

(参考1)

食文化に関する資料

(1)「食文化」とは

「食文化」とは(1)

■ウィキペディアにおける「食文化」の概念

食文化(しょくぶんか)は、食にまつわる文化を総称する概念であり、そこには食材、調理法といった食品に関わるものから、食器、マナー、外食産業などに至るまで多くの物事のあり方が含まれる。

民族や国家、宗教、風俗によってそれぞれ固有の多様な食文化が存在する一方で、麺類のように交易などを通じて文化圏を越えて食文化が伝播する場合もある。ヨーロッパの近世史では、地理上の発見や植民地戦争が、食材や香辛料などの面でその食文化に大きな影響を与えた。また日本においても、明治維新に伴う文明開化や、太平洋戦争中の食糧不足、連合軍最高司令官総司令部の占領下の日本での食糧援助、高度経済成長などにより食文化が急速に変化している。

現代社会のグローバリズムの中で、それぞれの食文化は均一化の方向へ向かっている。欧米企業を主体にしたファストフード店が、世界各国の地方都市にまで展開していたり、インスタント食品やスナック菓子などが流通している。しかし、他方で郷土料理の見直し、地産地消、スローフード運動が起きている。

宗教教義や生活環境の違いなどによる食のタブーや、食の頻度、摂取する時間、マナー、ハレやケの食品なども食文化の要素のひとつである。これらも天候の変化、征服支配、経済成長などの要因によって時代とともに変化する。

「食文化」とは(2)

■食文化研究推進懇談会(2005.7)報告① ～懇談会報告書より～

食文化研究推進懇談会 委員名簿

会長	茂木 友三郎	キッコーマン株式会社	代表取締役会長
副会長	熊倉 功夫	国立民俗学博物館	名誉教授
	岩田 三代	日本経済新聞社	編集委員
	香川 芳子	女子栄養大学	学長
	小山 裕久	日本料理店「青柳」	主人／学校法人平成調理師専門学校校長
	高橋 英一	日本料理アカデミー	会長／「瓢亭」主人
	辻 芳樹	学校法人辻料理学館	辻調理師専門学校理事長・校長
	服部 幸應	学校法人服部学園	服部栄養専門学校理事長・校長
	浜野 保樹	東京大学大学院新領域創成科学研究科	教授
	原田 信男	国士舘大学	21世紀アジア学部教授
	三國 清三	オテル・ドゥ・ミクニ	オーナーシェフ
	山口 範雄	味の素株式会社	代表取締役社長
	山本 道子	村上開新堂	オーナー
	湯木 俊治	東京吉兆 西洋銀座店	代表

(五十音順、敬称略)

1. 日本の食文化とは何か

(1)はじめに

日本の食文化の大切さについては誰も異論がないが、ではその内容はなにかと尋ねられると、答えは曖昧きわまりない。正しい日本食文化の海外展開が急がれ、次世代へよき食文化の伝統を伝えるべきときに、その内容が明確でないことは重大な欠陥といわなくてはならない。そこで、まず共通理解としての日本食文化の概念を構築する必要がある。

(2)日本食文化の範囲

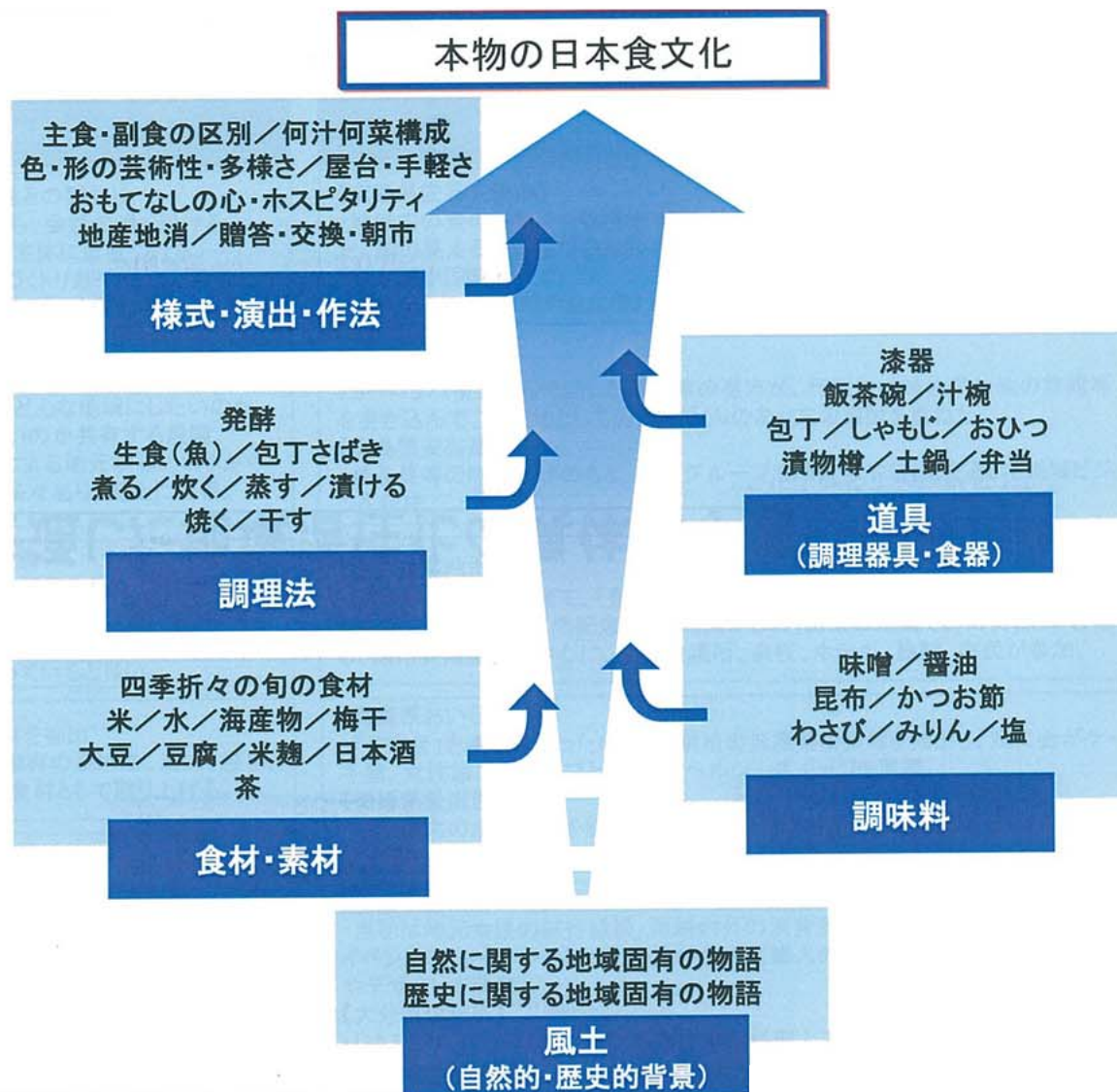
食文化の範囲は広い。生産、食材、調理はもちろん、嗜好と栄養、食事行動、食べる道具と場など、食に関するすべての文化を含む人類共通の概念である。そのなかで日本の食文化といったとき、日本の歴史と環境からうみだされた特徴があらわれる。

