

文化庁説明資料

1. これまでの食文化振興の取組

我が国には、豊かな自然風土と精神性、歴史に根差した、世界に誇る多様な食と食のわざ・生活様式が存在している。

(1) 2013年 ユネスコ無形文化遺産に「和食;日本人の伝統的な食文化」登録

1. 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重
2. 栄養バランスに優れた健康的な食生活
3. 自然の美しさや季節の移ろいの表現
4. 正月などの年中行事との密接な関わり

(2) 2017年 文化芸術基本法改正 「食文化」を例示

(生活文化の振興並びに国民娯楽及び出版物等の普及)

第12条

国は、生活文化(茶道、華道、書道、**食文化**その他の生活に係る文化をいう。)の**振興を図る**とともに、国民娯楽(囲碁、将棋その他の国民的娯楽をいう。)並びに出版物及びレコード等の普及を図るため、これらに関する活動への支援その他の必要な施策を講ずるものとする。

(3) 食文化の次世代への継承に向けた取り組み

文化庁地域文化創生本部(京都)にて
地域に伝わる食文化を体感・発信する事業等を支援
地域の伝統料理の体験活動等、食文化の継承の取組を支援

(4) 食文化関係者の表彰

文化功労者 村田吉弘氏、茂木友三郎氏(2018)ほか
文化庁長官表彰 田中健一郎氏(2017)・落合務氏(2019)ほか

2. 「日本博」プロジェクト



「日本博」基本コンセプト(抜粋)

「日本博」では、総合テーマ「日本人と自然」の下に、「美術・文化財」「舞台芸術」「メディア芸術」「生活文化・文芸・音楽」「食文化・自然」「デザイン・ファッション」「共生社会・多文化共生」「被災地復興」などの各分野にわたり、縄文時代から現代まで続く「日本の美」を国内外へ発信し、次世代に伝えることで更なる未来を創生する。

この中で、日本酒についても**国税庁等と連携した取組**を実施。

棒しばりの登場人物もほしがる
最高級の大吟醸酒



国立劇場 社会人のための歌舞伎鑑賞教室・日本酒体験 (参画型)

日本芸術文化振興会 国立劇場 / 令和元年7月12日(金)、19日(金)
主催：日本芸術文化振興会 ※国税庁等との連携事業

7月社会人のための歌舞伎鑑賞教室で上演される「棒しばり」がお酒に関する演目であることから、休憩時間に、国税庁及び日本酒造組合中央会との連携の下、日本酒を提供する場を設け、日本の伝統的な食文化の一つである日本酒のPRを行いました。

体験人数：2日間 約1,000人(うち約1割が外国人)

《アンケートからの抜粋》

- ・思いがけず、すばらしい日本酒の世界を知ることができました。こういう企画は大いにやって下さい！！
- ・試飲、粋でした。気持ち良く過ごせました。これからも時々楽しみをお願い致します。



棒しばりの登場人物もほしがる
最高級の大吟醸酒

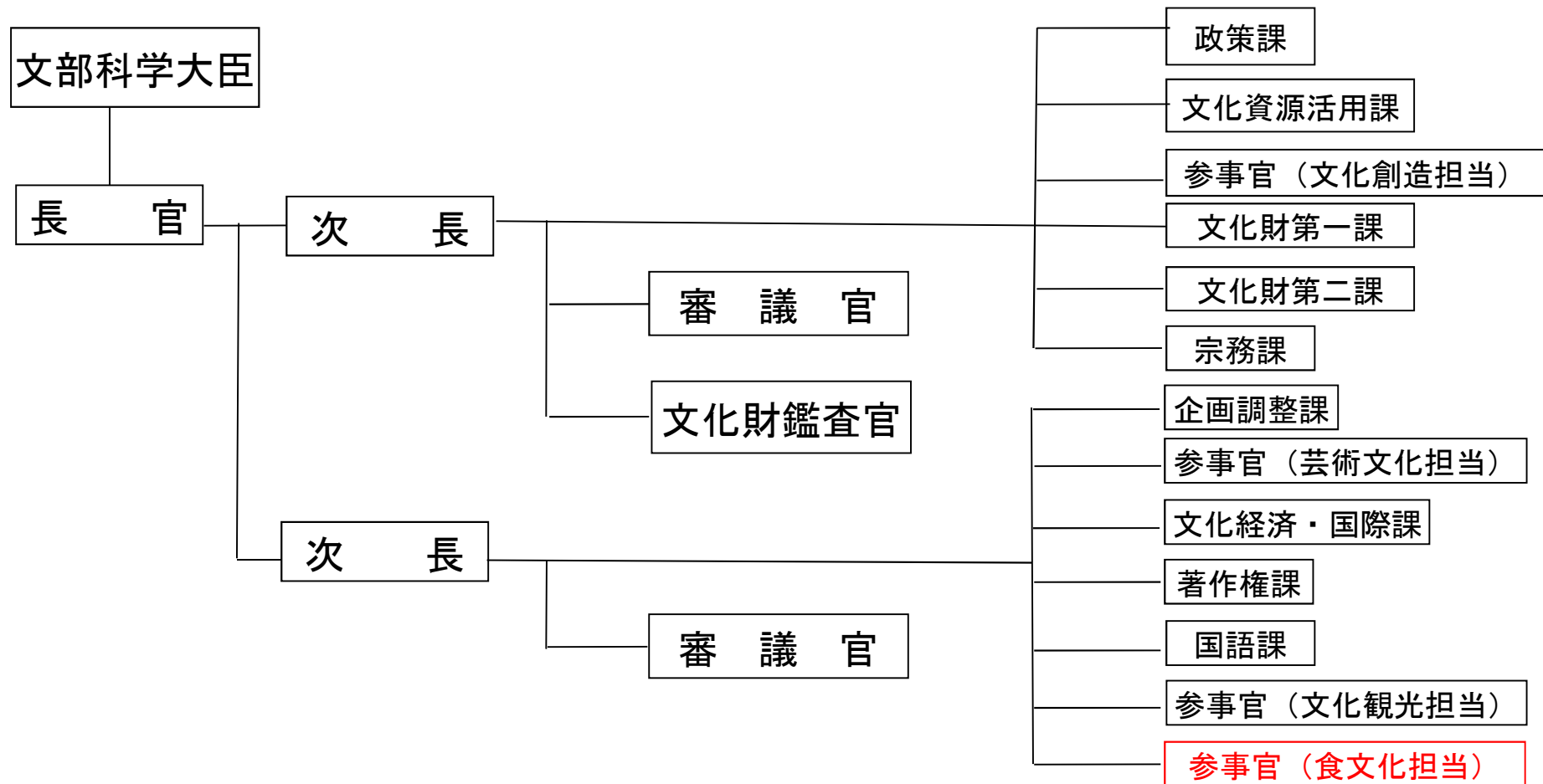
棒しばりの演目にちなみ
休憩時間中2階レストラン前にて
日本酒の提供を行っております。



