

教室を開催、地域の伝承料理を継承していく取組を行なっています。昔から毎日の日常食だっただんご汁は、大分の代表的な郷土料理のひとつです。いりこでとっただし汁に野菜や里芋等を入れ、小麦粉に塩と水を混ぜてこね、寝かせておいたものを、指でのばしながら入れて煮込み、味噌で味付けした料理です。



団子汁実習

③ ごはんが炊ける子供に（兵庫県いずみ会）

幼児・小学校への朝ごはんアンケートでは、主食にごはんを食べている子供の方が主菜、副菜がそろっている割合が高く、バランスがよくなっていました。

また、どんな調理ができるかという質問には「炊飯器でごはんを炊く」は3割と低い結果になりました。この結果を受け、子供を対象にした料理教室では、米を洗うところから実習をスタートします。ごはんの炊き上がる時の湯煙と香りに子供達からは「先生！いい匂い」の歓声に日本型食生活の良さを伝えた活動を進めています。



お米を研いでいる子供

④ 博多どんたくで郷土料理を紹介（福岡市協議会）

福岡市協議会は、7つの区と小学校校区単位で特色を生かした活動を行っており、市内でも有数の農水畜産物の産地である西区では、小学校のPTAを対象に、地域の産物を使った料理を伝えています。

また、動員数200万人以上と云われる国内最大イベントの伝統行事「博多どんたく」では、博多区協議会による福岡の郷土料理「がめ煮」と「古代米おにぎり」を試食として添えて紹介し祭りを盛り上げるとともに、「福岡のおふくろ味」を若い世代に伝える機会にもなっています。



「がめ煮」の提供



古代米おにぎり



博多どんたく

事例

地域の食文化の継承 (第29回国民文化祭・あきた2014)

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。

平成26年10月4日から11月3日までの31日間にわたり開催された「第29回国民文化祭・あきた2014」では、主催事業として食文化シンポジウム、食文化フォーラム（県北・県南）を実施したほか、関連事業「食を旅する」として、きりたんぽや稲庭うどんをはじめとする秋田の食の魅力を活かしたイベントも行った。

秋田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、世代を問わず地域の食文化に触れ、その大切さを学ぶ機会となった。

○「食文化フォーラム（県北地域）」（10月12日、大館市）

市内4小学校の児童が「大館ふるさとキャリア教育」の一環で栽培した野菜やその加工品についてプレゼンテーションを行い、ゲスト出演者がこれらの食材に加え、きりたんぽや比内地鶏等の地元食材を使った料理実演ステージを披露し、県北地域の食文化を発信した。

○「食文化フォーラム（県南地域）」（10月18・19日、横手市）

1日目は「人生味修行 秋田の食～和食の底力～」と題した著名な料理人による基調講演に続き、「秋田の食 伝統食を未来へ～食から健康を探る～」をテーマにパネルディスカッションを行い、2日目には地元高校生が、秋田を代表する料理人からアドバイスを受けながら調理実演を披露した。

○「全国まるごとうどんEXPO2014in秋田・湯沢」（10月4・5日、湯沢市）

日本三大うどんの一つである秋田県の「稲庭うどん」をはじめ、全国の名産うどんが湯沢市に集結するイベントを開催した。うどんNo1の座をかけた「ご当地うどんグランプリ」も行われ、約9万人の来場者で賑わった。

○「第42回本場大館きりたんぽまつり」（10月11～13日、大館市）

比内地鶏の出汁を使った「本場大館きりたんぽ」をはじめとする郷土食やB級グルメ等の秋田の味に加え、きりたんぽや大館曲げわっぱの製作体験メニューを含め、3日間で約12万人の来場者が楽しんだ。

○「第8回はっぼう“んめもの”まつり」(10月11・12日、八峰町)

白神あわびや石川そば等能代山本地域の食をはじめ、県内外の食を堪能できるイベントを開催し、約2万3千人の来場者が訪れた。

○「全県商工会おもてなしまつり2014」(10月11～13日、秋田市)

全県21商工会の各地域における優良特産品「べっぴんさん品」や地元おすすめグルメ「イケめし」が一堂に会する県内最大級の特産品展示販売会を開催し、約8万3千人が来場した。

○「秋田『食』のにぎわい博覧会」(10月18・19日、秋田市)

秋田の食文化と伝統芸能をテーマに「秋田かやき祭り」や「竿燈妙技」、「秋田のナマハゲサミット」、「秋田三大祭囃子の饗宴」等を開催し、約1万7千人の来場者が秋田の食と芸能を体験した。

○「せんぼく『餅っこ三昧』」(10月26日、仙北市)

餅つき、おやき、笹もちなどの実演体験、餅料理バイキング、餅まきや稲作にちなんだ郷土芸能の披露で、仙北地域の餅の魅力を来場者に伝えた。



食文化フォーラム（県北地域）



食文化フォーラム（県南地域）

全国まるごとうどんEXPO2014
in 秋田・湯沢

第42回本場大館きりたんぼまつり



秋田『食』のにぎわい博覧会



せんぼく『餅っこ三昧』

事例

ユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野への加盟認定

山形県鶴岡市

平成26年12月1日、鶴岡市はユネスコ創造都市ネットワーク食文化分野への加盟が認定された。日本初の「ユネスコ食文化創造都市」の誕生である。

鶴岡市は山・平野・川・海の変化に富む地形と、四季を豊かに感じられる自然環境に恵まれている。そのため多種多様な食材が育まれ、一年を通して旬の味を活かした多様な食文化を楽しむことができる。

