

文化庁事業について

令和6年3月4日（月）
文化庁参事官（生活文化連携担当）



Agency for Cultural Affairs, Government of Japan

『食文化あふれる国・日本』プロジェクト

令和6年度予算額(案) 187百万円
(前年度予算額 192百万円)



現状・課題

○我が国の多様な食文化は、各地の自然風土と調和した先人の生きる知恵と経験の賜物であり、未来に継承すべき文化の一つ。平成25年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録、平成29年に文化芸術基本法の中で食文化の振興を図ることが明記。

○少子高齢化、生活様式・嗜好の変化等による食生活の急激な変容等による食文化の継承が喫緊の課題。

事業内容

我が国の食文化の継承及び経済活動等との好循環に向けて、[1]食文化の明確化・価値化に向けた取組の支援、[2]食文化の文化的価値に気づきを与える情報発信、[3]民間主導の食文化振興の方策の構築・取組の支援等を行い、我が国の魅力ある食文化の保護・継承・活用を図る。

1. 「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業 62百万円 (88百万円)

- 食文化の文化財への登録等、国内外への食文化の魅力発信等の推進を図る観点から、地方公共団体等による食文化ストーリーの構築・発信等を行う取組モデルの形成を支援。
- 実施主体：地方公共団体、協議会、民間団体等（補助）
- 事業期間：令和3年度～令和7年度（予定）

2. 食文化機運醸成事業

- ① **地域の食文化ブランド価値向上事業** 22百万円 (22百万円)
 - 「100年フード」や「食文化ミュージアム」の認定を通じた食文化のブランド化を進めるとともに、食文化の継承に取組む団体等の取組促進・HP等における情報発信等により、国内外における我が国の食文化に対する理解を促進。
 - 実施主体：民間団体（委託）
 - 事業期間：令和3年度～
- ② **食文化振興加速化事業** 70百万円 (40百万円)
 - ユネスコ無形文化遺産登録10周年を迎えている「和食」及び同登録を目指す「伝統的酒造り」等に関するイベント等を大阪・関西万博等も見据えながら開催することを通じて、国内外に食文化の魅力を発信。
 - 実施主体：民間団体（委託）

食文化“消失”の危機

① 地域や家庭での継承が困難

「郷土料理の作り方を受け継いだことがある」 **20.7%** (1)

「自身または他の地域の郷土料理の食事頻度」 **10.1%** (1)

※月に2～3日以上

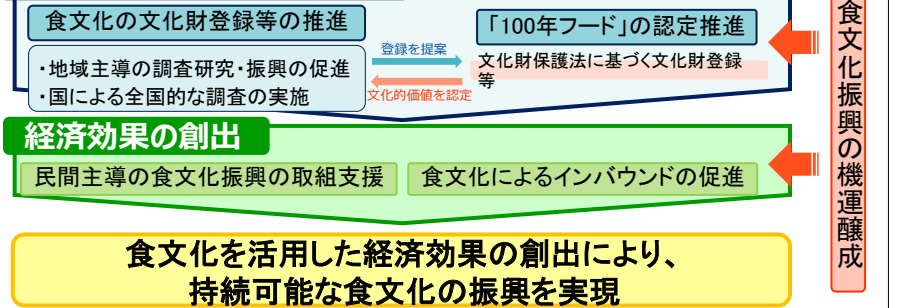
② 伝統的なわざの継承も課題

「料亭（日本料理の技の伝承の場）」
過去30年間で **▲93%** (2)

食文化の継承は喫緊の課題！

出典：(1)「国民の食生活における和食文化の実態調査」(R4、農林水産省)
(2)「経済センサス」

食文化の明確化・価値化



3. 食でつながる日本の文化認定事業 14百万円 (32百万円)

- 食にまつわる文化の魅力の発信等の取組を認定・支援。
- 実施主体：民間団体等（委託）
- 事業期間：令和4年度～令和8年度（予定）

4. 調査研究 19百万円 (9百万円)

- 食文化の無形の文化財登録等に向けた調査
顕彰制度に関する基盤的調査
- 実施主体：民間団体（委託）

アウトプット（活動目標）

- 食文化ストーリーの構築数
令和6年度 37 (R5:27)
- 調査された食文化件数
令和6年度 7件 (R5:5件)
- 100年フード等認定数
令和6年度 280件 (R5:250件)
- 支援件数
令和6年度 12件 (R5:8件)
- 食のイベント数
令和6年度 3件 (R5:3件)