3. 文化庁の食文化政策の体制整備

● 食文化担当参事官を新設（2020年4月～）

食文化に対する国内外からの関心の高まり等を踏まえ、我が国の食文化振興を図るため設置



4. 食文化WG

食文化政策の基本的方針等について、文化審議会文化政策部会の下に食文化WGを設置し検討中

1. 開催状況

第1回(9月) 食文化をめぐる状況等について

第2回(10月) 関係者ヒアリング、無形文化財及び無形民俗文化財の指定について

第3回(12月) 食文化の振興方策について(P)

第4回(未定) とりまとめ(P)

2. 食文化WG委員

(正委員)

河島 伸子 同志社大学教授

松田 陽 東京大学准教授

(臨時委員)

太下 義之 同志社大学教授

竹内 由紀子 女子栄養大学准教授

宮田 繁幸 東京福祉大学留学生教育センター特任教授

(専門委員)

佐藤 洋一郎 京都府立大学文学部和食文化学科特別専任教授

中澤 弥子 長野県立大学健康発達学部食健康学科教授

村田 吉弘 株式会社菊の井代表取締役

5. 文化庁が目指す食文化政策

(R2.9 食文化WG論点)

1 日本の食文化の文化的価値

【たたき台】

- ・ 食に関する多様な習俗・「わざ」が存在している。
 - ・ 地域の自然風土による多様性
 - ・ 日本人の精神性・歴史を反映
 - ・ 海外文化の受容も含め多様な発展
- ・ 懐石料理など長い歴史の中で守り伝えられた「わざ」が存在している。
- ・ 訪日客が関心を寄せる日本文化の代表である。

2 目指すべき姿

【たたき台】

- ・ 食文化が文化政策の重点分野の一つに位置付けられ、我が国の誇る文化として国民に広く認識される。
- ・ 食に関する多様な習俗・「わざ」が文化財等として適切に評価され、保護・活用される。
- ・ 国内各地で特色ある食文化が継承されるとともに、新たな食文化が創造される。
- ・ 海外で我が国の食文化への評価が一層高まり、日本の食・食文化の普及が進むとともに、食を目的とした訪日客が増加する。
- ・ 料理だけでなく食材、食器、提供の場なども含めて、食文化として振興される。
- ・ 食文化研究の基盤が構築され、学術的知見が集積・活用される。

3 振興施策の検討の方向性

- ① 文化財制度による食文化の保存・活用について
- ② その他の食文化振興のための方策について

6. 日本酒等のユネスコ無形文化遺産登録に向けた検討

日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会 中間とりまとめ（令和元年12月25日）

※日本酒の輸出拡大やブランディング推進などの検討を行う国税庁の有識者会議

ユネスコ無形文化遺産への登録【文化庁、国税庁】

「稼ぐ文化」の柱の一つとして、日本酒等のユネスコ無形文化遺産への登録に向け、検討を開始する。

成長戦略フォローアップ[°]（令和2年7月17日閣議決定）

日本酒等のユネスコ無形文化遺産への登録を視野に調査を2020年度中に開始する。

醸造技術を中心とした、日本酒等に係る文化的価値について、調査を進めているところ。今後、保存・活用体制の整備など担い手の取組を前提に、日本酒等も含め広く日本人の食習慣を登録した「和食」との差別化を図りつつ、提案内容を検討していく。