

平成 31 年度国産農産物消費拡大事業のうち「和食」と地域食文化継承推進委託事業
(地域の食文化の保護・継承事業)

実施事業報告書

2020 年 2 月 28 日

凸版印刷株式会社

【目次】

I	事業概要	5
1.	事業目的と概要	5
1-1	事業目的	5
1-2	事業概要	5
1-3	第3次食育推進基本計画における目標	7
1-4	各都道府県における食文化の保護・継承体制	7
2.	仕様書	7
3.	提案書	7
4.	実施計画	7
4-1	実施項目及びスケジュール	7
4-2	実施体制	8
4-3	支出計画	8
5.	変更計画	8
6.	進捗管理	9
6-1	目標管理	9
6-2	進捗報告	9
II	事業内容	11
1.	全国検討委員会の開催	11
1-1	委員会及び有識者	11
1-2	第1回全国検討委員会	12
1-3	第2回全国検討委員会	13
2.	地域検討委員会の開催	14
2-1	委員会及び有識者	14
2-2	第1回地域検討委員会	17
2-3	第2回地域検討委員会	19
2-4	(参考) 郷土料理選定にあたっての参考資料	21
3.	調査及び記録の作成	21
3-1	調査方法	21
3-2	各郷土料理の記録①(20~30品目×10都道府県)	22
3-3	各郷土料理の記録②(5品目×10都道府県)	23
3-4	取材実施一覧	23
3-5	AREA STORIES	23
3-6	成果物一覧	24
4.	農林水産省WEBページへの掲載	24
4-1	WEBサイト開発提案書	24

4-2	テストサイト	28
4-3	動画コンテンツ	28
4-4	実施報告	28
4-5	成果物一覧	29
4-6	アクセス及び利用分析	29
5.	記録の普及	30
5-1	情報発信施策	30
5-2	郷土料理記録利用、実践促進施策	30
5-3	実施内容	30
5-4	成果物・使用デザイン	34
III	総括	37
1.	事業効果測定	37
1-1	事業指標	37
1-2	効果測定	37
2.	総括	37
2-1	今後の課題	38
2-2	事業報告書	39

/ 事業概要

I 事業概要

1. 事業目的と概要

本事業の事業目的、概要は以下のとおりである。

1-1 事業目的

食の多様化や家庭環境の変化が進む中、平成 28 年 3 月に、食育基本法に基づき策定された第 3 次食育推進基本計画における「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伝えている国民の割合を平成 32 年までに 50%にする」の目標については、平成 29 年度には 38%となっており、次世代への和食文化の保護・継承が課題となっている。

特に、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴である、全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化については、伝承者の高齢化という要因もあり、継承が進んでおらず、全国各地の地域ならではの食文化を地域ぐるみでしっかりと保護し、継承していくことが大きな課題である。

このため、本事業においては、地域の食文化の保護・継承の体制を各都道府県に構築するとともに、この体制を活用して調査、記録の作製及び普及の取組を実施し、次世代へ和食文化を継承することを目的とする。

1-2 事業概要

本事業では以下の内容を実施した。

(1) 全国検討委員会の開催

本事業を進めるに当たり、地域の食文化の研究者や地域の食文化に造詣の深い企業・団体など我が国の地域の食文化に関する有識者で構成される全国検討委員会を 2 回開催した。第 1 回目は 7 月 8 日、NIPPON GALLERY（東京都千代田区丸の内）で開催し、地域の食文化（郷土料理）の選定基準調査方法（調査項目、調査の手法等）、記録方法（記録の手法等）、普及方法について各委員の助言を得つつ、以降の本事業の指針を策定した。第 2 回目は 1 月 24 日、トッパン小石川ビル（東京都文京区水道）で開催し、事業を通じて行った調査結果の確認と今後の活用、本政策の今後の計画について議論を行った。

(2) 地域検討委員会の開催

本事業では、地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していく体制を各地域に構築するため、地方公共団体、大学等研究機関、民間団体、教育関係者、民間企業、料理人等 6 人以上で構成される地域検討委員会を計 10 都道府県（①北海道、②山形県（東北）、③茨城県（関東）、④石川県（北陸）、⑤愛知県（東海）、⑥京都府（近畿）、⑦島根県（中国）、⑧高知県（四国）、⑨大分県（九州）、⑩鹿児島県（九州）において立ち上げ、各々 2 回検討委員会を開催した。第 1 回目の会議では地域検討委員会ごとに 20~30 品目程度の代表的な郷土料理を選定し、調査・記録に関するアドバイスを得た。第 2 回目の会議では、本事業の調査結果を確認

し、当該郷土料理を地域ぐるみで将来にわたって保護し、継承する方策と今後の方針について議論を実施した。

(3) 調査及び記録の作成

全国検討委員会で決定された調査項目（伝承地域、歴史や由来、関連行事、使用食材、料理方法等）、調査・記録方法に従って、地域検討委員会ごとに選定された各郷土料理について調査及び記録の作成を行った。各郷土料理の記録については、品目ごと説明文と二次利用可能な写真を添付した。そのうち、5品目程度については、継承を促進するような写真や動画等を取り入れたレシピページの作成を行った。

(4) 農林水産省 Web ページへの掲載

(3) で作成した記録について、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課和食室の Web サイト内コンテンツとして本事業の Web ページを開設した。Web ページは、郷土料理について次世代への継承を促進する等の観点から、閲覧した者が活用しやすく、アクセス数の向上に貢献するよう、極力利用しやすいデザインとした。本事業において作成した動画は、YouTube の農林水産省公式チャンネルとも連携し掲載した。また、スマートフォン等による閲覧にも配慮し、利用者が使いやすい構成とした。

(5) 記録の普及・活用、広報

本記録の認知度を上げ普及するための情報発信を行った。情報発信は若者世代、子育て世代、保育所、学校等に所属する栄養士等、食品製造・流通企業、中食・外食関係企業等に向けて実施し、それぞれの対象に応じて効果的に行う工夫をした。広告媒体は、リーフレット等による紙面のほか、Web 広告（バナー広告・雑誌「サンキュ！」Web タイアップ）などデジタルによる配信を実施した。また、農林水産省、関係団体等が実施するイベントや和食月間等の和食関係イベント、その他の広報活動において、本記録の発信も含め、郷土料理等地方の食文化をテーマとした効果的な情報発信の方法ができるよう、制作する WEB サイトには連携バナー枠を設計し、今後の準備とした。さらに、記録の閲覧者が本記録を活用し、地域や家庭やビジネスにおいて郷土料理の実践を促進するよう、本事業に協賛いただいた飲食店において、メニュー展開・情報発信を実施した。また、WEB サイトの紹介チラシを作成し、委員会開催地域を中心に、小売店や料理教室、また地方における関係者を通じて配布による周知をおこなった。

(6) 事業効果測定

本事業における事業効果を把握する手法や指標及びその目標値の提案に基づき、事業効果の測定・検証を実施した。詳細については後述する。

I 事業概要

1-3 第3次食育推進基本計画における目標

本事業でいう第3次食育推進基本計画における目標とは、食育基本法に基づき、食育の推進に関する基本的な方針や目標について定めた、平成28年度から平成32年（令和2年）度までの5年間の期間とする第3次食育推進基本計画において推進する5つの重点課題のうち「食文化の継承に向けた食育の推進」に関する目標値のひとつである。具体的には、「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を平成32年（令和2年）までに50%にする」を掲げており、達成に寄与するものである。（平成31年3月度「食育に関する意識調査」達成実績：71.6%）

1-4 各都道府県における食文化の保護・継承体制

本事業では、地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していく地域検討委員会を、既存の仕組みを活用しつつ、各都道府県に設置した。

2. 仕様書

本事業の仕様は2019年3月13日公示された仕様書に定める。

3. 提案書

2019年4月3日農林水産省へ提案書を提出し、採択された。本事業は仕様書に定める内容のほか、同提案書内容にも準じて実施した。

4. 実施計画

本事業の実施計画は、2019年5月31日、本事業の契約とともに事業計画書において定めた。

4-1 実施項目及びスケジュール

以下の計画に基づき実施した。



4 - 2 実施体制

(1) 実施体制

以下の実施体制で実施した。



(2) 緊急時対応

プロジェクトの管理責任者と各事業パートのディレクター、及び担当者の体制、役割分担を事業計画において策定したうえ、マーリングリスト等緊急連絡網を整備し、緊急時に備えた。

(3) セキュリティポリシー

本事業のセキュリティポリシーは、ISMS (ISO27001) 適合性評価制度の認証を有する凸版印刷株式会社情報コミュニケーション事業本部が、同規格要求基準をもとに策定し、運用した。

