

## 第4節 情報の発信

日本の食文化について解説したガイドブックの作成及び配布や、「あなたが伝えたい『和食』の魅力コンテスト」の開催など、日本食文化の理解醸成を推進した。

さらに、地域の食料自給率向上に向けた優良な取組を顕彰する「フード・アクション・ニッポン アワード」において、平成25年度より、地域の食文化を保護し継承していく取組や食文化を活用して地域の活性化を促している取組を表彰する「食文化賞」を新設した。

### 事例 食生活改善推進員による食文化継承の取組

一般財団法人 日本食生活協会

#### ○みそ汁元気隊（大阪府食生活改善推進員協議会）

高辺台地区の老人会から大阪府富田林市高辺台小学校の小学生に「大阪の白みそ」作りを教えてほしいと依頼があり、7年間続いている活動である。この事は児童の朝食欠食解消にもなれば、朝のみそ汁の提供を始めた。

まず、味噌用の大豆の種まきから始め子供たちは毎日の水やり、夏休みは近くの大学の畑部の学生が協力、収穫が終わると味噌作りである。大阪の白みそは麹を多く使う事で熟成期間が短く、甘く仕上がるのが特徴だ。みそ汁提供の当日は食生活改善推進員は朝4時に集まり「だし」を取り、野菜を切って、5時頃には350人分のみそ汁を作る。野菜は近所の農家のかたの差し入れを頂き、調理の指導にあたりながら、老人会、地域のボランティアの会の皆さんと作業を分担して作っている。今では仕込みの時から近くの大学生もボランティアとして早朝より参加してくれるようになり、にぎやかだ。PTAには配膳、後かたづけの役を担当してもらう。今回卒業する6年生は早朝みそ汁に6年間体験したことになる。

また、例年3年生は自分達で作ったみそでのみそ汁作り大会も楽しんでいる。



みそ汁の調理



みそ汁の提供

### ○七草粥を食べる会（愛媛県新居浜市食生活改善推進員協議会）

平成14年、中萩小学校の父兄として学校に行った食生活改善推進員は、学校給食の野菜の残菜が多い事に驚いた。当時はまだ食育についてどの先生も知識がなく、その残菜の野菜は廃棄されていた。ちょうど、学校長が女性であったため、生徒に食生活の話をさせてもらえないか相談したのが始まりであった。七草粥については、2年生で学習し、翌年の3年生全クラスを対象に「七草粥を食べる会」に参加する。この行事は、小学校と公民館、それに食生活改善推進員の3者による共同事業で行なわれている。

畑のある食生活改善推進員は家で七草粥の野菜を作ったり、お米は地域の人達からの善意と、買う食材はほとんどなかった。当日は学校長が3年生を引率して公民館へ、早くから公民館では食生活改善推進員が準備して待っており、教師による七草粥のお話、食改による七草粥クイズをしいよいよ会食になる。お替わりをする子供たちの声が元気よく飛び交う様子を今年一年の無病息災を願いながら人と人とのながりの大切さを感じてほしい。

そして、2年生は来年は僕たちの番だと心待ちにしている。

【春の七草】せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろ



七草粥を食べる会



会食の様子

## 事例 地域の食文化の継承（第28回国民文化祭・やまなし2013（愛称：富士の国やまなし国文祭））

文化庁では都道府県等と共催で、国民の文化活動への参加意欲に応えるとともに、文化活動の水準を高めるため、国民一般が行っている各種の文化活動を全国的規模で発表、競演、交流する場として国民文化祭を昭和61年度から毎年開催している。

全国初の通年開催として、平成25年1月12日から11月10日までの303日間にわたり開催された「第28回国民文化祭・やまなし2013（愛称：富士の国やまなし国文祭）」では、通年開催のメリットを生かした季節の地域の食文化を取り上げた事業など、山梨の食文化に目を向け、これを紹介する多くの事業を行っている。

山梨県内各地で開催されたイベントには、地元の親子や小中高生、県内外からの来場者も多数参加して、世代を問わず地域の食文化を改めて考え、継承していく大切さを学ぶ事業となった。

### ○ 「食のカレンダー365」

幅広い年齢層の人が山梨県の食文化に目を向ける契機とするため、季節の県産食材などを用いた料理のレシピを公募し、採用した457作品を会期中に国文祭ホームページ上で順次紹介した。

### ○ 「新やまなしレシピ」

高校生とプロの調理人との協働作業による特産品を使った新たなレシピの開発や活用、更に企業との連携によりコンビニエンスストアで販売される商品企画に取り組み、次代を担う若い世代にとって大変に貴重な機会となった。

