方達と同じ目標に向かって活動することはとても刺激をもらい勉強になりました。グループワークも皆さんとても良い方たちと一緒に出来て良かったです。

グループワークで、他業種の方とお話させていただき、一つの企画を練っていくのは大変楽しい時間でした。藤木先生が最後におっしゃっていた「ワクワクする活動を生み出すこと」という課題を持ち続け、活動を続けていきたいと強く思いました。

実践研修を通して、和食文化を継承していくためには、特別な取り組みだけではなく、日常の中で無理なく続けられる形が大切だと感じました。また、地産地消や食材を無駄にしない工夫など、SDGsの視点とも深くつながっていることを改めて認識しました。今後は、身近な場面の中でできることから少しずつ取り組んでいきたいと思います。

伝えるとは、どの様にしていったらよいのか具体的にご指導いただき、グループワークでの他チームの発表も大変参考になりました。其々の発表に総評があり、いろんな発表を自分の事のように体験でき感謝いたします。

子どもたちに食文化を伝えていく立場として、もっともっと自分の食体験、和の文化、日本の自然に触れる機会を大切にしていきたいと思いました。

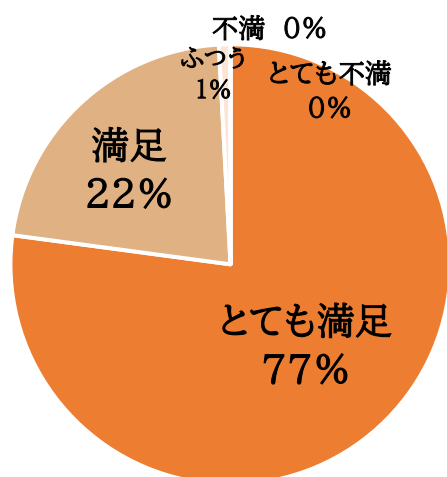
さまざまな職種の方々とグループワークを行う中で、それぞれの現場での視点や実践に触れることができました。職場が違えば大切にしている観点も異なり、その多様さに改めて驚くとともに、自分の視野が大きく広がりました。

## 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

#### 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。



集合研修で、他職種の方々と交流できたこと、そして講師の先生のお話により、和食文化継承のための大きなヒントをいただいた。とても学びの多い研修だった。

和食文化継承リーダーとして、実践的な力を身につけられたと強く感じています。

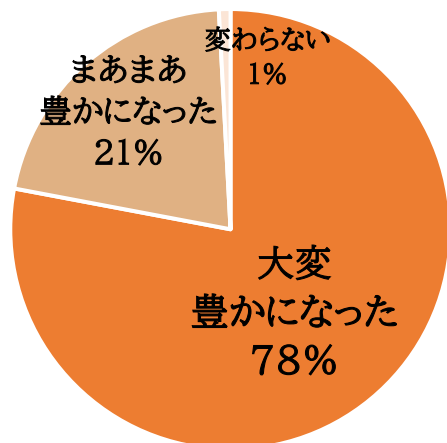
和食や郷土料理を「知識として学ぶ」だけでなく、その背景にある文化や暮らし、人とのつながりまで理解できた。

充実したテキストと講義動画があったため、研修終了後も参考にできた。

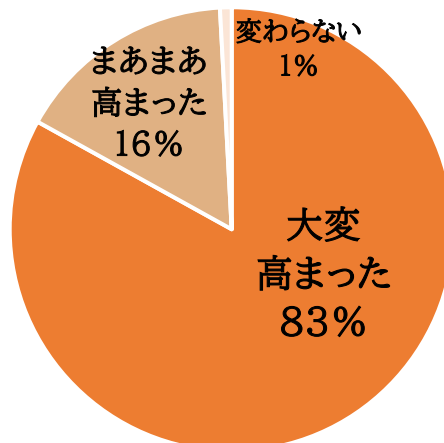
グループで話し合いをしたことで、和食文化について興味関心の高い方々と意見交換をすることができ、自身の意欲が高まったと感じている。