4 - 3 支出計画

2019年5月31日、事業計画書において定めた計画に基づき、事業を実施した。

5. 変更計画

2019年10月1日付委託変更契約書によって、計画を変更した。2019年10月の消費税増税対応として、支出計画の消費税額を変更。

I 事業概要

6. 進捗管理

6-1 目標管理

本事業では、前述の事業目的、事業効果測定における指標及び目標値、ならびに事業計画書等において定められた各目標に従い、運営を実施した。

6-2 進捗報告

以下の報告会、並びに検討委員会において、担当職員と各課題および進捗等について、共有を実施した。

II. 事業内容

II 事業内容

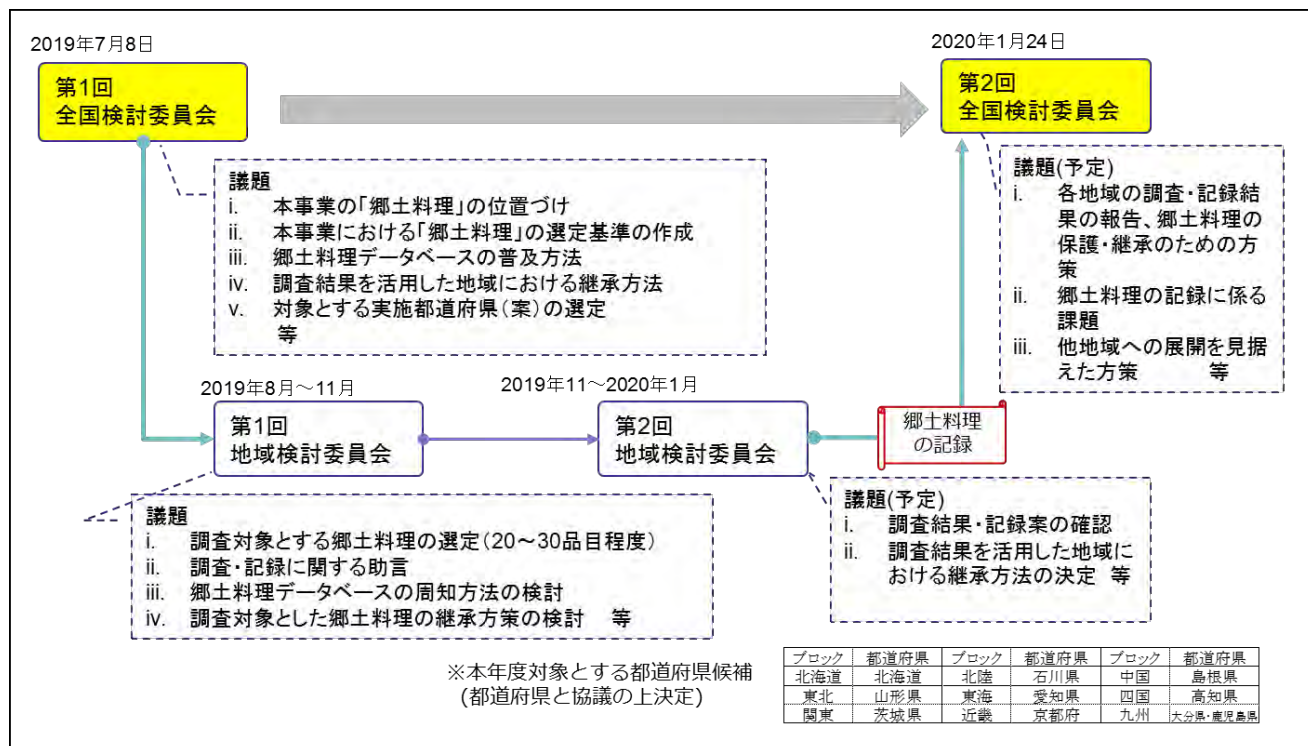
II 事業内容

1. 全国検討委員会の開催

1-1 委員会及び有識者

(1) 組織図及び構成委員一覧

検討委員会組織



全国検討委員会委員一覧 〈五十音順・敬称略〉

氏名	所属・役職	専門・その他
飯塚 真希	株式会社 ベネッセコーポレーション サンキュ！編集部 編集長	子育て世代に向けた生活情報誌
大久保 洋子	元実践女子大学 教授 一般社団法人 和食文化国民会議「和食」調査・ 研究部会長	和食、郷土食等の食文化
大越 ひろ	日本女子大学名誉教授 一般社団法人日本調理科学会 前会長	「伝え継ぐ日本の家庭料理」シリーズの編纂・発刊
笠倉 知子	味の素食の文化センター 専務理事 『vesta』編集長	食文化についての調査・研究・発信
齋藤 貴生	クックパッド株式会社 マーケティングサポート事業部 部長	レシピメディア。デジタルコミュニケーションによる 食品事業とユーザーとの関係性構築等を実施
鈴木 輝隆	立正大学 経済学部 特任教授 2013年ハウジングコミュニティ財団理事	農山村のローカルデザイン
中田 めぐみ	一般社団法人農山漁村協会 「日本の家庭料理」編集室 雑誌「うかたま」編集長	うかたま・生活書グループ
仲元 剛	元フードアルチザン推進事務局リーダー	「フードアルチザン」等の郷土料理関連事業を展開。

II 事業内容

(2) 全国検討委員会の役割・機能

全国検討委員会は地域の食文化の研究者や地域の食文化に造詣の深い企業・団体など我が国の地域の食文化に関する専門知識を有する者で構成し、2回（第1回：2019年7月8日、第2回：2020年1月24日）開催した。

全国検討委員会では本事業を進めるにあたり、地域の郷土料理の選定基準、調査方法（調査項目、調査の手法等）、記録方法（記録の手法等）、普及方法（郷土料理データベースの活用促進や、選定された郷土料理の普及の検討等）等の検討を行った。

(3) 全国検討委員の選定について

全国検討委員会の委員については、凸版印刷株式会社事務局（以下事務局という）と農林水産省が協議の上選定し、各委員へ就任を依頼した。

(4) 関係先連絡スケジュール

全国検討委員会の開催と準備にあたり、契約開始日より2019年6月24日までに委員候補を決定し、各委員へ委嘱依頼を実施した。

(5) 委員会規約

2019年5月31日、「平成31年度地域の食文化の保護・継承事業 全国検討委員会規約」（別紙参照）を策定し、同規約に則り検討委員会を開催・運営した。

1-2 第1回全国検討委員会

(1) 開催概要

日時 2019年7月8日（月） 14:00～

場所 NIPPON GALLERY

東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル

議題 1) 本事業説明

2) 本事業の「郷土料理」の位置づけ

3) 本事業における「郷土料理」の選定基準の作成

4) 調査結果・データベースの普及方法

5) 調査結果を活用した地域における継承方法

6) 対象とする実施都道府県（案）の選定

(2) 事前告知、案内資料

2019年6月25日、開催通知を関係者に送付。

(3) 出席者一覧

別紙議事録参照

II 事業内容

(4) 当日配布資料

別紙参照

(5) 議事録および決定事項要旨

別紙参照

1-3 第2回全国検討委員会

(1) 開催概要

日時 2020年1月24日(金) 13:00～

場所 トッパン小石川ビル

東京都文京区水道1-3-3

議題 1) 各地域の調査・記録結果の報告と来年度以降の事業に向けた課題整理

2) 「うちの郷土料理」の普及・広報方法について

3) 「うちの郷土料理」を活用した郷土料理の保護・継承のための方策

(2) 事前告知、案内資料

2020年1月8日、開催通知を関係者に送付。

(3) 出席者一覧

別紙議事録参照

(4) 当日配布資料

別紙参照

(5) 議事録および決定事項要旨

別紙参照

II 事業内容

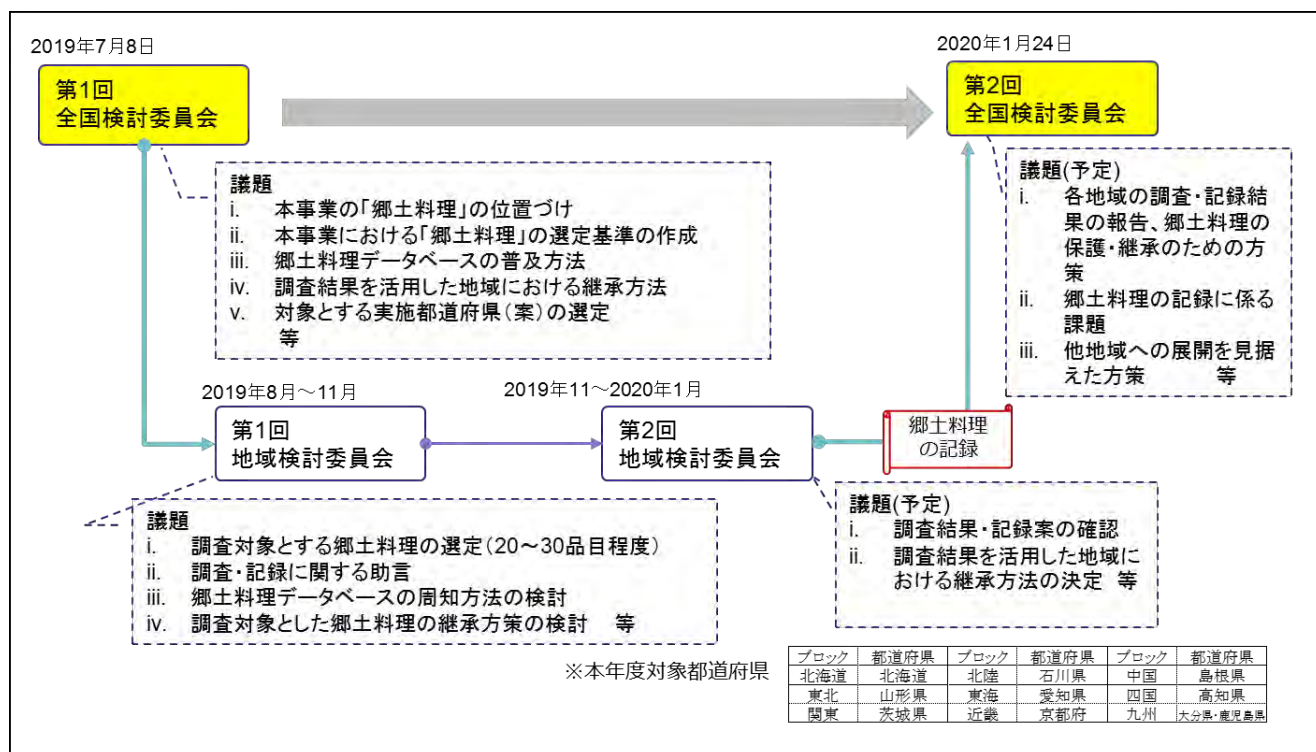
2. 地域検討委員会の開催

2-1 委員会及び有識者

地域検討委員会は以下の10の地方、都道府県において、各々2回開催した。

(1) 組織図及び構成委員一覧

地域検討委員会組織



地域検討委員会委員一覧 〈五十音順・敬称略〉

検討委員会名	委員氏名(敬称略)	所属等
北海道	荒川 義人	札幌保健医療大学 保健医療学部 学部長・教授
	大熊 久美子	NPO法人北海道食の自給ネットワーク 事務局長
	佐藤 秀美	株式会社ソラチ 札幌本部 部長
	本間 勇司	さっぽろ川基本店 料理長
	山際 睦子	北海道文教大学・札幌保健医療大学 非常勤講師 北海道食育コーディネーター
	山口 和海	北海道農政部 食の安全推進局 食品政策課 課長
山形県	石塚 亮	庄内浜文化伝道師協会 会長 旅館 坂本屋 当主
	齋藤 寛子	山形県立米沢栄養大学 健康栄養学部 健康栄養学科 助手 一般社団法人日本調理科学会 会員
	佐藤 智也	GOZZO山形 代表
	鈴木 千晶	山形県農林水産部 6次産業推進課 食農連携推進専門員
	沼澤 紀美子	山形県食生活改善推進協議会 会長
	古山 裕喜	おいしい山形の食と文化を考える会 会長 味どころ ふる山 料理長

