

## 第4次食育推進基本計画の重点課題の方向性と考え方について

### 豊かな食文化の継承・発展のための食育推進のために

2020年10月1日 長野県立大学 中澤弥子

#### 発表内容

- (1) 豊かな食文化の継承・発展のための課題について
- (2) 資料13 第4次食育推進基本計画の重点課題の方向性について
- (3) 資料14 第4次食育推進基本計画の重点課題の考え方について
- (4) 資料の説明

#### 豊かな食文化の継承・発展のための課題

- ★若い世代の味覚の変化
- ★和食をおいしく味わう機会の喪失
- ★和食調理の難しいイメージ
- ★食材はもとより食器・食具やしつらえ等、和食文化を支えるすべての分野の保護・継承が重要
- ★核家族化や深刻な少子高齢化と過疎化により地方の多様な和食文化の継承が困難
- ☆Covid-19の終息までは、「新しい生活様式」に対応した食育の推進が必要
- ☆Covid-19の終息後を見据えた食育と終息後の持続可能な食育の推進も必要
- ◎和食が持つ文化財としての価値を評価・見える化し、その確かな理解と、食べる喜びを体感する機会を提供するための食育を推進

## 資料13 第4次食育推進基本計画の重点課題の方向性

### 第3次食育推進基本計画 <重点課題>

#### (5)食文化の継承に向けた食育の推進

##### <主な論点>

ユネスコ無形文化遺産「和食;日本人の伝統的な食文化」を**全ての日本人が保護・継承**するとともに、**人材の育成**が必要

##### 目標

⑰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 2015年度 41.6%⇒2019年度 47.9 % 目標値(2020年度) 50%以上

⑱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若い世代の割合 2015年度 49.3%⇒2019年度 61.6% 目標値(2020年度) 60%以上

問 あなたは、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいますか。

あなたは、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を地域や次世代(子供やお孫さんを含む)に対し伝えていますか。

**第4次食育推進基本計画の目標 ⇒より具体的な実態を把握する問を加えてはどうか？**

**\* 保護・継承の実態や人材の育成の実態について**

## 資料14 第4次食育基本推進基本計画 ＜推進する内容＞

### ○和食文化の次世代への継承につながる食育の推進

- ・和食文化を継承する中核的人材の育成等の体制の強化  
⇒和食文化、食文化を学ぶ機会を増やす・教育体制を構築
- ・子供や子育て世代が手軽に和食に接する機会を増やす産学官民協働の取組の推進
- ・保育所給食や学校給食における和食給食の推進  
⇒和食給食実施回数の増加、食器・食具など食環境の充実、給食献立に食料自給率向上の観点を示す

### ○地域の多様な和食文化の継承につながる食育の推進

- ・郷土料理等のデータベースの構築と効果的な情報収集と発信を検討  
⇒絵本、漫画、映像、ゲーム等をデジタルデータで収集、ウェブ上やオンラインで発信
- ・和食が持つ文化財としての価値の評価・見える化の推進
- ・保育所や学校における郷土料理給食の推進や地域の和食文化を学ぶ食育の推進

## 豊かな食文化の継承・発展のための食育の推進のために

★和食は簡単・健康的・おいしいイメージへ！

行事食や郷土料理等、和食文化への関心と理解を楽しく育む

★多様な行事食・郷土料理の魅力の継承のために地域やふるさとの和食文化の魅力を楽しく語れる人材を育成・人材を増やす

★和食文化や地域の食文化の中から宝物(文化財)探し

→結果として食料自給率の向上や次世代による地域活性化・地域創生に繋げる  
産学官民が連携し、和食文化や地域の食文化を尊重する心を育てる、  
また、みんなが繋がる(文化交流の)きっかけに！