- 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。

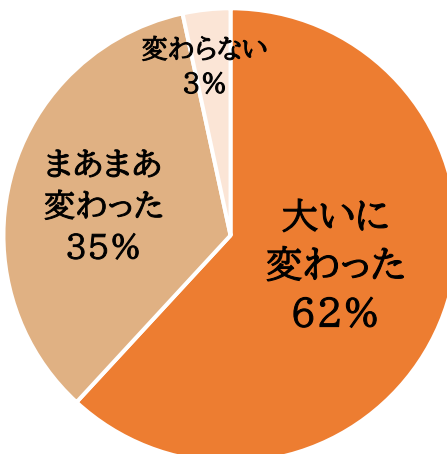
#### 【和食文化に関する知識について】



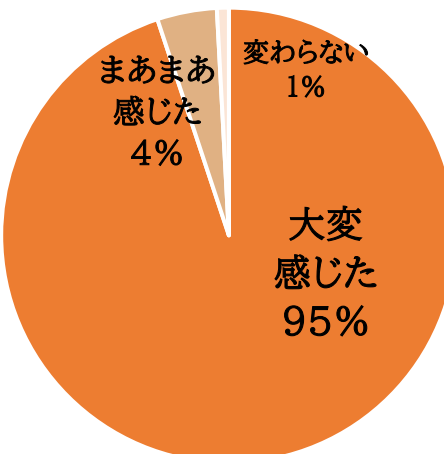
#### 【和食文化を継承する意欲について】



#### 【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。

和食文化は、日常の食事や体験を通してこそ伝わるものだと考えるようになりました。子どもたちが実際に見て、触れて、味わうことで理解が深まると感じ、今後の食育活動に生かしていきたいと思いました。

生活に近いことからアプローチしてみるのも楽しいなと思いました。いつもは「作る」を先にイメージして実行していたのですが、今後は、まず「食べてみる」からスタートしても良いのかも、などと考えるようになりました。

給食を美味しく楽しく食べることをモットーにしていたが、それだけでなく和食という形を具体的に伝えようという考えに変わった。

五感に訴えること、現場の声を聴くこと、他者とのつながりを大切にすること、周りを巻き込むことなど、とにかく「直接」「関わる」「つながる」ことの大切さに気付きました。

実践研修で自分や他の班の方の発表を聞いて、『こんな方法あるのか！』という気付きにつながりました。感心するだけで終わってはもったいないので、自分なりにできる和食文化継承方法について考え、小さなことからでも、実際に行っていくと思いました。

和食の大切さは認識していたが、具体的な継承内容、具体的な継承方法が分かり、意欲の向上に繋がった。

##### ■ 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。

実践研修では、様々な職種の方々と同じ班で話し合いができました。とても意義がある時間だったと思っています。教員という職業は、なかなか他職種の方との接点がないため今回は新鮮でしたし、新たな視点が沸いた機会でもありました。

日本人としての一般教養としても有意義な研修でした。テキストは折を見て読み返したいと思います。

グループワークでは、普段接することがない地域の職種の方々との意見を交換することで、さまざまな視点から和食文化というものを感じることができ、こんな考え方があるんだという新しい発見も出来ました。

テキストがカラーで動画での講義があり、zoomの研修やグループワークなど盛りだくさんで、ありがとうございます。楽しく学べました。

今年に初めて実地を行ったので、やる前はとてもドキドキしていましたが、この研修のおかげで安心して活動に取り組みました。SDGs視点からも考えることができ、季節行事を見直すきっかけになりました。

和食がユネスコ無形文化財に登録されたこと、和紙文化を守りつなぐ意味、四季の料理、郷土料理、健康的な食生活など、和食について沢山の学びがあった。もっと知りたい、もっと聞きたい、もっと調べたい、伝えたいという気持ちにさせてくれた先生方や実践研修グループの方に感謝の気持ちでいっぱいです。