II 事業内容

検討委員会名	委員氏名（敬称略）	所属等
茨城県	井川 聡子	茨城キリスト教大学 生活科学部 教授
	入江 三弥子	公益社団法人 茨城県栄養士会 会長
	海老澤 朋華	茨城県保健福祉部 健康・地域ケア推進課 技師
	中川 一恵	中川学園調理技術専門学校 クッキングクラブ代表
	中川 純一	スローフード茨城 事務局長 （中川学園調理技術専門学校 勤務）
	樋口 教子	茨城県学校栄養士協議会 会長 （水戸市三の丸小学校勤務）
	真家 栄子	茨城県食生活改善推進員協議会 会長
石川県	青木 誠治	石川県料理学校協会 青木クッキングスクール 理事長
	江藤 秀明	石川県農林水産部生産流通課 課長
	近藤 哲史	石川6次産業化サポートセンター 6次産業化プランナー （商品開発・加工食品製造・流通販売・マーケティング等）
	島津 美枝子	石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会 会長 白山市立蕪城小学校 栄養教諭
	田中 弘美	北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 准教授
	塚原 幸子	石川県食生活改善推進協議会 会長
	室谷 加代子	農家レストラン「むろたに」
愛知県	印南 敏秀	愛知大学 地域政策学部 教授
	小田 敦子	愛知県栄養教諭研究協議会 会長
	鈴木 あゆみ	株式会社自由ヶ丘クッキングスタジオ 代表
	高野 信枝	愛知県食生活改善推進員協議会 会長
	鳥居 久雄	一般社団法人愛知県調理師会 副会長
	西川 雅規	愛知県農業水産局 農政部 食育消費流通課 課長
	安田 文吉	東海学園大学 人文学部 客員教授
京都府	奥田 智代	京都府生活研究グループ連絡協議会 会長 きょうと食いく先生
	佐藤 洋一郎	京都府立大学文学部 特別専任教授 和食文化学会 会長
	清水 辰也	京都府農林水産部農政課 課長
	園部 晋吾	特定非営利活動法人日本料理アカデミー地域食育委員会 委員長 料理旅館 山ばな 平八茶屋 代表取締役社長
	古玉 玲子	京都府学校給食研究会 会長 きょうと食育ネットワーク 副代表 （城陽市立寺田南小学校 校長）
	森山 敦子	（株）京都新聞社 丹波総局 デスク （前文化部次長）
	山口 正樹	京都府文化スポーツ部文化芸術課 課長
島根県	石田 千津恵	島根県立大学 看護栄養学部 健康栄養学科 助教 一般社団法人日本調理科学会 会員
	北尾 ひとみ	島根県健康福祉部 健康推進課 企画員
	小林 秀雄	株式会社みしまや 商品部 部長
	角 一恵	島根県教育庁 保健体育課 指導主事（栄養教諭）
	中本 喜代数	島根県調理師会連合会 執行副会長
	宮本 美保子	島根県食生活改善推進協議会 会長
	森井 優	島根県調理師会連合会 常任理事

II 事業内容

検討委員会名	委員氏名（敬称略）	所属等
高知県	石川 利恵	高知県学校栄養士会 会長
	大坪 一彦	高知県農業協同組合 統括本部組織人事部 部長
	門田 香里	高知県農業振興部農産物マーケティング戦略課 専門技術員
	彼末 富貴	高知県立大学 健康栄養学部 助手 一般社団法人日本調理科学会 会員
	隅田 るり子	高知県農漁村女性グループ研究会 会長
	三谷 英子	土佐伝統食研究会 幹事
大分県	安心院 淳	坐来 大分 総料理長
	立松 洋子	別府大学短期大学部 食物栄養科 教授・学科長 一般社団法人日本調理科学会 会員
	橋本 譲司	一般社団法人 大分学研究会 代表理事 兼 事務局長
	荷宮 みち恵	大分県食生活改善推進協議会 会長
	堀田 貴子	竹田市役所 保険健康課 主幹・主任管理栄養士
	吉澤 恵理子	公益社団法人 大分県栄養士会 管理栄養士
鹿児島県	大平 晃久	鹿児島県 農政部 農政課 技術補佐
	杉水流 直子	株式会社Table of Smile 代表取締役
	千葉 しのぶ	NPO法人 霧島食育研究会 理事長
	外山 澄子	鹿児島県食育シニアアドバイザー 元栄養教諭
	原口 泉	志学館大学 人間関係学部 教授 鹿児島県立図書館 館長
	久留 ひろみ	NPO法人 奄美食育食文化プロジェクト 理事長 有限会社瀬里奈 代表取締役 一般社団法人日本調理科学会 会員
	福司山 エツ子	鹿児島女子短期大学 名誉教授

（2）委員会の役割・機能

地域検討委員会は、地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していく体制を各地域に構築するため、既存の仕組みも活用しつつ、地方公共団体、大学等研究機関、教育関係者、民間団体、民間企業、料理人等で構成される地域検討委員会を各ブロック（①北海道、②東北、③関東、④北陸、⑤東海、⑥近畿、⑦中国、⑧四国、⑨九州、⑩沖縄を基本とする）において都道府県単位で一つ設置し、各地ごと2回開催した。地域検討委員会ごと20～30品目程度の当該地域で継承していく郷土料理を選定し、調査・記録に関するアドバイスを行い、当該郷土料理を地域ぐるみで将来にわたって保護し継承する方策を検討した。

II 事業内容

(3) 委員の選定について

地域検討委員会の委員については、農林水産省が各実施都道府県へ委員の選定を依頼し、候補案が決定後、事務局を通じて各委員へ就任を依頼した。

地域検討委員の選定にあたっては、以下表を基準とした。

目線(案)	例	期待される意見等
地方公共団体による目線	食育関係の担当者等	地域の食文化の保護・継承施策を検討するための意見等
地域の食文化の調査ノウハウを有する有識者による目線	地域大学の研究者等	地域の食文化を調査・記録作成していくために必要な意見等
教育関係者による目線	学校栄養教諭、栄養士、民間団体等	学校・保育所等の給食に取り入れてもらうための意見、地域の食文化を家庭で継承していくための意見、等
地域企業等による目線	地域の食品関連企業、料理人等	地域の食文化を商品開発やPR等の企業活動につなげていくための意見、メニュー展開等調理の観点から必要な意見等
地域メディアによる目線	地域情報誌、地方紙新聞社担当者等	地域の食文化の魅力を県民に広く発信していくための意見等

(4) 関係先連絡スケジュール

地域検討委員会の開催と準備にあたり、2019年7月～10月9日までに各実施都道府県において委員候補を決定し、各委員へ委嘱依頼を実施した。

(5) 委員会規約

2019年5月31日、「平成31年度地域の食文化の保護・継承事業 地域検討委員会規約」(別紙参照)を策定し、同規約に則り検討委員会を開催・運営した。

2-2 第1回地域検討委員会

(1) 開催概要

日時・場所

II 事業内容

項番	委員会	第1回地域検討委員会 開催概要一覧	
		日時	開催場所
1	北海道	2019年10月17日 (木) 15:00 ~	北海道農政事務所
2	山形	2019年11月12日 (火) 9:30 ~	山形貸会議室
3	茨城	2019年10月4日 (金) 14:00 ~	茨城県庁
4	石川	2019年9月20日 (金) 14:30 ~	石川県庁
5	愛知	2019年10月24日 (木) 14:00 ~	東海農政局
6	京都	2019年10月16日 (水) 9:30 ~	近畿農政局
7	島根	2019年9月6日 (金) 15:00 ~	島根県民会館
8	高知	2019年8月30日 (金) 10:00 ~	高知県庁
9	大分	2019年10月10日 (木) 15:30 ~	JRおおいたシティ会議室
10	鹿児島	2019年11月5日 (火) 13:00 ~	ホテル自治会館

- 議題
- 1) 本事業説明
 - 2) 本事業の「郷土料理」の位置づけ・選定基準について説明
 - 3) 本事業において調査対象とする「郷土料理」の選定
 - 4) 調査・記録に関する助言
 - 5) 郷土料理データベースの周知方法の検討
 - 6) 郷土料理の展開事例紹介・調査対象とした郷土料理の継承方策の検討
- ※以上議事進行は各都道府県検討委員会共通とした。

(2) 事前告知、案内資料、事前アンケート調査票

2019年8月26日～2019年10月23日、開催通知を各会議関係者に送付。
併せて、郷土料理選定に係る事前アンケート調査票を送付。

II 事業内容

<事前アンケート調査票>

郷土料理アンケート（第1回地域検討委員会に向けた事前調査）

氏名：三谷英子 都道府県：高知県

本事業は、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化（全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化）の保護・継承につなげ、存続を確保することを目的としています。存続を確保する上で、特に若者及び子育て世代での郷土料理の保護・継承に焦点を当てています。

第1回地域検討委員会の検討に向けて、委員の皆様が当該地域（都道府県）の郷土料理として、取り上げるべきだと考える品目を10品目程度、ご紹介ください。（※地域検討委員会では、皆様の調査票を取りまとめ、委員会資料として配布いたします。）

締切日：2019年8月21日まで（本メールにご返信いただけますようお願いいたします）

＜アンケートの記載について＞

- 郷土料理の選定の視点として、別紙「選定基準」をご参照いただき、ご紹介いただければ幸いです。各品目について、コメント等ございましたら、付記いただけますと助かります（例えば、品目の特徴、取り上げるべき品目として判断が難しかった点等）。
- 郷土料理の品目の検討にあたっては、参考資料「郷土料理リスト」もご参考ください（本リスト以外から料理品目をご紹介いただいても結構です）。
- 選定基準項目の欄は、委員個人のご見解として、該当するものを○印、一部該当するものを△印、該当しないものを×印と付記ください。