### ○ 「やまなし伝承料理教室」

山梨県食生活改善推進員連絡協議会の協力のもと年齢を問わず、また、親子で参加できる伝承料理づくりの体験教室を会期中に11回開催し、郷土食などを楽しく学び見直す場となった。

### ○ 「信玄の食膳、信玄公の饗宴料理」

春のステージのやまなし発見フォーラムでは、武田信玄が生きた戦国時代にスポットを当て、「信玄の食膳」の展示を行うとともに、甲府駅北口のウェルカムイベントにおいて、「信玄公の饗宴料理」を提供し、戦国時代の食文化について理解を深める機会となった。

### ○食の祭典（富士のめぐみ）

富士山周辺のご当地食などにスポットをあてた「麺と食のフェスティバル」、富士山の地下水など地元ならではの資源に目を向けた「吉田のうまいもの祭り」、かつて富士登山者が食した御師料理を復活させた「富士山の食事（御膳）・弁当」の3つの事業を展開した。10月19日、20日の2日間、富士吉田市内の2つのエリアで開催され、約22,000人の来場者があった。

### ○文化満喫！暮らしと味わいフェスティバル

「歴史・芸術・産業・食」の4つの柱で事業が展開された。

食部門では、地元の食材を使ったほうとうなどの郷土食やご当地グルメの紹介と販売が行われた。10月19日、20日の2日間、甲府駅北口よっちゃばれ広場で開催され、約14,000人の来場者があった。

### ○長寿食文化の祭典

「全国に発信！長寿の里と郷土芸能文化」をテーマとして、11月9日、10日の2日間、上野原市文化ホール等で長寿食などの郷土食を中心とした講演会などのイベントを開催し、約2,000人の来場者があった。

詳しくは富士の国やまなし国文祭公式ホームページをご覧ください。

<http://yamanashi-kokubunsai.jp/>



国文祭HPに掲載されたレシピ



新たなレシピの開発に取り組む高校生



「食の祭典」で提供された富士山の食事（御膳）



富士講で使用していた装備の展示



長寿食文化に関する講演



郷土食やご当地グルメの紹介と販売

## 事例 全国日本料理コンクール

公益社団法人 日本料理研究会

公益社団法人日本料理研究会では、調理師の資質や技術の向上、食文化の一層の進展などを図ることにより、「日本型食生活」を中心とする食生活改善に寄与し、伝統日本料理の伝承・発展に資することを目的に、全国日本料理コンクールを開催している。

地域の特産物を使用し現代風に工夫した郷土料理、野菜、肉、魚介類をはじめ新素材を活用しつつ実用的な現代日本料理、一汁三菜で栄養バランスに優れた健康的な日本型食膳の3部門で、特に優秀と認められた作品を表彰している。

平成26年3月に開催された第27回全国日本料理コンクールでは、全国から推薦された110名のプロの調理師が腕を競い合い、各部門において「素材の活用」の点で最も高い評価を得た3作品が農林水産大臣賞を受賞した。

公益社団法人 日本料理研究会 <http://www.nihonryori-ken.or.jp/>



郷土料理部門 農林水産大臣賞  
「春愁の近江路～琵琶湖八景をめぐりて」  
吉田稔さん（滋賀県守山市）



現代日本料理部門 農林水産大臣賞  
「陽春の候」 川村鋼治さん（東京都中央区）



日本型食膳部門 農林水産大臣賞  
「春団欒」 永尾太一さん（東京都中央区）

## トピックス

## 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録

TOPICS

平成25年12月4日、アゼルバイジャン共和国で開催された、ユネスコ無形文化遺産保護条約の第8回政府間委員会において、日本が登録申請していた「和食；日本人の伝統的な食文化」（以下、「和食」という。）が、「代表一覧表」に登録されることが決定した。

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」とは、「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する社会的慣習であり、①新鮮で多様な食材とその持ち味の尊重、②栄養バランスに優れた健康的な食生活、③自然の美しさや季節の移ろいを表現した盛りつけ、④正月行事などの年中行事との密接な関わり、といった特徴がある。

そのため、「無形文化遺産の保護に関する条約」（無形文化遺産保護条約）に定める「無形文化遺産」を構成するとして、ユネスコに登録申請され、登録に至った。

「和食」は、日本特有の自然環境の下で、長い年月をかけて育んできた大切な食文化であり、食文化を守り、次の世代につないでいくことが重要である。そのため、「和食」への関心を一過的なものに終わらせないよう、引き続き「和食」の普及・啓発に向けた取組を推進している。

詳しくは、農林水産省ホームページをご覧ください。

<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/>



栄養バランスに優れた健康的な食生活



年中行事との関わり