

JAPANESE FOOD CULTURE NAVI

BOOK

日本食文化ナビ

— 食で地域を元気にする本 —



CITY :

NAME :

はじめに

ユネスコ無形文化遺産に登録された文化としての「和食WASHOKU」

日本の伝統的食文化である「和食」が、ユネスコの無形文化遺産に登録されました。豊かで多様な恵みをもたらす自然に育まれてきた日本独自の食文化は、料理や加工技術、調理法、道具、器、季節感の演出など、さまざまな要素から成り立っています。家族や地域での食事の場は、人と人をつなぐ要の役割を持ち、また、米を中心に自然の恵みをふんだんに使い、一汁三菜を基本とする献立は、栄養バランスに優れた健康的な食習慣をもたらしました。また、特別な“ハレの日”に健康や長寿への願いを込めることや、季節感を演出し、客をもてなす食の空間も「和食」ならではのものです。自然環境が地域によって大きく異なることによって地域ごとの多様性が生まれ、伝統野菜をはじめとする食材、発酵食品、郷土料理が継承されてきました。

「和食」はいま世界からも注目をあつめる文化となり、今回の登録を機にその動きはさらに加速することが予想されます。

しかし、一方で、日本の食生活の変化を見ると、日本人にとっては“岐路”の時代と言えるのではないのでしょうか。伝統的な食の風景は、現代の日本人にとってあたりまえに存在する文化ではなくなり、危うい存在となっているのもひとつの事実です。

食文化は、地域活性化と伝統文化の継承を両立させる可能性を秘めています。農業、漁業、飲食業、酒づくり、食品加工、地域活動、祭り、伝統行事などを大切な文化資産と捉えて、地域活性化に取り組み、その中で日本の伝統的な食文化が継承されるという事例も数多くあります。

食を中心に地域活性化を実践するには、プロジェクト化できない、取り組んでいてもうまくいかない、いつのまにか地域産業や文化継承をないがしろにしたままプロジェクト化していたなど難しさや落とし穴もあります。

こうした課題を乗り越え、それぞれの地域の人々が自分たちの食文化を見直し、生かしながら、新しい地域活性化の可能性を探る。これが「日本食文化ナビ」が生まれた理由です。

「日本食文化ナビ」の目的とは

この「日本食文化ナビ」は、地域の食文化を活用して地域を元気にしようと思っている方を対象に作られました。コミュニティのリーダー、6次産業化に取り組む方、商工会の方、行政の方など、これから取り組みをはじめる方、壁に突き当たっている方に利用していただければと考えています。

突然ですが、みなさんの地域の取り組みは、こんなことになっていませんか？

A町のカレープロジェクト
「おもしろいアイデアだけど・・・」

「インパクト重視で、地域食文化ないがしろ」型

A町は、山と海に囲まれた風光明媚な土地で、小さな温泉地が有名。温泉の新たな名物として、商工会の青年メンバーが中心になり、温泉が噴出しているように盛り付けを工夫したカレーを開発。“カレーのまち”として地域活性化に取り組むことに。取り組み当初は、目新しさもあり、多くのマスコミで取り上げられ、人気メニューに。しかし、カレーは元々名物でもなく、原材料はコスト重視のために地域外から調達するなど、カレー自体へのこだわりはない。

NG POINT

- ☑ 地域の食文化と無関係
- ☑ 食材や調達方法へのこだわりはなし

B市の地元野菜を使ったピクルス
「せっかくいい素材を使ってるのに・・・」

「素材は地元産なのに、加工はおまかせ外部委託」型

B市は、地域活性化の一環で、地元のこだわり野菜を使ったピクルスを作ることに。地元の農家とJAがプロジェクトチームを結成し、意見を出し合ったところ、季節ごとに旬の野菜を持ち寄り、原料とすることに。しかし、地域内の加工業者ではなく、B市となんの由縁もない外部の加工業者に委託。商品のコンセプトやパッケージデザインも含めて外部に依存しており、商品開発のストーリーなどを伝えなかったため、季節ごとの野菜を使っているという商品のアピールポイントをPRできず。

NG POINT

- ☑ 地域で高付加価値化を追求できていない
- ☑ 原材料はこだわりポイントの見える化ができていない

…こんなことにならないように、早速「日本食文化ナビ」を活用してみましょう！！

地域活性化には、どの地域でも通用する単一の方法はありません。「日本食文化ナビ」は“これをやれば地域活性化が叶う！”というマニュアルではなく、“どのような視点が必要か”を示すナビゲーションです。

「NOTE」(P6参照)と「BOOK」(本書)の二つからなり、これらを有効活用することで、取り組む地域全体に気づきが与えられ、食文化による地域活性化が前進することを願っています。