和食文化を大切にしたいと思っている方がたくさんみえて、そんな人と交流できたことは、大きな財産になったと感じています。

##### ■ 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。

SDGsを業界、年齢を超えた範囲に広める活動をしてみたいです。

季節の旬の食材を使った和食に焦点を宛て、子どものみならず大人も関心を持ち続けてもらうような活動を企画したい(四半期ごと等)。また、勤務地の地域の和食についてよく調査し、継いでいるの方々や活動があれば、そこにアクセスのうえ、地域振興にも関わりたいと考えている。

郷土料理の伝承に携わる際に、ミニ講座として自身のまとめた内容をお伝えしたい。料理教室を開催したいと考えているので、座学を組み合わせたい企画を考えたい。

環境と地域食に関する学びの拠点創出に向けて、大学生や若手社会人とともに活動を続けます。地域食カレンダーの作成、スタディツアーの開催、遠隔地の小中高生と連携した探究活動を続けていきます。

定期的な料理講座だけでなく、夏休みや冬休みに親子向けに和食の魅力を伝えられるような単発講座の企画を考えて自治体に提案していこうと思います。

## 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

#### (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	166名
認定者数	136名

##### ▼ 申込者166名 内訳

北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県
15	1	2	2	2	0	3
茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県
2	2	1	3	6	25	17
新潟県	富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県	岐阜県
0	2	2	6	3	0	2
静岡県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
1	9	1	3	0	4	17
奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県
0	0	0	2	2	7	1
徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県	長崎県
3	2	3	2	1	1	1
熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県		
3	2	0	5	0		

## 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7年度) 136名 内訳

北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県
11	1	2	2	2	0	2
茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県
2	2	0	3	5	21	15
新潟県	富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県	岐阜県
0	2	2	2	2	0	2
静岡県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
1	8	1	2	0	3	15
奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県
0	0	0	0	2	5	0
徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県	長崎県
3	1	3	2	1	1	1
熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県		
3	2	0	4	0		

▼ 認定者属性分析

応募のきっかけ(136名)		在職年数(136名)		職種(136名)	
日本保育協会からのお知らせ	3	1年未満	0	保育教諭	2
日本栄養士会からのお知らせ	7	1年～5年	64	教諭	23
全国学校栄養士協議会からのお知らせ	3	5年～10年	27	栄養教諭	16
その他団体からのお知らせ	29	10年以上15年未満	14	管理栄養士	17
農林水産省のウェブサイトを見て	29	15年以上20年未満	7	学校栄養職員	5
学校・教育委員会・先生からのお知らせ	10	20年以上～25年未満	10	会社員	11
SNS	4	25年以上	14	公的機関職員	3
知人の紹介	33			自営業	14
その他	18			その他	45

## 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) 1,672名 内訳

北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県
103	22	18	32	12	17	16
茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県
35	25	14	80	56	269	107
新潟県	富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県	岐阜県
33	11	21	17	16	11	13
静岡県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
27	80	24	23	28	109	83
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	23	43	21
徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県	長崎県
28	7	10	9	45	7	37
熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県		
22	15	21	29	23		

▼ 研修未修了者数31名の受講状況

- ・申込後、辞退:10名
- ・基礎研修未完了:7名
- ・実践研修欠席:10名
- ・実地研修レポート未提出:1名
- ・基礎研修未完了かつ、実地研修レポート未提出:2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(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フォローも行った。

### III. 総括

# III. 総括

## 【伝統食品の情報の一元的・体系的な整理】～にっぽん伝統食図鑑～

本事業では、地域で長年製造されてきた伝統食の情報を集約するデータベース「にっぽん伝統食図鑑」の拡充を図った。

今年度は「漬物」を対象とし、専門的知見を有する有識者委員会での議論を経て、新たに20品目を選定・追加した。農林水産省の情勢報告では、消費者の簡便化志向により和食文化の存在感が薄れつつあることが指摘されている。これに対し、各地域と連携して伝統的な食の背景やストーリーを分かりやすくデータベース化することは、次世代への確実な継承において極めて効果的なアプローチであると言える。

