日本の「食文化」をめぐる情勢について

令和８年10月

農林水産省

大臣官房 新事業・食品産業部
外食・食文化課　食文化室

目 次

１．日本食と和食文化 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 2

２．和食文化の保護･継承 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6

３．地域の食や食文化による海外需要の取り込み ・・・・・・・・ 22

４．新たな動き ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・29

１．日本食と和食文化

１－（１）日本食と和食文化

- 豊かな自然に恵まれた我が国では、食に関する多様な風俗慣習や技術（食文化）が形成・継承されている。
- 和食文化には明確な定義はなく、有識者から広く一般の方まで、それぞれの方が自らの経験の中で、和食文化について個々に解釈しているのが実情。

和食の基本形とされる「飯・汁・菜・漬物」の組み合わせ



出汁や発酵調味料などの旨味を求める技術



画像提供：© NPO法人うま味インフォメーションセンター

かつお節を使った出汁



味噌

全国各地の農山漁村で受け継がれてきた「郷土料理」



山梨県「ほうとう」



京都府「丹後ばらずし」

全国各地の農山漁村で受け継がれてきた「行事食」



宮城県「仙台雑煮」



福井県「ほんこさん」

1－（2）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」というこころに基づいた、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。



（参考）ユネスコ無形文化遺産とは

- 「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののこと。
- ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、この無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めるため、登録制度を実施。
- 2010年の「フランスの美食術」などの食に関する無形文化遺産が登録されて以来、和食文化を含め食に関する無形文化が増加。

無形文化遺産の例



芸能（能楽）

伝統工芸技術
（結城紬）

社会的慣習・行事
（山・鉾・屋台行事）

食に関する無形文化遺産



フランスの美食術
（フランス）
（2010年）



メキシコの伝統料理
（メキシコ）
（2010年）



地中海料理
（スペイン、ギリシャ、イタリア、モロッコ）
（2010年）



和食
（日本）
（2013年）



トムヤムクン
（タイ）
（2024年）



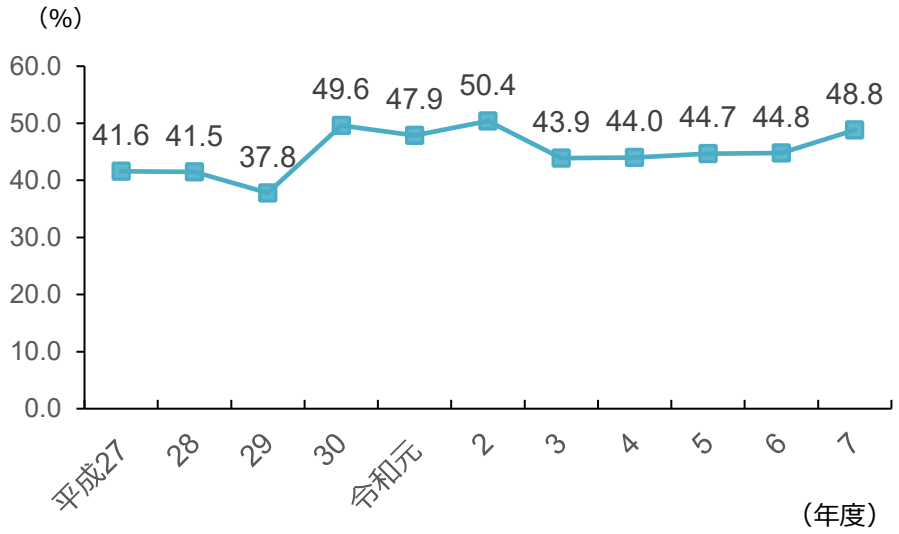
伝統的酒造り
（日本）
（2024年）

２．和食文化の保護･継承

2－（１）和食文化の継承の状況

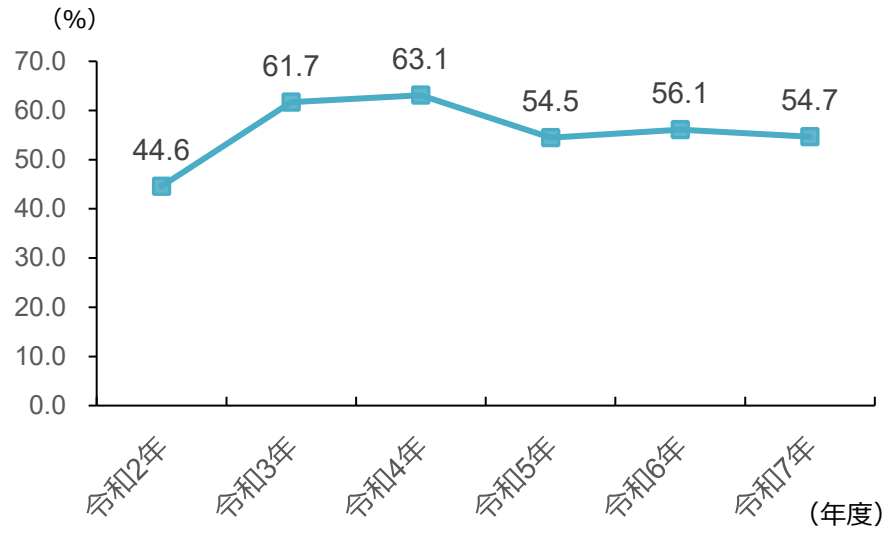
- 地域や家庭で受け継がれてきた料理や食べ方・作法等の和食文化を受け継ぎ、次世代へ伝えている国民の割合は、令和７（2025）年度は48.8%となっている。
- 郷土料理や伝統料理を「月1回以上」食べている国民の割合は、令和７（2025）年度が54.7%と約半数となっている。