短期アウトカム（成果目標）

- 食文化の文化財化に取り組む自治体・団体等の増加
令和4年度 20件 → **令和7年度 62件**
- イベント等の参加者における食文化への認知度向上
令和4年度 5% → **令和7年度 2.0%**

中期アウトカム（成果目標）

- 文化財登録された食文化数の増加
令和4年度 6件 → **令和8年度 14件**
- 食文化を用いた経済活動を行う自治体・団体等の増加
令和4年度 230件 → **令和8年度 416件**

長期アウトカム（成果目標）

- 文化財登録等された食文化の国民認知度・喫食率等の向上
※指標等 詳細調整中

担当：参事官(生活文化連携担当)

100年フードの取組

100年フード

文化庁は、世代を超えて地域で受け継がれ愛されてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを宣言する自治体・団体を募集。

<募集部門>

- ① **伝統**の100年フード ~江戸時代から続く郷土の料理~
- ② **近代**の100年フード ~明治・大正に生み出された食文化~
- ③ **未来**の100年フード ~目指せ100年!~

○ 100年フードの認定

令和3年度には131件、令和4年度には70件の計**201件**を100年フードとして認定。

認定された100年フードについては、**ロゴマーク**を配布するとともに、文化庁YouTubeチャンネルで100年フードの語り部動画を紹介したり、全国の100年フードを巡るスタンプラリーを開催するなど認知度向上に向けた取組を実施。

100年フードロゴマーク →



100年フード 認定事例

伝統の100年フード部門



八戸せんべい汁
(青森)



太巻き祭り寿司
(千葉)



ラフテー
(沖縄)

近代の100年フード部門



ジンギスカン
(北海道)



静岡おでん
(静岡)

未来の100年フード部門



円盤餃子 (福島)



日生カキオコ
(岡山)

「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業

- 特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対し、調査研究による文化的価値の明確化や文化的背景を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を支援し、モデル事例を形成。

食文化の継承・振興に向けた課題

自然や歴史の反映された食文化は我が国の文化遺産。

- しかしながら、国・地方を通じて食文化の文化財指定は進んでおらず、その文化的価値が不明確。
- 一方、コロナにより食文化を支える地域・食産業が打撃。

事業内容

○実施主体

特色ある食文化や伝統的なわざの継承・振興に取り組む地方公共団体、協議会、民間団体等

○補助率 定額

○補助対象となる取組

【調査研究（文化的価値の明確化）】

- ・ 有識者検討会の開催
- ・ 文献調査、実地調査
- ・ 報告書・記録動画等の作成

※ 国及び自治体による文化財登録等に資する調査研究が対象

○主な要件

調査研究の結果を報告書に取りまとめるとともに、食文化の文化的背景を分かりやすく伝える「食文化ストーリー」を作成

【保護継承】

- ・ シンポジウム等の開催
- ・ 食文化教育・体験の実施
- ・ 継承団体の育成
- ・ 食文化振興に取り組む者の顕彰

【発信等】

- ・ 食文化の文化的価値を伝える食文化ストーリーの構築・発信等
- ・ 食関連施設等を活用した食文化の発信・体験 等

京料理（R3採択）

平安時代以降、京都で育まれてきたのが、調理・しつらい・接遇を一体化する中で、食を通じた「京都らしさ」の表現を行う京料理のわざである。

【R4.11 登録無形文化財】



しつらいと料理の組み合わせ

能登のいしる・いしり製造技術

（R3採択）

能登地方で継承されてきた「いしる・いしり」は、我が国の代表的な魚醤の一つであり、素材自体がもつ天然の発酵力を活かした製造技術には、地域的特色が顕著にみられる。

【R5.3 登録無形民俗文化財】



成果

無形の文化財の登録制度の普及

食文化の継承・住民の誇りの醸成

食文化を活かした観光等による地域活性化

- 各地域の特色ある食文化の継承・振興に取り組む10団体を採択し、文化財登録に向けた調査研究、地域での保護継承、国内外への魅力発信等の取組を支援し、モデル事例を創出。
調査研究事業においては、それぞれの食文化に関する文献調査、現地調査等を実施して調査報告書を取りまとめた。

