

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。

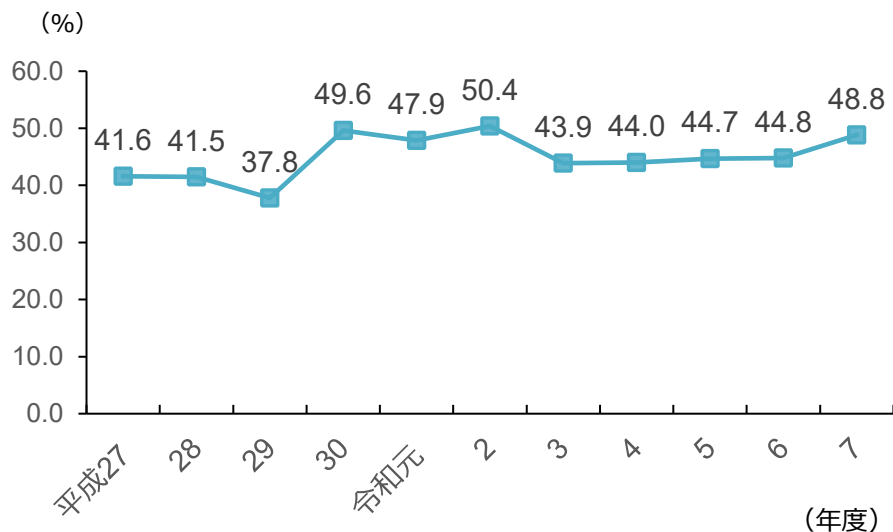


和食文化の継承の状況①



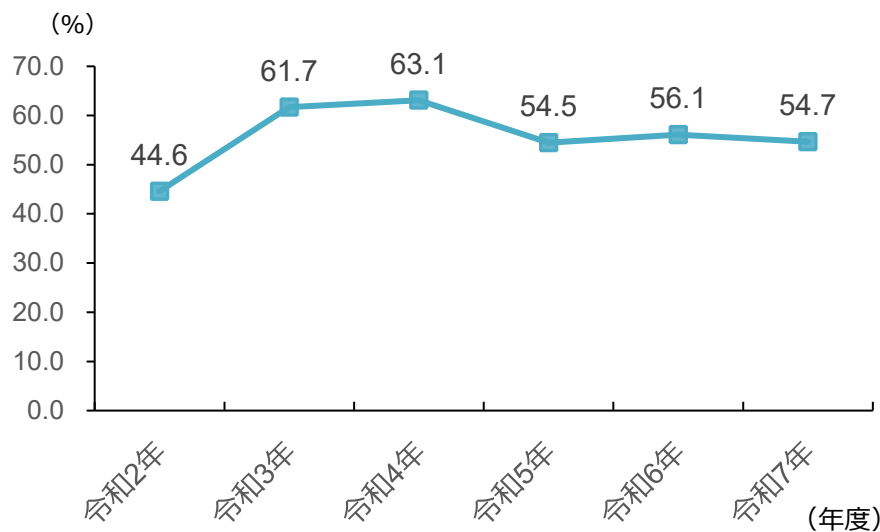
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や食べ方・作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えている国民の割合は、令和 7（2025）年度は48.8%となっている。
- 郷土料理や伝統料理を「月 1 回以上」食べている国民の割合は、令和 7（2025）年度が54.7%と約半数となっている。

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5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



- 食育基本法が改正され、新たに文化等の関連分野との協働が追加（令和8年5月）
- 令和8（2026）年度からおおむね5年間を計画期間とする「第5次食育推進基本計画」を食育推進会議にて決定（令和8年6月）。
- 第5次食育推進基本計画では「地域等で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する取組を増やす」ことを目標の一つとして、第4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」及び「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」を指標として設定し、それぞれ令和12年度までに55%以上、60%以上を目指している。

第5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

2. 基本的な取組方針

（6）我が国の伝統的な食文化、環境と調和した生産等への配慮及び農山漁村の活性化と食料安全保障の確保への貢献

先人によって培われてきた多様な食文化を後世に伝えつつ、時代に応じた優れた食文化や豊かな味覚を育んでいくことが重要である。

第2 食育の推進の目標に関する事項

2. 食育の推進に当たっての目標

（2）地域等が主体となって取り組む目標（地域目標）

（Ⅲ）地域等で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承する取組を増やす

「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録され、その継承のため必要な措置をとることが重要である。

第3 食育の総合的な促進に関する事項

6. 食文化の継承のための活動への支援等

食の多様化が進む中で、引き続き伝統的な食文化を次世代に継承していくため、食育活動を通じて国民の理解を深めるべく、次世代を担う子供や子育て世代を中心に全ての世代が手軽に和食に接する機会を拡大する取組をはじめ、地域の多様な食文化を支える多様な関係者による活動の充実が必要である。

和食文化の保護・継承に係る目標値

- 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12年度）現状値48.8%（令和7年度）
- 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60%以上（令和12年度）現状値54.7%（令和7年度）

国内の食文化の保護・継承①

- 各地域の郷土料理や伝統食の歴史・レシピ等をデータベース化し、情報を発信。
- 和食文化を伝える中核的な人材「和食文化継承リーダー」を育成するための研修を実施。

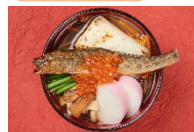
地域の食文化の保護・継承

■ 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1,365品目を公表。



掲載例



宮城県 仙台雑煮



新潟県 のっぺ



愛媛県 鯛そうめん



北海道 鮭のちゃんちゃん焼き



山梨県 ほうとう



岐阜県 水まんじゅう

「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)



