

第1回 日本食文化ナビ活用推進検討会 議事概要

1. 日 時：平成 25 年 8 月 28 日（火） 17:00～19:10

2. 場 所：農林水産省 第2特別会議室

3. 出席者：竹村座長、戎谷委員、藤井委員、細川委員、藻谷委員

農林水産省：天羽政策課長、久保田食ビジョン推進室長、武元政策課課長補佐、俵積田食料産業局外食産業室課長補佐、草場生産局穀物課課長補佐

4. 概 要：

（天羽課長）

日本の食文化に関し、昨年、ユネスコに対して「和食；日本人の伝統的な食文化」と題した無形文化遺産の登録申請を行ったところ。本申請を契機に日本人自身が日本食文化の継承を再認識し、地域の食文化を地域の振興に繋げることが大切である。これを念頭に、昨年度はどのように地域の食を活用して地域を活性化していくかについて考えるためのナビゲーションツールとしての「日本食文化ナビ」を作成したところ。本年度は、「日本食文化ナビ」を実際に地域で活用していただき、ユーザーの意見を踏まえて、より実践的なツールとしてバージョンアップや改訂をしていきたい。

（竹村座長）

現在の日本人の食生活はどうなっているのかを見ると、地方それぞれの特色・特産物・食文化があるが、それを継承・伝承できているか危うい所であり、無形文化遺産に値するクオリティではないのではないか、早く対応しなければ手遅れになるという危機感がある。昨年の作成段階でナビと名付けたが、この策定に関わった全員の認識としてはまだナビまでには至っておらず、ナビを作るための基本的な考え方や枠組みを整理したという段階。これをしっかり全国で使っていただけたナビにしていくために、試金石として食のモデル地域における非常に面白い取組がある。そのような事例にも照らし合わせ、意見を聞きながらナビの機能に磨きをかけていきたい。

（久保田室長）

「日本の食を広げるプロジェクト」はその中心に食のモデル地域育成事業を据えている。モデル地域の認定は、全国のモデルになるような地域興しをしていくところを発掘していくという取組であり、100以上の地域からの申請があった。本事業は地域協議会が主体となり、食文化や地域の食材を活用した地域おこしを行っていく。モデル地域で取組を行っていく上で、食ナビの使用状況をモニターし、その結果を踏まえて使える食ナビにし発展させる。そして更に地域の食文化を活かした地域活性化の取組に活かしていきたい。

(竹村座長)

食ナビのプロジェクトとは別に、食で地域を盛り上げていこうとする 66 地域がモデル地域として農水省で選定されたところ。まだ使い勝手の良いナビとはいえないが、少なくともこういう視点は踏まえた方がいいのではないかという 6 つの視点・指標を一つの物差しとして提示したところ。ナビの視点を物差しとして使ってもらいと、自らの凸と凹が判る自己発見のツールとして作成したものであるが、その問題を洗い出してフィードバックしてもらおう。そのために、66 のモデル地域でケーススタディーを行い、中でも 10 地域に関しては現地調査により深掘りしていく。総じていうと、66 地域を試金石としてナビをよくしていき、またモデル地域自体も物差しを使って凸凹を直していく、という 2 つのプロジェクトの相乗効果を狙っていきたい。

(戒谷委員)

昨年度ナビを作成したものの活用されているのか気にはなっていた。更に活用できるものにするために検証を行うならばと思い、今回も参加させていただいた。ケーススタディーの選定にあたり、地域的なバランスは重要な視点だと思う。それと併せ 5 つの視点でポイントとなる地域を選びたい。

(藤井委員)

今回の委員会から参加させていただく。食の地域を作る時に重要なのは、地域の農産物を活かした食の地域を目指していくのか、単に食だけを訴えていく地域にするのか、というところで分かれてくる。食の関係では B 級グルメが有名ではあるが、地域の農産物を活用していないものも多い。地域の農業を活かしていくと、地域の食として地元で売れるだけではなく、東京発で情報を発信して売っていけば地域の農産物として地域のブランド化が行われていく。どちらの視点で動くかが重要。コンサルタントではミッシー(MECE : Mutually Exclusive Collectively Exhaustive)というが、0～5 の視点以外に抜け漏れがないかといったことを見ていくことも調査を進める上で必要である。

(細川委員)

現在の主要な活動は、不妊症と低出生体重児を減らす為、食生活と血液の記録のデータを取りリサーチする活動を行って 3 年目になる。これから母親になる年代層に和食を教えていく活動もしていく。若い人は日本食がなぜ体にいいかという説明ができない。日本食を伝承してほしい理由は、日本が「発酵」と「天日干し」という日本食を支えている技術を持っていること。地域が誇る加工食品を支えているのは日本が誇る加工技術ではないか。食材のみに光をあてるのではなく、技術にもフォーカスを当てたほうがよい。