○ 京料理【京都府】

京都に伝わる出汁を基本とする調理法によって創作される料理と、それを盛りつけ、配膳し、しつらえの中でもてなす料理文化



○ まめぶ【岩手県久慈市】

醤油味のだしにクルミや黒砂糖が入った「まめぶ」という団子を入れた汁物は、地域の慶弔時に欠くことのできない行事食



○ つるおか伝統菓子【山形県鶴岡市】

江戸時代から城下町鶴岡に伝わる「鶴岡雛菓子」、灰汁を利用した伝統菓子「笹巻」、「とちもち」



○ しもつかれ【栃木県】

鬼おろしでおろした大根や塩鮭の頭、大豆、酒粕などを煮込んだ栃木県の郷土料理、初午の日に作り稲荷神社にお供えする



○ 能登の発酵食【能登半島広域観光協会】

能登半島では、日本三大魚醤の「いしり」や「かぶらずし」など独自の発酵食文化が受け継がれている



○ 小鯛のささ漬【福井県小浜市】

都への贈答食として発展した「小鯛のささ漬」には、千年の時を重ねた御食国の加工技術が凝縮されている



○ 味噌及び発酵調味料【京都府立大学】

味噌は和食において歴史的・技術的に重要度が高く、地理的な特色も多様であり、日本の飲食文化の形成に寄与してきた



○ にし阿波の雑穀食【徳島県】

急傾斜地が大半を占める自然条件を背景に、そば米がゆや、きび・ひえ料理などの雑穀料理が伝統的に食されてきた



○ 甕島のすず【甕島の旅ソムリエ協議会】

東シナ海に浮かぶ甕島では、地理的隔たりや歴史的背景により、「すず」など独自の食文化が育まれてきた



○ フーナユの食文化【日本スローフード協会】

沖縄県国頭村では、伝統的なフーナユ（シイラ）漁と加工技術、行事食としての食文化が受け継がれてきた



各団体を取りまとめた調査報告書等は、文化庁ホームページに掲載しています。

ウェブサイト『食文化ストーリー 活動実績』と検索 🔍

- 各地域の特色ある食文化の継承・振興に取り組む13団体を採択し、文化財登録に向けた調査研究、地域での保護継承、国内外への魅力発信等の取組を支援し、モデル事例を創出。
調査研究事業においては、それぞれの食文化に関する文献調査、現地調査等を実施して調査報告書を取りまとめた。