郷土料理品目	コメント	基準① 地元で入手 できる食材 を利用する。	基準② 歴史・文化 要素・伝統 発土等ある	基準③ 家庭・地域で 作られ、継承 されている。	基準④ 歴史的に際 すべきと考え られる。	基準⑤ 地域におい て人気・愛着 がある。	基準⑥ 食文化の継 承・発展の ための取組 の担保。	基準⑦ 現代的な文 脈で食文化 の提供。	基準⑧ 新しい価値 の提供。
田舎菜	全国的にもユニークなずし、梅子酢を使った煮り置かなずし飯に、地元でとれる山の幸（きょうたけ、りゅうきゅう、タケノコなど）を農産物にぎり。	○	○	○	○	○	○	○	○
鯖の煮ずし	魚料理の中心にある、サバを始め、アジ、カマス、ヒメチなど、様々な魚でつくる。	○	○	○	○	○	○	△	△
たたき	カツオのたたきは、高知県を代表する料理である。ウツボを始め、様々な魚や肉、またシイタケ、カボチャ、ナスなど野菜まで「たたき」にして食べる。	○	○	○	○	○	○	○	○
煮しめ	おめでたい席に欠かせない伝統料理。料理できる人が少なくなったが、伝えたい料理である。	○	○	△	○	○	△	△	△
いたどりのゆめ物	かつては高知県のみで食べられていたが、徐々に他県にも広まった高知県が誇る食材である。	○	○	○	○	○	○	○	○

※記録作成品目選定、動画撮影品目選定に向けた候補提案を依頼した。

(3) 出席者一覧

別紙議事録参照

(4) 当日配布資料

別紙参照

(5) 議事録および決定事項要旨

別紙参照

2-3 第2回地域検討委員会

(1) 開催概要

日時、場所

II 事業内容

項番	委員会	第2回地域検討委員会 開催概要一覧	
		日時	場所
1	北海道	2019年12月5日 (木) 14:00 ~	北海道農政事務所
2	山形	2019年12月12日 (木) 15:00 ~	山形貸会議室
3	茨城	2020年1月16日 (木) 14:00 ~	茨城県庁
4	石川	2019年12月13日 (金) 13:00 ~	石川県庁
5	愛知	2020年1月9日 (木) 13:30 ~	東海農政局
6	京都	2019年12月19日 (木) 9:30 ~	近畿農政局
7	島根	2019年11月22日 (金) 15:00 ~	島根県民会館
8	高知	2019年11月28日 (木) 15:00 ~	高知県庁
9	大分	2019年12月9日 (月) 9:30 ~	九州農政局大分県拠点
10	鹿児島	2019年12月23日 (月) 15:00 ~	ホテル自治会館

- 議題
- 1) 第1回地域検討委員会の検討結果の確認
 - 2) 調査・記録結果の確認
 - 3) 当該地域で選定した「郷土料理」を地域ぐるみで保護・継承していくための方策
- ※以上議事進行は各都道府県検討委員会共通とした。

(2) 事前告知、案内資料

2019年10月1日～2019年12月19日、
開催通知を関係者に送付。

(3) 出席者一覧

別紙議事録参照

(4) 当日配布資料

別紙参照

(5) 議事録および決定事項要旨

別紙参照

II 事業内容

2-4 (参考) 郷土料理選定にあたっての参考資料

(1) 各都道府県等既存調査資料

第1回地域検討委員会の開催までに、各県の調査資料等に基づき郷土料理の候補リスト(選定検討リスト)を作成し、各地域検討委員会において、本事業WEBコンテンツに掲載する料理品目選定の参考として活用した。

(2) 文化庁平成28年度伝統的生活文化実態調査(要旨資料)

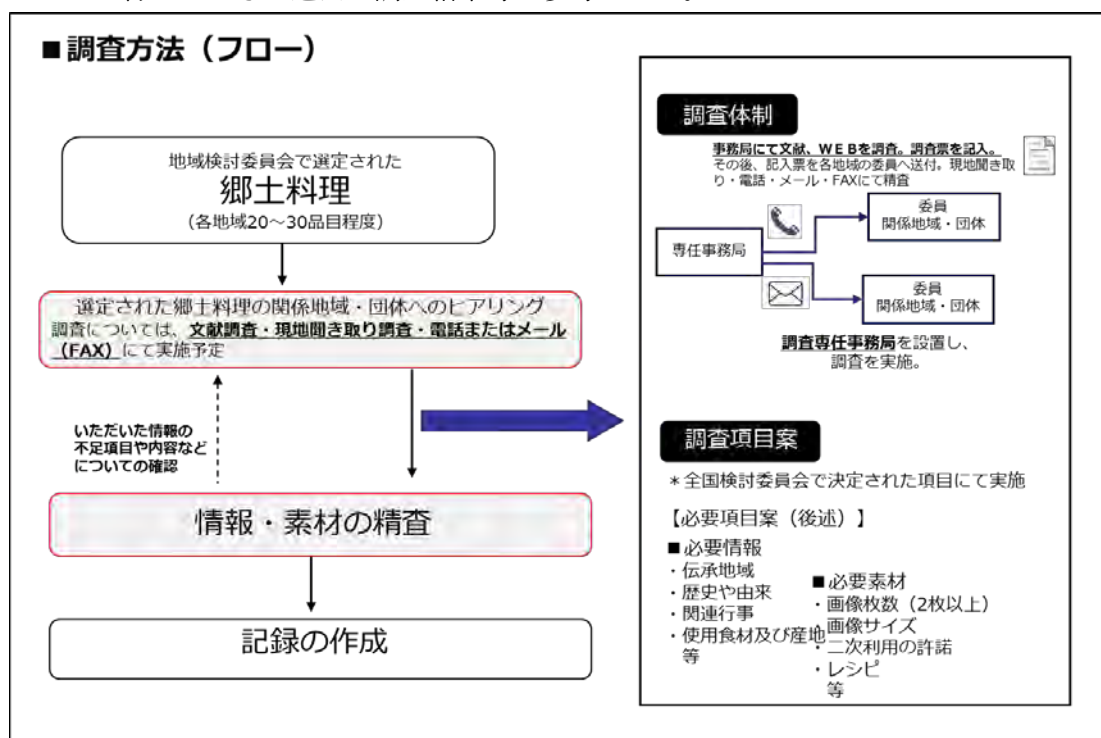
本事業では、上記に同じく「文化庁平成28年度伝統的生活文化実態調査【郷土食】」についても、本事業の各地域検討委員会の郷土料理選定検討リスト作成の参考文献とした。

3. 調査及び記録の作成

3-1 調査方法

(1) 調査概要

本事業では、以下のフローに基づき調査を実施した。調査計画案は第1回全国検討委員会に提示、議事において、調査項目、調査方法等の方針を決定した。その後基本計画に従い、地域検討委員会ごとに選定された各郷土料理の造詣の深い地域、団体などに調査を依頼した。なお、調査に際し、文化庁のほか対象都道府県で既に行われてきた過去の調査結果等も参考にした。



(2) 調査項目およびフォーマット

II 事業内容

◇調査項目（郷土料理）

- ・ 名称
- ・ 伝承地域または産地
- ・ 由来・伝承
- ・ 食習の機会・時季、飲食方法
- ・ 原材料、調理・加工・製造工程
- ・ 産業化・商品化の現状
- ・ 保存体制（伝承者の概要、保存会等について）
- ・ 行政等による支援策（財政的支援／情報提供（発信）等支援）
- ・ 文献・映像等の関連資料
- ・ レシピ

◇調査フォーマット（サンプル）

郷土料理調査記入票(参考)								No
地域								北海道
団体名								凸版印刷株式会社
ご担当者様								凸版太郎
ご連絡先		TEL	E-mail					
郷土料理名								さんべい汁
分類								飯料理 雑料理 汁物 漬物 菓子 肉/野菜 魚 その他
食する時季								春 夏 秋 冬 通年
編纂								
料理画像1		画像提供元名 ○○○ 商工観光係						
		添付ファイル名 01.jpg						
料理画像2		画像提供元名 ○○○ 商工観光係						
		添付ファイル名 02.jpg						
郷土料理 特徴								
①伝承地域								北海道 奥尻町をはじめ、樽山地域
②主な使用食材								ニシン、地域の野菜
③歴史・由来・関連行事								「三平汁」の名前の由来には様々な説があるが、最も古いものとしては、松前藩の地租・武田信広が享徳3年（1454年）に蝦夷地（大抵今現在の北海道）に向かう途中で船に乗り、奥尻島に漂着した際に、「齊藤三平（さいとうさんべい）」という島の漁夫が、塩蔵ニシン（野原製菓の漬込み汁で作って食べさせた）が「三平汁」の地味に似ている。また、松前藩の藩主が狩りに出た際に、松前藩の家で食事をしたところ、あり合わせのもので仕立てた汁が「三平汁」と呼ばれるようになったという伝説がある。その他の説も多岐にわたり、秋田名物の「しよつぷ汁」を真似てつくり、松前藩主をもてなした武士が「齊藤三平」ということから、この名がついたという説や19世紀中期に南前藩士であった「齊藤三平」が、上陸地で大衆の食事にサケの骨をたっぷり入れて野菜を入れて食べさせたことから評判がよく、その後様々な魚を入れるようになり、「三平汁」となったという説などもある。他にも「三平汁」の名前の由来はいろいろな説があるが、どれも真実かを断定できるものではない。しかし、松前藩や南前藩という地名、三平血の発祥時期などを考えると、信憑性から裏付けられていると受け取れる。
④食習の機会や時季								その昔、「北海道の春はニシンで明けるといわれ、よくに江差湾や松前沖はニシン漁場として栄えており、「三平汁」が多く食べられていた。の樽山地方や津軽地域であった。今では冬の郷土料理とされていますが、もともと松前藩の毎日のおかずや味噌汁がわりには作られていたもので、季節ごとにお酒の「三平汁」を作っていた。基本的に塩蔵の魚と野菜を組み合わせたものが、春は山菜をたっぷり使った「フキ三平汁」や「セリ三平汁」、夏には「葉っぱ三平汁」や「ササガ三平汁」、秋は「三平汁」の「三平汁」をアレンジして「三平汁」を作っており、今でもその食習は地域に受け継がれている。
⑤飲食方法								江戸時代の記録によると、調理法は今は少し異なり、ニシン、ハクサイ、タラ、カレイなどを内臓ごと塩漬にしておき、たまごや野菜を煮込んだ汁だったそう。しかし、臭いが強いので汁に魚の身を使うようになり、塩と味噌で漬けた「だしニシン汁」や「味噌ニシン汁」が主流となり、こうして漁村だけでなく、北海道の郷土料理として定着していった。なお、昭和20年頃の樽山地方の農村部で日常的な夕食のメニューとして「三平汁」が食べられていた。この「三平汁」は、汁といっても水気は少なく、汁が少なくて「高熱湯」がたぎらした汁がほとんどだったという。味が奥深いのは、高熱湯は主役として三平汁で食べられており、「三平汁」は高熱湯を煮きらずに食べる工夫であったそう。
⑥保存・継承の取組								奥尻町では、平成17年10月に調理師会や行政関係者を巻き込み有志が集まり、地元の「元祖・三平汁」を見直し、盛り立てようと、「奥尻島元祖『三平汁』研究会」を発足。北海道を代表する郷土食「三平汁」の記録には記録がありますが、奥尻島が発祥という説が有力といわれている中、その三平汁が伝承の入り組みの整理や研究、これが「元祖」といふレシピを確立し、地域づくりや町おこしの起爆剤としての「三平汁」をアピールしていくことが研究会の目的としている。
情報提供元名								○○○ 商工観光係