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

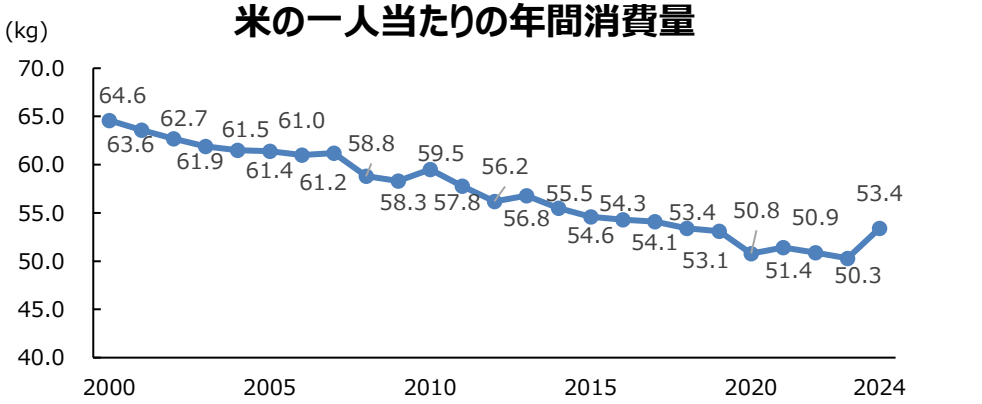


農林水産省「食育に関する意識調査」

2－（2）和食の消費動向

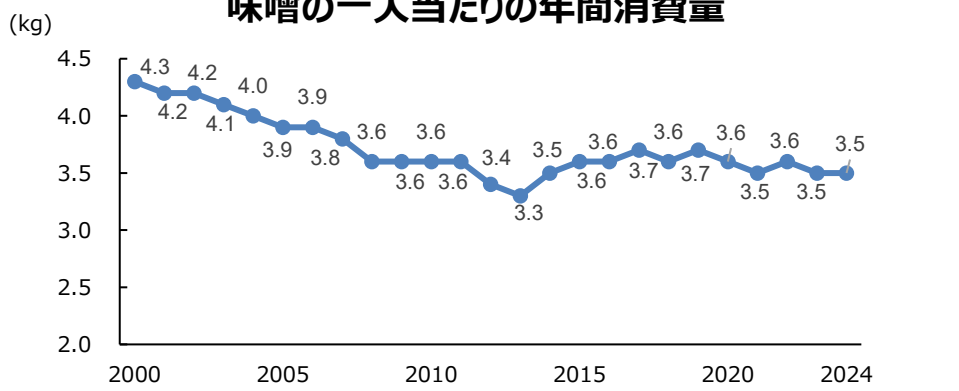
- 米の一人当たりの年間消費量は、平成12（2000）年度に64.6kgであったが、それ以降はおおむね低下傾向で推移。また、味噌、醤油の一人当たりの年間消費量もおおむね低下傾向で推移。
- 漬物の一世帯当たりの年間支出額は、平成12（2000）年に15,446円であったが、それ以降は概ね低下傾向で推移。

米の一人当たりの年間消費量



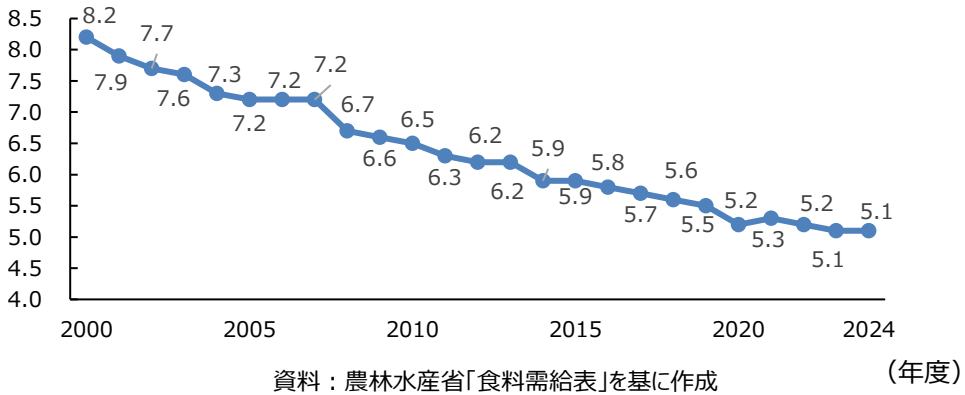
資料：農林水産省「食料需給表」を基に作成

味噌の一人当たりの年間消費量



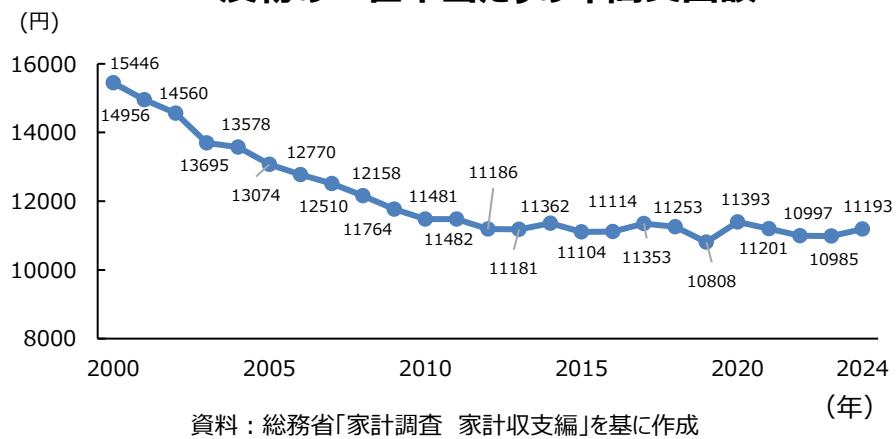
資料：農林水産省「食料需給表」を基に作成

醤油の一人当たりの年間消費量



資料：農林水産省「食料需給表」を基に作成

漬物の一世帯当たりの年間支出額



資料：総務省「家計調査　家計収支編」を基に作成

２－（３）新たな食料・農業・農村基本計画における食文化施策　令和７年４月11日閣議決定

Ⅵ　国民理解の醸成

食料の持続的な供給を確保するためには、消費者、国民が、生産などの実態を理解し、日々の購買行動によって、支えることが重要である。

食育の推進、食文化の保護・継承等を通じて、食料・農業・農村に関する国民の理解を深めるだけでなく、食料の持続的な供給に寄与する「行動変容」につなげるよう、様々な施策間の連携を図りながら、効果的な消費者施策を推進する。

２　食文化の保護・継承

（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を展開する。

また、観光、文化振興などを担当する関係府省庁や各地域と連携を強化し、消費者の生活実態や価値観なども踏まえながら、食文化の国民理解の醸成を図る。

（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である。

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。

（３）海外需要の取り込み

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いる。地域の食や食文化等の魅力により地方へのインバウンド誘致を図るSAVOR JAPAN認定地域では、2016年度の制度制定以降、インバウンドの宿泊者延べ数の大幅な増加が見られる。

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ものの、インバウンドの地方誘客に関しては、ブランディングやプロモーションの面で課題がある。また、周遊範囲が限定的であること等により食関連消費につながりづらいといった課題もある。

