

「和食」を未来へ。





# 和



## はじめに

2013年、「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ました。これは、「和食」が料理それだけではなく、「自然を尊ぶ」という日本人の精神に基づいた文化として、世界に広く認められたということ。

と同時に日本にとっては、人類共通の財産となった「和食」を、その母国として、長く将来にわたり保護・継承していくことが求められています。（以下、保護・継承の対象を「和食文化」として記載）

一方で、保護・継承の対象となる和食文化をどのようなものと考えらるべきでしょうか。生活文化である和食文化には明確な定義はなく、有識者から広く一般の方まで、それぞれの方々が自らの経験の中で和食文化について個々に解釈しているというのが実情です。

今後、和食文化の保護・継承に本格的に取り組むに当たり、国民各層の協力を得るには、和食文化についての国民の共通理解を深める必要があります。

そこで、農林水産省は、有識者による検討会を開催。さまざまな文献調査、アンケート調査、地域住民との意見交換、海外調査を実施して、検討を重ねてきました。

今回、こうした検討から得られた内容を当パンフレットにまとめました。

ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化。みんなで守り、未来へつなごう。

3P

注目を集める和食文化。

4P

存在感が薄れつつある和食文化。

5P

時代や環境に応じ変化・発展・進化してきた私たちの和食文化。

6P

守り、つないでいくべき和食文化には何をどこまで含めるべきか？

7P

提言

11.10P

三世代+料理人、意見交換会での意見。

12P

海外ではどのように食文化を継承しているのか。

13P

和食文化を国民全体で継承するため、新たな活動が始まっています。

15P

# ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化。 みんなで守り、未来へつなごう。

日本人の精神や日本の気候風土に根差した和食文化が世界の文化に。

和食文化とはどのようなものでしょう。

たとえば、豊かな自然から生まれる食材・調理方法・しつらえ。食を通じた家族や親族、地域との結びつき。ハレの日の行事食に込めた健康長寿への願い。そして、南北に長く、四季のある島国・日本の風土ならではの、多様な地域の食。

和食文化とは、単なる料理の一ジャンルで語れるものではなく、日本人が古来より受け継いできた「自然の尊重」の精神に立脚した、日本人の生活の諸側面を形作る大切な文化であるといえます。

しかし、食の多様化が進むにつれ、パン食が進み、米の消費量が減少。正月におせち料理を食べない人が増えるなど、日本から和食文化の存在感が薄れつつあります。もう一度、和食文化を見直し、次世代につないでいきたい。

政府は、ユネスコ無形文化遺産登録に向

けての取り組みを実施。2013年「和食」は無形文化遺産に登録されました。

【ユネスコ無形文化遺産登録までの流れ】  
当初は、その登録内容を「会席料理を中心とした伝統を持つ特色ある独特の日本料理」としていました。  
他国の申請状況も見つつ検討を重ねるにつれて、登録対象を広く日本人全体が担い手と言える内容に改めることとし、「和食：日本人の伝統的な食文化」と題して、申請・登録されました。

無形文化遺産として認められた和食文化。遺産登録は、国内外で大きく注目を集めブームにもなっています。

しかし一方で、これが失われた文化遺産になってしまわないよう、次世代につなげる努力を続けていくことが重要です。

## 無形文化遺産に登録された、和食文化の特徴

多様で新鮮な  
食材と  
その持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

健康的な  
食生活を支える  
栄養バランス

ご飯・汁・漬物にいくつかのおかずを組み合わせる日本の食事スタイルは、栄養バランスがとりやすいと言われています。また、だしの「旨み」や発酵食品をうまく使った動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

