

## 2 食文化の振興、和食文化の保護・継承について

# ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化



- 平成25（2013）年12月4日に、ユネスコ無形文化遺産として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録。
- 和食文化を未来に向けて守り伝えていくため、継続的なPRによる関心の維持や地域における保護・継承が重要。

## 〈和食〉とは？ ➡ 「自然を尊重する」というところに基づいた、日本人の食慣習

### 「和食」の特徴①：

#### 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がる日本の国土。各地で地域に根ざした多様な食材が用いられ、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。



### 「和食」の特徴②：

#### 健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする食生活は栄養バランスがとりやすく、だしの「うま味」や発酵食品をうまく使い、動物性油脂の摂取量もセーブ。日本人の長寿や肥満防止に役立っています。



### 「和食」の特徴③：

#### 自然の美しさや季節のうつろいの表現

季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節にあった調度品や器を利用するなど、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも和食文化の特徴のひとつです。



(c) Masashi Kuma, 2006

### 「和食」の特徴④：

#### 正月などの年中行事との密接な関わり

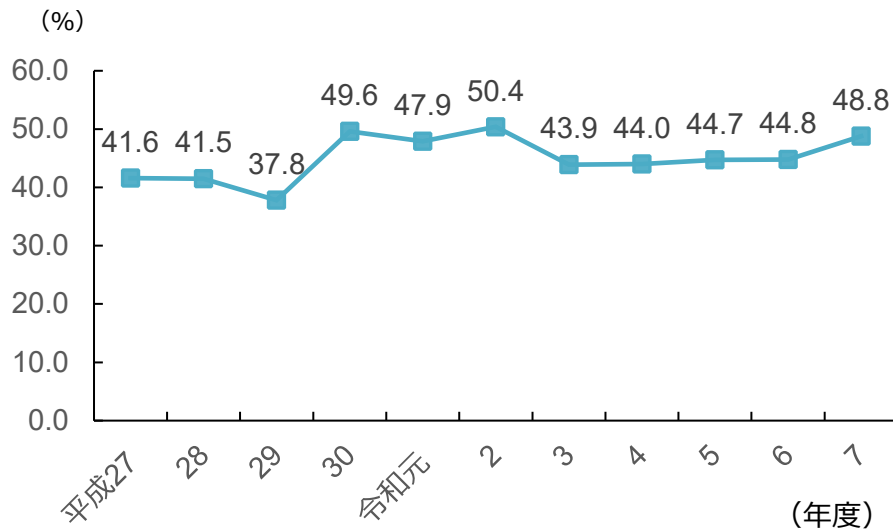
日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



# 和食文化の継承の状況

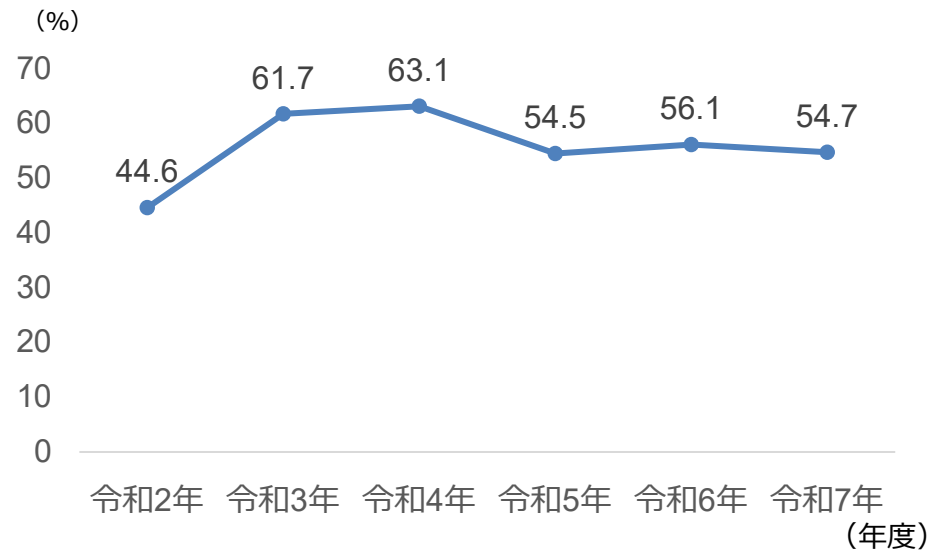
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や食べ方・作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えている国民の割合は、令和7（2025）年度は48.8%となっている。
- 郷土料理や伝統料理を「月1回以上」食べている国民の割合は、令和7（2025）年度が54.7%と約半数となっている。