このため、「２０２５年日本国際博覧会」（大阪・関西万博）や「２０２７年国際園芸博覧会」（GREEN×EXPO 2027）といった国際的なイベントでの食文化の国内外への発信を契機として、我が国の地域の食文化の魅力を認知してもらい、これを地域振興やインバウンド・輸出の拡大につなげる好循環を図る。

また、SAVOR JAPAN認定地域の取組について、地域間連携による付加価値の高い周遊ルートの構築を図るほか、輸出促進施策に加え、農泊などの農村振興施策との連携を深める。

2－（４）和食文化の保護･継承に係る国の責務

- 平成17（2005）年に制定された「食育基本法」において、国は、食文化の継承を推進するため、必要な施策を講ずることとされている。
- 平成25（2013）年12月４日、ユネスコ無形文化遺産に「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録が決定。「無形文化遺産の保護に関する条約」に基づいて、国は、無形文化遺産として登録された和食文化の保護を確保するための必要な措置をとることとされている。
- 平成29（2017）年６月に「文化芸術基本法」において、「食文化」が生活文化として位置付けられ、同法に基づいて、国はその振興を図るとともに、食文化に関する活動への支援その他の必要な施策を講ずることとされている。

食育基本法（平成17年法律第63号　改正：令和８年５月27日）

○　「食育基本法」において、国は、伝統的な行事や作法と結びついた食文化、地域の特色ある食文化等我が国の伝統のある優れた食文化の継承を推進するため、これらに関する啓発及び知識の普及その他の必要な施策を講ずることとされている（第24条）。

無形文化遺産の保護に関する条約（平成18年条約第３号）

○　「無形文化遺産の保護に関する条約」においては、条約の締約国は、自国の領域内に存在する無形文化遺産の保護を確保するために必要な措置をとることが義務づけられており（第11条（ａ））、また、一般公衆、特に若年層を対象とした教育、意識の向上及び広報等の手段を通じて、社会における無形文化遺産の認識、尊重及び拡充を確保することを努めることとされている（第14条（ａ）（ｉ））。

文化芸術基本法（平成13年法律148号　改正：平成29年６月23日）

○　「文化芸術基本法」においては、生活文化の例示の一つとして、茶道、華道、書道とともに「食文化」が位置付けられており、国は、その振興を図るとともに、これらに関する活動への支援その他の必要な施策を講ずることとされている（第12条）。

（参考）食育基本法に基づく第５次食育推進基本計画の概要

- 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）

2 –（5）「和食文化継承リーダー研修」の概要

- 令和元（2019）年度から各都道府県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」を育成するための研修を実施。研修では、専用テキスト等を使用し、全課程を修了した受講生に認定証を発行。
- 令和元（2019）年度から令和７（2025）年度までに累計1,672名が認定。

■ 人材育成事業の概要

この研修は、子どもたちや子育て世代に対して、**和食文化を伝える中核的な人材を各都道府県に育成するために実施**。
教育現場で和食文化を伝える際に参考となる専用テキスト等を使い、研修会等を実施し、すべての課程を終えた方に対して、「和食文化継承リーダー」として様々な活躍の場で、和食文化の継承に力を発揮していただける環境を形成。

■ 和食文化継承リーダーになるには？

以下の全ての課程を修了した受講生に対して、認定証を発行。

Step 1 基礎研修



専用テキストをベースとした講座を受講後、理解度チェックテストを受ける。

※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。

Step 2 実践研修

オンラインのグループワーク研修を受講する。

※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習する。

Step 3 実地研修

研修内容を踏まえてご自身の職場にて実践を行い、その内容をレポート提出。

※これまで学んだことを活かし、その内容を実践し、レポートで報告する。

認定証発行

全課程を修了後に発行。

■ 令和８年度の研修状況

実施期間 2026年8月25日（火）～10月30日（金）

※募集定員に達したため、受付終了。

対象エリア

全国から受講可能
（オンライン研修のため）

対象者

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等

●こんな方におすすめです。

- ☐ 食育の授業で何をしたらいいか分からない。
- ☐ 地元の郷土料理を伝えたい。
- ☐ 和食文化を通じて子どもたちの人間性を育てたい。





（参考）「和食文化継承リーダー」の現状と目標

- 「和食を伝える手法が学べた / 色々な職場の人と意見交換ができた / 研修を通じて学んだことを次世代へ伝えたい」など研修が気付きの場となり、受講生の満足度が高い。
- 令和７（2025）年度では、研修とともに活躍の場を創出するための環境作りなどを実施。
- 和食文化継承リーダーの育成（2,500人［令和12（2030）年度まで］）

認定者数

「おいしい和食のはなし」のWebサイト上で、認定者リストを掲示。
※ただし、Web上で掲示されている認定者は、公開可能登録者のみ

（年度別）

R１年度	R２年度	R３年度	R４年度	R５年度	R６年度	R７年度	計
212名	120名 （332名）	278名 （610名）	300名 （910名）	392名 （1,302名）	234名 （1,536名）	136名 （1,672名）	1,672名

（都道府県別）

北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県	茨城県	栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	新潟県	富山県	石川県	福井県	山梨県	長野県	岐阜県	静岡県	愛知県
103	22	18	32	12	17	16	35	25	14	80	56	269	107	33	11	21	17	16	11	13	27	80

三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県	奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県	徳島県	香川県	愛媛県	高知県	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県
24	23	28	109	83	17	5	3	5	23	43	21	28	7	10	9	45	7	37	22	15	21	29	23

受講者の声



・和食を伝える手法を学べてよかった。
・色々な職場の人と意見交換ができた。
・研修を通じて学んだことを次世代へ伝えたい。
・食育手法のバリエーションを増やすことができた。
・同じ課題感をもつ、いい仲間ができた。

令和７年度の取組内容

・和食文化継承リーダー研修（全都道府県）を実施
・活躍の場を創出するための環境作りを実施

和食文化継承リーダーの育成目標

（年度別）

R８年度	R９年度	R10年度	R11年度	R12年度	計
100名	200名	200名	200名	200名	約2,500名

2 –（6）郷土料理・伝統食のデータベース化

- 地域固有の多様な食文化を保護・継承するため、令和元年度から、全国1,365品目の郷土料理のいわれ・歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景等について「うちの郷土料理」としてデータベース化し、国内外に情報発信。
- 令和４年度からは、地域固有の伝統的な加工食品の特徴・歴史、文化との関連、製造方法等について、「にっぽん伝統食図鑑」としてデータベース化を推進。令和８年３月現在、320品目を掲載。