レシピ			
材料	鮭のアラ 半尾分 大根 10cm にんじん 1/2本 じゃがいも 2個 ごぼう 1本 長ねぎ 1/2本 水 5〜6カップ 昆布 10cm 酒 大さじ2 塩 少々		
分量	4人前		
レシピ	手順		画像
	手順①	鮭のアラはぶつ切りにし、塩気が多い場合は水につけて塩抜きする。	有 無
	手順②	大根とにんじんは粗切りにする。じゃがいもはひと口大に切って水にさらし、水気をきる。ごぼうは粗切りにし、水にさらして水気をきる。	有 無
	手順③	長ねぎは斜め薄切りにする。	有 無
	手順④	鍋に昆布と水を入れて10分ほどおき、②を入れて中火にかける。沸騰直前に昆布を取り出し、①を加えて煮る。	有 無
	手順⑤	火が通ったら酒を入れ、味を調整しながら煮加える。③を加えて火を止める。	有 無
	手順⑥		有 無
	手順⑦		有 無
	手順⑧	（印刷する場合は）時代に合わせたレシピのアレンジ	有 無
レシピ提供元名 ○○○ 商工観光係			
レシピ関連提供元 ○○○ 商工観光係			

3-2 各郷土料理の記録①（20〜30品目×10都道府県）

本事業の調査では、各地域検討委員会で選定された品目について記録作成を行った。記録については、文献調査、WEB調査を行い原稿を作成し、その後各地域検討委員にメール及びFAXにて確認を依頼し加筆・修正対応を頂き記録を作成した。各郷土料理の記録（1200字以上）と写真（2枚以上）は、本事業の成果物のWEBサイトにコンテンツとして掲載した。また、同コンテンツ情報はサイト利用者の二次利

II 事業内容

用を可能とした。

3-3 各郷土料理の記録②（5品目程度×10都道府県）

上記、記録①のレシピ情報のうち、動画として記録すべきもの（各地域検討委員会にて決定）については、レシピに従ってさらに調理動画を撮影・制作し、当該料理のWEBページにおいて、動画コンテンツとしてもアーカイブした。動画撮影前に地域検討委員に調理時の注意点についてもヒアリングし撮影をおこなった。また、同動画コンテンツはサイト利用者の二次利用を可能とした。

3-4 取材実施一覧

各調査、およびWEBコンテンツ制作におけるインタビュー、記録撮影のため、以下の取材を実施した。（実施者：凸版印刷株式会社 調査・制作担当）

取材実施一覧

地域	日程	場所	面会者
北海道	2019/12/9～12/10	光塩学園調理製菓専門学校 他	光塩学園調理製菓専門学校 田安透様 他
山形	2019/12/3～12/4	味処ふるやま 他	味処ふるやま 代表取締役 古山裕喜様
茨城	2019/11/8	中川学園調理技術専門学校	中川学園調理技術専門学校 クッキングクラブ代表 中川一恵様
石川	2019/10/29～10/30	青木クッキングスクール 他	青木クッキングスクール 理事長 青木誠治様
愛知	2019/11/21～11/22	自由が丘クッキングスタジオ 他	名古屋文理大学 非常勤講師 鈴木あゆみ様 他
京都	2019/11/26～11/27	京都府生活研究グループ連絡協議会 他	京都府生活研究グループ連絡協議会会長 奥田智代様 他
島根	2019/10/10～10/11	島根県調理師会連合会	島根県調理師会連合会 執行副会長 中本喜代数様 他
高知	2019/10/2～10/3	JA高知所有の農協特産センター「とさのさとキッチンスタジオ」	高知県農漁村女性グループ研究会 会長 隅田るり子様 他
大分	2019/11/12～11/13	大分県食生活改善推進協議会	大分県食生活改善推進協議会 荷宮みち恵様
鹿児島	2019/12/12～12/13	東酒造 キッチンスタジオ	鹿児島女子短期大学 名誉教授 福司山 エツ子様 他

3-5 AREA STORIES

各地域ごと郷土料理が生まれた地域の風土や食文化を知ることが目的にしたページを動画と記事を用いて作成した。動画と記事については農林水産省、各道府県に確認を依頼した。

【記事取材先】

北海道：光塩学園調理製菓専門学校

山形県：味どころ ふる山

茨城県：中川学園調理技術専門学校クッキングクラブ

石川県：青木クッキングスクール

愛知県：自由が丘クッキングスタジオ

京都府：京都府立大学・文学部和食文化学科

山ばな 平八茶屋

京都府生活研究グループ連絡協議会

島根県：精進料理処 ゆう心

高知県：高知県農漁村女性グループ研究会

大分県：大分県食生活改善推進協議会

鹿児島県：鹿児島女子短期大学

II 事業内容

【動画取材先】

- 北海道：やき鳥 たつみ、天狗山展望台、光塩学園調理製菓専門学校
美唄市、小樽市、札幌市周辺
- 山形県：味処ふるやま、楯山公園、白糸の滝
山城地域、村山地域、沿岸部周辺
- 茨城県：中川学園調理技術専門学校、味ごよみ 宮田
北茨城市、水戸市周辺
- 石川県：与吉屋、八兆屋 駅の蔵、青木クッキングスクール
能登半島周辺、与吉屋（すいぜん映像）、金沢市内周辺
- 愛知県：自由が丘クッキングスタジオ、香嵐溪、豊川稲荷
犬山市、豊田市、豊川市、蒲郡周辺
- 京都府：ラキャリエール クッキングスクール、山ばな平八茶屋
京都市周辺
- 島根県：精進料理処ゆう心 、宍道湖漁協協同組合
宍道湖しじみ漁、大原新田など松江市、奥出雲市周辺
- 高知県：土佐料理 司、とさのさと キッチンプラス
香長平野、仁淀川など高知周辺
- 大分県：宇佐市安心院総合保健福祉センター、こつこつ庵
宇佐市、佐伯市、別府市周辺
- 鹿児島県：さつま路、桜島、東酒造
曾於市、桜島、鹿児島市周辺

3-6 成果物一覧

- ・郷土料理調査記入票
- ・料理画像データ

※農林水産省 WEB サイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

SEARCH&MENU にコンテンツとして格納。

- ・レシピ動画
- ・AREA STORIES 記事・動画

4. 農林水産省 WEB ページへの掲載

4-1 WEB サイト開発提案書

(1) WEB ページの名称

うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～

(2) ロゴマーク

II 事業内容

うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味

(通常バージョン)

うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味

(白文字バージョン)

(3) 要件定義・コンセプト

本事業で作成した記録について、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課和食室の Web サイト内コンテンツとして Web ページを作成した。郷土料理の理解を高め、次世代への継承を促進する観点から、アクセス数の向上に貢献するデザイン、Web ページを目指し制作した。味だけではない郷土料理の様々な魅力を形成する多様な情報の理解を高めるため、閲覧者の目的に合わせた Web ページ構成とすべく、検索機能を充実させた。また閲覧した方が当 Web サイトのコンテンツを利活用しやすいよう、ダウンロード機能を実装し、コンテンツ情報は二次利用可能とした。

(4) デザイン・コンテンツ

TOP ページにおいては画像を活用した表現をおこなうことで、閲覧者の Web ページ離脱を防ぎ、利用者の郷土料理への興味喚起を促すようにした。「AREA STORIES」では郷土料理の背景にある歴史や風土、想い等のストーリーを伝えることで、郷土料理の魅力と重要性の理解を促した。また「SEARCH&MENU」では「地域」「季節」「種類」等のカテゴリ検索機能を実装することにより、利用者の様々な利用シーンにおいてサイトコンテンツを活用しやすくした。

II 事業内容

WEB ページの構成



アクセス数の向上に貢献し、味だけではなく郷土料理の魅力を形成する多様な情報の理解を高め、次世代への継承を促進する観点から以下のカテゴリーを展開。

- ABOUT 「うちの郷土料理～次世代につたえたい大切な味～」の取組みについて**
内容：当Webページの理念や目的の紹介
- SEARCH&MENU 気になる郷土料理を見つける**
内容：アーカイブされた郷土料理データにアクセスするための検索カテゴリー→各エリアの郷土料理を掲載し、「地域」・「季節」・「種類」・「50音」といった検索機能を付与することによって、郷土料理に興味をもった消費者が使いやすいWebページを構築する。郷土料理のページについては「画像」「レシピ」のダウンロード機能を実装させ、データベースの利活用を促進させる。
- AREA STORIES 郷土料理が生まれた地域の風土や食文化を知る**
内容：郷土料理が形成された地域の歴史や風土・人などの背景をストーリーで伝える記事とムービー→郷土料理が生まれた背景を、歴史や風土、想いまで伝えることで、郷土料理の魅力・重要性の理解を促すページを制作。ダイナミックな景色、生産者の表情、職人の技などをできるだけ登場させ、テキストだけでは伝わりづらい要素をムービーとしてアーカイブすることでわかりやすく伝える。

