



「和食」文化の
保護・継承
プロジェクト

伝えよう、「和食」文化を。

「和食」文化の保護・継承 国民会議

11月24日は『和食』の日 11月は『和食』月間

ユネスコ無形文化遺産に登録された
『和食;日本人の伝統的な食文化』を、次の世代へ伝えよう。

「和食」文化の保護・継承 国民会議（略称「和食会議」、事務局:東京都千代田区、会長・熊倉功夫）は、“五穀豊穡““実り”のシーズンを迎え、和食の食彩が豊かな秋の時期において、毎年日本の食文化について見直し、「和食」文化の保護・継承の大切さについて考える日として、昨年11月24日(いい日本食の日)を、『和食』の日として申請し、認定されました。(一般社団法人日本記念日協会より認定)

学校で、百貨店で、レストランで、料理教室で、地域のボランティアで・・・
「和食」の日に向け、全国のさまざまな現場で、政府と国民が
一体となったムーブメントが生まれています。



今年11月24日、「和食;日本人の伝統的な食文化」が昨年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された後、初めての『和食』の日を迎えます。「和食会議」では、これを機に11月全体を『和食月間』と位置付け、日本全国の一人ひとりが「和食」文化について認識を深め、次世代に「和食」文化を保護・継承していくことの大切さを共有していくためのきっかけづくりを行います。

全国の「和食会議」会員が中心となり、全国各地の「和食」文化に関する様々な場面で、あらゆる立場の方が参加・協力・連携した運動を展開してまいりますので、趣旨ご理解・ご賛同の上、情報発信等につき、ご協力いただければ幸いです。宜しくお願い申し上げます。

「和食」文化の保護・継承 国民会議（略称:「和食会議」） <http://www.washokujapan.jp>

～新潟市中央卸売市場と卸売業者が活躍・・・市内小学校でおさかなマイスター食育授業

①「和食」の日を前に、新潟市内小学校で魚食文化を伝える出前授業



11/18(火)

担当者:イトフィッシュプロジェクト 担当 小林 辰也
TEL: 025-257-6630 FAX: 025-257-6748

ぎよかつ

■卸売業者の「おさかなマイスター」が子ども達と保護者に魚活!

子どもたちに魚食に関心をもってもらうため、日本おさかなマイスター協会認定の地元の卸売業者で構成されるおさかなマイスターが新潟市内の小学校にて魚食普及活動「イトフィッシュプロジェクト」出張授業を行っている。
※おさかなマイスターとは、魚介類の魅力など“さかな”について社会に伝えていく魚の伝導師です

■魚食文化の普及・伝承・・・「講座」と「実食」通じて親子で学ぶ

開催日:平成26年11月18日(火)

開催場所:小瀬小学校(西区) 対象:5年1組16名+希望する保護者

【講座】・魚に触れてみよう(魚の捌き、皮引き体験など)

・魚の旬を紹介 ・魚の栄養を確かめよう など

【実食】・魚の食べ方、正しい箸の使い方を学ぶ

・綺麗に骨を取り外すことを学ぶ など

※開催予定内容は変更する可能性があります。予めご了承下さい。

～小学生を対象にしたキッズプログラムを都内で開催～

②小学生を対象に和食の素晴らしさを伝える教室を都内で開催



11/15(土)

担当者:後藤 加寿子
問合せ先:info@kazuko-sansyo.com;

ホームページアドレス:<http://kazuko-sansyo.com/>

開催日:平成26年11月15日(土)

開催場所:東京都中央区八丁堀1-5-2 はごろもビル8F はごろもサロン

詳細はこちら→料理研究家 後藤加寿子HP <http://kazuko-sansyo.com/>

■プログラム内容

①お米について知ってみよう

主食であるお米の美味しい炊き方とよそい方を体験。

②うまみについて知ってみよう

鰹節と昆布でとるお出汁でうまみを実感。

③旬の味を知ってみよう

旬の食材を使ったレシピで和食を味わう。

④美味しい食べ方を知ってみよう

五味のこと、三角食べのことを学ぶ。

～味も見た目も本格的だけど簡単!今年手作り親子おせち料理教室～

③東京ガス株式会社

11月24日『和食の日』記念～親子料理教室「子どもと一緒に簡単おせち」の開催



11/24(休)