うちの郷土料理



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

にっぽん伝統食図鑑



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　べったら漬け

農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html

「Our Regional Cuisines」
https://www.maff.go.jp/e/policies/market/k_ryouri/index.html

「にっぽん伝統食図鑑」
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/traditional-foods/index.html)

和食保護・継承促進事業

令和９年度予算概算要求額　12百万円（前年度　６百万円）

＜対策のポイント＞
我が国の伝統的な食文化を次世代に継承していくため、和食文化を担う人材の育成を推進するとともに、和食の付加価値創出の促進にも資する食文化のデータベース化を図ります。また、2027年国際園芸博覧会において、和食文化の魅力を発信するための出展を行います。

＜事業目標＞
○　ユネスコ無形文化遺産「和食；日本人の伝統的な食文化」の保護・継承、和食文化継承リーダーの育成（2,500人［令和12年度まで］）

＜事業の内容＞

１．和食文化を次世代に継承する人材の育成　　**３百万円**（前年度 ２百万円）

こどもたちや子育て世代に対して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」を育成するため、和食文化の魅力と継承の方法を学ぶための研修（基礎・実践・実地）を実施する。

また、和食文化継承リーダーの活躍の機会拡大に向け、既存の和食文化継承リーダーのスキルアップのための講習会の実施やビジネスパーソン等に対する食文化継承活動を行う。

２．伝統的な食のデータベースの拡充　　**４百万円**（前年度 ４百万円）

地域固有の多様な食文化の保護・継承と和食の付加価値創出の促進を図る観点から、全国各地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加工食品の歴史・特徴・レシピ等のデータベース化を行う。

３．2027年国際園芸博覧会における和食文化の展示　　**５百万円**（前年度 －）

来場者にユネスコ無形文化遺産に登録された日本の和食文化の魅力を発信するため、和食文化のパネル展示や体験等を実施する。

＜事業の流れ＞

国 →（委託）→ 民間団体等　（１、２、３の事業）

＜事業イメージ＞

和食文化を伝える中核的な人材の育成



こどもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材
「和食文化継承リーダー」

和食文化継承リーダー研修の流れ

① 専用テキストを使用したオンデマンド講座（**基礎講座**）を実施。
② オンラインのグループワーク研修（**実践研修**）を実施。
③ 受講者自身の職場等で **実地研修**を実施。
④ 全ての課程の修了者を、和食文化継承リーダーに認定。

和食の付加価値創出の促進に資する伝統食のデータベース化



農林水産省Webサイト
「にっぽん伝統食図鑑」の充実

伝統食のデータベース化の流れ

① 業界団体等と協力し、掲載品目を選定し、原稿を作成。
② 大学・研究機関等の有識者を構成員とする委員会に諮り、掲載内容を精査。
③ Webページに掲載し、広く情報発信。

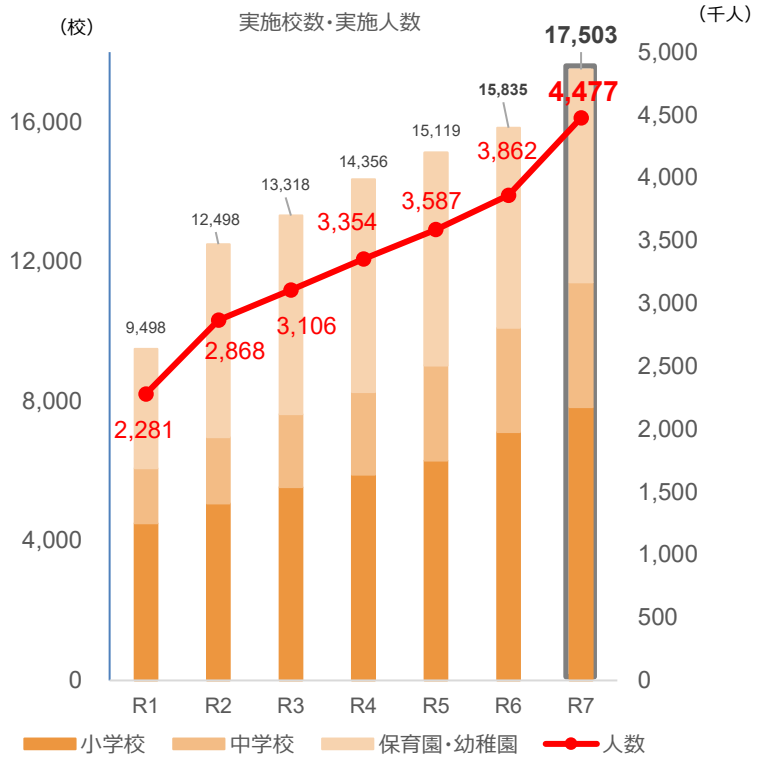
2－（7）官民協働の取組①　～「だしで味わう和食の日」～

- 平成27（2015）年より、和食会議*と農林水産省で連携し、11月24日（いいにほんしょく）の「和食の日」のイベントとして「だしで味わう和食の日」出前授業を実施（令和７年度は11月４日と20日に実施、11年目）。
- 令和７（2025）年度の和食給食・和食授業の実施校は全国で17,503校、約448万人。

*：一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）は、「和食；日本人の伝統的な食文化－正月を例として－」のユネスコ無形文化遺産登録申請を契機に、和食文化を次世代へ継承するため、平成27年2月4日に設立された組織です。

■　「和食の日」イベントの実施校数等の推移

日本が世界に誇る第五の味覚「うま味」を、「だしで味わう和食の日」を通して児童が実感し、和食文化への興味を持つきっかけとしてもらえるよう取り組んでいる。



■　令和７年度「和食の日」イベント

（11/20　東京都江東区立東陽中学校 出前授業）

和食の出前授業では、和食の特徴、だしの素材や作り方等を学ぶ授業を実施するほか、和食給食を「和食器」で提供していただきました。



近茶流宗家 柳原尚之氏による出前授業の様子



和食の情報が満載のテキスト



[献立] ゆかりごはん、鶏つくねの照り焼き、
菊花おひたし、かきたま汁、くだもの、緑茶



柳原氏が、生徒と和食給食を喫食

2－（8）「楽し味（たのしみ）プロジェクト」の概要

- 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。

（参考）楽し味プロジェクトの取組事例

○ 「楽し味（たのしみ）プロジェクト」の**プロジェクトメンバー数は令和８年７月14日時点で148**となっている。

➢ 楽し味プロジェクト メンバー一覧

○ 農林水産省では、**プロジェクトメンバーと協働**しながら、全国で和食文化の輪を広げていくため、**和食の魅力を伝える情報発信**、**和食を食べる機会を広げるイベント**や**商品開発の促進**、そして**家庭でも無理なく楽しめる調理の簡便化**などを推進。