デザインについて

Webページの離脱を防ぎ、視覚から消費者の興味関心をひくビジュアルでTOPページ以下を制作

レスポンスデザイン



モバイルファーストにてWebページを構成し、モバイルで使いやすいページを構築。

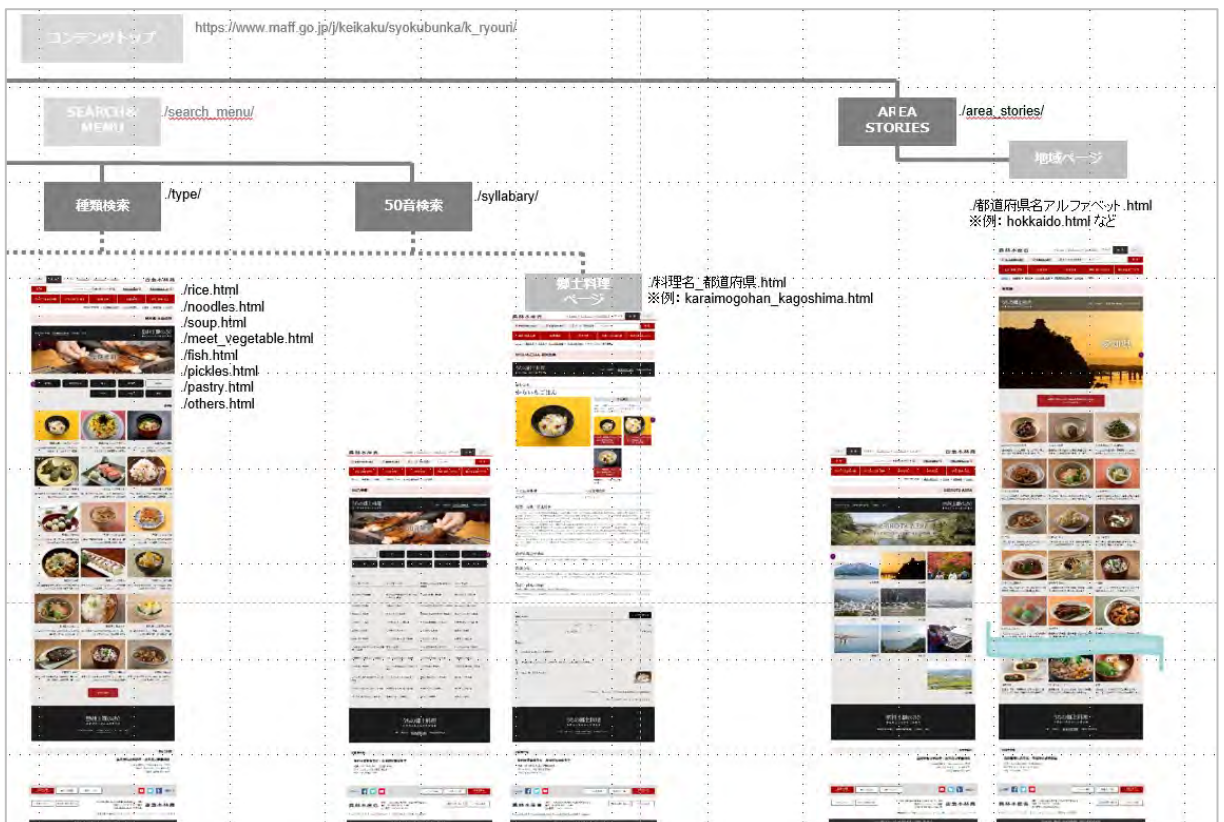
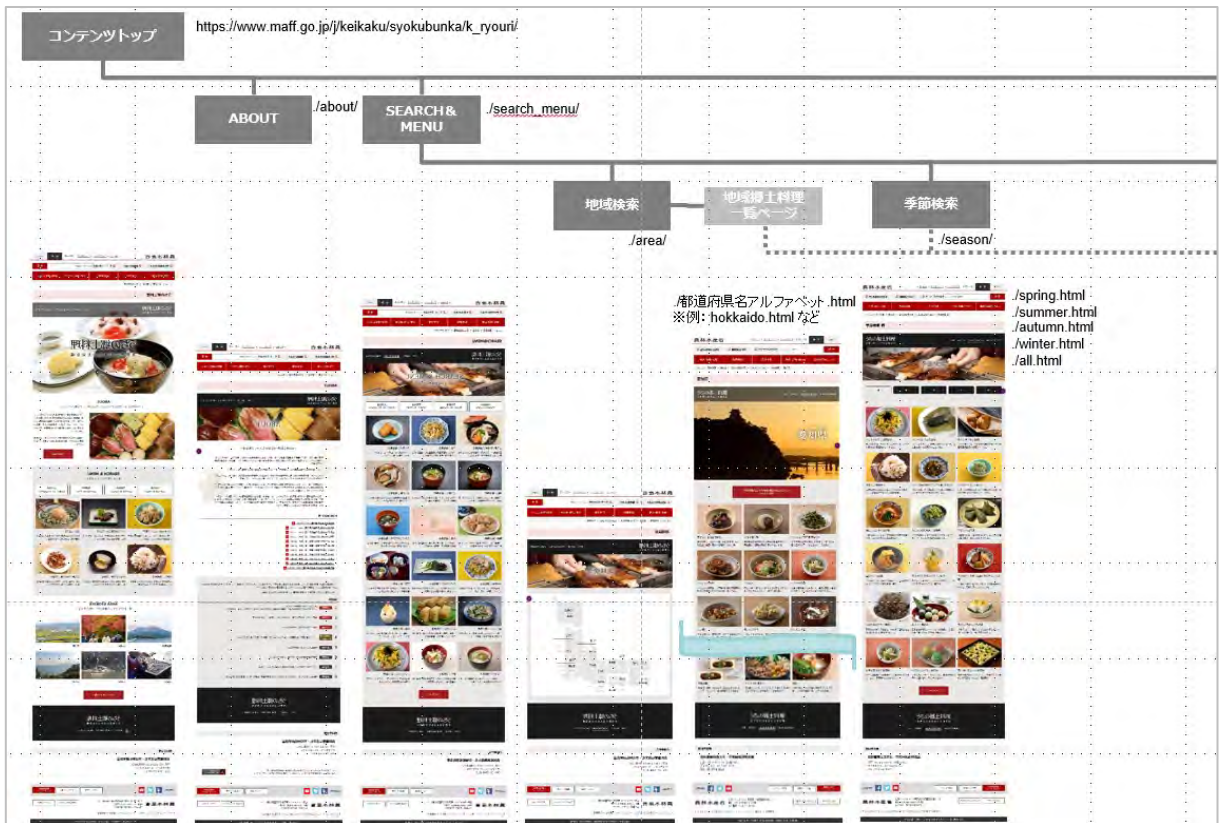


- TOP ABOUT SEARCH&MENU AREA STORIES
- 各カテゴリーのボタンはスクロール時にページ上部を追従することで、興味のあるコンテンツに誘引。
- メイン画像は各地方の華やかな郷土料理を撮影し、スライド形式で掲載。
- 登録されている郷土料理をJavaScriptを用いてランダムで6件表示。
- 登録されているAREA STORIESをJavaScriptを用いてランダムで6件表示。
- このページの先頭へ 「ページの先頭」に戻るボタンを追従。

(5) サイトマップ

II 事業内容

WEB ページのコンテンツ構成



II 事業内容

4-2 テストサイト

農林水産省においては、Web コア CMS を農林水産省用にカスタマイズして使用しているため、デザインしたページが問題なく当該 CMS に取り込まれるか、判断をおこなうためテストページを作成した。

テストの実施は、以下の進行でおこなった。

2019/06/18 (火) 農林水産省 Web コア CMS 仕様書受領
2019/07/01 (月) WEB 仕様協議開始
2019/08/07 (水) テストデータ制作開始
2019/10/01 (火) テストデータ第1回納品
2019/10/17 (木) テストデータ確認フィードバック開始
2019/12/19 (木) レシピ印刷調整確認完了
テストデータ (納品計7回) 確認完了。
※以降本番データ納品対応へ。

4-3 動画コンテンツ

動画仕様・動画サイトとの連携について、本事業で動画を作成した場合には、その形式は YouTube の農林水産省公式チャンネルに掲載できる形式とし、YouTube 掲載依頼票・動画サムネイルと共に納品することとした。農林水産省担当者は、登録時に発行された URL 情報を支給し、Web ページへは埋め込みにより表示をおこなった。

4-4 実施報告

農林水産省 WEB ページへの掲載、およびコンテンツの作成については、以下の通り実施した。

2019/12/26 (木) 動画、サムネイル納品
・ AREA STORIES 5 県 (高知県、島根県、石川県、茨城県、大分県)
2020/01/21 (火) HTML データ納品
・ TOP ・ ABOUT
・ SEARCH&MENU 4 県 (高知県、島根県、石川県、大分県)
・ AREA STORIES 4 県 (高知県、島根県、石川県、大分県)
2020/01/23 (木) 動画、サムネイル納品
・ AREA STORIES 1 道 2 県 (山形県、鹿児島県、北海道)
2020/01/24 (金) 動画、サムネイル納品
・ AREA STORIES 1 県 (愛知県)
2020/01/29 (水) HTML データ納品
・ SEARCH&MENU 1 県 (茨城県)
・ AREA STORIES 1 県 (茨城県)
2020/01/31 (金) サイト 1 次オープン
・ TOP ・ ABOUT

