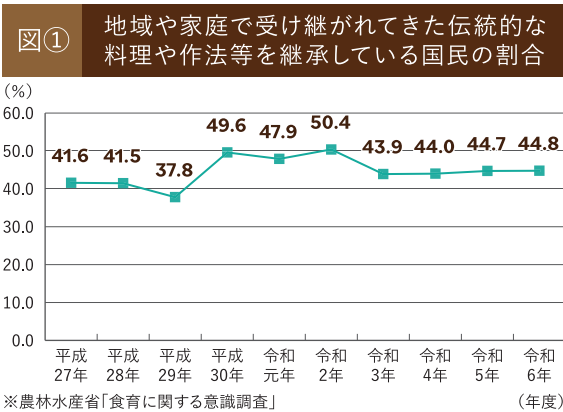




食とギフト 特別編



牧之瀬氏が語る通り「和食」は、いまや世界的なブランドと言える。例えば、訪日外国人が来日前に期待していたことを聞く調査では「日本食を食べること」が82・2%で1位（観光庁「インバウンド消費動向」2024年次報告書）となっている。

一方で、国内における和食文化の実践状況には、課題も浮かび上がっている。農林水産省が実施する「食育に関する意識調査」によると、家庭で郷土料理や伝統料理を「月1回以上」食べている割合は56・1%と比較的高い数値を示しているが「まったく食べない」層も6・5%に上る。

また地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法などを「継承している」とする回答は2024年度時点で44・8%にとどまっている（図①）。

ただし、図からも読み取れるように、ライフスタイルや食環境が大きく変化する中であって、和食文化の継承が一定の水準を保ち続けていることは、農林水産省をはじめとした官民の継続的な努力の成果といえるだろう。

農林水産省では、和食文化を次世代に継承するため、地域人材の育成や情報発信、官民協働も含めた多様な施策を展開している。

2019年度からは、地域に根ざした実践者を育成する「和食文化継承リーダー」制度を推進。地域の食文化に精通した人材を認定し、出前授業や郷土料理イベントを通じて、子どもたちを含めた地域住民に和食の魅力を伝えている。2024年度時点で累計1536

食で人を育て、地域を育てる
より和食に親しむための施策も

人が認定を受けている。

同年からは郷土料理・伝統食のデータベース化も開始。「うちの郷土料理」では、各都道府県の有識者による選定に基づき、郷土料理の歴史やレシピ、地域背景を公開している。英語版「Our Regional Cuisines」を開設するなど、海外への発信も強化。2022年からは地域固有の多様な食文化の保護・継承のため、伝統食のデータベース化を実施。「につぼん伝統食図鑑」では、2024年度までの3年間で認定された15道府県300品目を紹介する。

また、和食の健康有用性に関する情報も発信。国立がん研究センターの調査では、日本食パターンのスコアが高い人は死亡リスクが14%、心疾患死亡リスクが11%低いことが示されている。こうしたエビデンスを国内外に紹介するとともに、公式YouTubeチャンネル「BUZZ MAPF」では和食料理人とのコラボ動画を公開し、楽しみながら学べる工夫を凝らしている。チャンネル名の通り「バズった」動画も少なくない。さらに和食の特徴を紹介するポスターや多言語資料も整備している。

官民協働による普及活動としては、11月24日の「和食の日」にあわせた「だしで味わう和食の日」

こうした取り組みの一環として進められている「SAVOR JAPAN」は、地域の食と、それを生み出す

訪日外国人の誘致をサポート
注目高まるSAVOR JAPAN

出前授業などを展開。2024年度は全国で1万5119校・約359万人が参加した。また2018年度からは、子どもや子育て世代に和食を身近に感じてもらう「Let's! 和」はんプロジェクト」も進める。

こうした複合的な施策により、農林水産省は知識の伝承にとどまらない、日常に根ざした和食文化の実践を後押ししている。



▲「うちの郷土料理」や「につぼん伝統食図鑑」なども展開



食とギフト 特別編



▲和食文化の保護と継承を柱とする政策を強化。SAVOR JAPANには43地域が登録



地域を支え、世界につなげる 和食文化の継承と発信で築く好循環

農林水産省「SAVOR JAPAN」がグルメショー出展

The 38th Gourmet Show Autumn 2025 Booth NO. 東4-T01-58



2025年9月3日（水）～5日（金）に開催される「第38回グルメショー秋2025」に「農林水産省SAVOR JAPAN（サイバーージャパン）」が出展する。さらにキッチンステージではその事例を紹介する講演も予定されている。

その狙いや農林水産省としての和食文化への考えと取り組み、SAVOR JAPANの詳細について同省大臣官房新事業・食品産業部 外食・食文化課 食文化室長 牧之瀬泰志氏と、同室 和食保護推進係長の市原通雄氏に聞いた。

日本人の伝統的な食文化である「和食」が2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機に、農林水産省では和食文化の保護と継承を柱とする政策を強化している。

和食とは「『自然を尊重する』ところに基づいた、日本人の食慣習」であり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自然や季節の美しさの表現④年中行事との結びつきといった特徴を持つ。