例えば、片刃の包丁という日本独特の道具に代表されるような日本料理の技術、目で食べさせるといわれる盛りつけと和食器の繊細な美、しつらいともてなしの心、うまみという味わいに代表される日本人の淡薄ななか深味を求める嗜好、手を加えない素材の味わいとそれをひきたてる熟成された発酵調味料、豊かな海と地味から生み出される独自の食材など、そこには他の食文化とはっきりと一線を画した日本の食文化の領域がある。

「食文化」とは(3)

日本食文化の概念

- 日本食文化の概念を形作るカテゴリーとして、地域固有の「風土」とこれに紐づく「食材・素材」があり、食材や素材を生かすための「調味料」や「調理法」、またこうした知恵や工夫を支える「道具」、様々な要素が組み合わさることで形作られる「様式・演出・作法」の大きく6種類を挙げることができる。
- 各カテゴリーの要素が積み重なることで、より本物の日本食文化が発揮されるものと考えられる。



「食文化」とは(4)

■ユネスコ無形文化遺産保護条約(抄)

第2条 定義

この条約の適用上、

1 「無形文化遺産」とは、慣習、描写、表現、知識及び技術並びにそれらに関連する器具、物品、加工品及び文化的空間であって、社会、集団及び場合によっては個人が自己の文化遺産の一部として認めるものをいう。この無形文化遺産は、世代から世代へと伝承され、社会及び集団が自己の環境、自然との相互作用及び歴史に対応して絶えず再現し、かつ、当該社会及び集団に同一性及び継続性の認識を与えることにより、文化の多様性及び人類の創造性に対する尊重を助長するものである。この条約の適用上、無形文化遺産については、既存の人権に関する国際文書並びに社会、集団及び個人間の相互尊重並びに持続可能な開発の要請と両立するもののみ考慮を払う。

2 1に定義する「無形文化遺産」は、特に、次の分野において明示される。

- (a) 口承による伝統及び表現(無形文化遺産の伝達手段としての言語を含む。)
- (b) 芸能
- (c) 社会的慣習、儀礼及び祭礼行事
- (d) 自然及び万物に関する知識及び慣習
- (e) 伝統手工芸技術

「自然の尊重」という精神に則ってできた「和食」を提案

和食では

日本の国土に根ざした多様な食材が新鮮なまま使用されている

- 明確な四季の存在と地理的な多様性のおかげで、新鮮で多様な山海の幸が使用されている。
- 食材の持ち味を引き出し、引き立たせる工夫が発達している。(うま味が豊富な出汁、独特の調理道具)
- 風土に即した発酵技術が発達している。(味噌・醤油、日本酒)

コメを中心とした栄養バランスに優れた食事構成となっている

- コメ、味噌汁、魚や野菜・山菜といったおかずなどによりバランスよく食事が構成されている。
- 動物性油脂を多用していないため、日本人の長寿や肥満防止に寄与している。

食事の場において「自然の美しさ」「季節の移ろい」が表現されている

- 料理に葉や花などをあしらひ、美しく盛り付ける表現法が発達。
- 季節感を出すため、季節にあった食器を使用したり、部屋をしつらえたりする。

正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に関連している

食事の時間を共にすることで家族やコミュニティメンバーの絆を強める役割をもっている。

「和食」を

食事という空間の中で「自然の尊重」という精神を表現している「社会的慣習」として提案。

として提案。

日本食文化を、無形文化遺産に。

1

図 ユネスコ無形文化遺産申請における
(出典:「日本食文化無形文化遺産記載提案書の概要」より抜粋)

(2) 地域の郷土料理の多様性

① 郷土料理百選(1)

- ◆ 農林水産省では、平成19年度、全国各地の農山漁村で脈々と受け継がれ、かつ「食べてみたい！ 食べさせたい！ ふるさとの味」として、国民的に支持される郷土料理を「郷土料理百選」として選定。
- ◆ 選定にあたっては、人気投票の形で国民の意見を反映。

農林水産省 選定

白選 郷土料理百選

選定料理一覧 | 郷土料理レシピ | お問い合わせ
「東日本大震災」の被災者の皆様へ心からお見舞い申し上げます。
一日も早い復旧復興をお祈り申し上げます。

農山漁村の郷土料理百選

「食べてみたい！ 食べさせたい！ ふるさとの味」人気投票！

候補料理 日本地図 北海道 | 東北 | 関東 | 中部 | 近畿 | 中国 | 四国 | 九州・沖縄

投票結果 郷土料理百選とは

家で味わう郷土料理百選

農林水産省では、平成19年度、全国各地の農山漁村で脈々と受け継がれ、かつ「食べてみたい！ 食べさせたい！ ふるさとの味」として、国民的に支持される郷土料理を「郷土料理百選」として選定しました。選定にあたっては、人気投票の形で広く国民の皆様（うかがったご意見を参考に）させていただきます。

投票結果（インターネット・FAX・郵送）につきましては、こちらから。

図 郷土料理百選のトップページ

宮城

001 あざら	002 油麩入り煮しめ
003 いか人参	004 イナゴの佃煮
005 イノハナご飯	006 おくずかけ
007 おぼろ汁	008 カキめし
009 カキ料理	010 からしまき

図 郷土料理百選より料理の紹介例(宮城県) 6






①郷土料理百選(2) 一覧

都道府県名	農山漁村の郷土料理百選		
北海道	ジンギスカン	石狩鍋	ちゃんちゃん焼き
青森県	いちご煮	せんべい汁	
岩手県	わんこそば	ひつつみ	
宮城県	ずんだ餅	はらこ飯	
秋田県	きりたんぼ鍋	稲庭うどん	
山形県	いも煮	どんがら汁	
福島県	こつゆ	にしんの山椒漬け	
茨城県	あんこう料理	そばろ納豆	
栃木県	しもつかれ	ちたけそば	
群馬県	おっきりこみ	生芋こんにゃく料理	
埼玉県	冷汁うどん	いが饅頭	
千葉県	太巻き寿司	イワシのごま漬け	
東京都	深川井	くさや	
神奈川県	へらへら団子	かんこ焼き	
新潟県	のっぺい汁	笹寿司	
富山県	ます寿し	ぶり大根	
石川県	かぶら寿し	治部(じぶ)煮	
福井県	越前おろしそば	さばのへしこ	
山梨県	ほうとう	吉田うどん	
長野県	信州そば	おやき	
岐阜県	栗きんとん	朴葉(ほおば)みそ	
静岡県	桜えびのかき揚げ	うなぎの蒲焼き	