II 事業内容

- ・ SEARCH&MENU 5 県（高知県、島根県、石川県、大分県、茨城県）
- ・ AREA STORIES 5 県（高知県、島根県、石川県、大分県、茨城県）
- 2020/2/3（月） 動画、サムネイル納品
 - ・ SEARCH&MENU レシピ 7 道県
（愛知県、茨城県、高知県、石川県、大分県、島根県、北海道）
 - ・ AREA STORIES 1 府（京都府）
- 2020/2/4（火） 動画、サムネイル納品
 - ・ SEARCH&MENU レシピ 1 府（京都府）
- 2020/2/5（水） 動画、サムネイル納品
 - ・ SEARCH&MENU レシピ 2 県（山形県、鹿児島県）
- 2020/02/13（木）
 - ・ SEARCH&MENU 1 道 1 府 1 県（愛知県、京都府、北海道）
 - ・ AREA STORIES 1 道 1 府 1 県（愛知県、京都府、北海道）
- 2020/02/17（月）
 - ・ SEARCH&MENU 2 県（山形県、鹿児島県）
 - ・ AREA STORIES 2 県（山形県、鹿児島県）
- 2020/02/25（火） サイト 2 次オープン
 - ・ SEARCH&MENU 1 府 1 道 3 県
（愛知県、京都府、北海道、山形県、鹿児島県）
 - ・ AREA STORIES 1 府 1 道 3 県
（愛知県、京都府、北海道、山形県、鹿児島県）

4-5 成果物一覧

本事業 WEB ページ制作に関する成果物は以下のとおり

- ・ WEB ページデザイン・仕様定義書
- ・ ページ構成・ファイルリスト
- ・ テストサイト仕様確認書
- ・ テストサイト用 WEB ページコンテンツデータ
（HTML、CSS、JavaScript、付随画像）
- ・ WEB ページコンテンツデータ
（HTML、CSS、JavaScript、付随画像）
- ・ 動画、動画サムネイル画像
（YouTube の農林水産省公式チャンネル）

4-6 アクセス及び利用分析

アクセス状況については、GoogleAnalytics を用いて各調査を実施した。アクセスレポート等は、後述項目、「5 記録の普及」の効果測定等に活用した。

II 事業内容

5. 記録の普及

5-1 情報発信施策

本事業の記録の認知度を上げ普及するため、WEB 広告や、リーフレットの作成・配布、飲食店での「郷土料理」実食等の情報発信を行った。主に、子育て世代、保育所、学校等に所属する栄養士等、食品製造・流通企業、中食・外食関係企業等に届くよう、地方検討委員会のメンバーを通じ、地元の料理教室や、研究会、小売り業者等への展開を依頼した。また WEB 広告については、主婦からの閲覧の多い「サンキュ！WEB」を活用し、また、料理への関心の高い人々への訴求を図るためターゲットセグメントされたバナー広告の展開を行った。

5-2 郷土料理記録利用、実践促進施策

郷土料理に対する関心・喚起を図るため、上記、広告の展開や、リーフレットの配布を行った。特に、実践を促進するためにフードコーディネーター、飲食店、料理教室へのリーフレット配布を重点的に行った。

(例)

ホームメイドクッキング／有楽町教室

NPO 法人 Table of Smile (鹿児島県：フードコーディネーター会社)

瀬里奈 (鹿児島県：レストラン)

中川学園調理技術専門学校 (茨城県)

愛知県調理師会

青木クッキングスクール (石川県)

自由が丘クッキングスクール (愛知県) 等

5-3 実施内容

本事業においては、以下の情報発信施策を実施した。

(1) WEB 広告① (バナー広告)

グーグル社の提供するアドネットワーク (GDN) を利用し、今期情報掲載を公開した 10 道府県および首都圏 (東京、埼玉、千葉、神奈川) において「うちの郷土料理」サイトへ誘導するためのバナー広告掲出を行った。

また、バナーデザインについては、共通版バナーとして 10 道府県分の料理写真を掲載しつつ、エリア版バナーも作成し、それぞれの道府県での露出強化を図った。

掲載実施：2020 年 2 月 7 日～2 月 28 日

バナーの表示回数：7,637,005

サイトへの誘導数：7,660 (クリック率 0.10%)。

II 事業内容

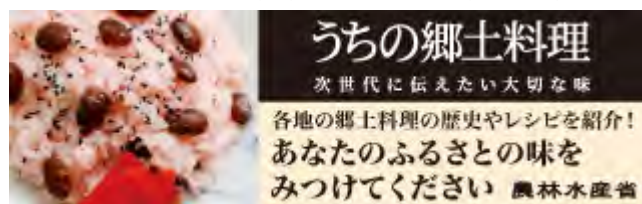
(当初想定)

	実施期間	表示回数	クリック	クリック率	クリック単価	消化金額	予定金額
全体	1ヶ月	5,000,000	10,000	0.20%	50	500,000	500,000

(実績)

	実施期間	表示回数	クリック	クリック率	クリック単価	消化金額	予定金額
高知県	2/7-2/20	197,217	174	0.09%	49	8,564	8,585
島根県	2/7-2/20	248,712	207	0.08%	40	8,284	8,270
石川県	2/7-2/20	426,112	326	0.08%	43	13,967	13,901
茨城県	2/7-2/20	832,339	665	0.08%	53	35,098	34,989
大分県	2/7-2/20	329,038	310	0.09%	45	13,998	13,913
北海道	2/25-2/28	877,823	866	0.10%	74	64,457	64,286
山形県	2/25-2/28	183,642	178	0.10%	75	13,352	13,256
愛知県	2/25-2/28	1,260,197	1190	0.09%	77	91,669	91,661
京都府	2/25-2/28	444,550	411	0.09%	77	31,682	31,510
鹿児島県	2/25-2/28	238,651	259	0.11%	76	19,649	13,256
首都圏(1都3県)	2/25-2/28	2,598,724	3074	0.12%	65	200,126	200,000
全体		7,637,005	7,660	0.10%	65	500,845	500,000

※バナーデザイン (例)：エリア版 (北海道)



(2) WEB 広告② (サンキュ!WEB タイアップ記事掲載)

ベネッセコーポレーションの運営する「サンキュ!WEB」において、郷土料理の大切さを訴求する記事ならびに、「うちの郷土料理」サイトへの誘導を図った。

また、バナーデザインについては、共通版バナーとして10道府県分の料理写真を掲載しつつ、エリア版バナーも作成し、それぞれの県での露出強化を図った。

掲載実施：2020年2月5日～19日

記事ページの閲覧数：28,125

サイトへの誘導数：1578 (クリック率：5.61%)

目標閲覧数：20,000 (達成率：140.6%)

目標誘導数：1,500 (達成率：105%)

II 事業内容

あなたの地元の郷土料理、作れますか？親子でチャレンジ

PR

2020/02/05

平成25年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は世界で注目されている日本人の伝統的な食文化です。しかしながら、日本の郷土料理を詳しく知っている人は多くないようです。国内の郷土料理には、その歴史という歴史があります。その歴史という歴史をさらに料理もおいしくなるし、実際に郷土料理を食べられる地域へ行ったときの感動も大きくなることでしょう。まずは、身近に自分が家で簡単に食べられる郷土料理を紹介しましょう。

郷土料理クイズ：「じふ煮」はこの郷土料理でしょう？

郷土料理は、各産地の食材を上手に活用して、風土に合った食べ方として作られ受け継がれています。郷土料理が単体として学校の給食にも取り入れられていることを知っていますか？ たとえば、クイズにもある「じふ煮」は、石川県の学校給食にも取り入れられている郷土料理なんです。

「じふ煮」という名前は、同郡の部阿門（おかべじふ煮もん）という人が味噌から伝えた料理という説、煮ているときに「じふじふ」という音がするからという説、また江戸時代にキリスト教の宣教師が伝えたポルトガル料理がもとで、日本の料理になったという説など、諸説あります。

「じふ煮」には、グルテン、米粉を加えて練った生地を竹でできたすだれに挟んで作る「すだれ餃」という説があります。「すだれ餃」は、石川県金沢市のおか、愛知県稲沢市の特産品でもあり、結構おなじみです。グルテンの生地を加えて練った生地をすだれの上にのせて天ぷらにして焼かされて食べます。八レの目の食材とされ、縁起の良い料理として、すだれ餃をご家族あわせて提供されているようです。

▼じふ煮をおうちで作ってみよう！

レシピはこちら

郷土料理や伝統料理を受け継ぎ、次世代に伝えていくのは国民の2人に1人しかいない！

全国の調査結果
対象：1000人

伝えている	伝えていない	わからない
49.6%	18.3%	32.1%

農林水産省の「食育に関する意識調査報告書」（平成31年3月）によると、「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを継承し、子どもに伝えていく医師の割合」が約50%！ 2人に1人しか伝えていない状況です。

子どもは、成長に応じて「食体験」によって、食べることを楽しみにする子どもにも成長していきます。和食（郷土料理）は旬の食材を使用しながら、いろいろな食材を一緒に食べることができるので、効果的に食体験をすることが可能です。

小さいころの食体験が将来の食嗜好をつくるともいわれている中、家庭で「我が家の郷土料理」体験と知識を習得していきましょう。

背景や歴史を学びながら郷土料理が楽しめるサイトを利用しよう

郷土料理が生まれた歴史や由来を知って食べると、食卓での話題にもなり、おいしさも食に対する興味も増すのではないでしょうか？
農林水産省のウェブサイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」では、全国の郷土料理を見ることができます（※）。

「うちの郷土料理」サイト内では、気になる地域やほんもの・井ものなどの情報から検索することができます。その郷土料理が生まれた地域の風景や暮らしが写真・動画から学べるだけでなく、再現可能なレシピを紹介していること！がポイントになっています。
自由にしながら、旅行気分と郷土料理が味わえるサイトはなかなかの充実感。

「ママ・リ」の生まれたところでも有名な料理は「この料理はなんだろう？」など、家族でコミュニケーションをとりながら次世代の子どもの食の意識に役立ててみてはいかがでしょうか。