担当者:東京ガス「食」情報センター
ホームページアドレス:<http://www.tg-cooking.jp/>

ユネスコ無形文化遺産登録後初めて迎える『和食の日』を記念して、親子で楽しめる「簡単おせち」作りの料理教室を開催。「おせち」の料理一つ一つのいわれなど、親子で一緒に学び・作り・食する中で、和食の魅力や歴史を再認識する機会を創出。“味も見た目も本格的なのに、作り方は簡単”なおせちレシピなど最新ガスコンロの便利機能を体験できる。

■開催日:平成26年11月24日(祝・月)*開催場所により、開催時間が異なります。

■開催場所:東京ガス料理教室20ヶ所

～給食で和食の重要性を伝えよう・・・京都市他 全国各地の小学校で「和食給食」

④ 京都市他、全国各地の小学校で「和食給食」を展開



11月順次

担当者:日本料理アカデミー 大八木

TEL: 075-241-4163 FAX:075-241-4168

ホームページアドレス:<http://culinary-academy.jp/>

■給食が子どもたちの舌を作る！日本料理アカデミーも検討会議に参加
学校給食に関する調査2013(ハルシステム生活協同組合連合会実施)によると、子どもが好きな献立は1位がカレーライス、2位が鶏のから揚げ、3位がハンバーグなど。和食離れに危機感を感じた京都市では、日本の伝統的な食文化の重要性を子どもの頃から伝えるため、料理人の立場から日本料理アカデミー理事長の参加をはじめ、学識者、栄養士などが集まる検討会議を立ち上げ、和食を基本とした給食を一層推進していくための検討を行っている。

■「和食」の日を迎える11月、京都市他 多数の小学校で「和食給食」
京都市内の多数の小学校で「和食」の魅力を伝える「和食給食」を実施。出汁のきいた汁物や和食の主菜を中心にした献立を提供し、子どもたちに和食の魅力を伝える取組は京都市から全国各地の小学校に広がっている。

流通における取組み例

～全国の百貨店83社226店舗が、一斉に「和食」の日を盛り上げる～

農林水産省【和食の日を活用した「和食」再認識全国展開事業】

① 日本百貨店協会 全国の百貨店で「和食」の日 PR展開



開催日:平成26年11月上旬より順次

開催場所:日本百貨店協会加盟の全国百貨店

11月初旬より、全国の百貨店内のさまざまなフロアで、「和食」の日を全国百貨店が一斉にPR。

■各地の百貨店が売場や地域と連携して、それぞれ「和食」をPR。

「和食」の日のキャンペーンや、地域と連携した「和食」イベント、和食器と地産地消食材のコラボレーションイベントなどさまざまな「和食」の日企画を展開する。

11月順次

担当者:日本百貨店協会 政策部 TEL: 03-3272-1666

～スーパーマーケットの店頭活動や各種メディア媒体を通じて和食の啓発活動～

② フジッコ株式会社 「和食を一菜プラスで栄養バランス」の啓発と「おせち文化」の継承活動

一菜プラスTVCF

いつもの食事に
「一菜プラス」でバランスアップ



おせち謂れTVCF



お重詰め体験 紙製重箱



■イベント『和食フォーラム』開催日:11月6日(木) 開催場所:東京・八芳園
・和食を代表する食材である「昆布」と「豆」の健康価値や、簡単にバランスよく一汁三菜を用意するための時短レシピをセミナーで紹介。

■11月『和食を一菜プラス！啓発活動』

脂質過多に陥っている現在の日本の食卓に「和食を一菜プラス」して栄養バランスをアップ」をコンセプトにしたTVCMの放映や小冊子を配布。店頭では日経MJタイアップの「和食啓発ディスプレイコンテスト」を開催、Webでは「フジッコ和食サイト」にてバランスの良い一汁三菜レシピも紹介。