「和食と日本の酒の魅力体験フェア」の開催

農林水産省では、「和食の日」である令和７（2025）年11月24日に国税庁、一般社団法人和食文化国民会議、日本酒造組合中央会と共催で、「和食と日本の酒の魅力体験フェア」を開催。

会場（日本橋室町エリア・江戸桜通り地下歩道）では、かつお節削りや石臼体験、箸置きづくりなどの体験ブース、日本の酒の利き比べや酒樽を使ったフォトスポット、全国の郷土料理のミニチュア作品展示など、五感を通じて楽しめるコンテンツ体験を実施。





「和食絵本の読み聞かせイベント」の開催

農林水産省、同志社女子大学、ならびに「絵本でSDGs推進協会」は、令和７（2025）年11月21日に同志社女子大学の有志学生を対象に、絵本専門士による「絵本の選び方」や「読み聞かせの技法」に関する講義を実施。

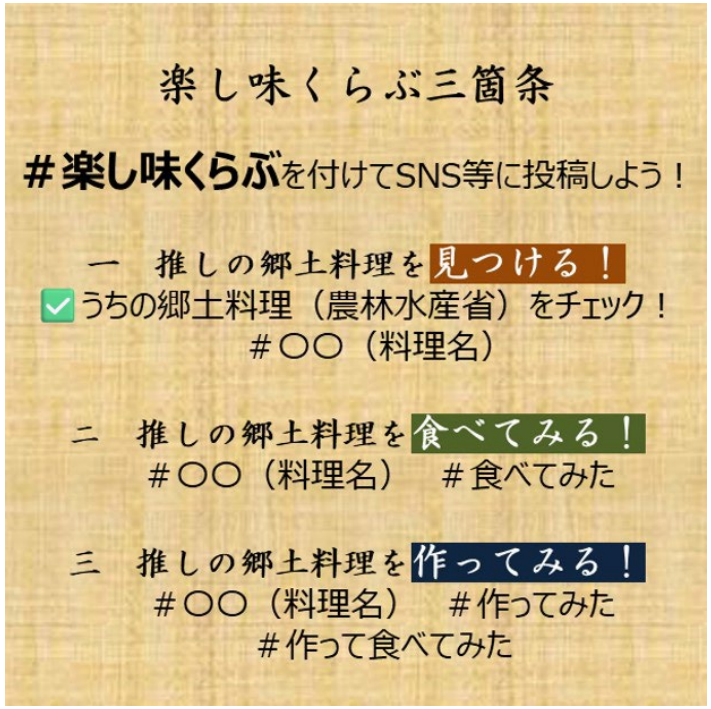
翌22日には、同志社女子大学の学園祭期間中に、講義を受けた学生が来場者（主に親子）に向けて、和食や食育をテーマとした絵本の読み聞かせを実施し、子どもはもとより、学生や保護者にとっても、和食の魅力をあらためて理解する機会となった。





（参考）「楽し味（たのしみ）くらぶ」の概要

- 「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。



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）

霞ヶ関 初 ！ 官僚系 YouTuber 誕生

登録者数 **19.1万人**（令和８年７月末時点）

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！
＼

X



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　6,709
閲覧数　**40.8**万回

Instagram



（いずれも令和８年７月31日閲覧）

2 –（9）和食文化の情報発信

- 和食料理人とコラボし、農林水産省公式YouTubeチャンネル（BUZZ MAFF）で、和食についての動画を公開。
- 「和食；日本人の伝統的な食文化」の特徴を広く周知するためのポスターを作成。

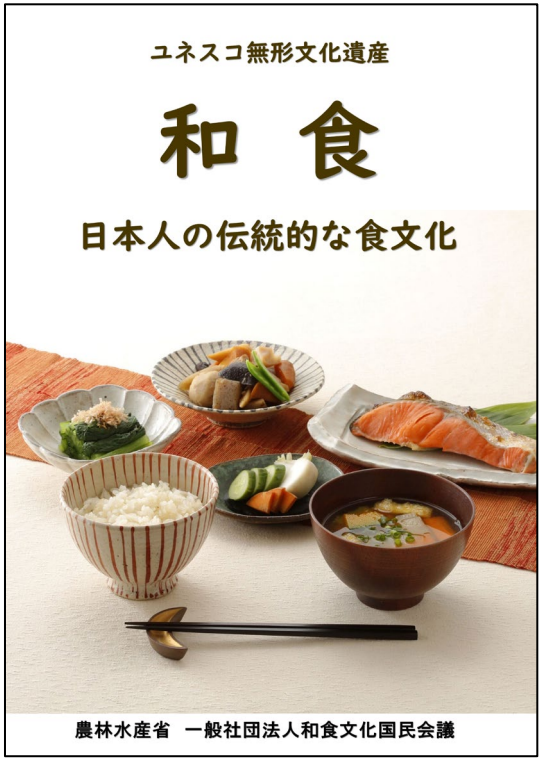
■ 和食料理人とコラボした和食の動画の作成・発信

【絶品】和食の匠、野﨑洋光さん「直伝」簡単レシピ





■ 「和食；日本人の伝統的な食文化」のポスターを作成し、和食の特徴を周知





2 –（10）大阪・関西万博における食・農林水産業分野の展示の概要

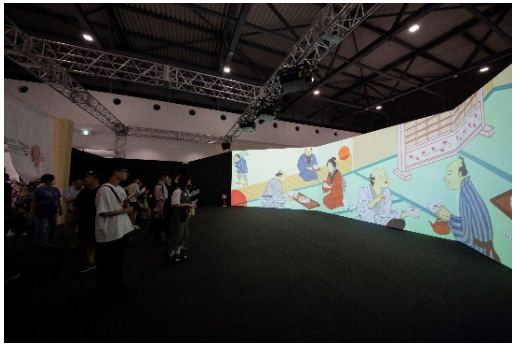
- 大阪・関西万博の「食と暮らしの未来ウィーク」期間中（令和７（2025）年６月７日～15日）に、農林水産省は国税庁、文化庁と協力し、日本の食・農林水産業の魅力を発信するためのイベント「RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～」を開催。
- この間、展示ブースには約９万４千人が、屋外ステージが約１万２千人が来場。来場者からは、「食文化への関心が高まった」、「食を大切にしたい」、「展示内容を家族や友人にも紹介したい」といった好意的な声も多く寄せられた。