愛知県	ひつまぶし	味噌煮込みうどん	
三重県	伊勢うどん	てこね寿司	
滋賀県	ふなずし	鴨鍋	
京都府	京漬物	賀茂なすの田楽	
大阪府	箱寿司	白みそ雑煮	
兵庫県	ぼたん鍋	いかなごのくぎ煮	
奈良県	柿の葉寿司	三輪そうめん	
和歌山県	鯨の竜田揚げ	めはりずし	
鳥取県	かに汁	あごのやき	
島根県	出雲そば	しじみ汁	
岡山県	ばらずし	ママカリずし	
広島県	カキの土手鍋	あなご飯	
山口県	ふく料理	岩国寿司	
徳島県	そば米雑炊	ぼうぜの姿寿司	
香川県	讃岐うどん	あんもち雑煮	
愛媛県	宇和島鯛めし	じゃこ天	
高知県	かつおのたたき	皿鉢(さわち)料理	
福岡県	水炊き	がめ煮	
佐賀県	呼子イカの活きづくり	須古寿し	
長崎県	卓袱(しっぽく)料理	具雑煮	
熊本県	馬刺し	いきなりだご	からしれんこん
大分県	ブリのあつめし	ごまだしうどん	手延べだんご汁
宮崎県	地鶏の炭火焼き	冷や汁	
鹿児島県	鶏飯(けいはん)	きびなご料理	つけあげ
沖縄県	沖縄そば	ゴーヤーチャンプルー	いかすみ汁
計		99品	

②郷土料理とその物語(例)

- ◆ 「食材・素材」、「調味料」、「調理法」、「道具」、「様式・演出・作法」といった日本食文化を構成するカテゴリーの原点にあるのは、地域固有の自然や歴史等といった「風土」である。
- ◆ 風土に基づく日本食文化として、以下のような事例がある。

事例(食・地域)	自然に関する地域固有の物語	歴史に関する地域固有の物語	その他
いちご煮 (青森県八戸市周辺)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 太平洋の豊かな恵みを受けた獺師町として栄えた。 ■ ウニとアワビの産地。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ もともとは漁師の浜料理で、煮付け料理だったが、大正時代に料亭料理として供され、お椀にきれいに盛り付けられてお吸い物として食するようになった。 ■ 地元の旅館の主人が、お椀に盛り付けたときのウニの姿が『朝霧の中に霞む野いちご』のように見えることから、「いちご煮」として人々に広まった。 	
きりたんぼ (秋田県)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 肥沃な奥羽山脈の土が堆積した田んぼで栽培された美味しいお米の産地。 ■ 風味豊かな「比内地鶏」の産地であり、これを具材とだし汁に利用。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 山籠りの炭焼きや木こり、一説にはマタギ衆が残り飯を練って鶏鍋に入れたのが始まりと言われている。 ■ 新米の出回る時期、または冠婚葬祭には必ず出されるご馳走料理であると同時に各家庭で代々受け継がれる家庭料理でもある。 	
味噌煮込みうどん (愛知県)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 愛知県が産地の、「八丁味噌」は、他地域の麦味噌、米味噌にくらべ煮込んだ際に風味が落ちにくい。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 戦国時代に武田信玄の陣中食だったほうとうが、武田家滅亡後に徳川家に召し抱えられた武田家遺臣によって徳川家に伝えられたのが、起源と言われる。 ■ 名古屋から全国各地に広がり、郷土料理として存在する。 ■ 赤みの強い八丁味噌などの豆味噌を使用するのは、名古屋圏のみ。 	
深川井 (東京都)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 隅田川の河口付近では良質のアサリやカキがよく獲れた。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 江戸時代末期に江戸深川の漁師が食べたのが名前の由来。漁師の日常食だった。 ■ 漁獲量が豊富で単価が安く、調理が簡単のため素早く出来、さらに素早くかき込むことができることが人々の間で好まれた。 	
讃岐うどん (香川県)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 温暖少雨な気候で良質な小麦が採れた。遠浅で潮の干満差が大きい砂浜が塩作りに適した。 ■ だしの素材となるいりこ(煮干し)も瀬戸内海で豊富にとれ、醤油も小豆島が由来。 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 原材料の入手が容易で、元禄年間ごろ、琴平周辺でうどん作りが盛んになった。 ■ 江戸時代後期には、金刀比羅宮への参拝客を相手にした旅籠が増え、その1階がうどん屋として、もてなされるようになった。 	

