

京都市における「新たな和食文化」政策に関する調査研究

京都・発！「新たな和食文化」への展望と挑戦

報告書

令和3年3月

京都市会議員 大道 義知

目 次

はじめに	1
1. 我が国の和食文化政策～文化庁における食文化政策	2
(1) 文化庁による「食文化」の現状と課題	2
(2) 今後の「食文化」振興政策の方向性	6
2. 農林水産省における食文化政策	9
(1) 農林水産省による「和食文化」の現状と課題	9
(2) 今後の「和食文化」振興政策の方向性	15
3. 京都市の食文化政策	17
(1) 地方自治体の食文化政策	17
(2) 京都市の食文化政策の現状	22
(3) 京都市の食文化政策の課題と施策の方向性	25
4. 総合的考察 ～京都から発信する「新たな和食文化」への展望と挑戦～	28
(1) 基本的な考え方	28
(2) ウィズコロナ～アフターコロナの食文化政策の方向性	28
(3) 国・京都府との連携と京都市の役割	28
(4) 京都市への提言	29
①「和食文化みらい創造憲章」(仮称)の制定	29
②「和食展」の2024年京都開催	29
③「和・食育 京都スタイル」の推進	30
④「和食文化キュレーター」(仮称)の育成	30
⑤「和食文化検定」(仮称)の創設	30
⑥「和食文化振興アクションプラン」(仮称)の策定	31
⑦ 和食文化振興推進体制の整備	31
資料編	33

はじめに

2020(令和2)年初頭に始まった新型コロナウイルスの感染拡大は、長期化して「食」の世界に未曾有の危機をもたらしている。グローバルな人と物の動きが止まるとともに、緊急事態宣言による人の移動制限や外出自粛、営業自粛等により、特に飲食店を初め、食に関連する卸売・小売業、農業、さらに観光・宿泊業などは大打撃を受けており、未だ長期化の様相を呈している。ほぼ1年後の2021(令和3)年3月、京都新聞は「飲食氷河期」と名付けた連載記事で、京都周辺の酒の蔵元や米農家、料理屋等のコロナ禍による苦境を伝えている。

第2次の緊急事態宣言解除後も、感染防止への配慮が求められる生活は続き、テイクアウトや宅配、通信販売等、新しい業態で健闘する飲食店も見かけるものの、レストランなど食の現場にあっては、安全意識を向上させ、「新しい生活様式」、すなわち新しい文化に適應することを余儀なくされている。また、食事場面では「対面でなく横並びで」「黙食」と言われると、「いつまで続けるの?」と問い返したくなるほど、食文化を取り巻く環境が一変しており、食を提供する側も、食する側も、混迷する時代の中で、全く予測不能な状況にある。

文化人類学者・石毛直道氏(国立民族学博物館名誉教授)は、「人類の食行動に共通する「料理」と「共食」こそが他の動物とを隔てるものであり、それによって食文化を発展させてきた。人間は食べることを通じて栄養を摂取するだけでなく、他者とのコミュニケーションを図ってきたのである」と指摘しているが、コロナ禍の収束は予測不能であり、今後食文化がどのように変容していくかは不透明であるが、飲食の現場から新しい文化が生まれる可能性を期待したい。

今年度の調査研究は、こうしたコロナ禍による文化変容を伴う時代の大きな転換期にあつて、和食文化の保護・継承・発展という観点から、京都市の食文化政策の現状と課題を調査研究し、今後の和食文化政策のあり方を探ることを目的とした。2017(平成29)年度に実施した「京都が「食文化の世界都市」になるための方策に関する調査研究」のいわば続編にあたる。その後の国や自治体の動き、先進事例を踏まえつつ、新たな時代に対応すべき京都市民にとっての和食文化振興の施策案を示すとともに、市民憲章「和食文化みらい創造憲章」(仮称)制定の基礎資料となることを目指す。それにはどこまでも食文化を支えるのは市民であり地域であるという、「下からの発想と視点」に基づく提言とする。

最後に、お忙しいなか、ヒアリング調査に快く応じていただいた佐藤洋一郎氏(京都府立大学特別専任教授、和食文化学会会長)、満田久義氏(佛教大学名誉教授)に厚くお礼申し上げます。

京都市会議員 大道 義知

1. 我が国の和食文化政策～文化庁における食文化政策

(1) 文化庁による「食文化」の現状と課題

文化庁及び農林水産省は、いずれも 2020(令和 2)年度にそれぞれワーキンググループ、小委員会を設置して、「食文化」、「和食文化」の今後の政策のあり方について検討した。それぞれの意図は多少異なるが、いずれも社会の変化に対応して食文化政策を位置づけし直す必要に迫られたと見なすことができる。初めに文化庁からその検討内容について見ることにする。

文化庁は、2020 年 8 月、文化政策部会に食文化ワーキンググループを設置し、食文化政策の基本的考え方や文化財制度による食文化の保存・活用、その他の食文化振興のための方策について翌 9 月から検討を始めた。同月から翌(令和 3)年 3 月までの期間に計 5 回のワーキンググループ会議(以下「WG」)を開催し、3 月に「今後の食文化振興の在り方について～日本の魅力ある食文化を未来につなげるために～」と題した報告書をまとめている。

WGによる報告書は、「文化政策における食文化の位置付けを明らかにするとともに、食文化の保存・継承の課題とその解決に向けた基本方針を整理し、今後、食文化の担い手(家庭、地域、料理人等)及び地方自治体に期待する取組や、国による取組を示すことにより、食材の生産者や器等の作り手等幅広い関係者を巻き込んだ、地域や国民一人ひとりによる食文化の継承の取組を促し、また国や地方自治体によるこれらの取組への支援等食文化振興施策の推進に資することを目的として」取りまとめられた。

また、「長い歴史の中で料理人等が継承してきた「わざ」に文化的価値を認め得ること、また料理人団体等が食文化の担い手であることを明確にすることで、…飲食業に携わる料理人等が自らの食文化を未来に継承する一助になることも期待」と追記している。

文化庁のWGによる検討の主眼は、「文化政策における食文化の位置付け」、「食文化の保存・継承の課題」、「その解決に向けた基本方針」の整理にあり、担い手の「わざ」の文化的価値を明記しつつ、食文化という無形文化遺産の保存・継承のために法的・制度的な整備を行うことにあると考えられる。