(藻谷委員)

例えば、餃子で地域おこしをする際、地域の新鮮野菜を使ったりするとよいのだがなかなかされていない等、比較的簡単に取り組むことができるものは多い。地域内資金循環が拡大するやりかたは重要である。循環について、なぜ必要なのか等のフィードバックがほしい。地域活性化のポイントは資金の循環、エネルギーの循環、善意の循環と言える。北海道の昆布を食べている沖縄で地域の食文化となっていたとった事例のような、ネットワークの絆となるような事例があると面白いのではないか。66 地域に選定されていない県が 16 県ある。どのように選定されたのか教えてほしい。

(俵積田補佐)

内容で選んだ結果であるが、複数の県では申請自体がなかった。

(竹村委員)

日本食文化ナビという限りは、地域の食材を使ってそれを高付加価値化して、地域内循環をするという視点の前に、そもそも自分たちが継承し地域の宝として潜在的に暗黙知として持っているものは何なのか、という OS の価値に光を当てるようなものにしたい。そうすると、別途、農水省で検討が行われている和食文化のガイドブックの作成とセットのようなプロジェクトになるので、無形文化遺産としての日本食の正道を世界に伝えようというブックレット作成になると思う。ガイドブックを A 面としたなら、地域の食生活・食文化に係る、継承という消極的な言葉では足りない、むしろ磨かれてきたような取組が B 面としてある。更に磨き直して次世代に何を伝えるのかという時に、価値をもう一度見える化することが重要なプロセスである。ガイドブックの読者ターゲットはどこに置いているのか。地域の景観を考慮しているというポイントがあるのであれば、地域内資金循環・地域エネルギー循環・地域の文化循環というポイントもあってもよいのではないか。

(久保田室長)

和食文化に関するガイドブックの作成は、自らの足元を見た時に、日本人自身が和食とは何かをわかっていない、という認識から始めた企画である。海外向けへ食文化を紹介する企画もあるが、現在取り組んでいるものは日本人が和食を認識するための企画であり、ターゲットは広く、中高校生が読んでも分かるようなレベルで、多くの日本人に読んでもらえるものを念頭に置いている。

(戎谷委員)

モデル地区にこだわらず、むしろ積極的に手を挙げた地域から、ナビを活用して何がいけないのかを見た方が、課題が見えてくるのかもしれない。この半年で自分と関わりができてきた奈良県吉野の薬草・生薬の取組を紹介すると、吉野は昔から生薬の一大産地であるが、近年、中国産原料におされ、薬草栽培の技術もすたれていつている。栽培技術を持っ

ている年配の人たちを掘り起して、生薬を復興させようとしたところ獣害対策にもなっている。66 地域の中で言うと、自分が持つ違和感は、一点の食をもって活性化させるという一点突破型のものが多いように感じる事。改めて見直していくつか選んでもいいかなと思う。特に健康長寿に取り組む地域については、本当に地元の人たちがオリーブを意識して残そうとしているのか等、ポイントとしているところが本当に根付いているのかというところを見て、なおかつナビが活用できるモノに見直せるとよいのではないかな。

(細川委員)

地元民が地元の良い所を答えられるような、価値があることを提示してあげることがナビの持つ意味かと思う。食ナビが気候や風土の違い、世代別に対応するような機能があっても良いのではないかな。

(竹村座長)

昨年度作ったナビは、完成形というよりは、考え方を提供したものであり、使い勝手を見るという段階に達していないのではと思っていたが、皆さんの意見を踏まえると、ナビの構成も昨年やったものが無駄になるという事ではないものの、地域レベルで継承しているものの価値は、日常言語で価値を見出す言語を我々が失ってしまっている。スケジュールはどうなのか。もう一度委員と揉んで視点の修正を行い、それを各地域の事例に充てていくという段取りは難しいか。

(武元補佐)

モデル地域の事業計画に基づいた補助事業の交付決定が 9 月にあり、具体化が進んでいくため、モデル地域が走り出す事業開始のタイミングで食ナビを活用していただきたい。また、食ナビを改訂してから現地調査を行うという段取りでは物理的に調査期間を確保することが困難になるため、調査は検討会後速やかに開始させていただきたい。

(事務局)

今回の日本食文化ナビの役割をどこまでのものにするか確認させていただきたい。様々な地域の食文化の内容のデータベースとして搭載することまでを今回の作業で行うことは困難である。今年度の作業としては、レファレンス機能として気付きを与えるナビのダイジェストとデータベースの始まりとしての本体を編集していく事を目標に考えている。