※平成22年度 日本食文化を通じた地域活性化に向けた調査委託事業報告書より抜粋

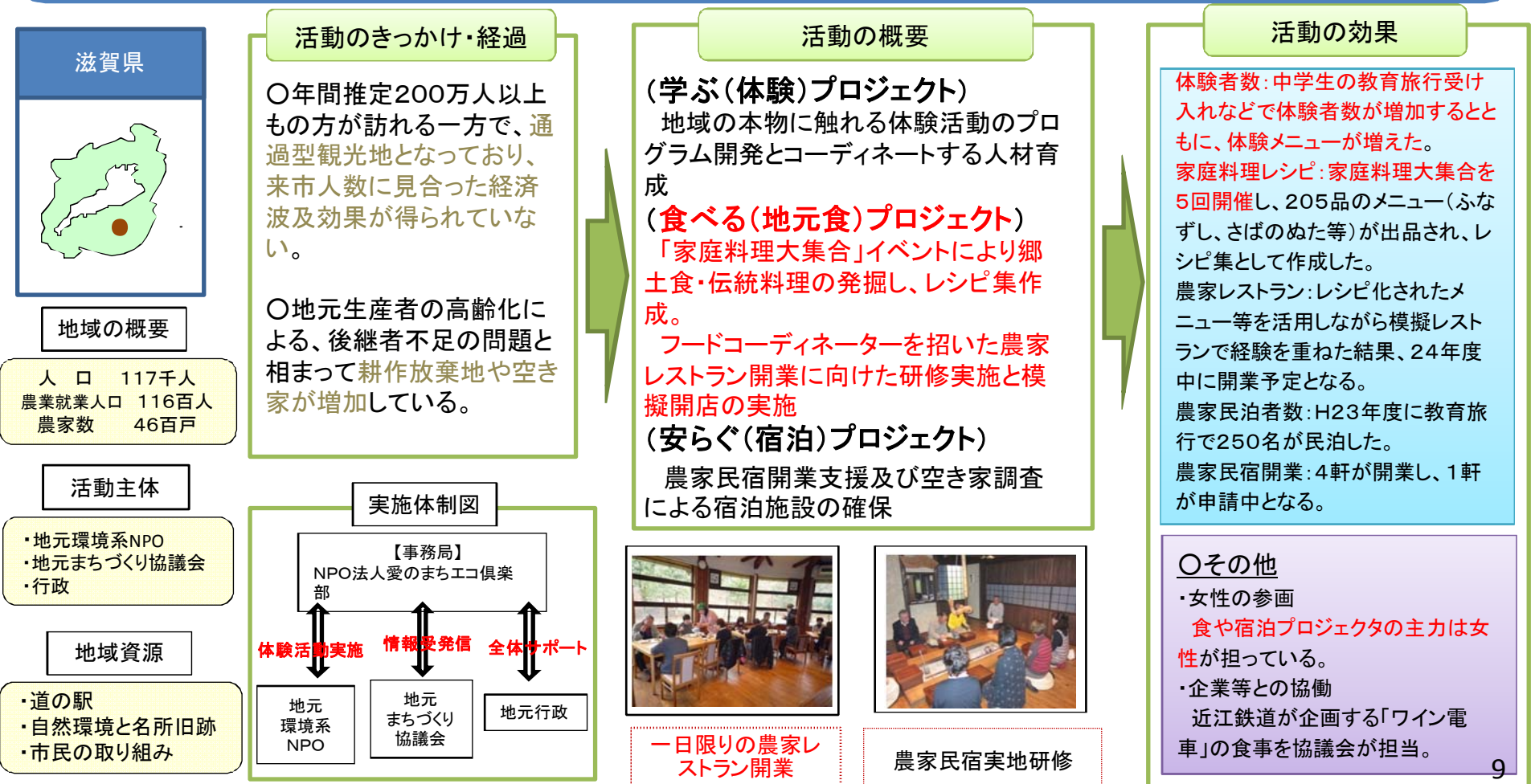
(3) 食文化を活用した 地域活性化の事例

①食文化を活用して観光客を誘致している事例

◆滋賀県東近江市(東近江ハンドシェーク協議会)

平成23年度食と地域の交流促進対策交付金取組事例

○地域の持つ有形無形の資源を各団体及び地域住民が連携して具体化することにより魅力ある活動を充実するとともに、**地元食材にこだわった料理や郷土料理などを提供する「農家レストラン」の開業や農家民宿の開業**を調査・推進し、通過型から滞在型、滞在型から定住型へと魅力ある地域への脱却を図る。



②食文化を活用して商品開発をしている事例

◆広島県安芸高田市((農)えーの一)

1. 取組の背景

◆大豆のまち

・米作りが主流だが、大豆や小麦作も盛んだった。農政の転作誘導も背景としながら、複数集落での大豆専作の集落営農が誕生し、地元の野菜や大豆を活かす女性部も設立。

◆地元学から女性の声

・地域内の食のお祭りで、地元食材を活用した女性部が活躍。機運の醸成にとともに、地域内のどのような価値をどのように活かして地域活性化につなげたいか、地元学でビジョンメイク。地元大豆の豆腐を核とした、地元食材の加工販売をスタート。



◆事業実施主体

農事組合法人を中心に、県、普及員、商工会、産直市などが女性部を支援

◆活用事業

広島県の県単事業(加工所・レストラン)

2. 価値の発掘・形成

◆地元食材の商品化

・三ツ矢餅、こんにやく、えのきご飯などの地元食材を商品化。
・地元大豆の豆腐も商品化し、青大豆・黒大豆でバラエティーを増やす。
・当初は地元女性の試行錯誤。

◆域外研修を経て商品価値向上

・県外著名人の下で豆腐づくりの研修を重ねつつ、また広島市住民との交流の場でアンケートを取る等マーケティングを実施して、商品価値を向上。
・厚揚げなどの商品バラエティーもさらに増加。



◆活躍の場として加工所設立

・県の普及員等の助力もあり、県単事業で豆腐の加工施設を設立。

3. 販路開拓

◆当初標的は域内限定

・当初は、安芸高田市内の住民向けに、産直市をメインに豆腐販売。
・徐々に域外からの観光客にも受け入れられるようになる。

◆豆腐レストランで販売まで

・豆腐の加工品が盛況だったことから、域内外の消費者を対象に、豆腐のレストランを加工所に併設。
・豆腐懐石などをメニュー化。



4. 食文化の発信

◆豆腐文化の展開

・広島市内のアンテナショップや生協などの取引も増加。
・豆腐、厚揚げ、おからのほか、地元野菜も併せ販売することで、地元農家の所得向上にも寄与。

・大豆のオーナー制や、地元小学生の豆腐作り体験などの食育にも取り組む。

・えーの一夢祭りを通じた、都市住民との定期的な交流も、加工品・レストランの固定客を掴んだり、女性部メンバーのモチベーションUPに寄与。



③食文化を活用して町づくりをしている事例

◆福井県小浜市

- 奈良・平安時代より、豊富な海産物を朝廷の食料として献上してきた国(御食国)としての歴史をもつ小浜市では、全国に先駆けて「食のまちづくり条例」を制定。
- 現在は、幼児からお年寄りの方まで、生涯に渡って食や食生活の大切さを学べる生涯食育に注力。

1. 取組の背景

◆**トップの気付き**
・2000年8月、当時の市長がまちづくりには「必ず、そこに在るもの、地域特有の歴史、文化、風土を大事にし、そこから出発している」ということに気付き、小浜市が大切にすべきなのは「食」であることに気付いたのが発端。
・「食」に関係する分野は幅広く、健康、教育、観光、歴史・文化など、あらゆる分野のまちづくりにつながっている。

2. 体制の整備

◆**食のまちづくり条例**
・2001年9月、全国で初めて「食」に関する条例を制定。条例の策定に当たっては、基本構想の段階から市民参画で推進。

◆**御食国若狭おばま「食育文化都市」宣言**
・上記条例の施行とともに、「食のまちづくり課」を新設、2004年12月には「食育文化都市を宣言」。

3. 具体的実践

◆**キッズ・キッチン**
・未就学児を対象とした料理教室を実施。親子で食の大切さに気付く機会。



◆**学校給食へ食材提供**
・地元の農家が生産者グループを立ち上げて、栄養士や給食調理員等の学校関係者と話し合いながら、供給体制を整備。。

4. 食文化の発信

◆**食文化のミュージアム**
・2003年9月、情報発信の拠点となる「御食国若狭おばま食文化館」が完成。食に関する歴史・伝統・文化の展示や、伝統工芸の制作・実演の見学が可能。館内には、地場産食材を使った郷土料理を提供する市直営のスローフードレストランも。