これまでの食文化に関連する法的整備の経緯としては、2005(平成 17)年の食育基本法が端緒であり、そこに初めて「我が国の伝統ある優れた食文化に配慮」等、「食文化」という概念が登場し、2017(平成 29)年の文化芸術基本法改正では、国が振興を図る生活文化の例示として「食文化」が明記された。(図表 1)

図表 1 食文化をめぐるこれまでの動き

- 平成17年：**食育基本法**制定。我が国の**伝統ある優れた食文化に配慮**。食文化の継承を推進。
- 平成25年：「和食；日本人の伝統的な食文化」が**ユネスコ無形文化遺産に登録**。
- 平成29年：**文化芸術基本法**で国が振興を図る生活文化の例示として「**食文化**」が**明記**。
- 世界から日本の食文化に対する関心の高まり
- 一方、生活様式の変化や、担い手不足等に加え、新型コロナウイルス感染症の影響も相まって、その**継承が危ぶまれる状況**。

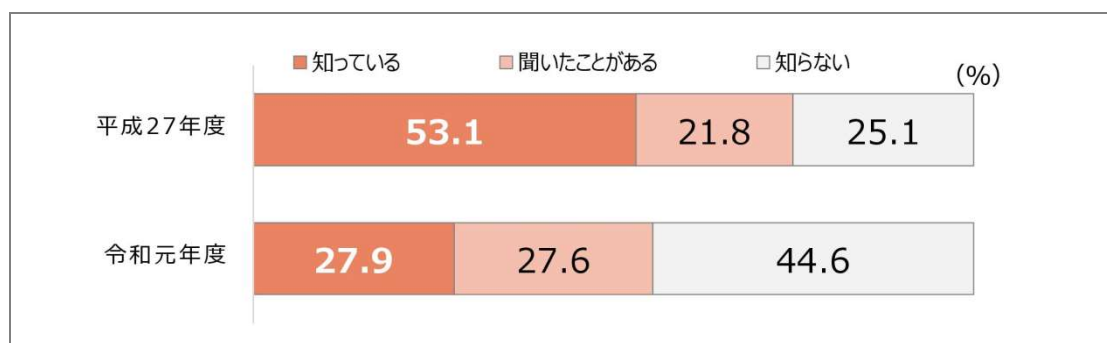
（出典）文化政策部会食文化 WG「今後の食文化振興の在り方について」（令和 3 年 3 月）

報告書の中身に入る前に、前提となる「食文化」「和食文化」についての国民の認識について見る。主に農林水産省による調査の結果である。なお、文化庁は主に「食文化」、農林水産省は「和食文化」を使用しているが、農林水産省は内外への和食材の普及を意識して「和食文化」を使用するのに対して、文化庁にあっては、文化芸術基本法改正で明記したこともあり、「和」食にとどまらず、より普遍的な「食文化」という概念を用いることを通例としていると解釈できる。

図表 2 は、2013(平成 25)年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを知っているか否かについて尋ねた設問の結果である。（図表 2）

登録 2 年後の 2015(平成 27)年には「知っている」が 53.1%で、「聞いたことがある」の 21.8%を合わせると 4 人のうち 3 人が認知していたのが、4 年後の 2019(令和元)年には認知している人は 2 人に 1 人へと減り、「知らない」が増えるという結果であった。和食の存在感が徐々に薄れつつある。

図表 2 「和食文化」のユネスコ無形文化遺産登録の認知



（出典）農林水産省 平成 27 年度「和食」の保護・継承推進検討会報告書「和食文化を守る。つなぐ。ひろめる。」全国 1 万人に対する「食生活に関するアンケート調査」、「国民の食生活における和食文化の実態調査」（令和 2 年 2 ～3 月調査）

また、「日本人が抱く和食のイメージ」については、図表3の通りである。（図表3）

まず「好きか嫌いか」という和食に対する日本人の基本的な感想である。全体では、「好き」82.4%、「嫌い」17.7%と圧倒的に「好き」が多く、特に女性の「好き」の割合が男性より高くなっている。次に「和食、和食文化のイメージ」では、「健康に良い」、「季節感」、「旬のもの」、「栄養バランス」、「素材の美味しさ」などのプラスイメージが上位にあがり、和食の特質については十分認識されていると見なすことができる。しかし、一方で「調理が難しい」、「準備や片付けに手間」、「価格が高い」といったマイナスイメージも持たれている。

こうした結果から、和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたこと自体については、当初はその事実を認知し、自国の食文化に誇りに思うといった影響はあったものの、徐々に忘れ去られ、それによって和食が好きになるといった変化もあまりなかったのではないかと推測される。国や関係者が訴えるほどに、果たして一般の日本人に和食を「身近な生活文化」と捉える認識、また「継承する」という意識と行動が高まったかどうかである。和食が健康的であることや季節感、栄養バランス等を認めつつ、8割以上の日本人は「好き」ではあるけれども、逆に調理の難しさや、準備・片付けに手間といった調理に伴うマイナスイメージもあり、現代日本人の簡便化志向からすれば、実際に和食を「作る」頻度は少なくなっているのではないかとと思われる。

図表3 食を巡る国内社会情勢の変化～日本人が抱く和食のイメージ～



（出典）農林水産省「国民の食生活における和食文化の実態調査」（令和2年2～3月調査）

先の報告書に戻ると、特に食文化の「現状」についての分析はないが、「第2章 文化政策における食文化の位置付け」と「第3章 我が国の食文化の特徴と魅力」における記述の中に、その一端が表われている。（図表4）

図表 4 報告書骨子～目次のみ

第1章 ワーキンググループ設置の経緯と目的
1. 食文化をめぐるこれまでの動き
2. ワーキンググループの設置と審議の経緯
3. 本報告書の目的
第2章 文化政策における食文化の位置付け
第3章 我が国の食文化の特徴と魅力
1. 日本の食文化の特徴
2. 国内の他の文化と比べた特徴
3. 海外から見た魅力
第4章 食文化振興の課題
1. 食文化に対する国民の認識
2. 継承活動
3. 文化財保護法に基づく保存・活用
4. 国内外への発信
5. 推進体制
6. 研究基盤の構築
第5章 食文化振興の基本理念
1. 目指すべき姿
2. 基本方針
3. 今後の具体的な振興方策

(出典) 文化政策部会食文化 WG「今後の食文化振興の在り方について」(令和3年3月)