### ☆「新しい生活様式」に対応した食育の推進

⇒ICTの活用による情報発信の実践とそのサポート

地方からの発信やそのデジタル記録・データベース化・アーカイブ化の推進  
が可能となるよう、食育に関するICT活用の人材育成やサポート

⇒デジタル情報収集に関して参加型の取組の推進

例 和食給食コンクール 絵・作文・映像・漫画等

⇒ステイホームにおいて家庭での食事作りの増加に対する情報発信の推進

例 (初心者～上級者など難易度を示して)和食や郷土料理、行事食のレシピ、調理の動画発信等により作って味わい楽しむ機会をサポート

# 郷土料理を学校給食に

## 小川の小・中学校「おやき」給食

野沢菜入りを1人1個、小学4年生から中学3年生は、大根入りも加えて1人2個を用意した。小川小2年の教室では、最初にかじる子もいれば、最後の楽しみに取っておく子もいた。

### 新型コロナウイルスで苦境の 地元製造業者を支援

小川村は23日、村内の小川小学校と小川中学校の給食で、おやきの提供を始めた。新型コロナウイルス感染拡大の影響で苦境が続く地元製造業者を支援し、郷土食への親しみにもつながる狙い。来年3月まで月1〜2回提供していく予定で、子どもたちがかぶりついていた。



給食でおやきにかぶりつく小川小の児童たち



「やたら」をのせたご飯を口に運ぶ生徒たち

## 郷土食「やたら」飯綱の給食に

ナスやキュウリあえる夏の味

飯綱町の全3小中学校で13日、夏野菜のナスやキュウリなどを刻んであえる郷土食「やたら」が給食で提供された。町内の飲食店がやたらを使った料理を販売する「やたら祭り」が23日から始まるのを前に、郷土食に触れてもらおうと企画。みそ漬けの大根も入り、ご飯が進む味付けで、子どもたちは地元の「夏の味」を楽しんだ。

飯綱中2年3組では、出席した生徒25人のうち、やたらを自宅でも食べるのは3人ほど。初めて口にしたら池田将力さん(13)は「細かく切ってあつて食べやすい。元気がでそう」。母親が学校給食共同調理場に勤める清水琥太郎さん(14)はやたらを毎夏食べるといい「給食のやたらも(自宅と)同じくらいおいしい」と笑顔だった。



## 愛媛のマダイばかり 給食で応援 千曲

千曲市内の8小中学校で8日、同市と姉妹都市提携を結ぶ愛媛県宇和島市特産のマダイを使った特別メニューの給食が出た。新型コロナウイルスの影響による消費の低迷でマダイの流通が鈍る中、昨秋の台風19号災害で支援してくれた宇和島市を応援した

という企画した。子どもたちは遠い愛媛の味を楽しんでいた。メニューは愛媛特産のミカンをを使った特製ソースであえたマダイの唐揚げ。壇生中では、生徒約300人が堪能した。3年3組の石坂日和さん(14)は「(身が)ふっくらし

ている」「唐木寧々さん(14)は「酸味とマッチしておいしい」と笑顔。2人は「コロナが落ち着いたら、宇和島に遊びに行きたい」と話していた。11日には市内の残り5小中学校でも提供する。

千曲市は、合併前の更埴市時代の1973(昭和48)年に宇和島市と姉妹都市に。宇和島市が被害を受けた18年の西日本豪雨では、千曲市が職員派遣や救済物資で支援。翌19年の台風19号災害では、宇和島市から職員の派遣があり、有志からも支援金やメッセージが送られた。



宇和島産のマダイの唐揚げにミカンを使ったソースをかけた特別メニューを食べる壇生中の生徒たち

## 他県の特産品を学校給食に 交流の機会の提供

信濃毎日新聞 2020年9月9日朝刊

# 和食でエコ 世界に発信へ

松本深志高・加藤さん呼び掛けで国内高校生

## 今月中旬まで写真や動画募集

松本市内外の高校生6人が食材の無駄をなくし、地元の素材を使うなどした「地球にやさしい和食」の写真や動画を募り、ウェブ上で国内外へ発信するプロジェクト「ECCOKS（エコックス）」を始めた。6人は環境問題に取り組むNGOのメンバーで、身近な食から関心を高めようと企画。募った料理を動画にまとめて6カ国語で発信する。