■12月『おせちの継承活動』

お子様がおせちの謂れを勉強しながらお重詰めを体験いただける「紙製重箱」を無償配布。また、おせちの謂れを広く知っていただくために「おせちの謂れTVCF」放映や「おせちの謂れボード」の店頭設置を実施。

11/6(木)
他 順次

担当者:フジッコ(株)

マーケティング推進部 小段 健男

TEL:078-303-5361 ホームページアドレス:<http://www.fujicco.co.jp>

～11月24日は「和食」の日に向けて・・・一汁三菜&納豆の食卓啓発活動を実施～

③ 株式会社Mizkan 「旬を味わう一汁三菜和食」を推進

一汁三菜ロゴ 一汁三菜和食メニュー提案



■9～2月 『旬を味わう一汁三菜啓発活動』

和食を調理する上で「手間がかかる」というお客様の声に対して、めんつゆや調味酢などの調味料を使って、簡単にできる和食の啓発活動を実施。「旬を味わう一汁三菜」をコンセプトとして季節感や旬の素材を取り入れて、店頭配布用のオリジナルメニュー小冊子や販促ツールを準備し、お客様が日々買い物される小売店様の店頭で訴求する。

期間限定和食パッケージ



■9～11月 『～おいしさあふれる和の食卓～「一汁三菜+納豆」啓発活動』

「におわなっとう®」「くめ納豆® 秘伝金印® ミニ3」「なっとういち® 超小粒3P」で今秋に期間限定で和食パッケージ版を展開。和食を代表するメニューである納豆の盛り上げを図り、和の食卓啓発活動を実施。

9月より順次

担当者:(株) Mizkan Holdings コーポレートコミュニケーション本部 東京 (浅野・大楽)
TEL:03-3555-2607 FAX: 03-3297-8578

～11月24日は「和食」の日×「鯉節」の日～ 二十四節句と「一汁三菜メニュー」訴求

④ ヤマキ株式会社 店頭やホームページを通じて「和食」の魅力を訴求

専用リーフレット
(店頭設置用)



ホームページ
「和食暦」特設サイト



■11月24日は「鯉節の日」『和食の基本「一汁三菜」』訴求

11月24日は1124(いい節)の語呂合わせで「鯉節の日」でもある。鯉節の使い方、上手なだしの取り方などをもっと多くの人に知ってもらうことを目的に制定。だしのうま味が効いた和食の魅力を、和食の基本スタイル「一汁三菜」メニューを通じて提案。他「乾物で作る簡単副菜」「簡単煮物」などのメニューレシピも紹介。12月～1月にかけては、年越しそば・おせち・三日とろろなど、年末年始の「年越し・年明け」レシピも紹介。

■ヤマキホームページにて「和食暦」を開設(9月26日オープン)

日本には1年を通じて二十四の節句がある。それぞれの節句の由来から、節句に関連する「行事食」や「ハレの日メニュー」「四季折々の旬レシピ」などを毎月紹介していく。

「和食暦」特設ページアドレス:<http://www.yamaki.co.jp/special/washokugoyomi/>

9月より順次

担当者:ヤマキ(株) 家庭用事業部 コミュニケーショングループ 栗原 伸治
TEL:03-3251-1398 ホームページアドレス:<http://www.yamaki.co.jp/>

WEB等を通じた取組み

～11月24日の「和食」の日に向けて・・・家庭で作れる和食レシピを訴求～

① 味の素株式会社 商品やホームページを通じて「和食」レシピ情報提供中



みんなの「おいしい」のために、
レシピ大百科®
AJI-NO-MOTO Park

レシピ大百科

開催日:平成26年3月から順次展開中

■和風だしの素「ほんだし®」での「だし炊きご飯」訴求

和食の代表メニューである「炊き込みご飯」を、旬の食材とともに、だしを効かせて楽しむ「だし炊きご飯」訴求を実施中。TVCMの放映や製品パッケージへのレシピ掲載、量販店でのレシピブック配布など、生活者が手軽に作り、楽しく食べてもらえるような活動を展開している。