「位置付け」としては、

- ・我が国の多様な食文化は、各地の自然環境の中で健康に生きるための知恵が込められており、国民・地域住民共有の財産として未来に継承すべき伝統文化の一つ
- ・身近な生活文化の一つとして、積極的に文化財としての保護(保存・活用)や振興を図ることで、自らの文化を認識するきっかけにもなり得ること
- ・食文化は、その理解を通じて、共通する食文化を持つ者同士だけでなく、国内・海外を含め異なる食文化を持つ者の間でも、その交流や絆を深めることに寄与し得る…我が国のブランド力の向上等にも資する文化資源
- ・文化財としての保護(保存・活用)を測るとともに、文化財としての保存・活用とその他の文化振興施策とをバランスよく進めることが、文化政策において求められる

となっている。

そして「特徴と魅力」として、以下のような項目が挙げられている。

①日本の食文化の特徴

- ・多様性。日本人の精神性の反映、自然の美しさや季節の移ろいの表現。多様で新鮮な食材とその持ち味を尊重する調理技術・道具。栄養バランスの取れた健康的な食生活。年中行事・通過儀礼とも密接な関係。多様な器の存在と使い分け 等

②国内の他の文化と比べた特徴

- ・変容性。担い手の多様性。構成要素およびその関係者の多様性。他の伝統文化と相互に影響。

③海外から見た魅力

- ・特にヨーロッパでは、日本の食に対して健康的との評価や文化的背景に関心、日本各地の食文化にも強い関心。

日本の食文化は、「多様」で「変容」することを特徴とし、海外からは「魅力」あるものとされているとしている。

後に見る農林水産省と同様、文化庁も海外における日本の食文化への関心の高まりに着目し、日本食の普及やそれによる訪日客の増加ということも視野に入れていることは、今後両省の連携が必要になる施策や事業が増えることを想定したとき好都合とすることができる。

「食文化振興の課題」として、以下の6点を指摘している。

- ①食文化に対する国民の認識： 食を文化として捉える意識が薄い。地域の食文化の価値に地元の人が気付いていない。食文化を総合的に捉える意識が乏しい。
- ②継承活動： 基本となる家庭での食文化継承に課題。過疎化等により地域の食文化の担い手が不足。日本料理等の継承者の減少。
- ③文化財保護法に基づく保存・活用： 食文化が文化財保護法の対象になり得るとの認識がない。文化財指定等に必要な学術的価値判断の基盤が未整備。芸術性については識者による評価が必要。
- ④国内外への発信： 観光や輸出促進につながる食のブランディング等に有用な食文化の価値付けが不十分。各地の食文化を国外を含む地域外に発信する取組が弱い。
- ⑤推進体制： 担い手間の連携、産学官の関係者を巻き込む取組が不十分。
- ⑥研究基盤の構築： 食文化を総合的に研究する体制が未成熟。調査記録へのアクセスが容易でない。研究者の発表・交流の場が少ない。

(2) 今後の「食文化」振興政策の方向性

前節最後の6つの「課題」は、「食文化振興の基本理念」の第一にあがっている6つの「目指すべき姿」と表裏としてある。「目指すべき姿」としては、

- 食文化が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・技術が文化財として適切に評価され、保存・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、器、提供の場なども含めて、包括的に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。

また諸課題を解決していくための「基本方針」として、以下の7項目があがっている。

- ・文化的価値の可視化、食文化への「気付き」の提供
- ・文化財保護法の活用(新たな登録制度の活用)
- ・地方自治体の取組促進
- ・食文化の発信と文化交流の推進

- ・食文化振興と地域活性化等との好循環の形成
- ・食文化に関する調査研究の推進
- ・新しい生活様式、SDGs(持続可能な開発目標)への対応

「目指すべき姿」と「基本方針」について、食文化を「誇るべき文化としての認識」、「文化財としての評価」、「各地の特色ある(郷土)食文化の継承」、「海外での評価の一層の高まり」、「包括的な食文化としての振興」、「学術的知見の活用」など、きわめて論理的に示し、また、コロナ禍による食行動の変容、また地球規模での環境保全の高まりの中にあって、「新しい生活様式、SDGs(持続可能な開発目標)への対応」にも言及している。

そして、具体的な振興方策としては、「食文化の担い手」「地方自治体」「国」という3つの主体ごとに記されている。

①食文化の担い手等による取組

- ・家庭：家庭で受け継がれてきた料理、箸使い等の食べ方・作法の継承
- ・地域：食文化教育をはじめとする食育の推進、幅広い関係者(料理人、継承に不可欠な食材の生産者・器等の作り手、NPO、DMO等)とともに郷土食等の継承
- ・料理人団体等：技術に関する記録作成、食の文化的価値をわかりやすく伝える「食文化ストーリー」の構築・発信、継承者の育成、出前授業等食育の取組
- ・研究機関等：調査研究の推進、調査記録・取組事例の集積(アーカイブ化)・アクセス環境の改善、研究者・研究機関間の連携・交流促進、大学等の地域講座等を通じた食文化教育の推進

②地方自治体による取組

- ・担い手による食文化振興の取組への支援
- ・食文化の継承に向けた食育の推進
- ・地域の食文化の文化的価値の可視化と発信による地域住民の誇りの醸成
- ・文化財条例等に基づく食文化の保存・活用
- ・推進体制の整備

③国による取組

- ・国内における食文化への「気付き」の提供、理解の深化
- ・文化財保護法に基づく食文化の保存・活用
- ・食文化に関する調査・研究等の基盤整備
- ・食の文化的価値の海外への発信と文化交流の促進
- ・担い手及び地方自治体の取組を支援するモデル事業等の推進

食文化の担い手による取組のうち、特に「家庭」に関しては、人びとのライフスタイルが変わり、時短意識、簡便化志向が高まっている折から、「家庭で受け継がれてきた料理、箸使い等の食べ方・作法の継承」等は容易なことではない。せめて季節行事や年中行事に合わせて行事食や郷土食を取り入れ、和食を食べる機会が増えることが望まれるが、それも地元のスーパーや小売店等のキャンペーン等によって気付くのが現状であろう。そこで公的な振興策として、現実的には幼稚園や学校における給食、すなわち幼児・児童・生徒への食育

の一環として取り入れ、それが親世代に伝達していく方法が最も効果的なのではないかと考えられる。

したがって、国や地方自治体における第一の取組としては、すでに実績のある「食育の推進」である。現在実践されている学校給食等の「食育」は、どちらかと言うと調理の方法や栄養学的な知識を伝える調理・栄養教育が主眼である。しかし、それに加えて「料理だけでなく食材、器、提供の場なども含めて、包括的に食文化」として捉える文化教育の場として、さらには郷土の食材を使った伝統的な郷土料理の紹介など郷土教育の場として捉え直され、「トータルな食育」として実践されることが望まれる。それが「食文化の継承に向けた」食育であると考ええる。