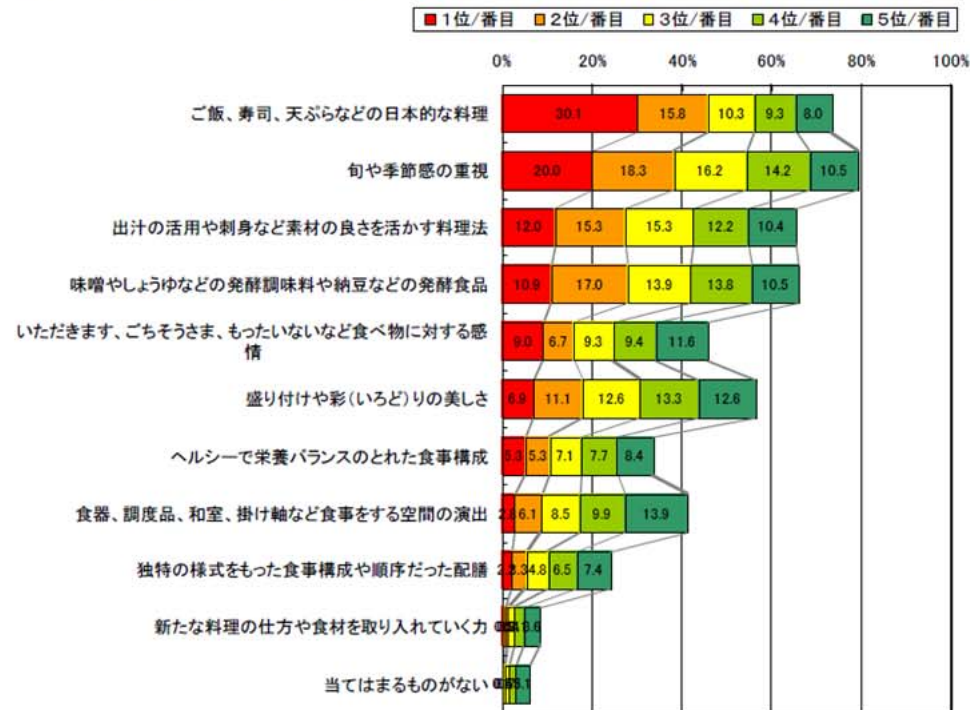


(参考資料)

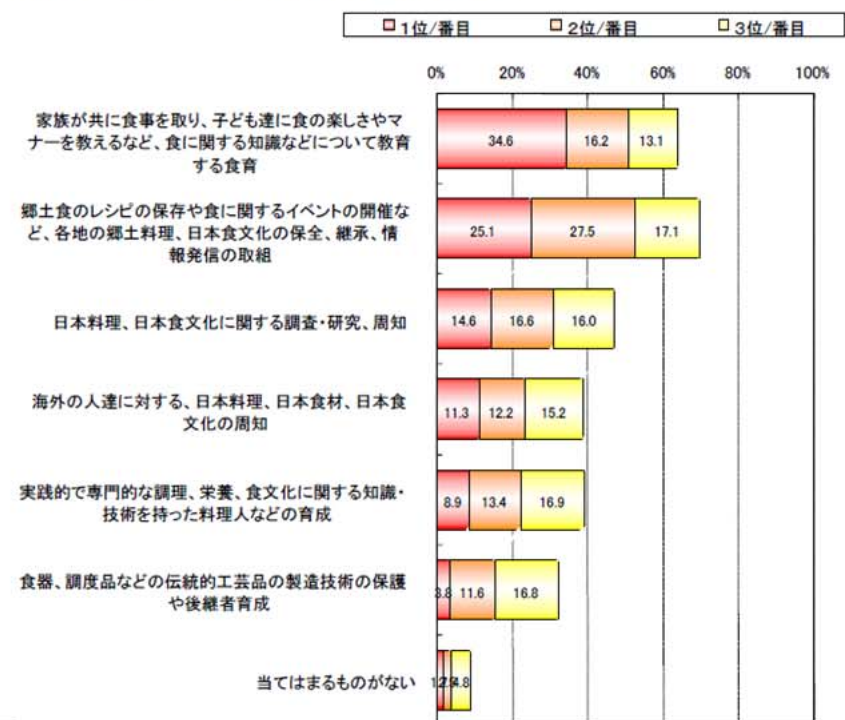
日本食文化の特徴と保護の取組(アンケート結果)

- 日本食文化の特徴を強く感じるものは、1～5位の回答の合計では「旬や季節感の重視」を回答した人が最も多かった。
- 日本食文化を保護する取組みとして重要だと感じるものは、1～3位の回答の合計では「郷土食のレシピの保存や食に関するイベントの開催など、各地の郷土料理、日本食文化の保全、継承、情報発信の取組」を回答した人が最も多かった。

[Q5] あなたが、「日本食文化」の特徴を強く感じるものは何ですか。当てはまるものを5位まで選んでください。



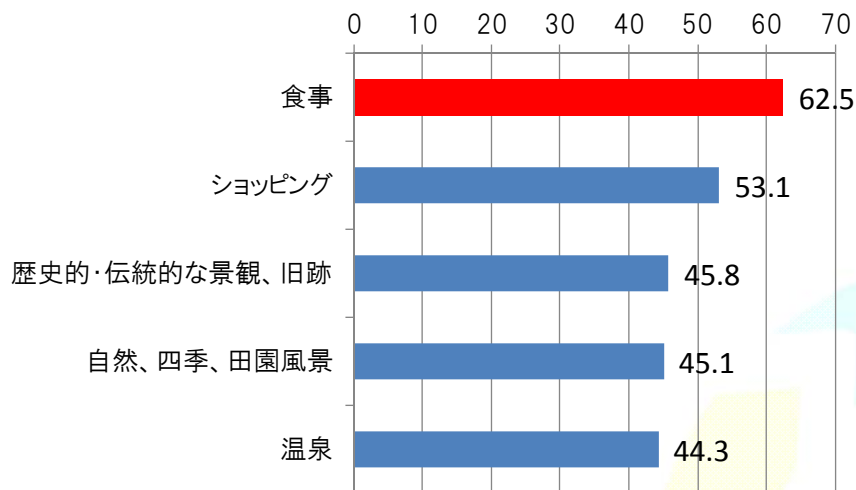
[Q6] あなたが、日本食文化を保護する取組として重要だと感じるものは何ですか。当てはまるものを3位まで選んでください。