主催者代表挨拶



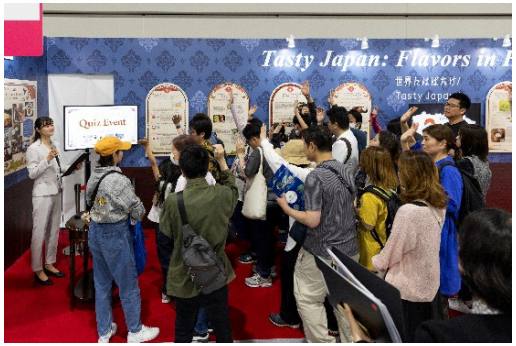
テープカット



プロローグ映像



「伝統をつなぐ」エリア



「多様性をつなぐ」エリア



「未来へつなぐ」エリア

３．地域の食や食文化による海外需要の取り込み

3－（1）訪日外国人旅行者の「食」への関心

- 平成25（2013）年の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を契機として、海外において「和食」に対する関心が高まっている。
- 訪日外国人観光客は、**地方の郷土料理を食べることを楽しみにしている**とともに、**好きな外国料理でも「日本料理」が１位**に挙げられている。

日本食ブーム

訪日外国人観光客が「訪日前に期待していたこと」
（全国籍・地域、複数回答）

１位「日本食を食べること」（82.2%）

出典：観光庁「インバウンド消費動向調査」2024年年次報告

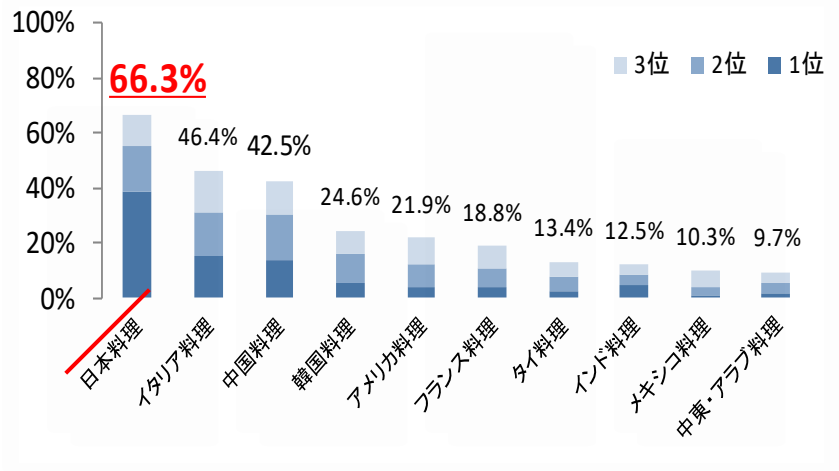
地方の多様な食への期待

訪日外国人が日本の地方旅行でしたいことは、
１位 「郷土料理を食べる」（51%）

出典：株式会社日本政策投資銀行・公益財団法人日本交通公社
アジア・欧米豪訪日外国人旅行者の意向調査（2025年度版）

好きな外国料理の１位は「日本料理」

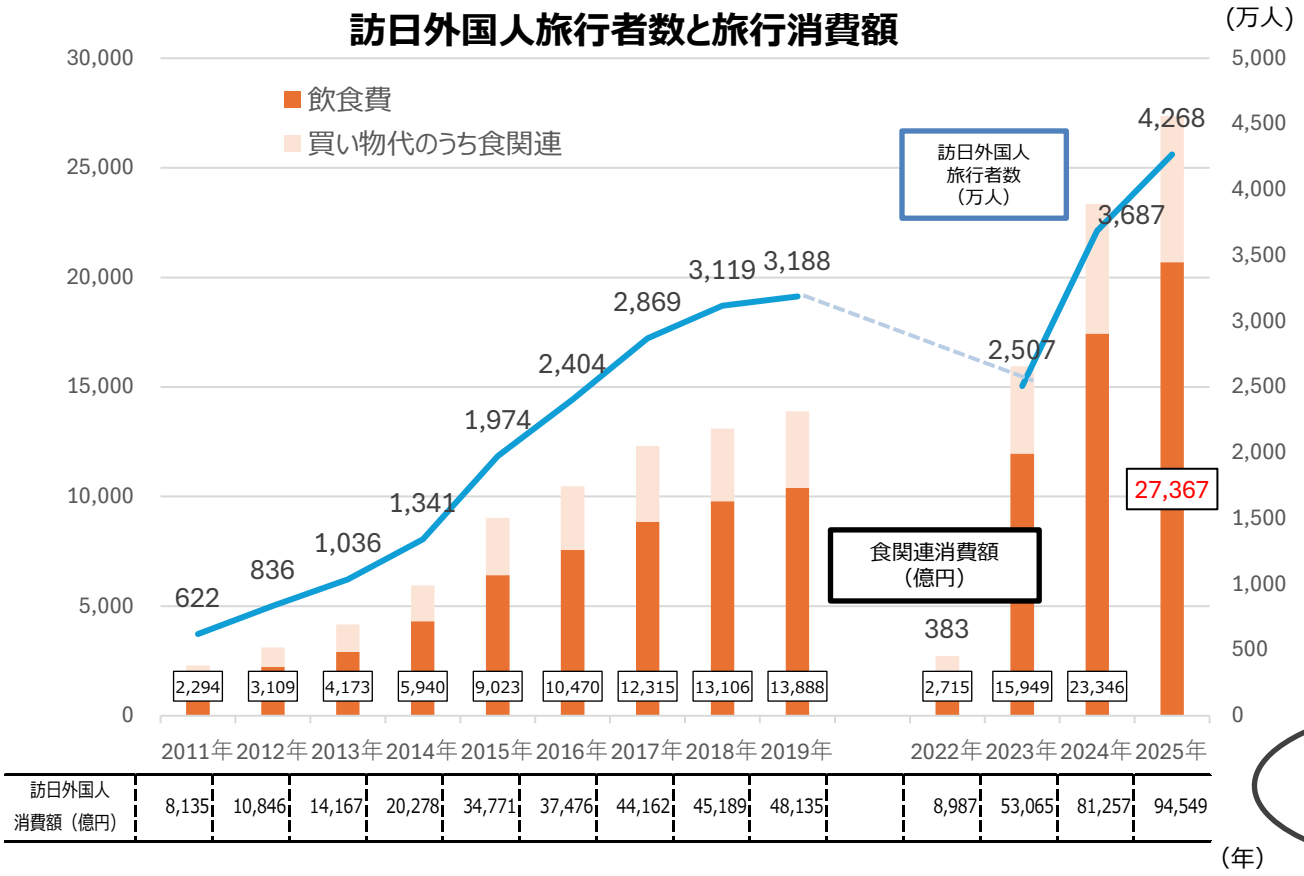
好きな外国料理（6都市全体結果）

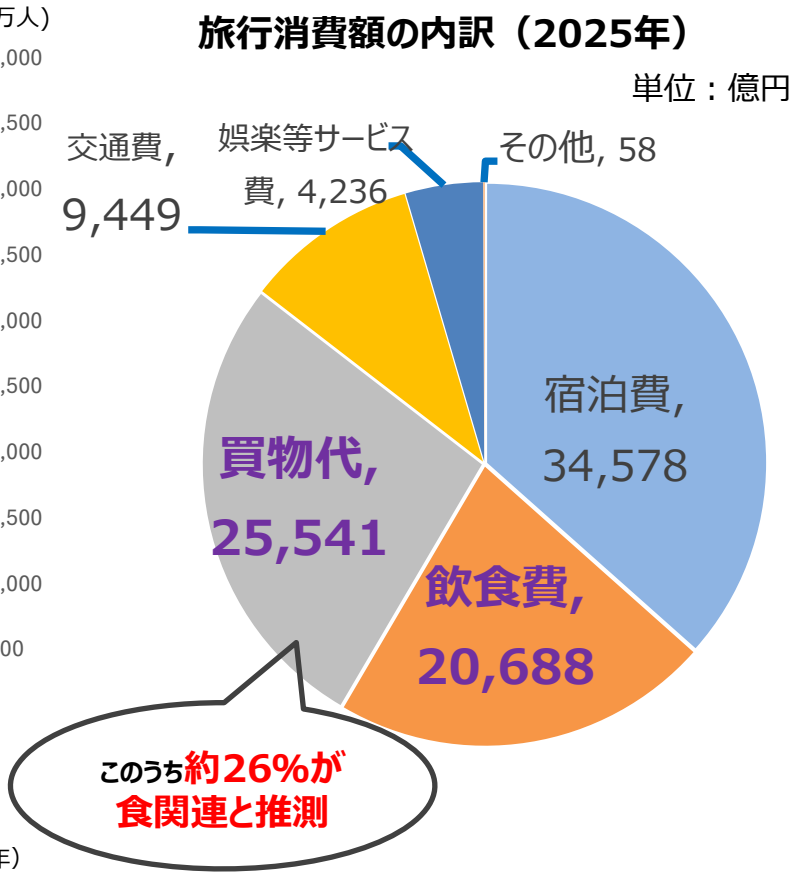


出典：ジェトロ「日本食品に対する海外消費者意識アンケート調査」（2014年3月）を基に作成
出典：日本貿易振興機構調査（2014年3月）
※複数回答可、回答者数に対する回答個数の割合。
（自国の料理は選択肢から除外）

3－（2）訪日外国人旅行者数と旅行消費額の推移

- 令和７（2025）年の訪日外国人旅行者数と消費額は、コロナ禍を経て、インバウンド需要が回復し、それぞれ4,268万人、9兆4,549億円となっている。
  ※令和12（2030）年目標：訪日外国人旅行者数6,000万人、消費額15兆円。
- 令和７（2025）年旅行消費額のうち**買い物代金の約26%が「食」関連消費**とされるため（6,679億円）、訪日外国人旅行者の食関連消費は、飲食費20,688億円と合わせて約2.7兆円の消費と推測される。





資料：観光庁及び日本政府観光局（JNTO）資料を基に作成。

3－（3）SAVOR JAPAN：地域の食や食文化による地方へのインバウンド誘致

（セイバー　ジャパン）

- 「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

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

地域の食とそれに不可欠な農林水産業や特徴のある気候、風土、景観、歴史などの観光資源を活用し、インバウンドを誘致



買ってもらう