地方自治体が「地域の食文化の調査研究、その価値の可視化(食文化ストーリーの構築)・発信」によって「地域住民の誇りの醸成、観光への活用等地域活性化との好循環の形成」を行っていくというシナリオについては、食・食文化を通じた観光振興、地域振興の試みが、さまざまな主体を通じて取り組まれており、特に食文化ストーリーの構築事例や、それが地域住民の誇り醸成に至っている成功事例に学ぶことは重要である。

また、「地域の食文化の調査研究」は、今では自治体レベルでなくとも地元の食文化系や家政学系、栄養学系の大学や関連研究機関等により取り組まれており、そうした調査研究を支援するとともに、その成果を活用して自治体が「可視化」していくことが重要であると考えられる。そのためには地方自治体と地元大学等との連携が不可欠となろう。

文化庁においては、2021(令和3)年度より「食文化あふれる国・日本」プロジェクトが開始される。「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業(モデル地域の文化財指定等に向けた事業)や、食文化教育実証事業(料理人等によるモデル授業、子どもが楽しめる食文化コンテンツ作成等)、食文化機運醸成事業(食文化の担い手・研究者の全国ネットワーク構築等)といった事業で構成される。2025(令和7)年度までの予定であるが、本章でふれたように、ワーキンググループで検討されたいくつかの具体的事業が展開されることから、おおいに期待されるところである。

2. 農林水産省における食文化政策

(1) 農林水産省による「和食文化」の現状と課題

農林水産省にあっては、2020(令和2)年9月、食料・農業・農村政策審議会企画部会に食文化振興小委員会を設置し、日本の食文化の海外普及のための効果的な発信方策、そして国内における和食文化の保護・継承のあり方に関しての諮問がなされた。同月に第1回の会議が持たれ、2021(令和3)年2月までに計6回開催された。第6回では、「和食文化の更なる価値創造に向けて」と題する報告書案(最終取りまとめ案)が提出された。現時点(3月中旬)においては、この「案」の論旨を追うこととする。

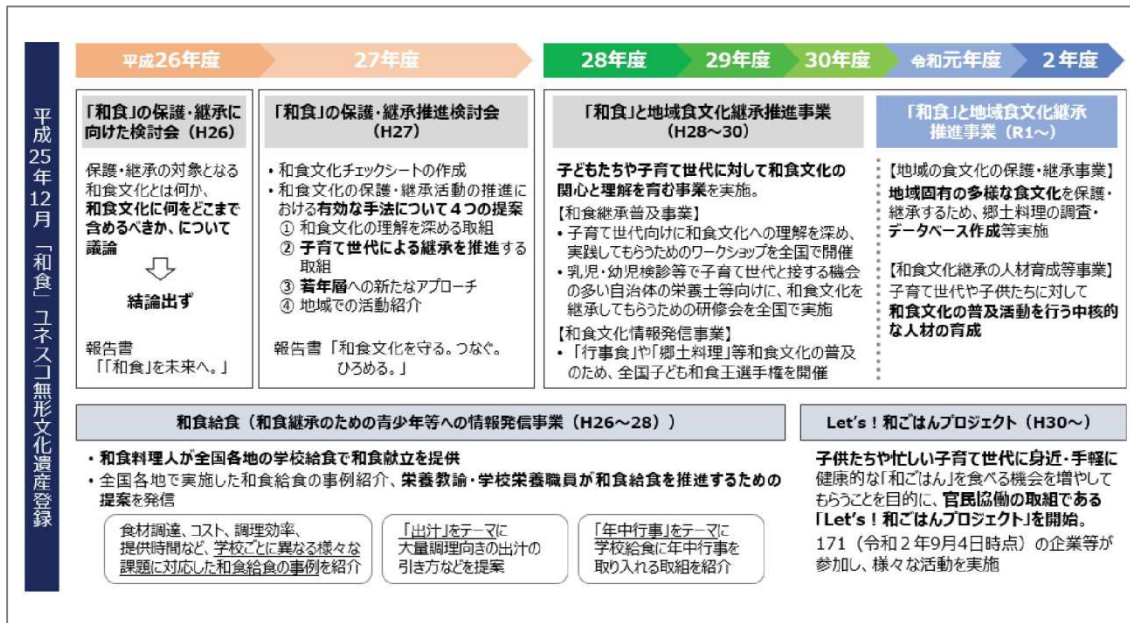
農林水産省の会議の大きな特徴は、「訪日外国人旅行者の拡大」と「農林水産物・食品の輸出拡大」という政府目標の実現というアジェンダを掲げていることである。前者は「明日の日本を支える観光ビジョン」(平成28年)にある目標を上積みした外国人旅行者数「2020年に4,000万人、2030年に6,000万人」にする、同旅行消費額を「2020年8兆円、2030年15兆円」にするというものである。

また、後者は、農林水産物・食品の輸出額が、2012(平成24)年の約4,497億円から2019年には9,121億円と2倍以上に増加した実績を踏まえ、「食料・農業・農村基本計画」(令和2年)等の閣議決定において、「2025年までに2兆円、2030年までに5兆円」という輸出額目標を設定している。いずれも日本の食文化の魅力を通じてインバウンドを呼び込み、国産産品の輸出額も増やそうという戦略である。

農林水産省のこれまでの取組として3つがあがる。

まず「和食」文化の保護・継承の取組である。2013(平成25)年の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録以降、和食文化の対象等をめぐる議論や和食給食を推進する事業を実施したり、2015(平成27)年10月の和食室(現 食文化室)設置を経て、それまでの成果を踏まえ、次代を担う子どもや子育て世代を対象とした事業や、和食文化を継承できる人材育成等に取り組んでいる。(図表5)