目次

はじめに002

目次004

「日本食文化ナビ」の使い方006

第1部 ケーススタディ ―各地の実践ストーリーから―009

【国内】 ① 地域の食を魅せるプログラムの開発(食育ツーリズム) [福井県小浜市]016

② 地域に残るもち文化を知ってもらうためにサミットを開催 [岩手県一関市]020

③ 外からの評価で生まれた短角牛への誇り [岩手県久慈市]024

④ 「おがわ作小屋村」を舞台に創り出した、話題の地元食 [宮崎県西米良村]028

⑤ 世界的な食のイベント「Cook It Raw」で石川からISHIKAWAへ [石川県]031

⑥ “おきたま”の味を全国に、徹底した外からの視線を意識する
[山形県おきたま地域]034

⑦ 干びょうとともに地域の300年を振り返る [栃木県]036

⑧ 獣害から食文化へ、つながりが創るジビエツーリズム [長野県長野市]040

⑨ 雪国のくらしを、生きるための工夫を通じて伝えていく [新潟県湯沢町ほか]042

⑩ HOSUからはじまる温故知新の取り組み [三重県鳥羽市]045

⑪ ゆずの香りにのせて伝えよう むらの魅力 [高知県馬路村]048

⑫ 邑南(おおなん)流A級グルメで魅了する [島根県邑南町]052

⑬ 人と人とのつながりがアイデアとスピードを与える [熊本県玉名市ほか]055

⑭ 地元食材の確かさを丁寧に伝えることが、地域を魅せる一番の近道
[大分県日田市]058

⑮ Made in やんばるを、作り、応援し、発信するいい循環 [沖縄県やんばる地域]060

【海外】 ① 官民挙げての「味覚の一週間」、市民の意識改革 [フランス]063

② 食の祭典の開催と食を伝える冊子 [イタリア]066

③ 地元の産品を光らせることによる集客効果 [韓国]068

④ 消滅危機からの復活 [フランス]071

⑤ わが村の美味しいが、世界から人を集める[オーストリア]073

第2部 視点別実践ヒント集077

視点0 地域食文化の特徴や魅力に気づく082

視点1 「食」の循環を見渡す(生産、調達、加工、調理など).....092

視点2 地域食文化を創造的にデザインする108

視点3 「食」をキーワードに価値創造する～イーティングデザイン..121

視点4 国内外のマーケットへ発信し ブランド力を高める132

視点5 地域全体で育み、次の世代にも
伝えるための仕組みづくりをする148

第3部 座談会.....165

「日本食文化ナビ」の使い方

「日本食文化ナビ」は「NOTE」と「BOOK」を連携して使います

「日本食文化ナビ」には、地域活性化に関わる方が自分で書き込む(または、取り組みを行っているメンバーとの検討のテーマとして議論をし、書き込む)ことで、気づきを目指す「NOTE」と、さまざまな地域の実践事例を知りたい項目別に読むことができる「BOOK」があります。
本書は、そのうちの「BOOK」です。



NOTE

「6つの視点」によるチェックシートで自己診断

「食」を活用して地域を元気にしようと思っている方、すでに活動を行っている方が自己診断を行うために、さまざまな事例を分析して得られたのが「6つの視点」です。この6つの視点を更に詳しく細分化し、26項目からなるチェックシートを作りました。これから取り組みを始める、またはさらにステップアップするにあたり、自分たちの地域で、よく取り組んでいる点、まだまだ努力が必要な点、今まで意識していなかった点など、一度俯瞰的に見てみましょう。チェックシートは「NOTE」をお使いください。(下記からダウンロードしてください)

食文化を活用した地域活性化のナビゲーション チェックシート
「日本食文化ナビ NOTE」

食文化 地域活性化

検 索

<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/vitalization>

BOOK

第1部では地域の実践を総合的に見てみましょう

本書「BOOK」の第1部では国内15地域、海外5地域の実践を紹介しています。地域の取り組みの内容やプロセス、課題克服の方法を総合的に理解するためのものです。地域にある食文化を活性化の種にして、どのような気づきや育成、課題克服があったのかを読むことで、自分たちの実践に役立つ視点や実践法を見つけてください。

第2部では視点別にウィークポイントを補うアイデアを

「NOTE」を活用し、自己診断ができれば、次はウィークポイントを解決する段階となります。これまで取り組みを行ってきたさまざまな地域の事例から、具体的にどのような取り組みが功を奏したか、どうやって解決したかのヒントを見つけましょう。机上の空論ではなく、実際の現場で得られている体験からこそ得られる気づきやヒントがあるはずです。第2部は「6つの視点と26のチェックポイント」別に地域の事例を紹介しています。「NOTE」で自己診断して、見つかった課題や、書き込みが難しかったチェックポイントなどがあれば、その項目の事例をご覧ください、ヒントやアイデアを得てください。

第3部では座談会より食文化と地域活性化への向き合い方を

「日本食文化ナビ」の監修を務めた検討委員5名の方に「食文化を活用した地域活性化のあるべき姿や向き合い方」をアドバイスいただきました。食文化や日本全国の地域活性化の事例を知る専門家のコメントを、今後の参考にさせていただければと思います。

気になるところから読み始めて下さい

このように、①地域の実践ストーリー②視点別実践ヒント集③専門家の座談会という構成になっていますが、必ずしも最初からすべてこの順番で読み進めなくてもいいというわけではありません。気になるチェック項目のヒント集だけ読んでみるというのも、いろいろな気づきがあると思います。地域の事例集や座談会から読んでみるというのでも新しい発想が生まれるはずです。お使いになる方が、使いやすい方法で本書をご利用いただければと思います。