③ 訪日外国人による食体験や土産品の販売を促進

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）

○ 認定ロゴマーク

SAVOR JAPAN®
Explore Regional Flavors

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（平成28年度～令和７年度）

令和８年４月現在で45地域

①北海道
網走市
（鮭料理）

②北海道
十勝地域
（チーズ）

③岩手県
一関市・平泉町
（もち料理）

④宮城県
石巻地域
（ほや雑煮）

⑤秋田県
大館地域
（きりたんぽ）

⑥山形県
鶴岡市
（精進料理）

⑦福島県
会津若松市
（こづゆ）

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）

⑭山梨県
みのぶ農泊地域
（あけぼの大豆）

⑮長野県
白馬村
（そば料理）

⑯長野県
山ノ内町
（りんご，そば）

⑰長野県
小諸市
（おにかけそば）

⑱長野県
佐久地域
（鯉料理）

⑲長野県
伊那市
（そば、昆虫食）

⑳長野県
松川町
（五平餅）

㉑岐阜県
下呂市馬瀬地域
（鮎）

㉒静岡県
富士山麓・伊豆半島
地域（わさび）

㉓静岡県
大井川地域
（日本茶）

㉔静岡県
浜松・浜名湖地域
（うなぎ）

㉕愛知県
田原市
（あさり料理）

㉖愛知県
南知多町
（鯛料理）



SAVOR JAPAN®
Explore Regional Flavors

㉗三重県
大紀町
（松坂牛のすき焼き）

㉘京都府
京都府北部地域
（丹後ばら寿司）

㉙京都府
森の京都地域
（かしわのすき焼き）

㉚京都府
京都山城地域
（宇治茶）

㉛兵庫県
宝塚市
（ぼたん鍋）

㉜奈良県
明日香村
（飛鳥鍋）

㉝和歌山県
紀の川市
（フルーツ料理）

㉞島根県
益田市
（中世の饗応料理）

㉟岡山県
津山市
（牛肉料理）

㊱広島県
尾道市
（法楽焼き）

㊲広島県
呉市音戸地域
（牡蠣料理）

㊳徳島県
にし阿波地域
（そば米雑炊）

㊴香川県
さぬき地域
（さぬきうどん）

㊵愛媛県
八幡浜市
（柑橘とさつま汁）

㊶福岡県
八女市
（八女茶）

㊷長崎県
島原半島地域
（手延べそうめん）

㊸熊本県
阿蘇市
（あか牛・高菜漬け）

㊹大分県
国東半島地域
（だんご汁）

㊺宮崎県
高千穂郷・椎葉山
地域（神楽料理）

3－（4）SAVOR JAPAN地域に対する支援

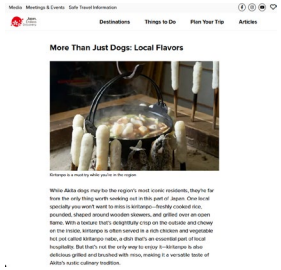
- オールジャパンによるブランド化（SAVOR JAPAN）と一元的な情報発信により海外及び訪日外国人に対する訴求力を高めます。
- 専門家の派遣により、食体験の掘り起こしや地域資源の観光商品化に向けた磨き上げを支援します。
- 「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な商品販売、海外旅行会社向けツアーの販売を支援します。
- 研修会等の開催により、知識の習得、地域間のネットワーク化等を支援します。