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ている国民の割合



農林水産省「食育に関する意識調査」

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



農林水産省「食育に関する意識調査」

# 第4次食育推進基本計画に基づく和食文化の保護継承の取組

- 令和3（2021）年度から概ね5年間を計画期間とする「第4次食育推進基本計画」を食育推進会議にて決定（令和3年3月）。  
本計画では、重点事項「持続可能な食を支える食育の推進」の中に、「食育活動を通じて、郷土料理、伝統料理、食事の作法等、伝統的な地域の多様な和食文化を次世代へ継承するための食育を推進する」ことを記載。
- また、「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、伝えている国民を増やす」ことを目標の一つとして、第3次計画から引き続き「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」に加え、新たに「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」を目標値に追加。

## 第4次食育推進基本計画（抜粋）

### 第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

#### 1. 重点事項

(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

国民が健全な食生活を送るためには、その基盤として持続可能な環境が不可欠であり、食育関係者を含む国民が一体となって、食を支える環境の持続に資する食育を推進する。

・食と環境の調和：環境の環（わ）

・農林水産業や農山漁村を支える多様な主体とのつながりの深化：人の輪（わ）

・日本の伝統的な和食文化の保護・継承：和食文化の和（わ）

を通じて、持続可能な食に必要な、環境の環（わ）、人の輪（わ）、和食文化の和（わ）の3つの「わ」を支える食育を推進する。

(3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

## 和食文化の保護・継承に係る目標値

食文化を着実に次世代へ継承していくため、様々な場面で食べる機会を増やすための目標値を追加

➢ 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 目標値50%以上（令和7年度）現状値54.7%（令和7年度）

第3次食育推進基本計画から目標値を引き上げ

➢ 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

目標値55%以上（令和7年度）現状値48.8%（令和7年度）

# 国内の食文化の保護・継承①

- 令和元（2019）年度より、次世代のうち特に食生活の改善意識が高まりやすい子育て世代や若者世代をターゲットとした事業（地域固有の多様な食文化の保護・継承、和食文化普及の中核的人材の育成）を実施。

## 地域の食文化の保護・継承

### ■ うちの郷土料理

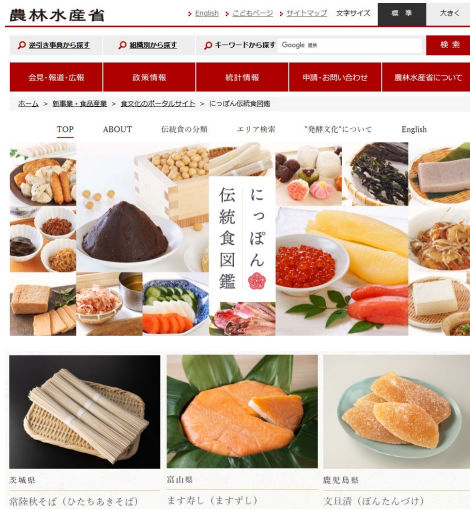
各地域で選定された郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景をデータベース化し、47都道府県1365品目を公表。

### ■ につぼん伝統食図鑑

伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食の特徴、歴史やアレンジレシピ等をデータベース化し、令和8年現在、320品目を掲載。



「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」  
[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/index.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html)

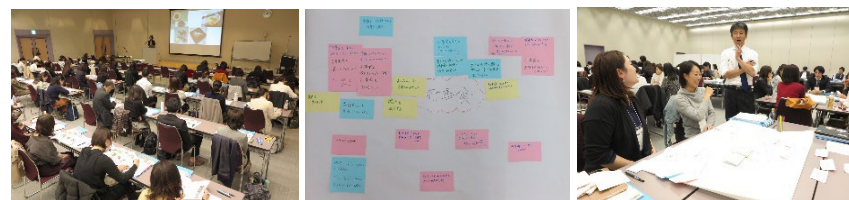


「につぼん伝統食図鑑」  
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html>



## 和食文化継承リーダーの育成（人材育成）

- 幼稚園・保育所・小学校等の栄養教諭等を対象に、次世代の子供達に和食文化を伝える中核的な人材（和食文化継承リーダー）を各都道府県に育成。
- 令和元年度から7年度までの研修により、全都道府県で累計1,672名が認定。