■味の素ホームページ内「レシピ大百科®」での「和食」レシピ訴求

日本が世界に誇る和食文化「一汁三菜」献立特集、定番和食特集を組み、Webを通じて生活者に無理なく、おいしく作って食べてもらえる情報を発信している。

詳細は下記URL参照

3月より順次

担当者:味の素(株) 家庭用事業部 青木 <http://park.ajinomoto.co.jp/recipe/corner/ichijuusansai>
TEL:03-5250-8143 <http://park.ajinomoto.co.jp/recipe/corner/0014>

～郷土食コンテンツを構築し、日本文化である郷土食を広げていく～

② 株式会社NKB 「和食〈郷土食〉のWEBコンテンツを構築」

農林水産省【郷土食ネットワークの形成事業】

- 『農山漁村の郷土料理百選』をベースに再調査。各都道府県、ぐるたび等と連携し情報収集や取材を実施。各地の郷土食を地域や層〈慣習〉等から検索でき、料理レシピや地元で食べられるお店も掲載。取材した郷土料理は特集ページとして掲載。(10月開設予定)

10月より
開設予定



飲食店・イベント会場等での取組み例

～大型イベント〈RED U-35・東京ハーヴェスト〉やメジャーコンテンツとの連動～

農林水産省【和食の日を活用した「和食」再認識全国展開事業】

① RED U-35 REDCafeでの和食ブース出展と和食料理教室の実施



10/25(土)
～11/3(祝)



開催日:平成26年10/25～11/3

開催場所: 明治神宮外苑 東京デザイナーズウィーク内

「和食の日」告知ブースを出展。和食の日関連での農林水産省委託事業の紹介、和食無形文化遺産登録ビデオ放映。また期間中1日は日本を代表する和食料理人による料理教室を開催。

RED U-35 URL: <http://www.redu35.jp/>

② 東京ハーヴェストでの和食ブース出展と和食講演、和食ワークショップの実施



11/8(土)～
11/9(日)



開催日:平成26年11/8～11/9 開催場所: 六本木ヒルズアリーナ

「和食の日」告知ブースを出展。和食の日関連での農林水産省委託事業の紹介、和食無形文化遺産登録ビデオ放映。また日本を代表する和食料理人による講演・

ワークショップを開催。東京ハーヴェスト2014 URL: <http://www.tokyoharvest.com/>

③ 旬の食材情報ラウンジ「SHUN*SHOKU LOUNGE」で和食ワークショップの実施



11/2(日)

開催日:平成26年11月2日(日)

開催場所: グランフロント大阪内

「和食の日」関連での農林水産省委託事業の紹介、また有識者によるワークショップを開催。

担当者: (株) NKB 広告事業本部 日吉 徹 TEL:03-3504-2130 FAX:03-3504-2101

セミナー・シンポジウム・コンクールなどの取組み例

～教育機関・地域・家庭から、「和食」文化の伝承を考えるシンポ～

① 農林水産省主催「和食会議」公式協力『日本食文化の魅力シンポジウム』を各地で開催

農林水産省【和食普及のためのシンポジウム開催事業】

京都: 9/28(日) 1.	『学問として伝える、和食』 ～高等教育機関の役割～ <開催済> 会場: 京都府立大学(京都府京都市)
秋田: 10/23(木) 2.	『地域で伝える、和食』 ～地域の活性化や観光などを通じ伝えること～ 会場: 秋田大学(秋田県秋田市)
東京: 11/24(休) 3.	『家庭の食と、和食』(予定) ～家庭と郷土の行事・風習などを通じ伝えること～ 会場: 国連大学(東京都渋谷区)

平成25年12月4日にユネスコ無形文化遺産登録された、「和食;日本人の伝統的な食文化」を次の世代に維持・継承していくことの大切さについて考えるシンポジウムを開催します。次世代の食文化を担う若者たち(地元大学生)も参加し、どの様に「和食」文化を伝えていくかとそれぞれのテーマからスポットをあてて考えます。



