

「和食」の無形文化遺産登録に向けた 取組支援について

【担当省庁】農林水産省

「和食」の無形文化遺産登録については、本年 11 月に登録の可否が決定予定であり、登録に向けて、食文化の継承や和食の価値を国内外に発信する取組が非常に重要となります。京都府では、世界遺産条約採択 40 周年記念最終会合の記念事業として実施した「日本料理文化博覧会」の実績があり、今後、国としても京都府を中心とした取組を展開していただくよう要望いたします。

また、京都府では、食文化の継承に必要な食育活動について、食育指導を行っている農業者等の派遣や地域の食材・食文化を活用した体験型食育を、教育・農業部局が一体となって積極的な取組を推進予定ですので、予算を重点配分いただきますよう、以下のとおり要望いたします。

1 和食の価値の国内外への発信に向けた京都府を中心とした取組の展開

- 国が実施する和食の価値の発信事業について、文化力と実績のある京都府を中心に展開していただきたい。

<京都府で当初予算措置を検討している取組>

- ▶ 世界遺産登録記念イベント開催事業
国内および海外における和食文化のPRや和食の文化や歴史を学べる展示会の開催 等

2 地域における日本型食生活等の普及促進と食育の取組強化

- 国として、農林漁業体験等を通じた食育の充実・強化に取り組んでいただきたい。
- 京都府が行う、地域特性を生かした体験型の食育に対して、「消費・安全対策交付金の予算を重点配分」していただきたい。

<支援いただきたい京都府の取組>

- ▶ 体験型食育の推進リーダー「きょうと^{しよく}食いく先生」の小中高大学等への派遣
- ▶ 京都府・京都市が協調し、食育拠点として「京の食文化ミュージアム・あじわい館」を整備し、京都の多様な食材、人材、食文化を生かした食育事業の展開
- ▶ 民間企業と連携した食育シンポジウムの開催、地域の食文化を知る・伝える「きょうと×きょうど料理サミット」等の開催
- ▶ 学校給食等を通じた次世代への「和食」継承活動