- 小学生向けの教材「わたしたちと“和食”」を制作し、それを活用したモデル授業を実施。



児童用



指導者用



モデル授業の様子

「おいしい和食のはなし。」

<http://ouchidewashoku.maff.go.jp>にて、研修会等に関する情報を発信。



# 国内の食文化の保護・継承② ～楽し味（たのしみ）プロジェクト～

- 共働きや単身世帯の増加など社会構造の変化に加え、食の外部化が進むなどライフスタイルの変化により、家庭での和食の継承が一層難しくなっている。
- このため、「おいしく、健康で、誰もが楽しめる和食スタイルの実現」を目指し、令和7年11月1日から、官民協働による新たな和食普及プロジェクト「**楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～**」を展開。
- 「**楽し味プロジェクト**」は、消費者が「知る→食べる→作る」を楽しみながら体験できる流れを、事業者による価値創造と需要開拓の取組とともに推進。

新たなプロジェクトの名称

**楽しもう！にほんの味。**  
～和のこころをつなぐ食の国民運動～

新たなプロジェクトの略称

**「楽し味（たのしみ）プロジェクト」**

新たなプロジェクトのロゴマーク



楽しもう！  
にほんの味。

こちらからwebサイトへ！  
内容をチェック   
メンバー登録をお願いします！



(農林水産省へリンク)



楽し味プロジェクト普及ポスター  
※プロジェクトメンバーはご利用いただけます。

# 国内の食文化の保護・継承③ ～楽し味（たのしみ）くらぶ～

- 「楽し味（たのしみ）くらぶ」は、楽し味プロジェクトの一環として実施する、和食の魅力をSNSで発信する参加型プロジェクト。
- 「楽し味くらぶ三箇条」を合言葉に、一人ひとりが「楽し味くらぶ員」となり、和食や郷土料理の魅力を発信することを推進。

登録者数

**18.8万**人

(令和8年4月末時点)

楽し味くらぶ三箇条

#楽し味くらぶを付けてSNS等に投稿しよう！

- 一 推しの郷土料理を**見つける！**  
 うちの郷土料理（農林水産省）をチェック！  
 #〇〇（料理名）
- 二 推しの郷土料理を**食べてみる！**  
 #〇〇（料理名） #食べてみた
- 三 推しの郷土料理を**作ってみる！**  
 #〇〇（料理名） #作ってみた  
 #作って食べてみた

## 霞ヶ関初！官僚系 YouTuber 誕生

BUZZ MAFF（ばずまふ）とは、農林水産省職員自らが、省公式YouTubeチャンネルでYouTuberとなり、スキルや個性を活かして、農林水産物の良さや農林水産業等の魅力を発信するプロジェクトです。

## 楽し味くらぶ



全国の郷土料理を食べたり、作ったりして、和食の魅力を届けます！

## 農林水産省 公式SNSアカウント

Facebook



X



Instagram



YouTube



(いずれも外部リンク)



埼玉県の郷土料理  
「聖天ずし」のポスト  
❤️ イイネ 1,572  
🔄 リポスト 431

群馬県の郷土料理  
「焼きまんじゅう」の  
リール  
❤️ イイネ 6,548  
👁️ 閲覧数 38.9万回



「楽し味くらぶ始めました！」の投稿  
👍 高評価 306  
✅ 閲覧数 1.6万回

(いずれも令和8年1月30日閲覧)

# 「SAVOR JAPAN」：地域の食・食文化による地方へのインバウンド誘致

- 「SAVOR JAPAN」は、地域の食と、それを生み出す農林水産業を核として、訪日外国人の誘致を図る地域の取組を認定する制度（平成28年度の創設以降、令和8年4月時点で45地域が認定）。  
※ SAVORとは、「味わう、楽しむ」という意味の英単語。
- 地域の実行組織を核に、関係者（地方自治体、観光協会（DMO）、宿泊施設、レストラン、農家、加工施設等）が連携して、地域の食文化の歴史やストーリーにも触れることができる旅先として誘客。

