

【11月は和食月間】

○11月23日（月・祝）開催イベント

「和食が育む、日本人の味覚と食文化」シンポジウム／第3回 日本全国こども郷土料理サミット

○11月24日は「和食の日」

全国小学校等 約2,000校が給食を和食に！

量販店での「和食の日」認知度アップ、和食ブックも発行

一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）（会長：熊倉 功夫）では、“五穀豊穡”“実り”のシーズンを迎え、日本の食文化にとって大変重要な時期である秋の日に、あらためて日本の食文化を見直し、「和食」文化の保護・継承の大切さについて考える日として、11月24日を「和食の日」として制定（一般社団法人日本記念日協会より認定）し、11月を「和食月間」と位置付けています。

2015年12月で、「和食-日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産登録され3年目となります。和食会議では、本年5月より、より具体的な継承活動を行うために「調査・研究部会」「普及・啓発部会」「技・知恵部会」の3部会と全国「和食」連絡会議を発足し、それぞれが活動を行っています。

今年の和食月間の目玉は、11月24日（火）の「和食の日」に全国約2,000校の賛同校が一斉に「和食給食」を実施することです。参加校には、「和食の日」に、和食献立の中の汁物を「だし」が感じられるすまし汁等としていただき、和食について考えるきっかけ作りとしていただきたいと思います。

その他、和食のブックレット発行やポスターなどの無料配布。そして、前日の11月23日（月・祝）には「和食が育む、日本人の味覚と食文化」シンポジウム、第3回日本全国こども郷土料理サミットなどを開催いたします。

【和食月間の取り組み内容】

1. 「和食の日」に全国約2,000の小学校等の給食が和食になります！（初の試み）

11月24日の「和食の日」を中心に、全国の多くの就学・未就学児童層への和食の推進を目的として、日本が世界に誇る第五の味覚：うま味を、だしで味わう「和食の日」を通して児童が実感し、そして「和食」文化への興味をもつきっかけとしてもらえるよう、給食でだしが感じられる汁物を出すことによって、本物のだしを味わってもらう機会を毎年、継続的に作り、和食給食の輪を広げていきます。本年度は、全国約2,000校での参加が見込まれております。「和食の日」には、和食会議役員が実際に小学校へ出向き、和食について語ります。（給食の時間帯を予定）また、今回の施策用に制作をした児童向けチラシは、全国の量販店店頭でも、約30,000枚の配布を予定しております。

●実施校の件数 全国の30以上の都道府県の約2,000校（中でも宮城、福島、福井、静岡、京都、愛媛は100を超える参加申し込みがありました。）

●内容、メニュー ※全ての学校取材可能です

○東京（熊倉会長）：中央区立泰明小学校

内容：だしと和食のお話と子供達と給食、銀座「小十」奥田氏による食育授業「だしを味わい、和食のすばらしさを知ろう」

メニュー：ごはん、豆腐と五色野菜のお吸い物 吉野仕立て、鱈のつけ焼き五目豆あかけ、じゃこ野菜のごま酢和え

○福井（村田副会長・奥井副副会長）：福井市和田小学校

内容：県内全ての小中学268校で「地場産100%給食」を実施村田副会長による特別授業「本物ダシを味わう、その「やさしい味」を体験しよう（仮）」、知事と村田副会長が子供たちとともに給食の時間を過ごす。

メニュー：古代米ごはん、干ハタハタの唐揚げ、煮なます、舞茸と豆腐の味噌汁（昆布と鰹節の合わせだし）、お米のムース（全ての食材が福井市産または福井県産）

○静岡（後藤副副会長）：静岡市立清水高部東小学校

内容：「料理研究家後藤加寿子さんからだしの話を聞こう（仮）」、子供達と給食を食べ、だしの重要性や和食について話を聞く。

メニュー：さくらえびの散らし寿司、厚焼き玉子、おひたし、味噌汁、牛乳

○宮城（伏木会長代行）：加美町立中新田中学校

内容：講演後、生徒と共に給食の時間を過ごす。

メニュー：ごはん、すまし汁、鮭のごますりやき、果物、牛乳

●「だしで味わう和食の日」今後の実施目標数・・・2020年のオリンピックの年までに全国20,000校の小学校等で実施。

●参考データ：平成24年度の米飯学校給食実施回数は3.3回と微増傾向にある。米飯給食の実施率は、週3回が50.4%、週4回が23.2%、週3.5回が14.1%と続いている。（文部科学省 学校給食実施状況等調査より）

2. 和食会議監修 和食ブックレット刊行

2013年に「和食-日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産登録の推進母体となった和食文化国民会議が総力をあげたブックレットシリーズの第一巻として発売します。料理、食材はもとより郷土料理や食べ方、食器、しつらい、もてなし、年中行事など一番基本となる部分を、関連図版を豊富に掲載するなどわかりやすく解説しています。今後3か月に一巻の刊行を行い、第一期として全10巻を予定しています。