自然の美しさや  
季節の移ろいの  
表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

正月などの  
年中行事との  
密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

# 注目を集める和食文化。

国内外の和食文化についての調査から、和食文化への高い関心が読み取れます。

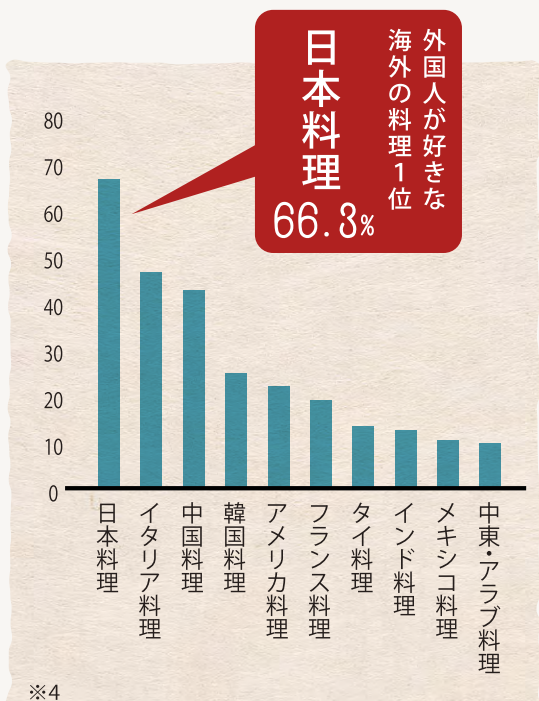
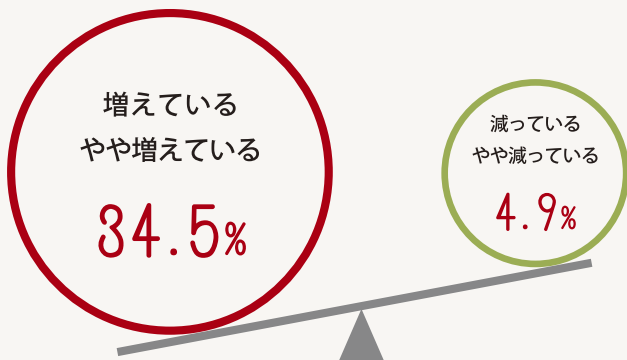
和食文化のユネスコ無形文化遺産登録

から、約1年後に行われた調査によると、この1年で「和食を食べる機会が増えた」という人は、「和食を食べる機会が減った」という人の数を大きく上回っています。その理由として、「食の安全が不安だが、和食なら安心できる」という声に次いであげられたのが、「無形文化遺産に登録されたから」という声でした。

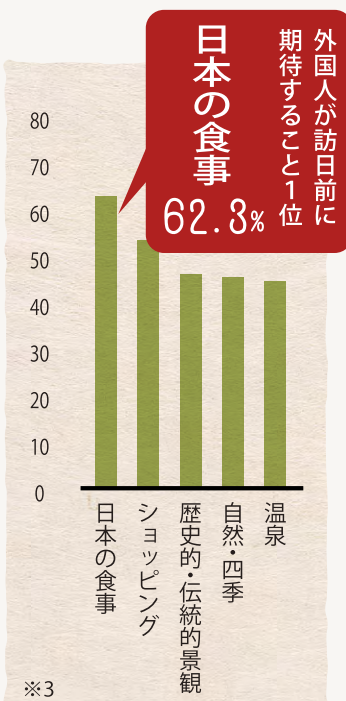
また、海外では、和食ブームが続いています。2010年の調査では、「外国人観光客が最も期待しているのは日本の食事」という結果が。海外の日本食レストランは、2006年の約2万4千店から、2013年には約5万5千店に。さらに、和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録された後の2014年3月に行われた、外国人が好きな海外の料理に関する調査では、「日本料理」が1位に選ばれました。こうしたさまざまな調査結果から、ユ

ネスコ無形文化遺産の登録をきっかけに、日本や海外で和食文化への関心が高まっていることがわかります。

この1年間における和食を食べる頻度の変化 ※1



※4



※3

海外の日本食レストラン数



※2

※1 リクルートライフスタイル調査(2015年)【n=10,002】

※2 外務省調べ、農林水産省推計

※3 訪日外客訪問時調査(2010年)【n=3,000】

※4 日本貿易振興機構調査(2014年)【n=12,338】