## ○ SAVOR JAPANの取組イメージ

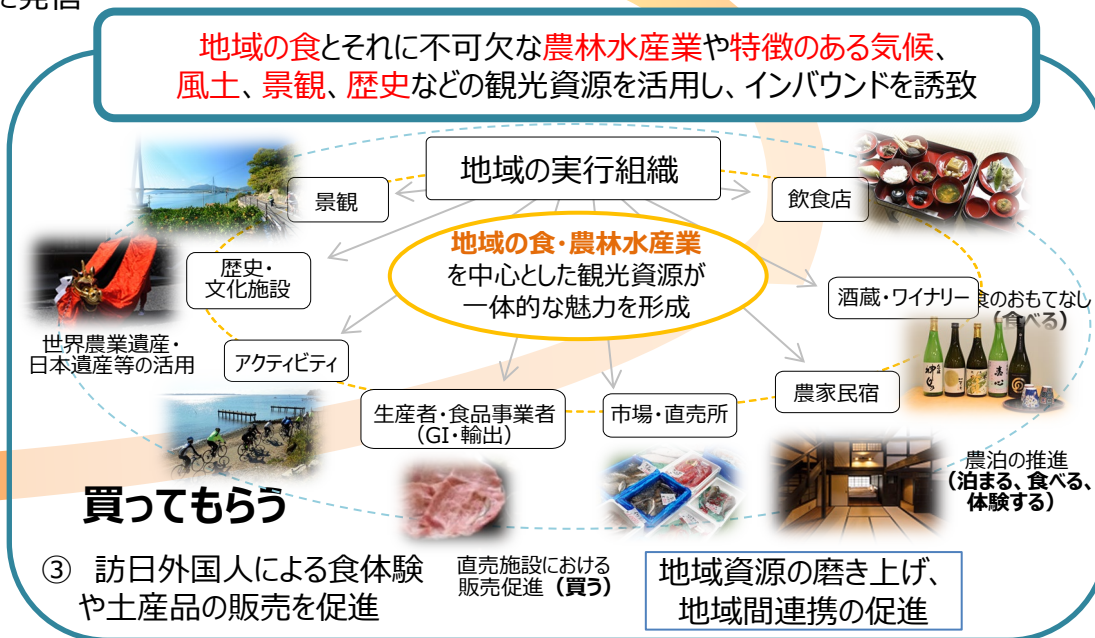
## ○ 認定ロゴマーク

### 知ってもらう、来てもらう

- ① 「SAVOR JAPAN」ブランドとして地域の魅力を一体的に発信

### 食べてもらう、泊まってもらう

- ② 日本食・食文化の「本場」である農山漁村での受入体制を強化



- ④ 訪日外国人の更なる増加と輸出等の新たな需要創出 (好循環の更なる拡大)

- ③ 訪日外国人による食体験や土産品の販売を促進



日本の農山漁村の豊かな自然をテーマに、それぞれの土地に生まれた食文化や、美しい日本の神髄を体感していただきたいという願いをこめている。モチーフは「山」、「海」、「田」、「畑」、「川」、「箸」。

# 「SAVOR JAPAN」認定地域

令和8年4月現在

①北海道 網走市 (鮭料理)	⑭山梨県 みのぶ農泊地域 (あけぼの大豆)	⑳岐阜県 下呂市馬瀬地域 (鮎)
②北海道 十勝地域 (チーズ)	⑮長野県 白馬村 (そば料理)	㉑静岡県 富士山麓・伊豆半島 地域(わさび)
③岩手県 一関市・平泉町 (もち料理)	⑯長野県 山ノ内町 (りんご、そば)	㉒静岡県 大井川地域 (日本茶)
④宮城県 石巻地域 (ほや雑煮)	⑰長野県 小諸市 (おにかけそば)	㉓静岡県 浜松・浜名湖地域 (うなぎ)
⑤秋田県 大館地域 (きりたんぼ)	⑱長野県 佐久地域 (鯉料理)	㉔愛知県 田原市 (あさり料理)
⑥山形県 鶴岡市 (精進料理)	⑲長野県 伊那市 (そば、昆虫食)	㉕愛知県 南知多町 (鯛料理)
⑦福島県 会津若松市 (こづゆ)	⑳長野県 松川町 (五平餅)	
⑧栃木県 大田原市 (しもつかれ)		
⑨埼玉県 秩父地域 (ずりあげうどん)		
⑩新潟県 十日町市 (へぎそば)		
⑪石川県 小松市 (報恩講料理)		
⑫福井県 小浜市 (へしこ)		
⑬山梨県 笛吹市 (フルーツ料理)		