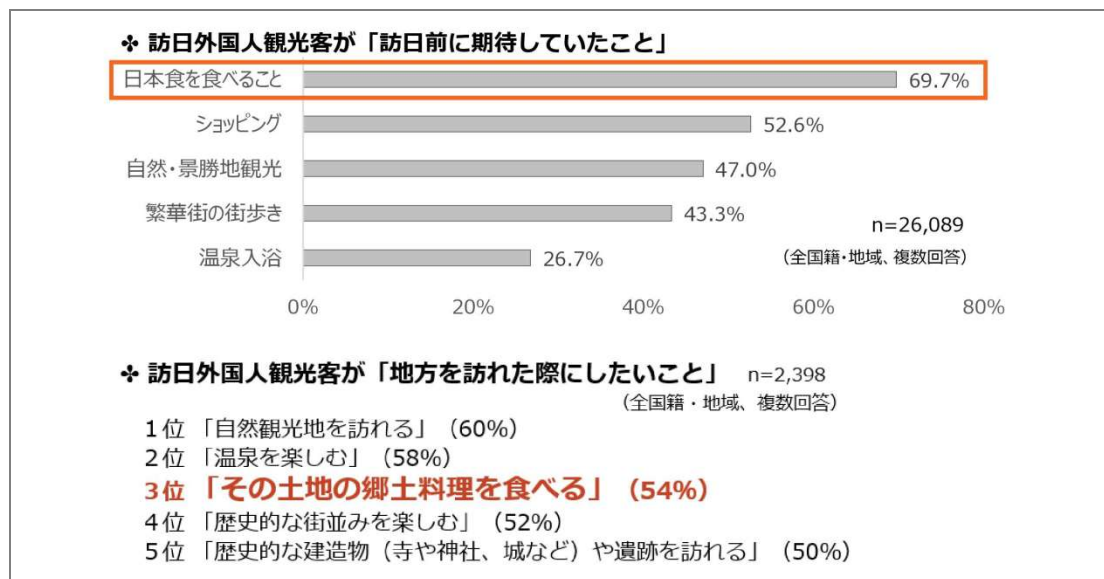
図表 5 農林水産省における「和食」の保護・継承の取組



（出典）第6回食文化振興小委員会資料「和食文化の更なる価値創造に向けて」最終とりまとめ案（令和3年2月）

2つ目に、地域での食体験の充実化による地域へのインバウンド誘致がある。訪日外国人が「訪日前に期待していたこと」の最も多い回答は「日本食を食べること」であり（2019「訪日外国人消費動向調査」）、また別の調査では「地方を訪れた際にしたいこと」の3位に「その土地の郷土料理を食べる」となっており（2019「アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査」）、日本における地域での食体験にも期待が高まっているという結果が出ていた。（図表6）

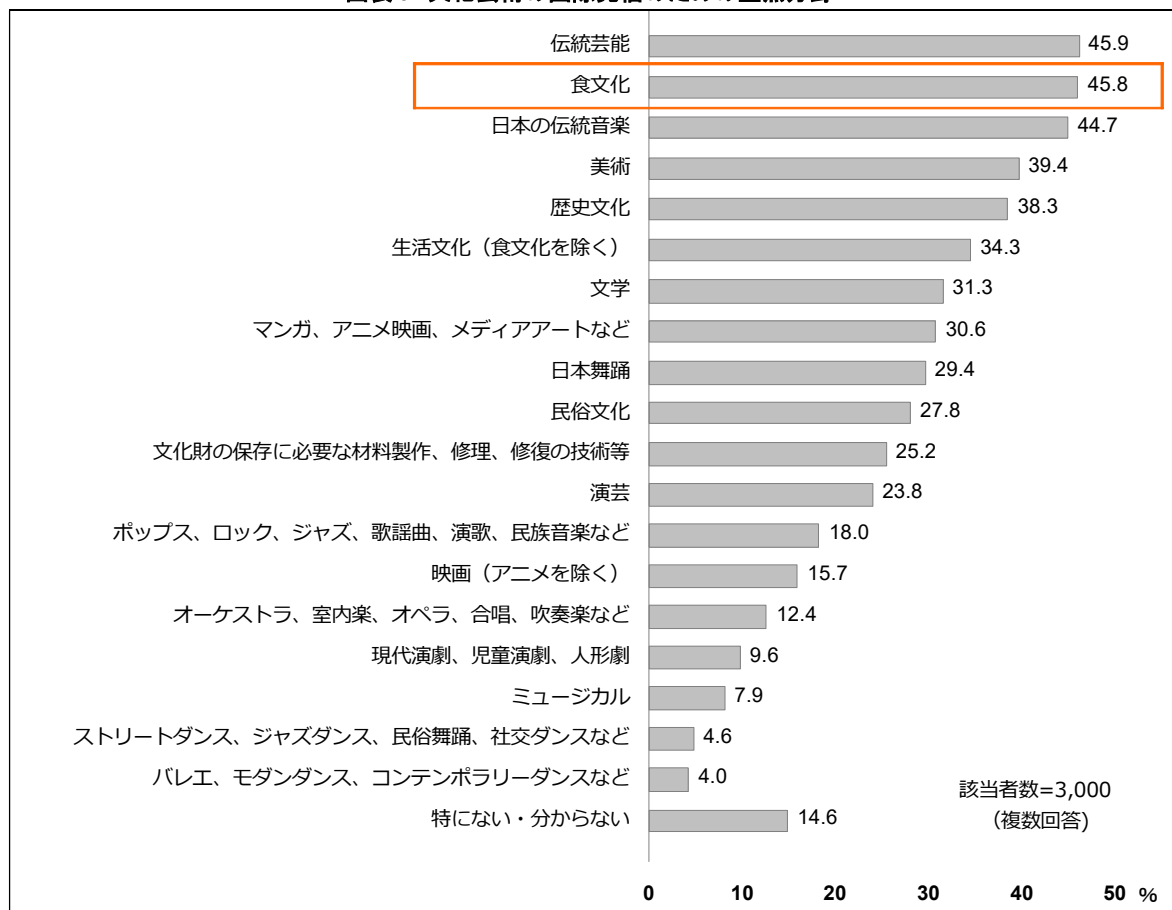
図表 6 訪日外国人旅行者が期待すること



（出典）観光庁「訪日外国人消費動向調査」（2019年）、株式会社日本政策投資銀行・公益財団法人日本交通公社「アジア・欧米豪 訪日外国人旅行者の意向調査（2019年度版）」

一方、日本国民も、日本の文化芸術の魅力として諸外国に発信すべきジャンルとして、第1位の「伝統芸能」に次いで、第2位という上位に「食文化」をあげているのである。(図表7)