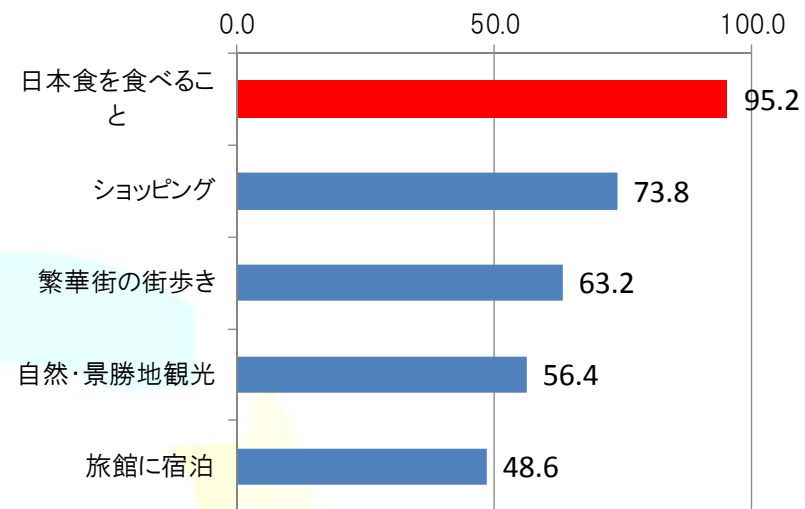
外国人観光客が日本に期待すること①

○ 外国人観光客の日本食への期待は高い

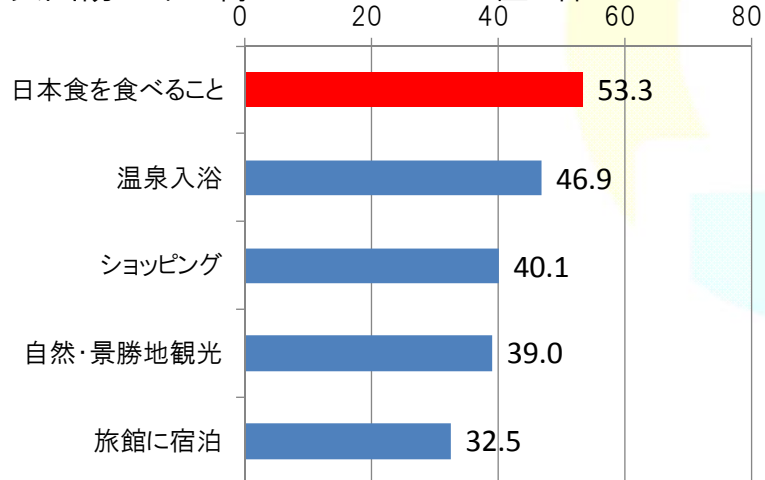
＜訪日前に期待したこと・上位5件＞



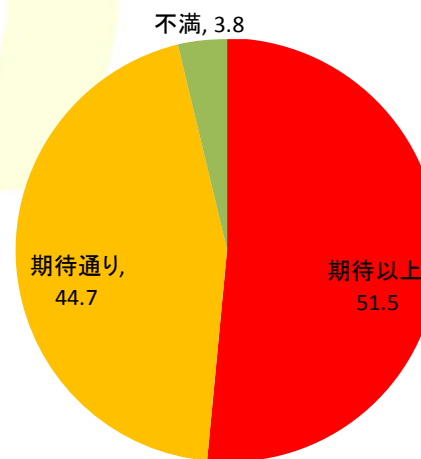
＜訪日中に実際にしたこと・上位5件＞



＜次回訪日する際にしたいこと・上位5件＞



＜「日本食を食べること」への評価＞



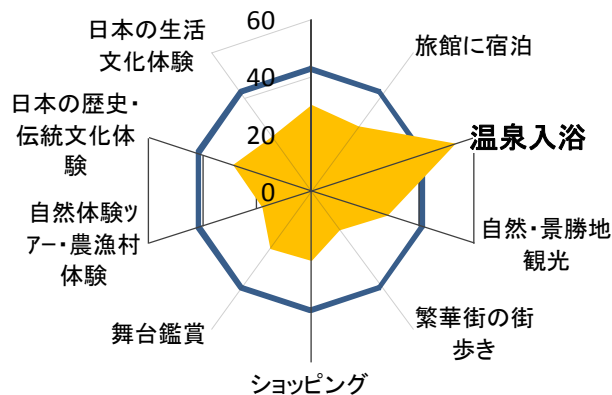
出典：訪日前に期待したこと：2010年訪日外客訪問地調査(JNTO)
 その他：2011年訪日外国人消費動向調査(観光庁)