また、現在「にっぽん伝統食図鑑」に掲載されている品目については、令和4年度は3県(60品目)、令和5年度は11道府県(220品目)、そして令和6年度は富山県、今年度は「漬物」20品目が追加されたが、依然として16都道府県が未掲載となっている。

そのため未掲載地域の解消に向けた戦略的アプローチと品目・分類の偏りの改善を同時に実施することが必要と考える。

### 1. 未掲載地域の解消に向けた戦略的アプローチ

#### 「地域軸」から「品目カテゴリー軸」への転換

これまでは都道府県単位で地域検討委員会を設置し、各地域20品目程度を選定する流れであった。今後は、今年度の「漬物」のように、特定の食品分類に絞って全国を横断的に調査する手法によって、未掲載地域の品目を効率的にピックアップし、日本地図上の空白を早期に埋めることが可能となる。

他方で、地域の多様な伝統食の「掘り起こし」が漏れるリスクや、地方自治体・現地専門家の「当事者意識」の低下、地域独自の文脈(歴史・風土)の理解が浅くなる可能性が考えられる。

#### 都道府県窓口との連携強化

地域検討委員会を簡略化する代わりに、都道府県の担当部署に対し、既にある郷土料理データベース(「うちの郷土料理」等)との重複を避けつつ、地域の誇りとなる加工食品を直接推薦してもらう「簡易推薦フロー」や自治体職員と連携することで、調査コストを抑えつつ網羅性を高められる。

### 2. 品目・分類の偏りの改善希少カテゴリーの重点調査

現在の分類(17分類)の中で、掲載数が少ない「畜産加工品」や「飲料(甘酒・茶など)」、「水産発酵食品」などを次年度の重点項目に設定することを推奨する。これにより、データベース全体のバランスを整え、「伝統食」の多様性をより正確に反映できると考える。

#### ・「伝統的酒造り」等の無形文化遺産との連動

令和6年にユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」に関連する伝統食品や、発酵技術を用いた食品を重点的に追加することで、国の施策との整合性を高め、国民の関心が強い分野から厚みを持たせることが効果的である。

# III. 総括

## 3. データベースの利便性と訴求力の向上

### ・クロス検索機能の提案

単なる地域別・分類別リストではなく、「発酵食品」「SDGs(未利用魚の活用など)」「健康・美容」といった現代的なキーワードでタグ付けを行い、分類をまたいだ検索を可能にすることで、ユーザーが自分で発見できる仕組みをなど機能拡充も今後必要と考える。

### ・インバウンド需要への最適化

訪日外国人の関心が高い「地域の特産品」に関連する加工食品の強化、情報整理が直接的に消費拡大や地域振興に寄与する設計の検討など、データベースの体系的な完成度を高め、国内外の多様なニーズに応える『伝統食のバイブル』としての価値を最大化し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】(和食文化継承リーダー)

### 【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)

「和食文化継承リーダー」研修を、「基礎・実践・実地」の3ステップで実施した。今年度は166名の申込に対し136名を認定し、累計認定者は1,672名に達した。受講者アンケートでは、基礎研修による知識の体系的理解(満足度95%以上)に加え、実践研修を通じた他職種との交流が「継承への意欲向上」に強く寄与したとの回答が得られた。特に「SDGsと和食文化のつながり」への理解が深まったことは、持続可能な食生活の実践を促す大きな成果である。

他方で、和食文化継承リーダーの認定者が1,600名を超え、一つの大きなコミュニティとなりつつあるが、単なる認定に留まらない活躍の場、認定後の活躍(アウトプット)をどうデザインするかが求められる。具体的には、昨年度から提案、実施している過去の「和食文化継承リーダー」認定者を活用した本事業の実践研修サポート講師の活動の場をはじめ、自治体とのマッチングによる食育講師としての派遣や、他事業と連携したインバウンド対応への参画を促進など、こうした実践の場を通じてリーダーの社会的価値を高めることで、官民一体となった持続可能な継承体制の構築につながると考える。

