

[第2部]

第6章

食文化の継承のための活動

第1節

ボランティア活動等
における取組

食生活が多様化する中で、地域の郷土料理や伝統食等の食文化を大切にし、次の世代へ継承を図るため、地域の食生活改善推進員等のボランティアによる食文化の継承に関する活動が行われている。財団法人日本食生活協会においては、全国の食生活改善推進員らの協力を得て全国の郷土料理と食文化に関する情報を収集し「長寿日本・伝承の味～郷土料理と食文化～」を編纂している。各都道府県では、地域の食生活改善推進員団体連絡協議会と協働して、郷土料理や食文化の収集なども行われている。

また、郷土料理や食文化の継承の手段の一つとして、食生活改善推進員が地域において開催する「おやこの食育教室」などで子どもとその保護者と一緒に郷土料理をつくる体験活動を行っている。

第2節

学校給食での郷土料理等の導入や行事の活用等

1

学校給食における伝統的な食文化を継承した献立の活用

郷土料理、行事食や伝統料理等は、その土

地の産物を使って独自の料理法で作られ、食べ継がれてきたものであり、これらは子どもに地域の産業や文化に関心を持たせる上で良い教材となる。

現在、地場産物の活用の更なる促進が図られているが、それに併せて各地において学校給食に郷土料理、行事食等が積極的に導入されており、今後とも郷土料理、行事食等を通じた学校給食の教育的効果が更に上がることが期待される。

また、日本の食文化を理解させる上で、他地域の郷土料理やそれに使用されている地場産物等を学校給食の献立に活用することも有効である。

そこで、学校関係者や保護者が、子どもたちに、地域の食文化や地場産物等に関心を持たせるための活用資料として、平成20年度に、郷土料理等の献立・レシピ集及び指導事例集、平成21年度には、地場産物を活用した行事食等の事例集を作成した。

2

行事やシンポジウム等における我が国の伝統ある食文化等の紹介や体験の盛り込み

国民の各種文化活動を全国規模で発表、交流することを目的として毎年開催している国民文化祭において、地域の食文化等に関する行事を実施している。平成23年10月29日～11月6日に京都府で開催された「第26回国民文化祭・京都2011」では、食に関する事業として「食文化の祭典」を京都府各地で開催した。



食文化の祭典「京料理」会場で披露された式包丁の実演

健康づくりの国民運動の推進のため、毎年「健康日本21全国大会」を開催している。平成23年11月に秋田県で開催した「第12回健康日本21全国大会」では、全国食生活改善推進員団体連絡協議会及び秋田県食生活改善推進員連絡協議会の食生活改善推進員が主体となり、秋田県の郷土料理のきりたんぽ鍋、ハタハタ寿司などの展示を行い、また郷土料理のレシピ集を配布した。

第3節 専門調理師等の活用における取組

社団法人日本中国料理協会は、専門調理師等による、幼稚園、保育所、学校等での出張授業の実施や、行政が主催する体験活動や行事等の食育事業に協力している。出張授業では、幼稚園や保育所で幼児とその保護者を対象に「焼売^{しゅうまい}づくりと食事会」を開催したり、小学校では「水餃子^{すいぎょうざ}、焼餃子^{やきぎょうざ}、ゴマ団子」の実演講習、中学校では本格的な材料を使用した「海老のチリソース煮」の調理実習を行ったりするなど、中国の食文化に触れる取組を行っている。

また、専門調理師が特別支援学校の調理科で調理実習を行ったり、一般消費者に家庭で

できる中国料理の実演講習を行っているほか、障害者福祉施設、児童養護施設、老人ホーム等も訪問し、調理した料理を提供している。

社団法人日本調理師会では、東海三県（愛知県、岐阜県、三重県の各支部）による合同展のほか、千葉県、長野県、岐阜県の各地方支部が、郷土料理部門や地元の特産物を用いた作品の部門を設けた料理コンクール等を開催し、伝統料理の伝承や地産地消の推進について広く普及啓発している。



小学校での出張授業の風景

第4節 情報の発信

農林水産省では、食文化や伝統食について、食料自給率向上に向けた取組「フード・アクション・ニッポン」のホームページやメールマガジンによる情報発信、関連イベントにおけるパネル展示やチラシの配布、推進パートナーとなっている企業・団体等への支援等を行っている。