○ 宮城の大豆食文化

【宮城県富谷市】

伊達政宗から続く仙台藩では、仙台味噌やずんだ餅など大豆の食文化が受け継がれてきた



○ つるおか伝統菓子

【山形県鶴岡市】

城下町 鶴岡に伝わる鶴岡雛菓子、灰汁を利用した笹巻やとちもちなどの菓子文化



○ 山形県遊佐町の行事食

【JTB総合研究所】

遊佐町ではユネスコ登録された遊佐の小正月行事など祖霊信仰と結びついた行事食が根付いている



○ 奥会津の伝統保存食

【福島県柳津町】

雪深い奥会津・柳津町では、多彩な保存食と発酵食で命をつなぐ食文化が形成された



○ しもつかれ【栃木県】

鬼おろしでおろした大根や塩鮭の頭、大豆、酒粕などを煮込んだ郷土料理であり、毎年初午の日に作り稲荷神社にお供えする



○ 輪島の酒造文化

【石川県輪島市】

能登杜氏により継承されてきた奥能登・輪島の酒造技術・文化



○ おぼろ昆布

【福井県敦賀市】

北前船の中継港である敦賀は昆布の一大集積地でもあり、昆布文化が発達した



○ 小鯛のささ漬

【福井県小浜市】

都への贈答食として発展した小鯛のささ漬には、御食国の加工技術が凝縮されている



○ 朴葉寿司

【下呂温泉観光協会】

酢飯と魚や山菜などの具材を朴葉で包んだ朴葉寿司は、行事食や携帯食として受け継がれてきた



○ 西尾の碾茶食

【西尾茶協同組合】

伝統的な抹茶製法が受け継がれており、抹茶の原料である碾茶をそのまま食する文化もある



○ 伊勢うどん

【三重県伊勢市】

太い麺に甘辛いタレを絡めた伊勢うどんは、伊勢神宮への参拝客にも愛された伊勢の郷土食である



○ 太地町の鯨食文化

【和歌山県太地町】

熊野灘周辺では、鯨を余すところなく利用する加工技術や鯨食文化が受け継がれてきた



○ 鹿児島島の焼酎文化

【鹿児島県】

焼酎は鹿児島の食文化を代表する存在であり、習俗や民俗芸能など県民生活に密接に関わっている



各団体を取りまとめた調査報告書等は、文化庁ホームページに掲載しています。

ウェブサイトで『食文化ストーリー 活動実績』と検索 🔍

食文化に関する主な文化財の実績 (R6.2月時点)

- 重要有形民俗文化財の実績は13件、登録有形民俗文化財の実績は5件（酒造用具・製塩用具等）。
- 重要無形民俗文化財の実績は3件（製塩技術、茶の製造技術）。
- 令和5年度は、登録無形民俗文化財2件（庄内の笹巻製造技術・薩南諸島の黒糖製造技術）の登録。

○重要有形民俗文化財（13件）

- ・岩手県 南部杜氏の酒造用具（S57）
- ・山形県 庄内の米作り用具（H2）
- ・東京都 大森及び周辺地域の海苔生産用具（H5）
- ・石川県 能登の揚浜製塩用具（S44）
- ・愛知県 半田の酢醸造用具（H28）
- ・兵庫県 赤穂の製塩用具（S44）
- ・兵庫県 灘の酒造用具（S46）
- ・山口県 製塩用具（S34）
- ・徳島県 鳴門の製塩用具（S42）
- ・徳島県 阿波の和三盆製造用具（S49）
- ・香川県 讃岐及び周辺地域の砂糖製造用具と砂糖しめ小屋・釜屋（S58）
- ・香川県 讃岐及び周辺地域の醤油醸造用具と醤油蔵・麴室（S61）
- ・佐賀県 肥前佐賀の酒造用具（S63）

○登録有形民俗文化財（5件）

- ・茨城県 常陸大子のコンニャク栽培用具及び加工用具（H26）
- ・埼玉県 狭山茶の生産用具（H19）
- ・山梨県 勝沼のぶどう栽培用具及び葡萄酒醸造用具（H18）
- ・京都府 亀岡の寒天製造用具（H24）
- ・鳥取県 鳥取の二十世紀梨栽培用具（H27）

○重要無形民俗文化財（3件）

- ・石川県 能登の揚浜式製塩の技術（H20）
- ・徳島県 阿波晩茶の製造技術（R3）
- ・愛媛県 石鎚黒茶の製造技術（R5）

○登録無形民俗文化財（6件）

- ・山形県 庄内の笹巻製造技術（R6.1答申）
- ・石川県 能登のいしる・いしり製造技術（R5）
- ・滋賀県 近江のなれずし製造技術（R5）
- ・香川県 讃岐の醤油醸造技術（R3）
- ・高知県 土佐節の製造技術（R3）
- ・鹿児島県 薩南諸島の黒糖製造技術（R6.1答申）

○登録無形文化財（3件）

- ・伝統的酒造り（R3）
- ・菓銘をもつ生菓子（煉切・こなし）（R4）
- ・京料理（R4）

○記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（5件）

- ・岩手県 南部の酒造習俗（S55）
- ・石川県 七尾の酒造習俗（S57）
- ・兵庫県 兵庫県の酒造習俗（S43）
- ・四国地方 四国山地の発酵茶の製造技術（H30）
- ・兵庫県 灘の酒樽製作技術（H31）



伝統的酒造り



菓銘をもつ生菓子
（煉切・こなし）



京料理

食文化に関する無形の文化財登録の事例

登録無形民俗文化財（4件）

讃岐の醤油醸造技術

所在地：香川県（R3.9 登録）

讃岐地方では、「むしろ麴（こうじ）」と呼ばれる醤油麴の製法が伝承されており、木桶を用いた天然醸造を続けている蔵元も数多く見られるなど、我が国における醤油醸造の技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。