同省ではこうした特性を踏まえ、郷土料理や伝統的な食文化を守る「和食文化継承リーダー」の育成や、伝統的な食のデータベース化、教育・観光といった関連分野との連

携強化などを進めている。

さらに2024年度には、和食文化の価値をより多くの人々に伝えることを目的に、国内外の見本市への出展や大阪・関西万博をはじめとするイベント開催にも注力している。

「食文化は裾野が広く、食品産業に加えて箸や食器などの食具産業、観光、教育、食育といった多分野と関わります。各分野の産業に携わる方々に食文化というキーワードに関心を持っていただき、それぞれの産業の中で食文化を生かしていただく。それが結果として、その継承につながるのではと考えています。特に和食への関心が世界的に高まり、訪日観光の契機にもなっています。大阪・関西万博などの追い風の中で地域の魅力を引き出す動きが広がることを期待しており、今回のギフト・ショー



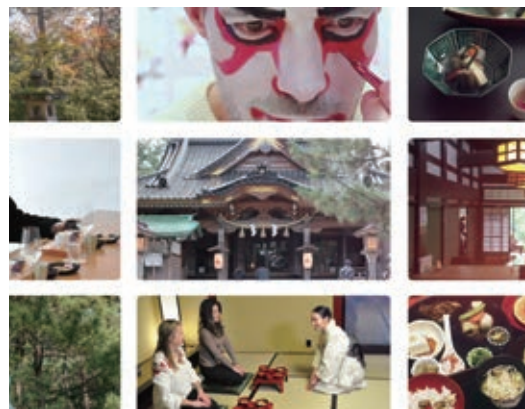
▲牧之瀬氏（右）と市原氏（左）

農林水産業を核として、訪日外国人の誘致を図る地域の取り組みを認定する制度だ。

観光庁および日本政府観光局によれば2024年度の訪日旅行者数と消費額はそれぞれ過去最大の3686万人（推計）、消費額は約8兆1257億円。農林水産省では飲食、買い物代金を合わせた2024年度の食関連消費規模を約2・3兆円と推測している。

そうした中でSAVOR JAPANへの注目と期待はますます高まっている。

SAVOR JAPANでは、まず地域の郷土料理やそれを支える農林水産業、伝統文化等の魅力で、訪日外国人を誘客する地域などを、農林水産大臣がSAVOR JAPAN地域



▲地域の食など核として、訪日外国人の誘致を図る地域を支援

として認定する。

さらに地域の実行組織を核として、関係者（自治体、観光協会、宿泊施設、レストラン、農家、加工施設、工房等）が連携して、地域の食文化の歴史やストーリーにも触れることができる旅先として誘客する。また専門家の派遣により、食体験コンテンツの掘り起こしや地域資源の観光商品化に向けた磨き上げを支援し、あわせて海外および訪日外国人に対し効果的に訴求するために、オールジャパンによるブランド（SAVOR JAPAN）として一元的に情報発信も行う。

2024年度時点で全国43地域がSAVOR JAPANに認定されており、それぞれが地域の資源を活かしたツーリズムを展開している。



▲SAVOR JAPAN認定地域、山形県鶴岡市の精進料理

こうした取り組みは、ポストコロナのインバウンド需要や「農泊」推進の流れとも結びつきながら、地方の持続的な活性化にも寄与している。

「地域の魅力を知っていただき、実際に訪れ、食を楽しみ、宿泊し、買い物もしていただく、そうした一連の体験の連鎖を、訪日外国人の増加や輸出促進といった新たな需要の創出につなげ、地域における好循環を広げていければと考えています。他の施策も含め、今後もしも省庁や自治体、民間の皆様と連携しながら取り組んでいきたいと考えており、我々がハブのような存在になっていけたらと考えています」（牧之瀬氏）。

グルメショーで地域の食と魅力を発信、好循環の起点に

同省ではSAVOR JAPANをはじめとした各施策のさらなる周知と展開を図るため、第38回グルメショー秋2025に出展する。

SAVOR JAPANの認定地域であり、四季折々の豊かな自然と共に独自の食文化を育んできた福島県会津若松市の国産初、唯一認証を取得した有機はちみつ（農林水産大臣賞受賞）を出展。試食なども予定。さらに前述の通り、キッチン

ンステージでの講演も予定されており、来場者との直接的なコミュニケーションを通じて発信も行う予定だ。

「SAVOR JAPANは、まだ広く知られてはいません。多くの方にこの取り組みを知っていただき、地域の食に興味を持っていただくきっかけになるようなお話をできたらと考えています」登壇予定の市原氏はそう語る。

さらに牧之瀬氏は続ける。「国内外のより多くの人々に、日々の食卓や旅先での体験を通じて和食文化を意識していただけるような機会を広げていきたいと考えています。グルメショーの会場でも、ぜひ地域の味とストーリーに触れていただければと考えています」。

農林水産省が取り組むのは、和食文化の保護と継承にとどまらない。訪日外国人の誘致、和食の価値のさらなる浸透、そして輸出や地域経済の活性化といった、新たな需要の創出にもつながる取り組みである。

第38回グルメショー秋2025は、その構想を具体的に発信する場となる。地域の食文化と和食の価値を広く伝え、世界との新たな接点を生む機会となることを期待したい。

<https://savorjp.info/ja/>