「和食とは何か。ユネスコ無形文化遺産に登録された和食」（熊倉功夫・江原 絢子著） A5版 96頁

発行日：11月24日 発行社：株式会社思文閣出版 金額：900円（税別・予定価格）



3. 和食の日ポスター等のPRツールを無料提供し、全国の量販店で消費者に和食を提案

11月24日「和食の日」の周知・理解を図り、和食文化の保護・継承を推進するための共通のPRシンボル・ツールデザインを作成し、全国の量販店に対し、和食に関する食材等の売り場作りのご提案及び和食の日ポスター等を配布させていただきます。また、和食会議会員に、和食文化の保護・継承活動のさまざまな場面で利用できるよう無料でご提供いたします。

●「和食の日」ポスター（A2サイズ）無償提供、スイングPOP・ミニのぼり・ステッカー・トップボードの入稿データの用意

ポスター提供：和食会議会員（株）フォレストネット（株主：日本製紙株式会社、丸紅株式会社、北越紀州製紙株式会社）

4. 「黄葉見（こよみ）SAKE2015×和食会議」ブース出展（入場料：無料）

○日時：11月24日（火）～28日（土） 12:00 - 21:00 予定 ○場所：靖国神社参道

○主催：黄葉見SAKE2015運営委員会/共催：一般社団法人千代田区観光協会 特別協力：靖国神社

○後援 / 千代田区、東京都、農林水産省、国税庁、一般社団法人和食文化国民会議、日本酒造組合中央会、TOKYO MX

「黄葉見SAKE2015」は、靖国神社のライトアップされた銀杏を鑑賞しながら日本酒と和食を楽しむという、日本伝統の食文化と慣習を、広く国内外にアピールしその普及に貢献すること等を目的としたイベントで、本年度が2回目の開催となります。和食会議では、このイベントに出展し、広く「和食」文化の普及・啓発に繋がっていきます。

<和食会議の出展内容>

●吸い物の試飲（和食の基本形が確立されたと言われる室町時代より、酒と吸い物は同時に提供されていました。）

●ブックレット第一巻「和食とは何か。ユネスコ無形文化遺産に登録された和食」（熊倉功夫・江原 絢子著）の販売

●日本酒クイズの開催 ●TABLE FOR TWOとの共同募金活動 ●日本郵便株式会社による和食記念切手の販売

【『和食放談』概要】

○日時：11月25日（水）14時～ ○場所：「靖国会館」（靖国神社内）

登壇者：熊倉功夫会長、『つきぢ田村』田村隆幹幹事、『金田中』岡副真吾部会員

申込先：黄葉見SAKE2015運営事務局 03-3556-0393

<<参考>>特殊切手「和の食文化シリーズ 第1集」の販売

○発行：11月24日（火）予定 ○売価：1シート 820円

○助言・監修：熊倉 功夫（一般社団法人和食文化国民会議会長、静岡文化芸術大学学長）

東四柳 祥子（梅花女子大学食文化学部講師）

○発行枚数：1,200万枚（120万シート） ○販売：日本郵便株式会社

○販売場所：全国の郵便局等または、日本郵便Webサイト内「切手SHOP」等での通信販売を予定。

日本郵便株式会社では、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」について、その社会性、機能性、地域性などを題材としたシリーズの第1弾として、特殊切手「和の食文化シリーズ 第1集」を和食の日（11月24日）にあわせて発行します。

切手デザインは、家族の団らんで食べ継がれてきている家庭料理の基本である「一汁三菜」（ごはん、主菜1品、副菜2品、汁物および漬物で構成される献立）をテーマとし、紙粘土で作ったミニチュアで献立を表現することで、家庭料理の温かさが伝わるよう郵便切手をデザインしました。



伝えよう、和食文化を。

1部 「和食が育む、日本人の味覚と食文化」シンポジウム

2部 「第3回 日本全国こども郷土料理サミット」

平成27年11月23日（月・祝）開催イベント

主催：農林水産省

後援：一般社団法人和食文化国民会議、読売新聞社

農林水産省は平成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ことを目的として、シンポジウムを開催いたします。

今年6月には東京都、10月には福井県でシンポジウムを開催してきました、11月24日の和食の日を迎えるにあたり、著名な料理人や和食文化の有識者をお招きし、「和食が育む、健康な未来」をテーマに、東京都にてシンポジウムを実施いたします。