## 1. 和食文化継承リーダーの活用方法

認定者の多様な属性(栄養士、料理人、教育関係者、行政、民間企業など)を活かした「多層的な活用」が有効と考える。

### ・地域専門講師としてのデータベース活用

「にっぽん伝統食図鑑」に掲載された自地域の伝統食品について、最も詳しく解説できる「語り部」としての活用も考えられる。

# III. 総括

## ・食育現場のトランスレーター

専門的な知識を、子供たちや子育て世代に分かりやすい言葉に変換して伝える「通訳者」として、学校給食や地域の料理教室への派遣。

## ・コンテンツ監修・アドバイザー

地元の飲食店や食品メーカーが伝統食を活用した新メニュー開発・商品開発を行う際、文化的な裏付けを担保するアドバイザーとして派遣。

## 2. どのような活躍の場を創出すべきか

認定者が「自発的に動けるプラットフォーム」と「公的な出番」の双方が必要と考える。

## ・デジタル・コミュニティでの知見共有

リーダー同士が全国の成功事例を共有できるクローズドなSNSや掲示板を構築し、他地域での取り組みを自分の地域で再現できる仕組みの支援。

## ・「和食の日(11月24日)」を中心とした活動

11月を強化月間とし、全国のリーダーが各地でワークショップやSNS発信を同時に行う「継承キャンペーン」の旗振り役を担う。

## ・自治体・教育機関とのマッチング

各都道府県の教育委員会や食育推進部署に対し、認定リーダーのリストを提供(または公開)し、地域の食育事業の外部講師として優先的に起用される流れを作る。

## 3. 他の取り組みとの連携方法

農林水産省他事業や民間サービスとのシナジーを具体化。

## ・「うちの郷土料理」および「につぼん伝統食図鑑」との連動

データベースの執筆や写真提供、あるいは内容のアップデートをリーダーが担う仕組みづくり。

## ・民間プラットフォームとの連携

食関連サイト等で「和食文化継承リーダー推奨メニューや食品など」という特集を組み、消費者が意識的にリーダーの活動に触れられる機会の創出など。

## III. 総括

### 4. 和食文化継承リーダーの価値を上げるには

「認定されたこと」がリーダー自身のキャリアや活動にプラスになる「ブランド化」が必要と考える。

#### ・継続的なスキルアップと「上級認定」の設置

認定後も最新の食文化情勢(SDGs、海外動向など)を学べるブラッシュアップ研修を提供し、活動実績に応じて「マスターリーダー」などの上位資格を設けることで、モチベーションの維持を図る。

#### ・活動実績の可視化と表彰

優れた継承活動を行ったリーダーを年度末の報告会等で「ベストリーダー」として表彰し、農水省HP等で広く紹介することで、社会的地位を高める。

#### ・ロゴマークの商用利用・名刺への記載促進

認定証ほか、リーダーであることの証(バッジやロゴ)を、自身の活動(教室の看板、名刺、SNSプロフィール)に積極的に利用できるようガイドラインを整備し、専門性の証明として普及させる。

## 【事業の寄与と今後の展望】

本事業は、情報発信と人材育成を両輪で進めることで、地域一体となった食文化の振興体制構築に寄与した。次世代を担う子供たちへの普及のみならず、民間事業者など、多様な関係者へ「発信の裾野」を広げた点は、現代のライフスタイル変化に即した意義深い取り組みである。次年度以降の課題として、認定されたリーダーの活動状況の可視化や、新たな活躍の場の創出が挙げられる。

今後は、データベースの活用をさらに促す広報の強化や、インバウンド需要の取り込みに向けた施策との連携を深めることで、日本の食文化の歴史性・健康性・持続可能性を国内外へより強力に発信していくことが重要と考える。