担当者: 「和食会議」事務局 TEL:03-5226-9953

～ふるさとの料理を紹介する子どもプレゼンターが、全国から集うコンクール～

- ② 農林水産省主催・「和食会議」公式協力『日本全国子ども郷土料理サミット』を開催
農林水産省【郷土食普及のための青少年への情報発信事業】



11/24(休)

■日時:平成26年11月24日(休日)
■開催場所:国連大学(東京都渋谷区)

日本全国9ブロックの小学校4～6年生代表が、ふるさとや家庭の郷土料理を全国のお友達に発表!子ども達の視点から、ふるさと&わが家の郷土料理を調べ、大勢の人たちに向けてプレゼンテーション。全国9ブロックの郷土料理試食会等も行います。

担当者:「和食会議」事務局 TEL:03-5226-9953

～ユネスコ世界会議と併催して、「和食」を語るシンポジウム～

- ③ 株式会社 伊藤園 企画シンポジウム「和食会議」会長『和食』を語る

11/11(火)



伊藤園
自然が好きです。



文部科学省主催の「ESDに関するユネスコ世界会議併催イベント」の一つとして、伊藤園の企画により実施されるシンポジウム「みんなで学ぶ 食と農のおもてなし・もったいない・里山のこころ」の中で、「和食」について語る企画を開催。“～自然を大切に、おもてなしの心が「和食」文化の特徴”と題し、「和食会議」熊倉功夫会長が展開。

■日時:平成26年11月11日 14:30～16:00
■会場:名古屋国際会議場 3F 133-134会議室
■出席者:熊倉功夫氏(和食会議会長、静岡文化芸術大学学長)
中嶋美年子氏(元アナウンサー、三菱地所(株)開発推進部)
馬越恵美子氏(異文化経営学会会長、桜美林大学教授)

松浦晃一郎氏(第8代ユネスコ事務局長、財団法人日仏会館理事)
マリ・クリスティヌ氏(元国連ハビタット親善大使)
鷲谷いつみ氏(「田めになる学校」校長、東京大学教授)
笹谷秀光氏((株)伊藤園常務執行役員)

担当者:(株)伊藤園 CSR推進部 TEL:03-5371-7213 E-mail:csr@itoen.co.jp

～福井県で、地元の食文化を学生が学ぶ、特別講義～

- ④ 福井県立大学『ユネスコに登録 日本の食文化を学ぶ特別講義「福井の和食」』



10/16(木)
～11/6(木)



食育の先進地である福井県。福井県立大学では、「和食」の日にむけて若い世代へ地元の食文化を語り継ごうと、海里山の恵まれた食材や地域の祭礼、越前焼や越前漆器、箸等伝統の技など、地元福井県の食文化を学ぶ講義を開催。フードジャーナリスト 向笠千恵子氏や地元昆布の老舗 奥井海生堂 代表などを講師に招いてレクチャーする。

担当者:(株)奥井海生堂
代表取締役 奥井 隆
TEL:0770-22-0493
HP:konbu.jp

- 第一回 10月16日(木)「和食のふるさと、福井は海山里の幸の宝庫」向笠 千恵子氏
■第二回 10月23日(木)「昆布と日本の食文化」奥井 隆氏
■第三回 10月30日(木)「福井の和食を支える旨み」宇多川 隆 副学長
■第四回 11月6日(木)「福井の海の幸と和食」青海 忠久 副学長

～日本人の貴重なタンパク源である大豆を日本の伝統食品とともに国内外へPR!～

- ⑤「和食会議」後援『2014豆腐&大豆食品フェア』大豆に特化した大型イベント 開催

広がれ!大豆のチカラ、豆腐の魅力!
2014
豆腐&大豆食品フェア
入場無料

11/23(日)
～11/24(休)

東京ビッグサイト
西園寺棟 西4ホール

11月24日「和食の日」に向けて、豆腐をはじめとした納豆・味噌・醤油・豆乳など日本人に馴染みの深い大豆食品の魅力をもっとPRすべく業界団体をはじめ一堂に会して開催するもので、全国から様々な食材が集まるほか、豆腐を製造する機械の展示から、一般の親子連れでも楽しめる食育イベントまで盛りだくさんの内容となっています。特別セミナーでは、料理家の辰巳芳子氏、栄養コンサルタントのエリカ・アンギャル氏が大豆の魅力を伝えます。