図表7 文化芸術の国際発信のための重点分野

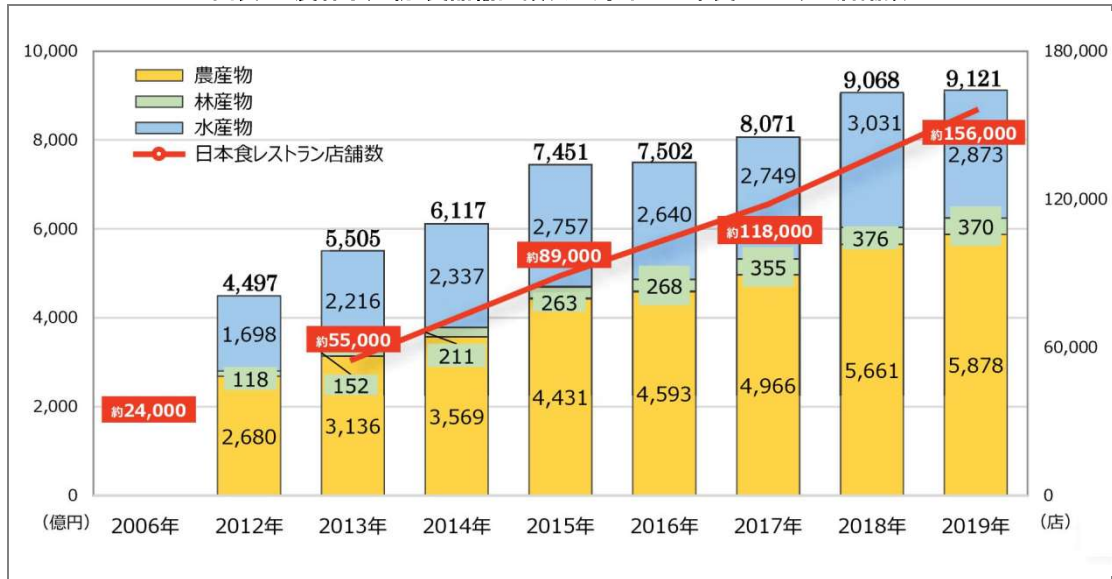


(出典) 文化庁「文化に関する世論調査報告書」(令和2年3月)

こうした期待を背景に、農林水産省としては、増大するインバウンドを日本食の「本場」である農山漁村に呼び込み、訪日外国人のさらなる増加と農林水産物等の輸出増大につなげる好循環を構築することが重要としている。そのため、2016(平成28)年度より農泊を推進する地域で多様な地域の食等で訪日外国人を誘客する重点地域を認定する制度「SAVOR JAPAN(セイバージャパン)」を創設し、地域への誘客を強化した。現在、31地域が認定されている。因みに、京都では京都府として、北部地域(丹後ばら寿司)、森の京都地域(かしのすき焼き)、京都山城地域(宇治茶)の3地域が認定を受けている。

最後の3つ目には、海外への日本食・食文化普及の取組があがる。2013(平成25)年の「和食」のユネスコ無形文化遺産登録や、2015(平成27)年のミラノ国際博覧会の開催等により、海外において日本食・食文化への関心が大きく高まっており、海外の日本食レストランの店舗数は2019(令和元)年時点で約15.6万店という驚くべき店舗数となっている。(図表8)

図表 8 農林水産物・食品輸出額及び海外の日本食レストラン店舗数



(出典) 農林水産物・食品輸出額は財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成、
海外における日本食レストラン店舗数は外務省調べにより、農林水産省において推計

海外での普及にあたっては、当該国のシェフ等食関連事業者を日本食・食文化の担い手として育成するとともに、発信する場所を確保するという、2つの方針で施策を展開している。担い手の育成については、的確なアドバイスが行える日本料理関係者を「日本食普及の親善大使」として任命する取組(内外26カ国109名)や、日本料理に関する知識や調理技能を習得度合に応じて認定する「日本料理の調理技能認定制度」の推進(認定者数1,445名)、日本料理コンテスト等を開催するなどしている。

発信拠点の確保については、日本産食材を積極的に使用するレストラン等を「日本産食材サポーター店」として認定する制度の促進(62カ国4,853店)や、海外の料理学校との連携、日本料理講習会の開催、国際会議等の場を活用した和食レセプションの実施、日本食材や日本食の魅力を発信する動画配信など、さまざまな施策に取り組んでいる。

図表9は、農林水産省の報告書概要図である。国内・海外それぞれにおける戦略的な政策ということで分かりやすくまとめている。(図表9)

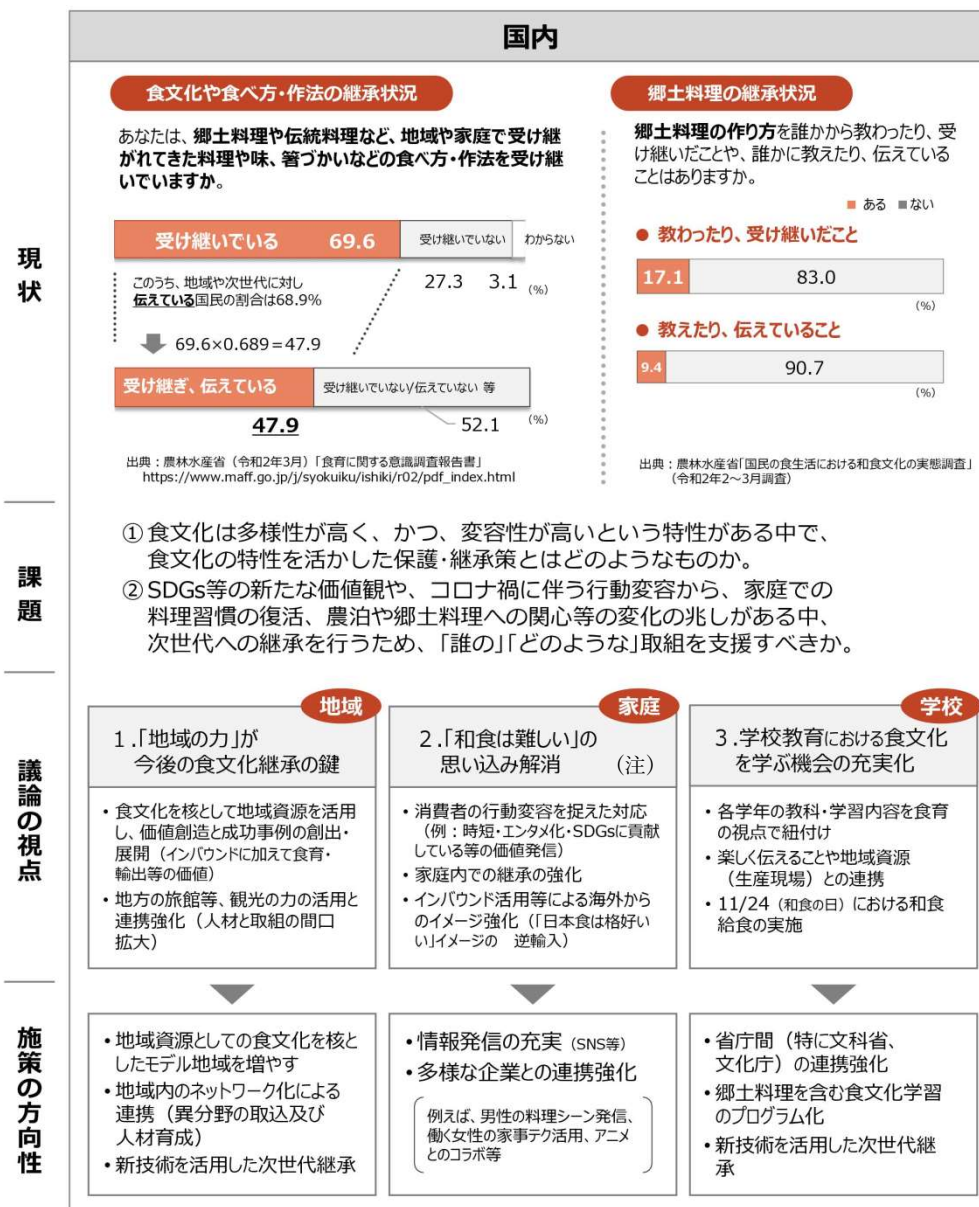
国内戦略における現状として、食文化等の継承状況について「受け継ぎ、(地域や次世代に)伝えている」とする国民は47.9%、郷土料理の継承状況については、「教えたり、伝えていること」が「ある」とした国民は9.4%、という例をあげている。食文化を親などから受け継ぎ、受け継ぐだけでなく、それを次世代等に伝えるという主体的な行動を取る日本人は5割に満たず、郷土料理のそれに関しては1割にも満たない、そういう悲観的な状況にあるという意味で引用されているものと解される。それは先にふれた「地域での食体験の充実化」という取組に関わっている。そうした状況を克服していくために次の政策課題が設定される。