プロジェクトの仲間とオンラインで話す加藤さん

## 和食を世界に発信する 若い世代

信濃毎日新聞 2020年9月8日朝刊

環境問題への取り組みに関する中高生向けコンテストをきっかけに、松本深志高校1年加藤あすみさん(16)が呼びかけた。関東や九州のメンバーと、オンラインで話し合っ「和食でエコを発信しよう」と決め、8月上旬に募集を始めた。日本語、英語、中国、韓国、タイ、ドイツ語での発信を想定している。

メンバーの知人や友人を中心に、煮物やみそ汁といった家庭料理や、精進料理などの応募がある。地元食材を使い、輸送距離が短い、野菜の皮や

葉も使うなど食品ロスが少ないといった「エコな点」を、温室効果ガス排出量の計算法などを使って分析する。

猛暑や豪雨など環境の異変を身近に感じた今夏、兵庫県の高校2年林昀皓さん(16)は「1人の100歩より、100人の1歩で世界は変わっていく。いろいろな言語で『エコな生活を選んで』と伝えたい。加藤さんもどんどん発信して、若者の間でムーブメント(運動)にしたい」としている。

募集は9月中旬まで。Instagramやツイッターに「#ECCOKS応募」を付けた料理の写真や動画、レシピ、「エコだ」と思う点を投稿する。メール(0724.lyce.e.ecolo@gmail.com)でも受け付ける。

# 木曽の魅力発信弾み

文化庁が「日本遺産 木曽路」を構成する文化財に岐阜県中津川市の「島崎藤村宅（馬籠宿本陣）跡」、木曽町の「旧帝室林野局木曽支局庁舎」、一帯で親しまれる「木曽の朴葉巻」の3件を追加すると発表した19日、地元の関係者からは「魅力の発信に弾みがつく」といった声が上がった。

長野県側10宿と共に旧中山道の「木曽11宿」を構成する馬籠宿は2005年に越前合併した旧山口村にある。「木曽路」の申請は、県をまたぐと手続きに時間がかかる「なご」として長野側だ

7（昭和2）年完成。現在は木曽町が所有し、展示施設として活用する。町教育委員会の伊藤幸穂学芸員（46）は「木曽の林業に欠かせない存在だった庁舎をさらに大勢に伝えたい」と語った。

朴の葉にあん入りの餅を包んで蒸す朴葉巻は5〜7月に菓子店に並ぶ郷土食。県菓子工業組合木曽支部の大村直之支部長（48）は「木曽の初夏の風物詩。未永く親しまれば、と思います」と話した。



日本遺産の構成文化財に登録された「島崎藤村宅（馬籠宿本陣）跡」。建物の礎石が残っている



木曽の林業の歴史を伝える旧帝室林野局木曽支局庁舎



木曽町福島菓子店に並ぶ「朴葉巻」

文化庁  
日本遺産 木曽路  
を構成する文化財  
として  
「木曽の朴葉巻」  
を追加



# 味の文化財(長野県選択無形民俗文化財)(1983年)



焼き餅(おやき)



御幣餅(五平餅)



野沢菜漬



手打ちそば



すんき 9

# 【長野県選択無形民俗文化財】 現在は、13品

- ・飯田市伊豆木の鯖鮓
- ・南信州の柚餅子
- ・遠山郷の二度芋の味噌田楽
- ・王滝村の万年鮓
- ・木曽の朴葉巻
- ・下伊那南部の朴葉餅
- ・飯山市富倉の笹寿司
- ・早蕎麦
- ・手打ちソバ
- ・焼き餅
- ・御幣餅
- ・すんき漬
- ・野沢菜漬



# 飯山市「無形民俗文化財」に4品目を選択(2007年)



富倉そば



笹ずし



えご



いもなます

# オンラインで郷土料理を学ぶ 2020年8月10日 8月13日 長野市鬼無里大日方宅 焼き餅文化伝承準備の会



盆棚

# 海外の学校給食の事例(スウェーデン・ウプサラ)

## リサイクルの見える化

### 給食調理に伴う生ごみ、残食⇒バイオエネルギー化 ⇒バイオガスで走る市バス・スクールバス