開催日:平成26年11月23日(日)・24日(月・祝) 10:00～17:00

開催場所:東京ビッグサイト 入場料:無料

対象:一般消費者/豆腐製造事業者/大豆食品関連事業者

主催:一般財団法人全国豆腐連合会、日本豆腐協会、関豆ブロック協議会、一般社団法人日本豆腐機器工業会、全日本豆腐機械連合会

担当者:2014豆腐&大豆食品フェア
事務局・とうふプロジェクト
ジャパン(株)磯貝 剛成
TEL:050-3786-1028
E-mail:isogai@mytofu.jp

伝えよう、和食文化を。



わが国には、国土に根ざした、多様で新鮮な旬の食材やうま味に富んだ発酵食品、さらに米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事構成をもつ和食の伝統があります。和食は、食事の場における「自然の美しさ」の表現、食事と年中行事・人生儀礼との密接な結びつきなどといった特徴を持つ世界に誇るべき食文化です。

日本の伝統的な米飯と汁を中心とした食文化「和食」は、古来より日本人の健康と家族や地域の人々のつながり、コミュニティを守る重要な役割を果たしてきました。しかし、個食化や食の簡易化が進む現代日本の食卓では、和食の大切さが忘れられつつあり、さまざまな危機的状況をはらんでいます。今こそ、国民全体が日本の食文化に対する意識を深め、保護・継承のための取り組みが必要とされています。

「和食; 日本人の伝統的な食文化」は、平成25年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました



- ・多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用
- ・栄養バランスに優れた健康的な食生活
- ・自然の美しさや季節の移ろいの表現
- ・正月などの年中行事との密接な関わり

※「和食; 日本人の伝統的な食文化」
ユネスコ無形文化遺産登録について
参照 農林水産省HP
<http://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/>

「和食」文化の保護・継承 国民会議（略称「和食会議」）とは：

「和食」文化の保護・継承 国民会議（以下「和食会議」）は、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録申請を契機に、「和食」文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する「和食」文化の保護・継承プロジェクトを展開しています。

政府と連携し、あらゆるシーンで日本の食を支える食品メーカー、フードサービス、観光業など様々な企業、そして地域の郷土料理保存会や食育団体・NPOや大学・学校等その他食にかかわる団体、地方自治体、個人680者以上が会員となり、「和食」文化の次世代への継承の取り組みを進めています。

*平成25年7月、農林水産省より事務局業務が移管されると同時に、より一層の団結を図り国民運動として盛り上げていくため、また、継続的に「和食」文化の保護・継承活動を行っていくため、団体名を『日本食文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会』から、『「和食」文化の保護・継承 国民会議（略称：「和食会議」）』に変更しました。

会長／ 熊倉 功夫（静岡文化芸術大学学長） 副会長／ 村田 吉弘（日本料理アカデミー理事長）
江原 絢子（東京家政学院大学名誉教授）
所在地／ 〒102-0071 東京都千代田区富士見2-1-12 伏木 亨（京都大学大学院農学研究科教授）
連絡先／ Tel : 03-5226-9953 Fax : 03-5226-9929 E-mail : info@washokujapan.jp

「和食会議」の沿革：

平成23年
7月

農林水産省をはじめ関係省庁の協力を得て、学界、料理界、外食産業等の関係者が集まり、「和食」文化のユネスコ無形文化遺産登録を目指し、検討を進める『「和食」文化の世界無形遺産登録に向けた検討会』設立。

平成24年
3月

無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において、日本国からユネスコに対し「和食; 日本人の伝統的な食文化」を無形文化遺産として提案することが決定。同月、「和食」文化の保護・継承 国民会議の前身である、「和食」文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会設立。

平成25年
7月

「和食」文化のユネスコ無形文化遺産化推進協議会が事務局を開設、名称を「和食」文化の保護・継承 国民会議（略称：「和食会議」）に変更。