■ にっぽん伝統食図鑑

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、31都道府県320品目の伝統食の情報を公表。



掲載例



山梨県 甲州味噌



三重県 さんまの丸干し



京都府 宇治茶



茨城県 かき餅



北海道 いくら醤油漬け



東京都 べつたら漬け

「にっぽん伝統食図鑑」
(<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

- 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。

次世代につなぐ和食文化 和食文化継承リーダー研修テキスト



小学校での普及活動イメージ



農林水産省

研修テキスト

「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！



（農林水産省ヘリンク）



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

「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

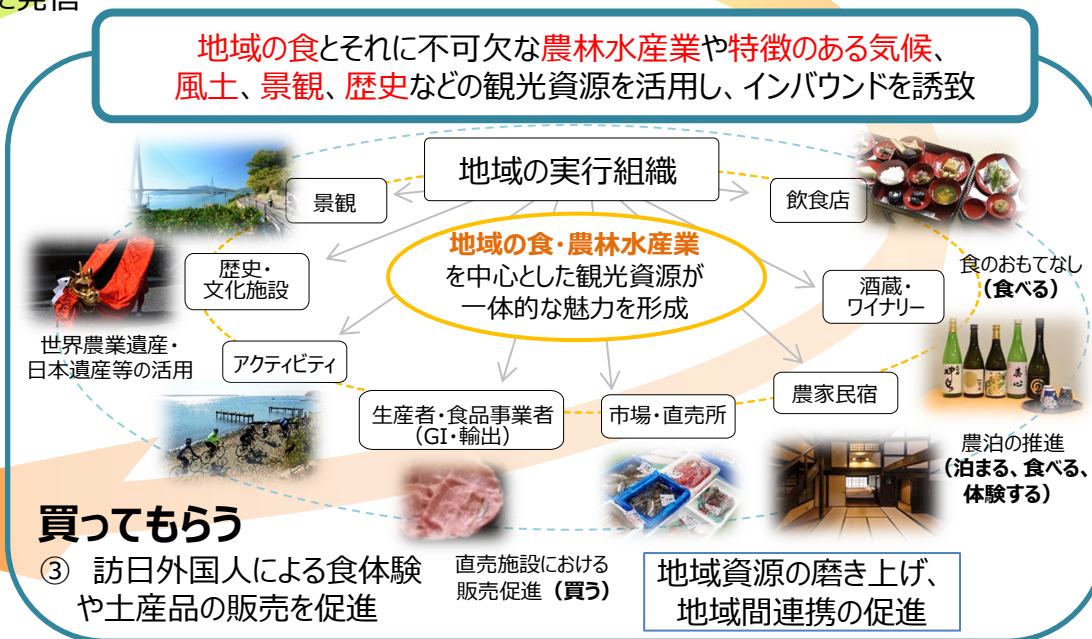
知ってもらう、来てもらう

- ① 「SAVOR JAPAN」ブランドとして地域の魅力を一体的に発信

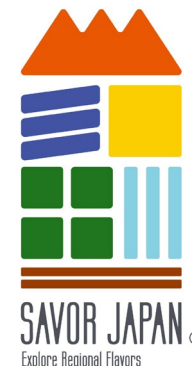


食べてもらう、泊まってもらう

- 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）



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

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 (きりたんぽ)	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)	㉚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)		

令和8年6月現在



㉖三重県 大紀町 (松坂牛のすき焼き)	㉗岡山県 津山市 (牛肉料理)
㉘京都府 京都府北部地域 (丹後ばら寿司)	㉙広島県 尾道市 (法楽焼き)
㉙京都府 森の京都地域 (かしのすき焼き)	㉚広島県 呉市音戸地域 (牡蠣料理)
㉚京都府 京都山城地域 (宇治茶)	㉛徳島県 にし阿波地域 (そば米雑炊)
㉛兵庫県 宝塚市 (ぼたん鍋)	㉜香川県 さぬき地域 (さぬきうどん)
㉜奈良県 明日香村 (飛鳥鍋)	㉝愛媛県 八幡浜市 (柑橘とさつま汁)
㉝和歌山県 紀の川市 (フルーツ料理)	㉞福岡県 八女市 (八女茶)
㉞島根県 益田市 (中世の饗応料理)	㉟長崎県 島原半島地域 (手延べそうめん)
	㊱熊本県 阿蘇市 (あか牛・高菜漬)
	㊲大分県 国東半島地域 (だんご汁)
	㊳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

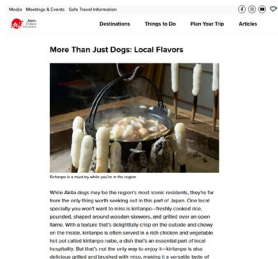
- オールジャパンによるブランド化（SAVOR JAPAN）と一元的な情報発信により海外及び訪日外国人に対する訴求力を高めます。
- 専門家の派遣により、食体験の掘り起こしや地域資源の観光商品化に向けた磨き上げを支援します。
- 「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な商品販売、海外旅行会社向けツアーの販売を支援します。
- 研修会等の開催により、知識の習得、地域間のネットワーク化等を支援します。

一元的な情報発信

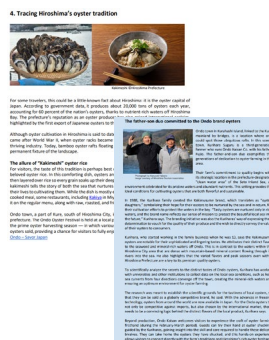
関係省庁と連携し政府系のHPで情報発信



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)

SAVOR JAPAN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