外国人観光客が日本に期待すること②

○ 外国人観光客の日本食への関心は概して高い。他のアイテムとどう組み合わせるか国別の戦略が必要。

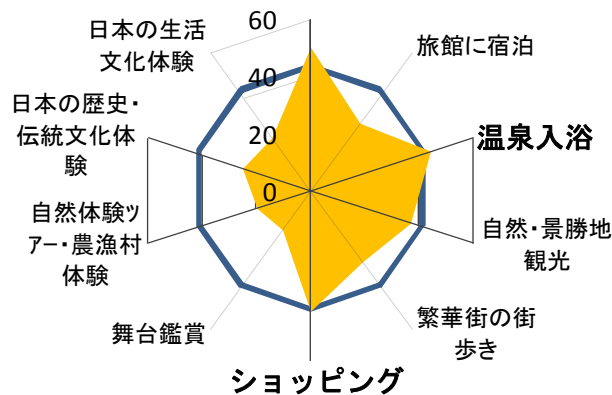
韓国

日本食を
食べることに
関心が高い



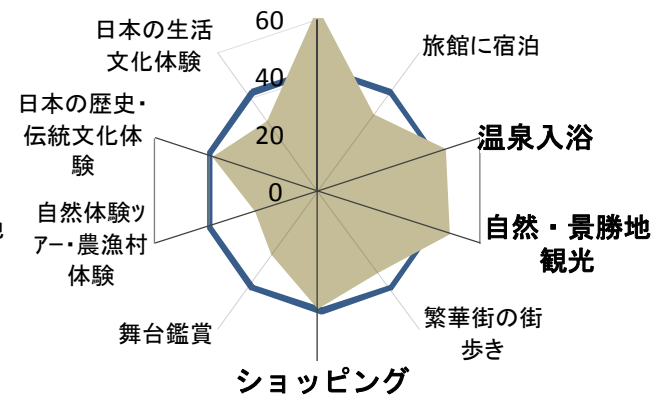
台湾

日本食を
食べることに
関心が高い



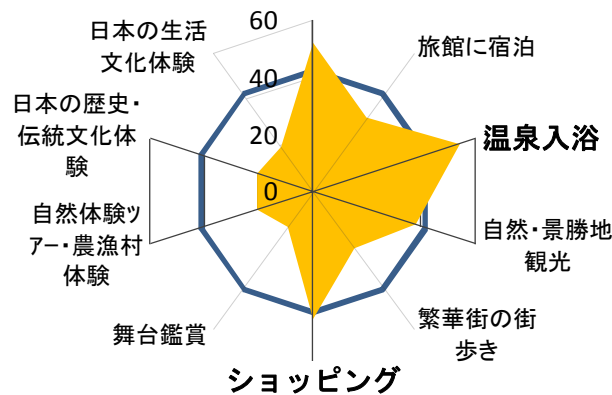
フランス

日本食を
食べることに
関心が高い



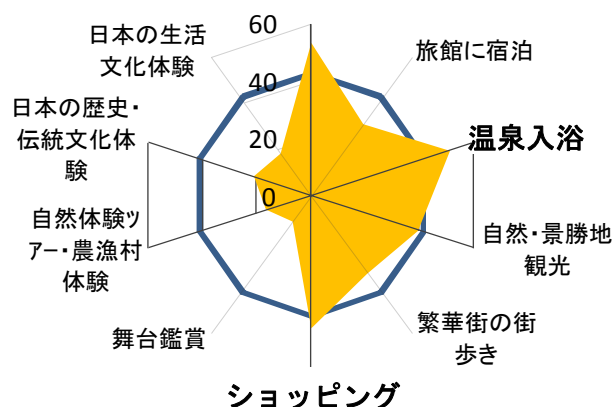
香港

日本食を
食べることに
関心が高い



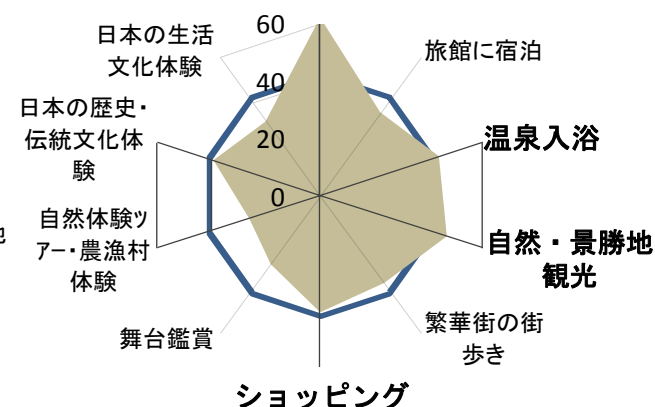
中国

日本食を
食べることに
関心が高い



米国

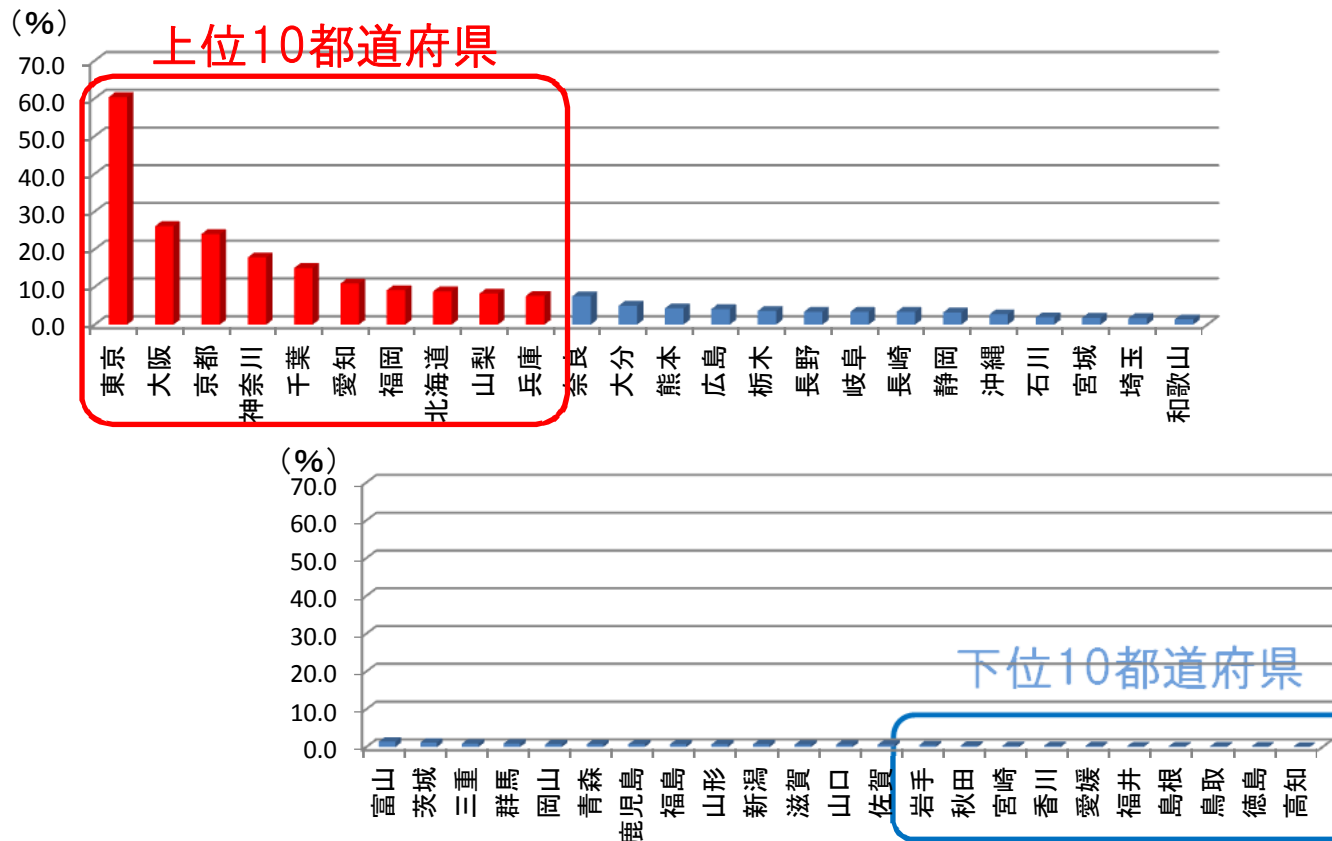
日本食を
食べることに
関心が高い



外国人観光客の訪問の実態

○ 実際には訪れる地域も、食べる食事内容も限られている。

＜都道府県別 訪問率推移＞



＜特に満足した食事＞

1	寿司	44%
2	ラーメン	24%
3	刺身	20%
4	うどん	11%
5	天ぷら	10%
6	魚介・海鮮料理	9%
7	蕎麦	8%
8	お好み焼き	6%
9	とんかつ・かつ丼	5%
10	しゃぶしゃぶ	5%