<農林水産省の概算要求>

◎日本の食を広げるプロジェクト 60億円

国産農林水産物の消費拡大を図るため、地産地消の推進、国産消費の拡大、輸出の促進、日本食・食文化の発信等を推進

◎消費・安全対策交付金 22億円

国産農畜水産物の安全性向上や、家畜の伝染病・農作物の病害虫の発生予防・まん延防止に関する地域の取組を推進

◎食育の推進 10億円

「食育基本法」に基づき、食料の生産から消費にわたる各段階で、食を選択できる力を身に付けるための食育を国民運動として展開する取組等を推進

京都府の現状・課題等

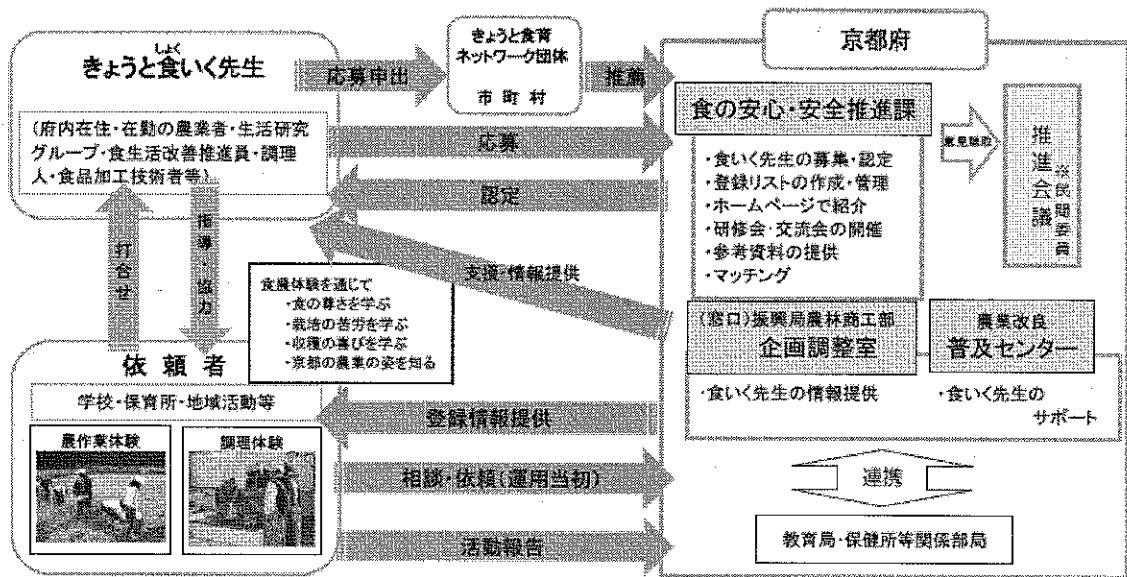
<現 状>

○「きょうと食いく先生」について

- ・ 学校等で体験型食育を指導・協力する農業生産者等専門家（農業者、漁業者、料理人、食品加工技術者等）を認定し、学校等へ紹介
- ・ 平成 24 年 12 月第 1 回認定 11 名 ※ 26 年度までに 100 名目標

「きょうと食いく先生認定・登録制度」のイメージ

【目的】 農産物の栽培や加工・調理等を極めた専門家による「京都ならではの体験型食育」の実践



○ 京の食文化ミュージアム・あじわい館の概要

コンセプト 京都府・京都市・京都市中央卸売市場関係者が連携して“京都の四季を五感で味わい、京都の食文化に親しむ”施設

オープン プレオープン：平成 24 年 12 月 16 日 グランドオープン：25 年 4 月 6 日

場 所 京都市中央卸売市場内

施設概要 【企画・展示室】

- ・ 農業者、食品加工技術者、料理研究家等による食育ワークショップの開催（京都ならではの食材や食の技を生かす取組）
- ・ 府内市町村の一押しの特産物・加工品 P R
- ・ 京都府産農産物の産地や機能性を P R

【旬のいちおし食堂・季節展示室】

- ・ 市場の旬の食材を使ったおぼんざい弁当や野菜サラダ等を販売
- ・ 二十四節気や京の歳時記に合わせた行事食の展示、試食

【調理実習室】

- ・ 小中学生を対象とした五感を磨く味覚教室や和菓子づくり等教室
- ・ 大学生を対象とした簡単クッキング教室
- ・ 若い親向け京野菜 de 離乳食教室
- ・ 男の料理教室 等

【常設展示室】

- ・ 市場の歴史・役割・システム、市場の農林水産物等を展示

○ 食育シンポジウム ～だしは地球を救う～ 概要

日 時 平成 24 年 8 月 4 日（土）13 時～16 時

場 所 京都リサーチパーク 1 号館（京都市下京区）

主 催 大阪ガス(株)、京都府、きょうと食育ネットワーク

参加者 府民約 200 名

内 容 ・ 報告＜伝統的な和食の文化を世界無形文化遺産に＞その取組経過について

農林水産省大臣官房政策課長 大澤 誠氏

- ・ 基調講演「おいしさを科学する」だしの重要性と未来 京都大学伏木教授
- ・ 活動事例報告 日本料理アカデミー園部晋吾氏、睦美幼稚園井上雅道氏他 2 名
- ・ パネルディスカッション

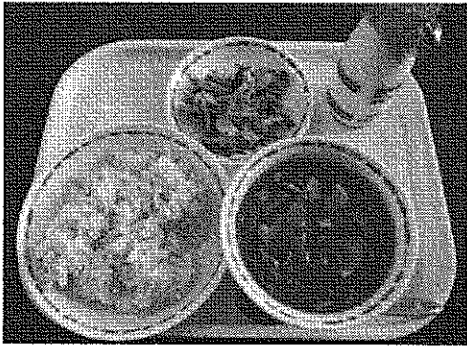
○ 学校給食における「まるごときょうとの日」実施

学校給食において利用する農林水産物は全て京都府産「まるごときょうとの日」の実施に係る食材購入費を助成する制度を 24 年度創設

（事業要件）

- 「まるごときょうとの日」を年間 3 回以上実施
- きょうと食いく先生等による地元農産物の学習実施

「まるごときょうとの日」給食メニュー



生産者による種まき指導（みず菜）



- 宇治田原町産のみず菜とハムのサラダ ○牛乳
- 山城産のお米ヒノヒカリを ○京都府産の豚肉を使った
使った麦ごはん ハッシュドポーク

<課 題>

- 地域と連携した未来を担う子どもたちへの取組が弱い
- 体験型食育を担う食育推進リーダーの育成が不十分
- 気軽に体験型食育に参加できる場が少ない

【京都府の担当部局】

商工労働観光部 観光課	075-414-4841
農林水産部 食の安心・安全推進課	075-414-5656