(竹村座長)

事務局の指摘のようにデータベースを作るのにはまだ時間がかかるだろう。ナビの物差しを当てて測ってもらうのに、地元でどういう宝を見つけたのか、どのように活かしたのか、というストーリーで昨年度は構成したが、ここに技術としてどこに価値があるのかと

いう視点が入った上で聞くのと、ただ現状を地域の人に聞くのとでは、フィードバックされてくるものが違うと思うので、今日出た意見を活かしていく方法はないのだろうか。現地調査の際に、日本の食文化を「技術」という要素も加味してヒアリングすることで得られる情報が違ってくるはず。

(久保田室長)

今回の調査は、現地調査 10 地域とモニター調査 66 地域で実施する予定。モニター調査はアンケート調査をベースにやろうと考えており、率直な使用感も把握したい。また、現地調査も 10 地域あるので、今出たような議論をこれらの地域にぶつけてみて、掘り下げて聞いてみるのであれば時間的な事もクリアできる。

(竹村座長)

ぶつけるものに企画力があれば、良いものが返ってくる。当たり障りのない質問には当たり障りのない答えしか返ってこない。調査を充実したものにする為にも、我々が何を投げかけるかが大切。今日非常にいい意見をたくさんもらったので調査に生かしたいと思う。

(細川委員)

現地調査の候補リストは基本的に手を挙げた所に対するヒアリングという事だが、可能であれば、10 か所のうちの一つ二つでもいいので、第三者によって価値を見出された食文化を持っている所を取り上げてはどうか。

(竹村座長)

最後に皆様から一言ずつ、調べてほしい事、ナビにこういう事を入れたらいいのではというように、ここで何か宿題を課していただければと思う。

(戒谷委員)

10 か所の現地調査は委員も同行できるのか。一カ所でも昨年議論して作ったものと、現地の感覚とのずれを実感したい。この中のどれに焦点を当ててどうしてほしいという所まではないが、具体的にはまだ精査していきたい。

(藤井委員)

現地調査の事例は二つ三つ減らしてむしろ、先進事例として既に実績がある所についてのしっかりとした分析を実施したケースを入れた方がいいのではないか。実績のある地域としては、例えば、四万十町十和地区（四万十ドラマ）、大分日田大山町（JA 大山）の取組等がある。

(細川委員)

現場に日々立っている者としては、若い世代と昭和の世代とのギャップを感じている。若い世代が「発酵食品とは？」と聞かれたら、ヨーグルトと答えるのではなく、鰹節や味噌と答えられるような啓発活動が今一番求められていると思っている。

(藻谷委員)

調査に当たっては、視点5（食文化の共有と継承のための仕組みづくり）を掘り下げて聞いてきてほしい。現地調査の10事例については、色々な素材を入れてバランスを取っていると思うが、小豆島や淡路島の取組についてはB級グルメ的なところを感じるので、気を付けていただきたい。カレーを事例として取り上げることもいいのだが、なぜカレーなのかというところをよく考え、玉ねぎと肉でカレーだというのは考えていると思うのだが、食文化を活用した地域おこしの事例としてどうなのかと思う。

(武元補佐)

今回、現地調査として10地域提案させていただいた中で、委員の方からご指摘のあった成功事例やいわゆる有名所はあまりないのかもしれないが、新潟の雪国A級グルメのようにある程度取り組みが進んでいる地域も選定してバランスを取ったつもりではあるが、現地調査の10地域という数には変えられないものの、具体的にこういう地域をやった方がいいというご提案があれば、調査地域の入れ替えを検討させていただきたい。

(藻谷委員)

邑南町の視点評価が低く、謙虚に考えればそうなのかなと思うのだが、淡路島が高いのは、実は逆なのでは思ったり、ちょっとイベントっぽくなっている印象。まさに視点が食文化ではなくイベントになってないかが心配である。

(竹村座長)

これはとてもいいプロジェクトである。今の時代の日本の地域の当たり前の食文化の中に、実は未来の日本人にとってのみならず、未来の地球人にとっての宝になるような、大変な資源が隠れている。それを見える化する作業というのは大変重要だと思う。それをするのに、ここにいる委員の皆様の経験や資源が食文化ナビに本当に反映されたら、ものすごい宝を発見する大きな力になるはずである。そのような大変重要な仕事を我々はいただいている。スケジュール的な制約があるにしても、本当に情熱を持った仕事を一緒にさせていただければと思う。

(以 上)