※訪問率とは、インタビュー回答者のうち何%が当該地域を訪れたと回答したかを示す率であり、以下の計算式で求められる。

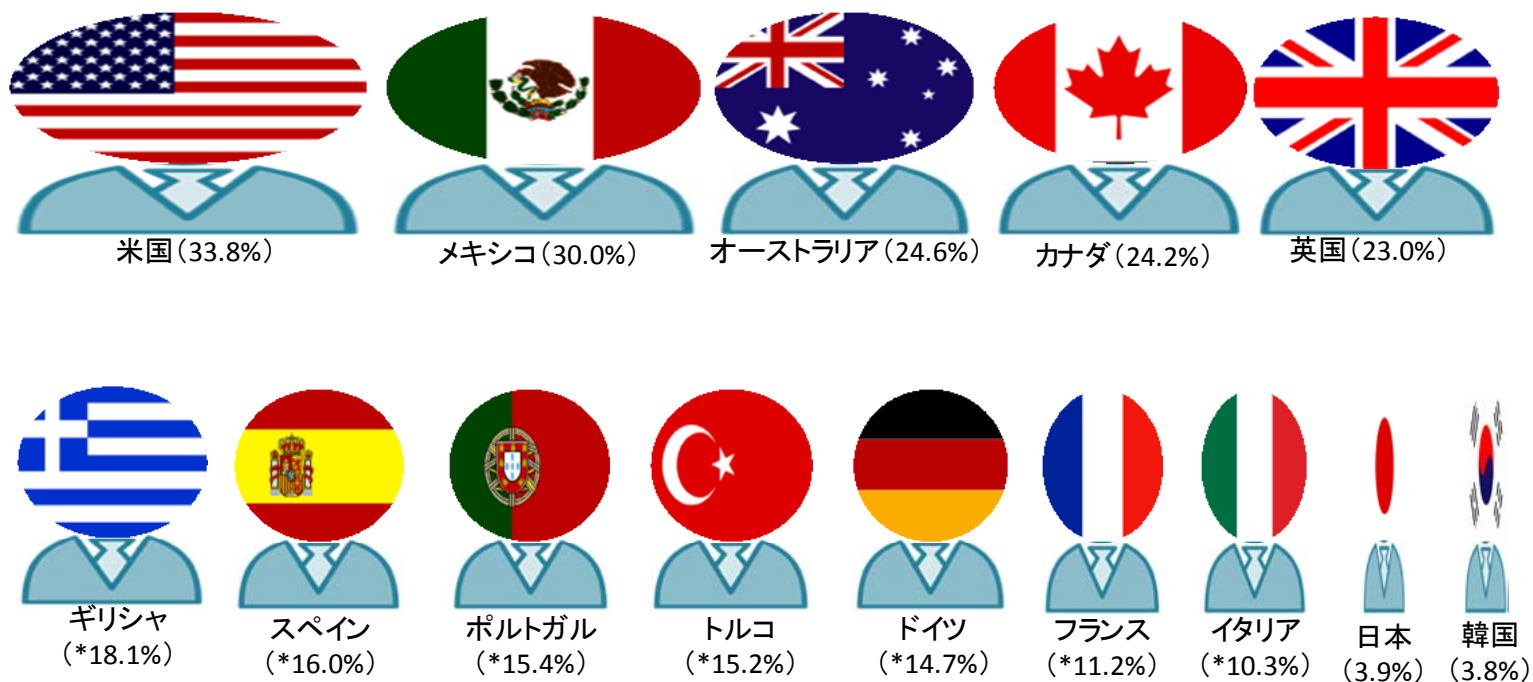
〇〇への訪問率 = 〇〇を訪れたと回答した数 ÷ 全回答者数

※述べ訪問率 計248.4%

出典：JNTO訪日外客訪問地調査2010

肥満者(BMI>30)の割合の国際比較

○ 日本人の肥満者割合はOECD加盟国中、最低水準



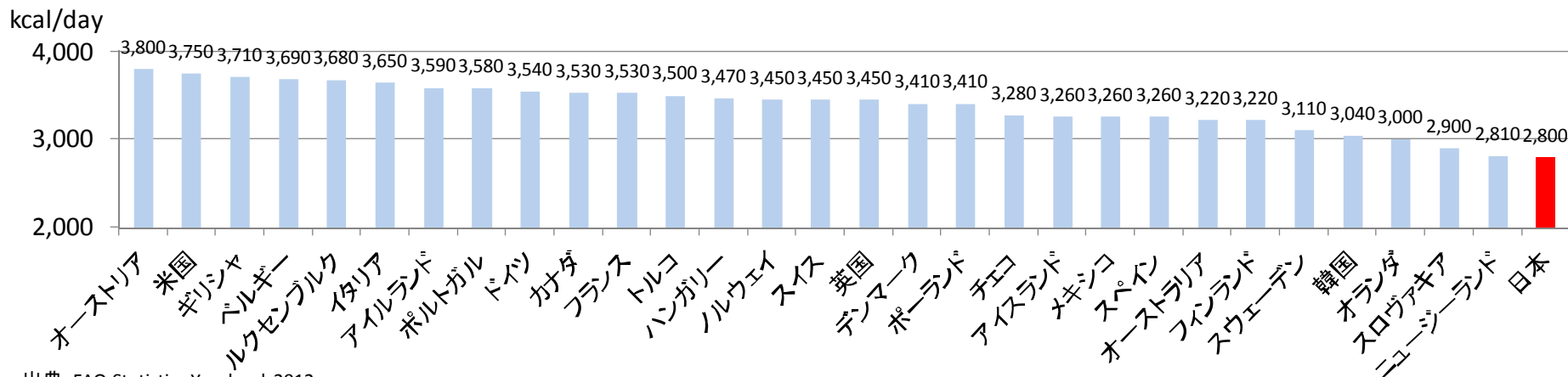
※肥満者(BMI>30)の割合の国際比較

出典: OECD Health Data 2011 (注: *は自己申告によるものの集計結果であり、計測値(無印)より低くなる傾向があるといわれている。)

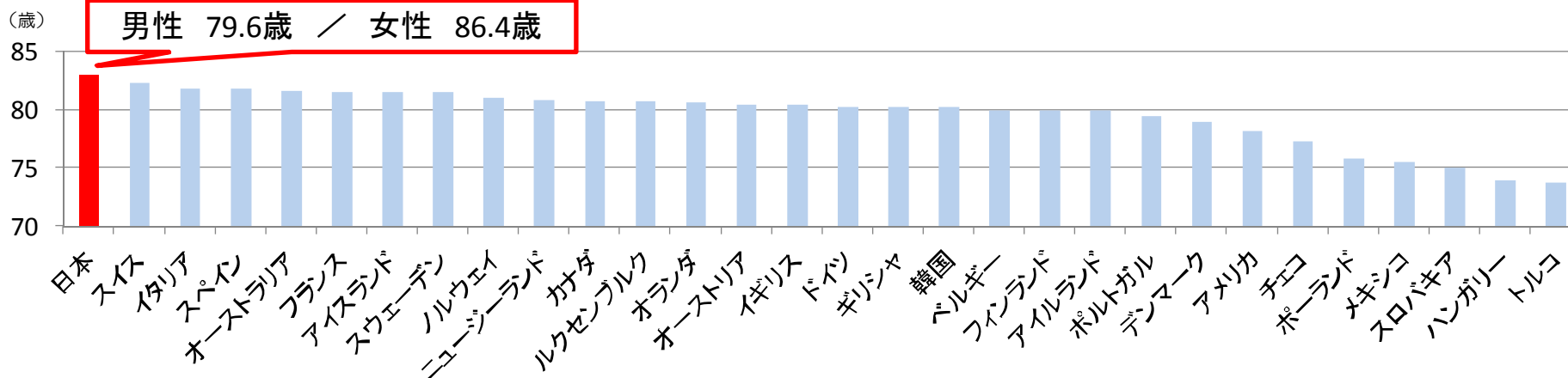
OECD諸国の供給熱量と平均寿命の比較

○ 日本は食事でのカロリーの高さ、平均寿命の長さが際立っている。

<OECD諸国の一人当たり供給熱量の比較>



<OECD諸国の平均寿命の比較>



※カナダは2007年、イタリアは2008年、メキシコ、スウェーデン、フランスは2010年、それ以外の各国は2009年のデータ

出典：OECD Health Data 2011