また、シンポジウムの後は、昨年に引き続き「第3回日本全国こども郷土料理サミット」を開催いたします。全国の子どもたちが、ふるさとや家庭の郷土料理についてプレゼンテーションを行います。各々の郷土料理を試食できるコーナーも併設いたします。つきましては、貴媒体での告知掲載及び、当日取材のご協力をお願いいたします。

◆1部 「和食が育む、日本人の味覚と食文化」シンポジウム

【会場】国連大学ウ・タント国際会議場 ※受付は2F（東京都渋谷区神宮前5-53-70）

■開始時間／10：00～12：15 ※受付9：30～ ■参加人数／200名（参加無料先着順）

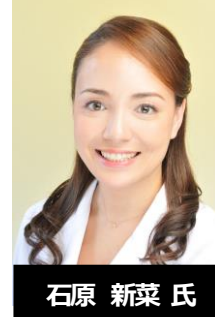
和食が無形文化遺産となって3年、和食は日本文化を世界に売り出す点で大いに貢献しただけでなく、日本の長寿の秘密はバランスのとれた和食にあると世界からますます注目されてきました。

しかし近年の食の変化のなかで、生活習慣病の低年齢化や国民医療費の増大などの問題が指摘され国民の食と健康に対する関心は高まる一方です。今回のシンポジウムは和食の特徴である「健康」に焦点を絞り、和食を国民健康構築の観点から考え、和食を見直す契機とします。

●基調講演：「和食が育む、日本人の味覚と食文化」・登壇者：熊倉功夫氏

●パネルディスカッション：「和食が育む、健康な未来」

- ・熊倉 功夫氏 静岡文化芸術大学学長、一般社団法人和食文化国民会議会長
- ・笠原 将弘氏 「賛否両論」オーナー、「和食」の保護・継承に向けた検討会委員、和食給食応援団東日本団長
- ・市場 祥子氏 公益社団法人全国学校栄養士協議会相談役、和食継承推進協議会
- ・都築 毅氏 東北大学大学院准教授 博士(農学)
- ・石原 新菜氏 医師、イシハラクリニック副院長
- ・後藤 繁榮氏 司会 NHK「きょうの料理」アナウンサー



シンポジウムスケジュール

※プログラムは変更となることがあります。

シンポジウム	
TIME	動き/内容
9:30	●開場、受付
10:00	■農林水産省 主催挨拶
10:10	■基調講演 熊倉 功夫氏（静岡文化芸術大学学長、一般社団法人和食文化国民会議会長） テーマ「和食が育む、日本人の味覚と食文化」
10:40	■パネルディスカッション テーマ「和食が育む、健康な未来」
	休憩
13:30	■日本全国こども郷土料理サミット
17:30	■エンディング

2部「第3回 日本全国こども郷土料理サミット」

■開始時間/13:30~17:30 ※受付13:00~ ■参加人数/300名（参加無料先着順）

全国各地域の子ども達が地元の郷土食に親しみ、その魅力を自ら情報発信し、日本の郷土食文化と出会う、参加・体験型の郷土食の祭典です。当日はサミットの理解をより深めるため、実際に子ども達がプレゼンテーションを行った郷土料理を試食できる「全国の郷土料理試食」コーナーも併設します。全国9ブロックの子ども達より応募があり、今回は各ブロックの代表（1ブロックにつき1名、計9名）の最終プレゼンテーションです。

<全国9ブロックの代表が発表する郷土料理&ご試食メニュー>

- ・北海道ブロック―「よもぎもち」
- ・東北ブロック―「はらこ飯」
- ・関東ブロック―「なめろう」
- ・北陸ブロック―「たくあんの煮たの」
- ・東海ブロック―「豆腐みそ田楽」
- ・近畿ブロック―「大和の茶がゆ」
- ・中国四国ブロック―「鯛めし」
- ・九州ブロック―「しゅんかん」
- ・沖縄ブロック―「なかみ汁」

（※いずれも予定）

<郷土料理の絵を展示>

全国小学校低学年（1~3年）から募集した、郷土料理に関する絵で優秀作品をパネル等で展示
全国9ブロック、各3名（金・銀・銅）を選定

■司会者/後藤 繁榮氏 ■審査員：熊倉 功夫氏・笠原 将弘氏・市場 祥子氏・清 絢氏

第3回 日本全国こども郷土料理サミット	
TIME	動き/内容
13:30	「日本全国こども郷土料理サミット」挨拶、審査員紹介、内容説明
13:45	全国の子どもたちによる「郷土料理」プレゼンテーション 前半開始（前半5名）
14:40	休憩および審査
14:50	全国の子どもたちによる「郷土料理」プレゼンテーション 後半開始（後半4名）
15:35	休憩および審査
15:45	審査結果発表、授与式、記念撮影（子どもたちの撮影及び受賞者の取材可能）
16:00	全国の郷土料理試食