国内の政策課題としては、

- ①多様性、変容性の高い食文化の特性を活かした保護・継承策とは
- ②SDGs等の新たな価値観や、コロナ禍に伴う行動変容から家庭での食行動に変化の兆しがある中、次世代への継承について「誰の」「どのような」取組を支援すべきか

という問いである。難しい課題ではあるが、後にそうした課題に対する解決の方向性について見る。

図表 9 和食文化の更なる価値創造に向けて 最終とりまとめ案(概要版)



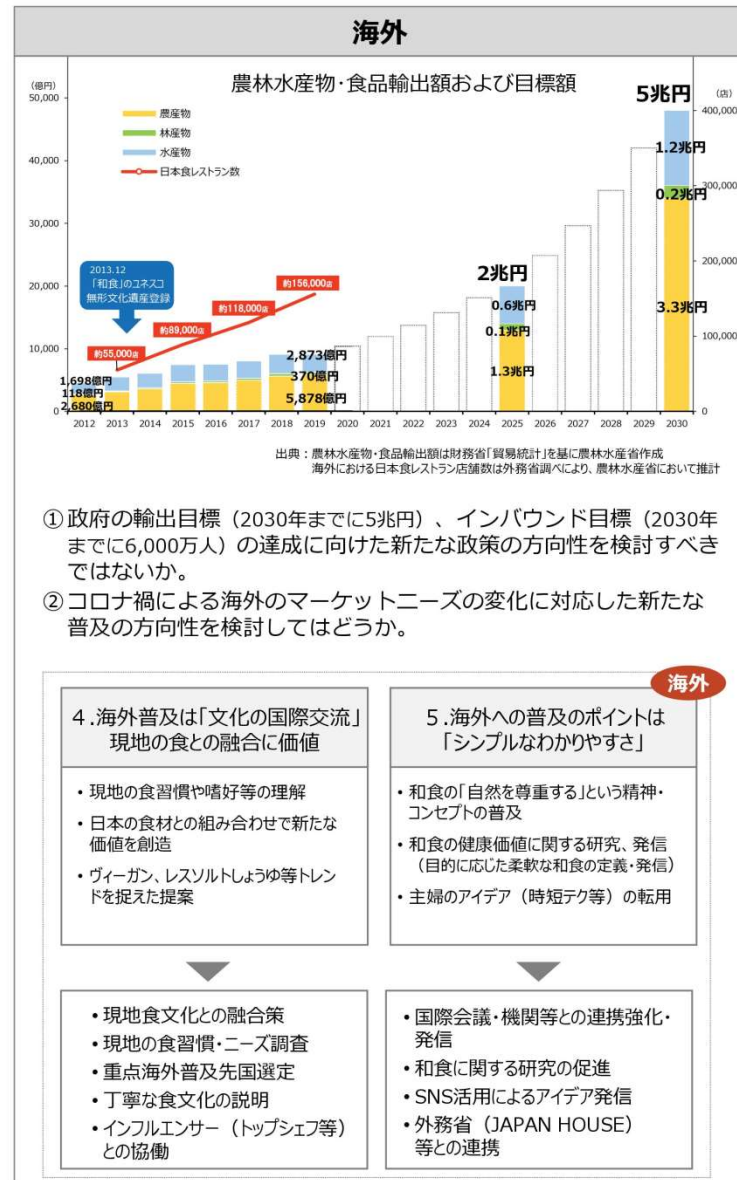
（注）最終取りまとめ（令和3年3月24日公表）では、「2. 「和食は美味しい、楽しい、ヘルシー」の価値共有」となっている。

現状

課題

議論の視点

施策の方向性



（出典）第6回食文化振興小委員会資料「和食文化の更なる価値創造に向けて」最終とりまとめ案（令和3年2月）

一方、海外戦略における現状を象徴する図として、「農林水産物・食品輸出額および目標額」をあげ、これまでほぼ順調に輸出額が伸び、目標額達成に向けての年次ごとの目安が示されている。ただ、2020～2021年のコロナ禍が市場に及ぼす影響という要因もあるため、目標額の達成については何とも言えないのが現在の状況である。

海外の政策課題としては、

- ① 政府の輸出目標（2030年までに5兆円）、インバウンド目標（2030年までに6,000万人）の達成に向けた新たな政策の方向性の検討
- ② コロナ禍による海外のマーケットニーズの変化に対応した普及の方向性の検討