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



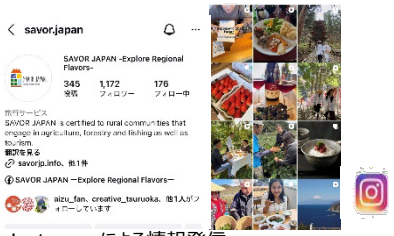


各認定地域の紹介
(https://savorjp.info/ja/)



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
（㈱ビジネスガイド社主催第38回グルメショー秋2025）

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

食文化産業中核拠点創出事業

令和９年度予算概算要求額　235百万円（前年度 － ）

＜対策のポイント＞
世界に向けて発信力を持つ食に特化した地域づくりのため、地域の食文化を生かしたインバウンド消費の拡大に資する**「食文化産業中核拠点」の創出**に向けた**フィージビリティ調査、戦略策定や国内外への情報発信**等を行います。

＜事業目標＞
○　インバウンド需要の増大（訪日外国人旅行者数6,000万人、旅行消費額15兆円［令和12年まで］）
○　インバウンドによる食関連消費額の拡大（4.5兆円［令和12年まで］）

＜事業の内容＞

1．食文化産業中核拠点創出事業　　**225百万円**（前年度 － ）

「食文化産業中核拠点」の創出のため、以下の取組を実施します。

①　**誘客の観点でのフィージビリティ調査**（地域の食材・食文化の魅力の発掘、取組の経済的持続可能性の評価）を行います。

②　外食事業者や地方自治体の他、食関連産業、観光、伝統工芸、IT、デザイン、金融等の**分野横断的な事業者・人材が連携した体制づくり**を行います。

③　**地域の食資源や食文化を自然科学・人文科学に基づき分析・検証し、データや理論に基づくインバウンド誘客戦略**を策定します。

④　世界のトップシェフが参加する国際会議の誘致・開催など、**食文化産業中核拠点に係る国内外への情報発信**を行います。

2．インバウンド地方誘客・食関連消費拡大促進事業　　**10百万円**（前年度 － ）

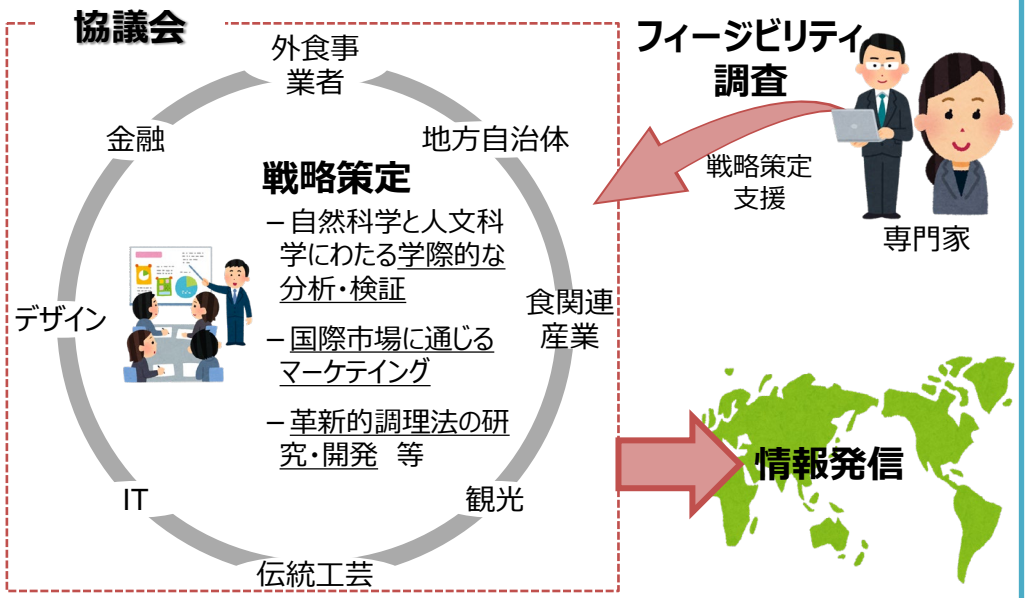
外国人旅行者の日本の食・食文化等への要望を満たすよう発信方法の見直しなど**地域の磨き上げ**を行います。また、JNTO等と連携し、日本産食材と地域の食文化、歴史、景観などについて、**一体的な情報発信**を行います。

＜事業の流れ＞

国　→（委託）→　民間団体等

＜事業イメージ＞

1.食文化産業中核拠点の創出



2.インバウンド地方誘客・食関連消費拡大（SAVOR JAPAN）の促進

地域の食、農林水産業の魅力でインバウンド誘客、食関連消費拡大のための取組を実施

- 農山漁村に長期滞在する外国人旅行者の食等に関する要望に応じた地域の磨き上げ、一体的な情報発信

SAVOR JAPAN Explore Regional Flavors

［お問い合わせ先］　大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室　（03-6744-2012）

４．新たな動き

４－（１）大阪･関西万博の展示物の公開について

- 2025年日本国際博覧会（大阪･関西万博）の展示物の一部を農林水産省に移設し、令和８（2026）年７月24日から一般公開。展示や特設WEBサイトを通じて、国内外の方に食といのちのつながりを伝えるとともに、和食文化を発信。



展示の様子：農林水産省別館１階（公開時間10：30～15：00）

展示物

・日本人が一生で食べる卵
・多くのいのちを支えるイワシ
・いのちの重さを感じるはかり

特設WEBサイト

「万博からやってきた展示物 いのちでつながる食のものがたり」



WEBサイト上でも360°動画等で展示をお楽しみいただけます。