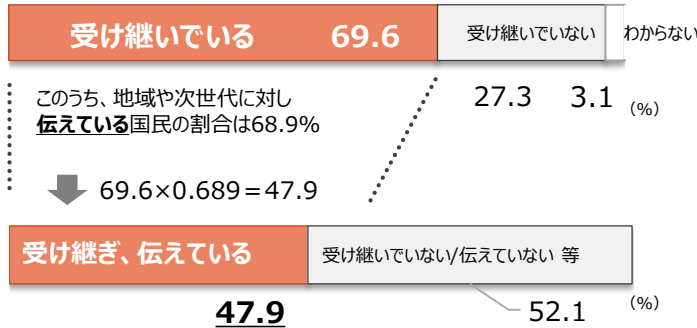


現状

国内

食文化や食べ方・作法の継承状況

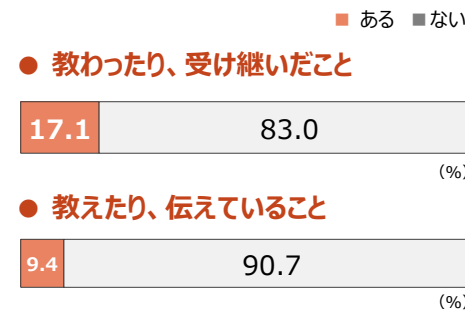
あなたは、郷土料理や伝統料理など、地域や家庭で受け継がれてきた料理や味、箸づかいなどの食べ方・作法を受け継いでいますか。



出典：農林水産省（令和2年3月）「食育に関する意識調査報告書」
https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r02/pdf_index.html

郷土料理の継承状況

郷土料理の作り方を誰かから教わったり、受け継いだことや、誰かに教えたり、伝えていることはありますか。



出典：農林水産省「国民の食生活における和食文化の実態調査」（令和2年2～3月調査）

- ① 食文化は多様性が高く、かつ、変容性が高いという特性がある中で、食文化の特性を活かした保護・継承策とはどのようなものか。
- ② SDGs等の新たな価値観や、コロナ禍に伴う行動変容から、家庭での料理習慣の復活、農泊や郷土料理への関心等の変化の兆しがある中、次世代への継承を行うため、「誰の」「どのような」取組を支援すべきか。

課題

議論の視点

施策の方向性

地域

1. 「地域の力」が今後の食文化継承の鍵

- ・食文化を核として地域資源を活用し、価値創造と成功事例の創出・展開（インバウンドに加えて食育・輸出等の価値）
- ・地方の旅館等、観光の力の活用と連携強化（人材と取組の間口拡大）

- ・地域資源としての食文化を核としたモデル地域を増やす
- ・地域内のネットワーク化による連携（異分野の取込及び人材育成）
- ・新技術を活用した次世代継承

家庭

2. 「和食は難しい」の思い込み解消

- ・消費者の行動変容を捉えた対応（例：時短・エンタメ化・SDGsに貢献している等の価値発信）
- ・家庭内での継承の強化
- ・インバウンド活用等による海外からのイメージ強化（「日本食は格好いい」イメージの逆輸入）

- ・情報発信の充実（SNS等）
 - ・多様な企業との連携強化
- （例えば、男性の料理シーン発信、働く女性の家事テク活用、アニメとのコラボ等）

学校

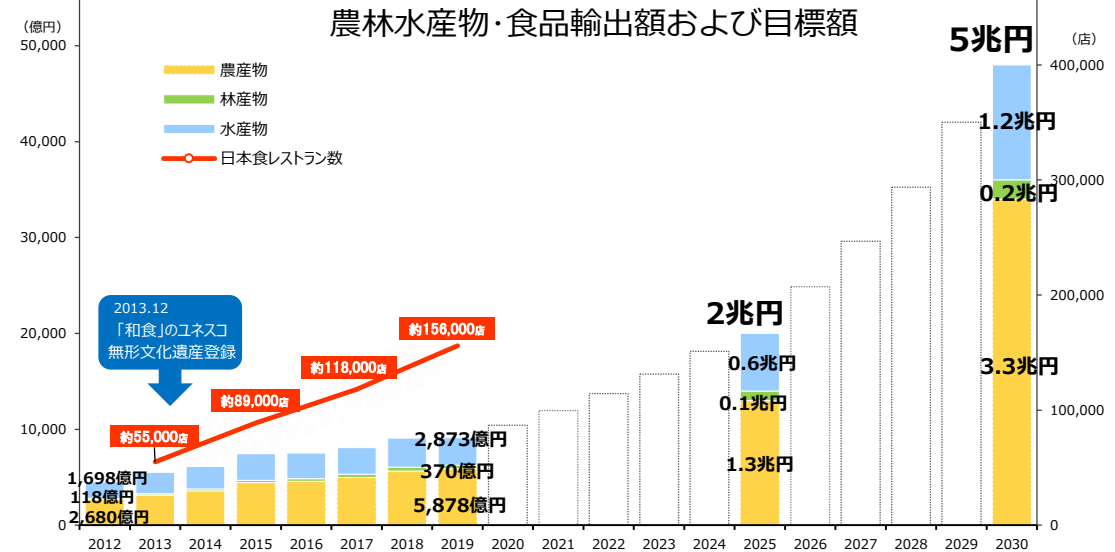
3. 学校教育における食文化を学ぶ機会の充実化

- ・各学年の教科・学習内容を食育の視点で紐付け
- ・楽しく伝えることや地域資源（生産現場）との連携
- ・11/24（和食の日）における和食給食の実施

- ・省庁間（特に文科省、文化庁）の連携強化
- ・郷土料理を含む食文化学習のプログラム化
- ・新技術を活用した次世代継承

海外

農林水産物・食品輸出額および目標額



出典：農林水産物・食品輸出額は財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成
海外における日本食レストラン店舗数は外務省調べにより、農林水産省において推計

- ① 政府の輸出目標（2030年までに5兆円）、インバウンド目標（2030年までに6,000万人）の達成に向けた新たな政策の方向性を検討すべきではないか。
- ② コロナ禍による海外のマーケットニーズの変化に対応した新たな普及の方向性を検討してはどうか。

海外

4. 海外普及は「文化の国際交流」現地の食との融合に価値

- ・現地の食習慣や嗜好等の理解
- ・日本の食材との組み合わせで新たな価値を創造
- ・ヴィーガン、レスソルトしよゆ等トレンドを捉えた提案

- ・現地食文化との融合策
- ・現地の食習慣・ニーズ調査
- ・重点海外普及先国選定
- ・丁寧な食文化の説明
- ・インフルエンサー（トップシェフ等）との協働

5. 海外への普及のポイントは「シンプルなわかりやすさ」

- ・和食の「自然を尊重する」という精神・コンセプトの普及
- ・和食の健康価値に関する研究、発信（目的に応じた柔軟な和食の定義・発信）
- ・主婦のアイデア（時短テク等）の転用

- ・国際会議・機関等との連携強化・発信
- ・和食に関する研究の促進
- ・SNS活用によるアイデア発信
- ・外務省（JAPAN HOUSE）等との連携