※令和2年2月までの公開情報をもとに調査。令和2年2月までの公開情報をもとに調査結果を掲載しています。

▼私の地元の郷土料理はなんだろう？

「うちの郷土料理」で検索してみよう

協力：農林水産省

(3) リーフレット配布

本事業の取り組みならびに「うちの郷土料理」サイトへの誘導を目的としてリーフレット（A4表裏）を作成し、以下の箇所を通じて、今回のターゲットである料理関心者、ファミリー層への認知・理解促進活動を行った。

また、2月1日～2月28日の間におけるリーフレットのQRコードからの本サイトへの誘導は315件であった。

II 事業内容

(配布先)

発送先	件数	発送済部数	発送日	備考
全国検討委員会	8	2,050	1/30~2/25	
地域検討委員会				
北海道	6	1,100	2/26	
山形県	6	620	2/26	
茨城県	6	1,890	2/12	
愛知県	6	1,020	2/26	
石川県	7	1,200	2/12	
京都府	6	2,510	2/26	
島根県	7	2,010	2/26	
高知県	6	800	2/12	
大分県	7	1,920	2/7	
鹿児島県	7	1,200	2/26	
農水省・農政局関係者	10	1,400	2/12	
CaféM/N	1	500	2/1	
小石川テラス	1	500	2/3	
まるごとにつぼん	1	200	2/17	
(料理教室) ホームメイド有楽町	1	500	2/28	
農水省・和食室	1	500	2/28	
合計	87	19,920		

※残数 80 部は全国検討委員会（第 2 回）等、関係者への見本、および設置見本物として各箇所との交渉用として使用

(4) 飲食店提供販売・サンプリング

以下の都内 2 店舗で、「うちの郷土料理」に掲載されたレシピを参考とした料理を、コラボレーションメニューとして顧客へ提供した。また、当該飲食店では、リーフレットの設置配布も行い、サイトの認知拡大と、サイトへの誘導を図った。

●小石川テラス

所在地：東京都文京区 水道 1 丁目 3-3

期間：2 月 3 日～2 月 28 日（期間中：2,324 食提供）

提供レシピ（例）：鶏の治部煮（石川）、とり天（大分）、

ジンギスカン（北海道） 等



II 事業内容

メニュー例：とり天（大分）

●CaféM/N

所在地：東京都台東区浅草2丁目6-7 まるごとによっぽん 3F

期間：2月6日～2月28日（期間中：522食提供）

提供レシピ（例）：鶏飯料理（鹿児島）、りゅうきゅう定食（大分）、
芋煮（山形） 等

5-4 成果物・使用デザイン

（報告書等）

・Web サイト周知リーフレット（A4版カラー表裏 20,000部印刷）

（リーフレットデザイン）



（バナーデザイン：共通版・大）

II 事業内容



農林水産省 各地の郷土料理の歴史やレシピを紹介しています！くわしくはこちら

(バナーデザイン：共通版・小)



(バナーデザイン：エリア版)

例：北海道



例：山形県



例：茨城県



以上一部実施イメージを掲載。

III 総括

III 総括

1. 事業効果測定

1-1 事業指標

事業の効果を図る指標のひとつとして、Web 情報発信施策における PV (imp) 数、サイトへの誘導数、リーフレットの配布における配布数ならびにサイトへの誘導数を目標項目として設定した。

広報プラン策定時（8月22日）における KPI 設定

手法	媒体	回数 /施設数	部数/PV (想定)	誘導率	HP誘導数 (想定)	備考
WEB	サンキュ！（WEB版）	1	20,000	5.0%	1,000	
	アドネットワーク（GDN/YDN）	1	5,000,000	0.2%	10,000	クリック単価：@50円想定
リーフレット配布	料理教室	30	3,000	10.0%	300	1か所：100枚想定 誘導率（10%）想定
	スーパー	100	10,000	10.0%	1,000	1か所：100枚想定 誘導率（10%）想定
	飲食店	2	400	10.0%	40	1か所：200枚想定 誘導率（10%）想定
	農水省イベント	2	400	10.0%	40	1か所：200枚想定 誘導率（10%）想定
	取材先	10	1,000	10.0%	100	1か所(1人)：100枚想定 誘導率（10%）想定
	委員会メンバー	10	1,000	10.0%	100	1か所(1人)：100枚想定 誘導率（10%）想定
	協力者	10	1,000	10.0%	100	1か所(1人)：100枚想定 誘導率（10%）想定
合計			5,036,800		12,680	

1-2 効果測定

各項目の測定状況を以下報告する。

- ・WEB 広告（記事含む）の PV 数=7,665,130
- ・WEB 広告からの誘導数（クリック数）=9,238
- ・リーフレットの配布枚数=19,920 部
- ・リーフレットからの誘導数=106

- ・「うちの郷土料理」サイトトップページ総閲覧数=10,097PV
- ・「うちの郷土料理」サイト全体 PV=25,206PV

「2020年2月28日時点」

2. 総括

本事業を総括して、平成 28 年 3 月に食育基本法に基づき策定された、第 3 次食育推進基本計画における「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伝えている国民の割合を平成 32 年までに 50%にする」の目標の達成に向けて、ならびに全国各地固有の食文化を地域ぐるみでしっかりと保護し、継承していくための新しい枠組みづくりに事業を通じて貢献した。

Ⅲ 総括

全国検討委員会では、本事業における郷土料理の調査方法や記録方法、普及方法について各委員の助言を得つつ、本事業の基本的な進め方を策定した。特に、本事業で取り扱う郷土料理の選定基準策定作業を通じて、わが国食文化の時代的変遷のある中、現代に即した郷土料理の位置づけ、再考証を試みたことは、本事業に関係する課題・施策等の議論においても有意義であったと思われる。

地域検討委員会では、本事業の調査を通じて、当該地域における固有の食文化、郷土料理を、地域ぐるみで保護・継承する体制の再構築、およびその方策等について検討した。また、各委員より食育現場、料理業界、研究機関や地域の継承活動の現場における、食文化の保護・継承のための課題、ならびに専門的見地からの貴重な意見を多く得た。

調査及び記録の作成では、各委員会を構成する有識者並びに地域の食文化の保護・継承の取り組みを行う各団体への調査協力を依頼した。事前に文献・WEB等で調査し作成した記録に多くの情報が付加され、より一層充実した内容の記録となった。

農林水産省 Web ページへの掲載では、本事業のメインターゲットである子育て世代、保育所、学校等に所属する栄養士等、食品製造・流通企業、中食・外食関係企業等向けに魅力的で閲覧しやすいデザイン・設計とした。各地域の委員からも「積極的に活用していく」等の肯定的な意見を多く吸い上げることができた。

記録の普及・活用、広報では、メインターゲットに対して効果的な媒体を活用した。Web 公告への掲載や関係団体へのリーフレット配布、飲食でのメニュー化などの手法を駆使して普及活動を行うことで、本記録の存在を広く知らしめることに成功した。

事業効果測定では、手法や指標及びその目標値の提案に基づき、事業効果の測定・検証を実施した。

最後に本事業で制作した Web サイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」については、各委員会を構成する有識者の意見反映、監修により、現時代において内容のバランスが良く、信頼度の高い郷土料理・和食文化コンテンツとなったと思われる。本媒体を活用した今後様々な普及・啓蒙施策に期待し、和食文化のさらなる振興に寄与するところとなれば幸いである。

2-1 今後の課題

全国検討委員会では、委員への事業説明・資料の作成等において調整に時間を要し、当初想定していた開催時期よりも大幅な遅れが生じた。当初設定した計画通り進行できるよう進行管理を徹底していく必要がある。

III 総括

地域検討委員会では、今年度を実施する地域の決定が遅れ、また検討委員会前の事前説明訪問などの各種対応で開催までに時間を要した。また地域検討委員会においては多くのご意見を頂いたが、議論の收拾がつかない事態もあり、時間内に終えることのできなかつた地域も多くあった。委員長を立てて開催するなど運営方法の再検討が求められる。

調査及び記録の作成では、道府県の職員や委員を中心に協力頂いたが、「負荷が大きい」「確認の期間が短い」等の不満が多く上がった。事前に対応いただく範囲について丁寧な説明を行うことが求められる。また各料理について委員ごとに見解が違い、記録を纏めることが困難であった為、各料理ごと調査対象委員を分けるなど調査設計の見直しが求められる。

農林水産省 Web ページへの掲載では、当初事業計画と比較し各施策の完了が大幅に後ろ倒しになったこともあり、Web コンテンツの公開時期に遅れが生じた。また作業期間に十分な時間を確保できず、納品後の微調整等も多く発生した。品質確保の観点からも施策スケジュールの再検討が望まれる。

記録の普及・活用、広報では、特に本記録の利用促進について、地域メディア（新聞、フリーペーパー等）の活用・協力による拡散や、料理情報誌や料理検索サイトでの情報掲載、流通会社との連携等、生活者の目に触れる機会の創出に注力する必要があると考えられる。一方で、各地域検討委員会において得た多くの食文化継承における課題、意見については、集約・分析を行い、今後の施策へ効果的に反映されることが望まれる。また、本事業を通じて形成された新たな枠組み、ネットワークを通じて、今後組織や業界を越えたさらなる施策検討や活動、様々な相乗効果が期待される。

事業効果測定は、当初想定 of 普及・活用、広報施策を変更したことが影響し測定方法についての決定にも時間を要した。効果測定は普及・活用、広報施策と大きく連動する為、事業開始初期の段階で測定方法についても明確に決定することが望まれる。

全体を通して、本事業は都道府県単位に対する施策としては原則単年度であり、該当地域における将来的な保護・継承施策については、今後の継続的な議論が必要である。

2-2 事業報告書

2020年2月28日、本事業報告書および納入成果物を、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課和食室宛て納品し、本事業を終了した。

(1) 納入物

紙媒体（2部）、電子媒体（CD-ROM, DVD-ROM）

Ⅲ 総括

事業報告書

動画コンテンツ

PDF ファイル・画像データ・HTML データ

(2) ウィルスチェック実施状況

実施日時：2020年2月28日

実施ソフト：ウィルスバスター コーポレートエディション

バージョン：同日最新版

以上