

食育を推進していきたいあなたに

重点課題5 食文化の継承に向けた食育の推進

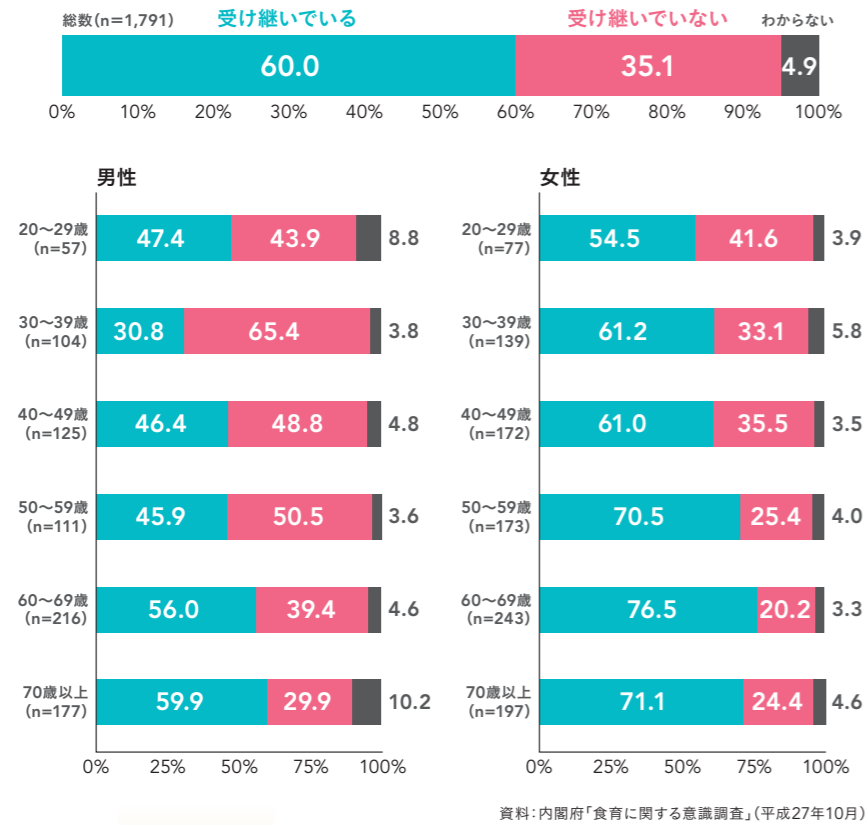
次世代を担う子供たちへのアプローチが日本の食文化を未来へつなげるカギ

日本の食文化には、料理はもとより、食材、食べ方、作法など、様々な要素が含まれています。これら全てを未来に伝えつなげていくためには、家庭をはじめ、様々な関係者が連携・協働した取組が不可欠です。日本の誇れる食文化を守り、その魅力を次世代に伝えていくために何ができるか、少し立ち止まって考えてみませんか。