能登のいしる・いしり製造技術

所在地：石川県（R5.3 登録）

石川県の能登地方では、醤油に類似した風味をもつ、「いしる」又は「いしり」などと呼ばれる魚醤が継承されてきた。我が国における代表的な魚醤の一つであり、素材自体がもつ天然の発酵力を活かした製造技術には、地域的特色が顕著に見られる。また、長期熟成による伝統的な製造法も維持されており、我が国における発酵調味料の製造技術の変遷や地域差を理解する上で注目される。



土佐節の製造技術

所在地：高知県（R3.9 登録）

我が国における鰹節の製造は、土佐で改良が行われ、その製造技術は各地の鰹節づくりに大きな影響を与えた。

なかでも「カビ付け」は、節の水分を放出させ、良性のカビによって腐敗を防ぐ保存の技術で、我が国における海産物加工の技術の変遷を考える上で注目される。



近江のなれずし製造技術

所在地：滋賀県（R5.3 登録）

魚を発酵させて作る「なれずし」は、近世に酢飯を用いた早ずしが普及する以前からある古い形態である。本件は、その代表的な伝承例であり、歴史も古く、現在も滋賀県一円で広く製造され続けている。琵琶湖と周辺の河川で豊富に獲れる魚を利用し、長期の保存に適するように加工するその製造技術には、地域的特色が顕著であり、我が国におけるすしの調製技術や発酵食品の製造技術の変遷を考える上で注目される。



登録無形文化財の登録について (令和3年12月2日告示)

無形文化財の登録について (食文化)

〔 名 称 〕 伝統的酒造り

〔 分 類 〕 生活文化

〔適用登録基準〕

(二) 生活文化に係る歴史上の意義を有するもの



水分調整



こうじ造り

〔概要〕

- 伝統的酒造りとは、酒生産の根幹の過程（原料の水分調整・こうじ造り・もろみ管理）において、伝統的に培われてきた判断方法と手作業を駆使することで、吟醸酒等を作り出すわざのこと。
- 奈良時代にカビを用いた製法の存在が確認でき、室町時代に我が国独自のわざの原型が成立し、江戸時代に洗練され（寒造り・三段仕込み等）、昭和中期に完成された。
- 酒造りでは巧緻なわざを用いることで、味や香り等に関する多様な表現が可能となっている。



もろみ管理

保持団体の認定について

〔 保 持 団 体 の 名 称 〕 日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会
(令和3年4月設立)

〔 代 表 者 〕 会長 小西 新右衛門

〔 事 務 所 の 所 在 地 〕 東京都港区

〔保持団体の登録基準〕 登録無形文化財に登録される生活文化を体得し、かつ、これに精通している者が主たる構成員となっている団体。

〔 概 要 〕 酒造りのわざの保存及び伝承等を図る目的で設立された団体。

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組

ユネスコ無形文化遺産への提案

- 令和4年2月25日 文化審議会無形文化遺産部会が、「伝統的酒造り」をユネスコ無形文化遺産への提案候補として選定
- 令和4年3月10日 無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において、審議・決定
- 令和4年3月31日 ユネスコ事務局に提案書を提出
- 令和5年3月28日 ユネスコ事務局に提案書を再提出※
- 令和6年 12月：政府間委員会において審議・決定（見込み）

※ ユネスコにおける審査件数の制約から、令和4年3月に提出した提案書は審査されなかったため、提案書を再提出したもの

（参考）政府方針等

- 岸田総理大臣施政方針演説（令和4年1月17日第208回通常国会）
「日本酒、焼酎、泡盛など文化資源のユネスコへの登録を目指すなど、**日本の魅力を世界に発信**していきます。」
- 経済財政運営と改革の基本方針2023（令和5年6月16日閣議決定）
「日本酒、焼酎、泡盛等のユネスコ無形文化遺産への**早期登録を強力に推進**する。」

各種イベントにおけるPR

- 「文化庁芸術祭」や「UNWTOガストロミーツーリズム世界フォーラム（奈良）」等において、日本の伝統的な酒造りをPR



「伝統的酒造り」シンポジウム

- 機運醸成に向けたシンポジウムを国内外で開催



PR素材の作成

- 「伝統的酒造り」を紹介する動画やリーフレットを多言語で作成