特に、だだちゃ豆や焼畑カブなどの「在来作物」が50種類も継承され、農家が世代を超えて優れた種を受け継ぎ、地域で親しまれてきたことから「生きた文化財」と言われている。

また、出羽三山の修験道や黒川能など精神文化と密接に関わる食が継承され、家庭では郷土食や季節ごとの行事に提供される行事食が代々受け継がれている。

人材面でも、郷土料理店や、スローフードの第一人者として世界で活躍するシェフ、農家レストラン、庄内浜文化を伝える料理人などに恵まれているうえ、山形大学農学部や慶應義塾大学先端生命科学研究所などの高等教育研究機関が立地し、在来作物の保存・研究・普及活動などが活発に行われている。



出羽三山の精進料理



オール鶴岡産給食

また、鶴岡市は日本の学校給食発祥の地であり、現在も給食を通じた食育が盛んに行われている。

これまで鶴岡市では、産官学民の連携のもと設立された「鶴岡食文化創造都市推進協議会」を中心に、次代の食文化創造を目指して産業・文化・生活・交流の各分野にわたる事業を展開してきた。

今後も「庄内酒まつり」の開催や「鶴岡ふうどガイド」の活動など食文化を体験する観光誘客の促進、食の現場取材とウェブサイトでの情報発信、市民の食生活の向上や農林水産業への理解促進、さらに市民が鶴岡の食に親しみ地域への愛着を育む活動などとともに、ネットワークを通じた国内外の創造都市との積極的な交流を進めていく。平成27年10月にはミラノ国際博覧会に出展し、世界に向けて鶴岡食文化の魅力を強力にアピールする予定である。

TOPICS

トピックス

一般社団法人和食文化国民会議の設立について

平成25（2013）年12月、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機として、和食文化の次世代への継承に向けた国民的な機運を醸成していくことが重要となっている。

こうした中、ユネスコ無形文化遺産への申請に際して、和食文化の保護・継承に責任を持つ組織と位置付けられ、日本の食を支える食品メーカー、フードサービス、観光業などの企業、地域の郷土料理保存会や食育団体、NPO、料理学校、学会・研究者等の食に関わる団体・個人などを会員とする「和食」文化の保護・継承国民会議において、日本食文化を次世代へ継承し、その価値を国民全体で共有する活動が行われた。

具体的には、同会議のホームページ等を通じ、会員の活動の情報発信を実施したり、政府が主催する和食文化の保護・継承に向けたイベントやシンポジウム等に同会議の有識者が参画する形で協力するなどの取組を行っている。

同会議は、将来に渡って安定的かつ継続的に和食文化の保護・継承活動を展開していくため、平成27年2月、一般社団法人を設立し、新たに会員を拡大して、「一般社団法人和食文化国民会議」として同年4月以降、本格的に活動を展開している。

今後、同会議には、和食文化を次世代に継承する全国の活動の牽引役となることが期待される。



同会議の有識者が参加したシンポジウム



新法人設立の記者発表

食育活動を通じた地域の食文化の保護・継承の推進

南北に長く、豊かな自然に恵まれ、海に囲まれた日本は、四季折々の食材に恵まれ、長い年月をかけて地域の伝統的な行事や作法と結びついた食文化を形成してきた。しかしながら、近年の少子高齢化や地域社会とのかかわりの希薄化、また、食のグローバル化が進む中で、地域に伝わる優れた伝統的な食文化の保護・継承に危機感を持たざるを得ない状況となっている。

食育基本法（平成17年法律第63号）においては、「伝統的な食文化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ある優れた食文化の継承を推進」することとされているほか、25年12月にユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」の保護・継承のためにも、食育の推進が重要とされている。

農林水産省は、食育を通じた地域における郷土食、行事食などの食文化の保護・継承活動を推進するため、食文化の保護・継承活動をこれから始めようとする方だけでなく、既に実施している方にも、食育による食文化の保護・継承をより効果的に実践していただけるよう、「地域の伝統的な食文化の保護・継承のための手引き」を作成した。

手引きでは、民間団体が保護継承をすることを想定して、第1章では「誰が（保護・継承の活動主体、関係者との連携）」、第2章では「何を（地域の伝統的な食文化とは）」、第3章では「どうやって（具体的な取組の方法）」活動を進めれば良いかを、取組事例を交えながら解説している。第4章では、「始めた活動の効果的な発展のためのポイント（活動を継続させるために）」についても紹介した。

NPO等民間団体をはじめ、連携・協力先である地方公共団体等の関係者に紹介している。本手引きの普及・活用を通じて、地域における伝統的な食文化の保護・継承活動を推進していくこととしている。

本手引きは、農林水産省のホームページからダウンロードして活用が可能。
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/shokubunka_27tebiki.html