日本の食文化の存在感が失われつつあります

3人に1人が、郷土料理や食べ方、作法など、日本の食文化を受け継いでいないと回答しています。

●郷土料理等や食べ方・作法の伝承

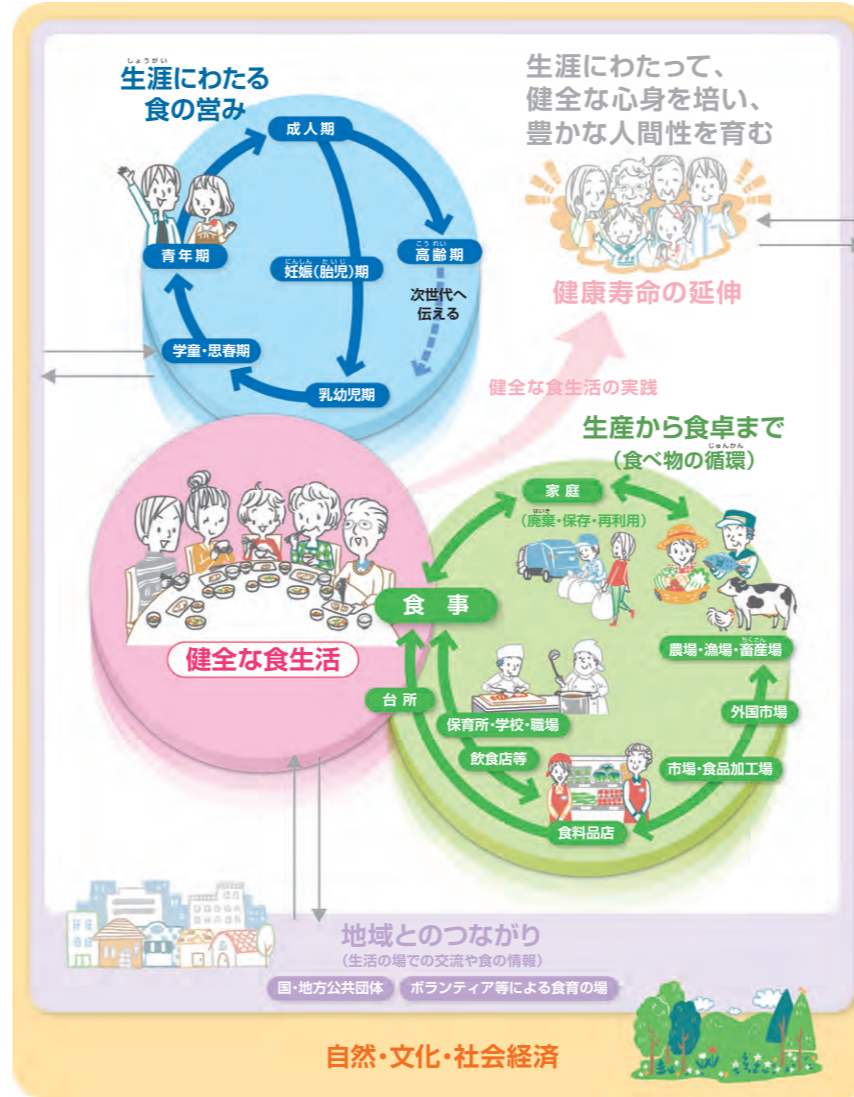


特に30歳代～50歳代の男性では、日本の食文化を受け継いでいないと回答する人が半数以上見られます。

今こそ好機！私たち一人一人がまず日本の食文化に触れてみませんか

日本の食文化を受け継いでいないと感じる人が一定数存在する一方で、平成25年にはユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、世界からの注目はより一層高まっています。そんな今こそ、私たちが日本の食文化について改めて見直す好機。教育関係者、農林漁業関係者、食品関連事業者、ボランティア等が、互いの立場や良さなど特徴を生かして連携し、日本の大切な財産である食文化をみんなで感じ、理解し、未来につなげていきましょう。

特に意識したい実践の環



こんな取組があります

日本食への理解を深める！食体験に知識をプラス

郷土料理や行事食、一汁三菜を基本とする食生活など、日本の食文化の継承で特に力を入れたいのが、次世代を担う子供たちへの伝承です。それには、家庭、学校、地域が積極的に子供たちに食体験の機会を提供していくことはもちろんのこと、その背景にある意味や由来をきちんと伝えることも大切です。経験に知識が重なり合うことで、子供たちの理解や関心はより一層深まるはずですよ。

関係する人たちが連携・協働！日本の食を楽しくおいしく学ぶ場づくりを

様々な要素を含む日本の食文化。その継承の基盤である家庭を補うのが、食に携わる多くの関係者が連携・協働した取組です。それぞれが専門性を生かして、作って、食べて、楽しく学べる、意味のある体験の場を提供し、多くの人が日本の食文化を正しく理解できれば、次世代も伝えていきたいと思ってくれるかもしれません。今こそ横のつながりを生かした食育活動事例をつくり上げてみませんか。

もっと詳しく知りたい >>> 「和食ガイドブック」(農林水産省) 「地域の伝統的な食文化の保護・継承のための手引き」(農林水産省)

若手料理人が給食で和食継承をサポート

若手と和食料理人で結成された「和食給食応援団」は、学校給食を通して児童に日本の食文化の素晴らしさを伝える活動を行っています。和食給食の献立開発のサポートをはじめ、学校での調理指導などを行っています。また、だしの取り方実演や調理実習などの食育授業では、児童が家庭で和食を作る意欲の向上にも一役買っています。現在、全国40名の和食料理人と食品メーカー32社が参加しており、和食給食を推進しています。



※平成28年2月現在

ホームページ <http://washoku-kyushoku.or.jp/>