⑳岡山県 津山市 (牛肉料理)	㉘徳島県 にし阿波地域 (そば米雑炊)
㉙広島県 尾道市 (法楽焼き)	㉚香川県 さぬき地域 (さぬきうどん)
㉛広島県 呉市音戸地域 (牡蠣料理)	㉜愛媛県 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)
㉝三重県 大紀町 (松坂牛のすき焼き)	㉞福岡県 八女市 (八女茶)
㉟京都府 京都府北部地域 (丹後ばら寿司)	㊱長崎県 島原半島地域 (手延べそうめん)
㊲京都府 森の京都地域 (かしのすき焼き)	㊳熊本県 阿蘇市 (あか牛・高菜漬)
㊴京都府 京都山城地域 (宇治茶)	㊵和歌山県 紀の川市 (フルーツ料理)
㊶兵庫県 宝塚市 (ぼたん鍋)	㊷島根県 益田市 (中世の饗応料理)
㊸奈良県 明日香村 (飛鳥鍋)	㊹宮崎県 高千穂郷・椎葉山 地域(神楽料理)

# SAVOR JAPAN地域に対する支援

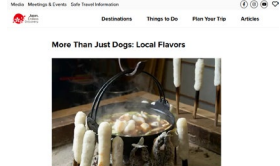
- オールジャパンによるブランド化（SAVOR JAPAN）と一元的な情報発信により海外及び訪日外国人に対する訴求力を高めます。
- 専門家の派遣により、食体験の掘り起こしや地域資源の観光商品化に向けた磨き上げを支援します。
- 「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な商品販売、海外旅行会社向けツアーの販売を支援します。
- 研修会等の開催により、知識の習得、地域間のネットワーク化等を支援します。

## 一元的な情報発信

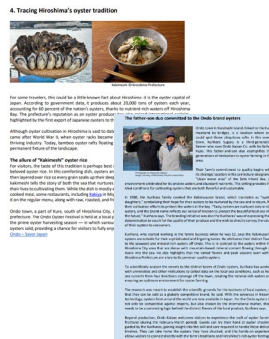
関係省庁と連携し政府系のHPで情報発信



農林水産省



政府観光局（JNTO）



JNTOニュースレター  
(Japan Tourism Spotlight by JNTO2025年11月号)

SAVORJAPAN推進協議会による情報発信



各認定地域の紹介  
(<https://savorjp.info/ja/>)



**SAVOR JAPAN — Explore Regional Flavors—**  
17万 フォロワー ・ 4 フォロワー中

The different regions of Japan each have their own local cuisine. SAVOR JAPAN is your guide to the attractions of Japan's small farming, fishing, and mountain communities — especially the great food they offer.



SNSによる情報発信  
(FBフォロワー17万人)



Instagramによる情報発信



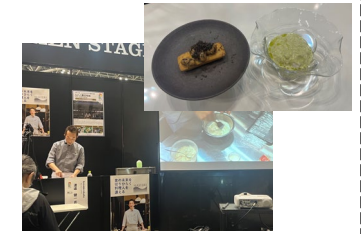
広報資材の作成（ポスター、パンフレット）

## 旅行商品等販売支援

海外旅行関係事業者との商談会におけるSAVOR JAPANブースや国内展示会への出展



商談会への出展  
(VISIT JAPAN Travel & Mice Mart 2025)



展示会への出展  
(株式会社ビジネスガイド社主催第39回グルメショー春2026)

## 研修会等の開催

新認定地域向け勉強会・意見交換会、基礎知識・技術習得のための講座・研修会、情報交換会等の開催



新認定地域向け勉強会



認定地域間の情報交換