となっている。政府目標が掲げられ、その達成が第一の課題にあがっている。コロナ禍によってこの目標がどう左右されるかは不透明であり、したがって、続くコロナ禍によるマーケットニーズの変化を捉えることも、現時点ではきわめて難しい課題と言えよう。

(2) 今後の「和食文化」振興政策の方向性

前節の課題に対応して、今後の振興政策が記述される。

まず国内については、先の 2 つの課題に対する解決の糸口(議論の視点)となる 3 つのフェーズで「施策の方向性」が示されている。

- ①[地域]「地域の力」が今後の食文化継承の鍵
- ②[家庭]「和食は難しい」の思い込み解消
- ③[学校]学校教育における食文化を学ぶ機会の充実化

①の「地域の力」に着目するのは、先に触れた「SAVOR JAPAN(セイバージャパン)」認定地域の中で、インバウンド向けに食文化の整理等を図ることを通じ、副次的に、食文化継承活動が活発化し、6次産業化や地域食材の輸出等につながった成功例が見られるようになったことが元になっている。そうした地域の食資源・食文化を軸に、さまざまな価値創造の取組を主体的に行うモデル地域を全国に増やすという方向になる。

また、地域における観光など異分野の人材や主体等、新たな関係者を巻き込んでネットワークを形成し、地域の食文化関係者が他地域とも連携を図れる仕組みを作ることも必要としている。

次に、②の「和食は難しい」という思い込みの解消である。「簡単・手軽」な和食の取り入れへの全世代でのニーズの高まりや、コロナ禍での家庭内食の重要性の見直し、男性の家事・育児参画等の行動変容を踏まえつつ、SNSを通じた和食シーンの提案や、和食レシピ等の動画・VR等による情報発信の充実があげられる。また、和食の健康有用性に関するエビデンスの整理・発信といった施策もあがっている。

③の学校教育における食文化教育については、複雑な課題が指摘されている。その根本には、昨今話題になっている多忙な学校教員の働き方改革の問題がある。学校において食文化を学ぶ取組や給食の内容は、地方自治体や学校による差が大きく、食文化教育に取り組みたくても、教える側の問題として基本的に多忙であり、食育に対する意識が希薄化している、食文化に関する知見が少ない、またトップの理解が不可欠であるなど、さまざまな課題がある。

報告書には、京都市立高倉小学校の「高倉スタンダード～日本の食文化に着目した食育カリキュラム」が優良事例(2020年「第4回食育活動表彰」農林水産大臣賞受賞)として取り上げられている。これは、高倉小学校が「京の台所」錦市場に近く、老舗料亭や食文化を継承する料理人など固有の地域資源に囲まれていることから、これらを活用したカリキュラムを各学年の教科・学習内容と食文化・食育の視点で紐づけし、6年間をかけて学ぶシステムである。京都市としては誇らしいが、報告書は、残念ながら現時点でこうした優良事例が全国規模の共有・実施には至っていないと指摘している。

したがって、施策展開の1つの方向性として、こうした地域の食文化資源を活用し、郷土料理を含む食文化学習をプログラム化し、「食文化カリキュラム」としてそのモデル事例やモデル実施校を全国に展開していくことが考えられる。その際、子どもだけでなく、伝える側(親や教師等)への教育機会を設けることも重要である。いずれにせよ、学校教育、文化、食育等の政策を担当する文部科学省や文化庁との連携強化を図る必要があることは言うま

でもない。

また、学校と地域の食を支えるさまざまな関係者との連携強化のため、都道府県の食文化ネットワークへの学校関係者の参加を促す取組に言及している。それは食文化を保護・継承する多様な中核人材の発掘や育成につながるからである。こうした地域の食文化をめぐる異分野の関係者のネットワーク化は、やはり地方自治体が主導すべき役割であると考えられる。

次いで海外向けの施策の方向性について見る。

海外戦略では、先に見たように、海外の日本食レストランの大幅増、日本産農産品等の輸出増等を背景に、先の輸出目標やインバウンド目標等、2つの課題に対する議論の視点として次の2つが示されている。

④海外普及は「文化の国際交流」、現地の食との融合に価値

⑤海外への普及のポイントは「シンプルなわかりやすさ」

④は、食文化の普及は国際交流に資するという基本的な機能を踏まえつつ、現地の食習慣や嗜好等の理解、日本の食材との組み合わせで新たな価値を創造し、ヴィーガン、減塩しょうゆ等、現代のトレンドを捉えた提案という視点である。施策の方向性として、現地食文化との融合策、そのための現地の食習慣・ニーズ調査、重点海外普及先国選定、インフルエンサー(トップシェフ等)との協働といった項目があげられている。

また、⑤については、和食の「自然尊重」の精神・コンセプトの普及、健康価値に関する研究・発信、主婦のアイデア(時短テクニック等)の転用等の、「シンプルなわかりやすさ」をアピールする視点が示されている。施策の方向性としては、海外における日本食の家庭内需要獲得のための情報発信や、海外で人気のある日本アニメ等のコンテンツに和食を取り入れる提案、国際会議・機関等との連携強化・発信、和食に関する研究促進、SNS活用によるアイデア発信等といった方向性があげられている。

日本の食材と「現地の食との融合」は、日本の食材の普及という観点からはきわめて重要である。そのためには、例えば日本料理アカデミーといった料理人団体のように、すでに国際的なネットワークを形成し、交流している各分野の料理人たちの知恵や情報を活用する必要がある。例えば、和食と交流実績のあるフランス料理の料理人たちは、すでに和食の手法や出汁を取り入れたり、日本の食材のうちしょう油やわさびなどを使ったりしている。ただし、それが「日本食」「和食」と「融合」しているかどうかは別の判断が必要であるが、食材普及の観点では、さらに他国の国民料理と和食との交流が望まれる。

和食文化の「わかりやすさ」ということでは、一般には栄養バランスの取れた健康な食であること、そしてSDGsに共感する層などには、地産地消や食品ロス削減といった和食のサステナブルな側面をアピールすることが和食文化の普及につながると考えられる。特に「国際会議・機関等との連携」が今後の施策にあがっているが、MICEへの参加者は、総じて「インフルエンサー」として社会的地位も社会的影響力もある人たちであり、国際会議等の折にそういった層に和食・和食文化を訴求することは、おいに効果的であると考えられる。

3. 京都市の食文化政策

(1) 地方自治体の食文化政策

京都市の食文化政策について見る前に、京都市以外の、かねてより「食文化」政策において注目される、京都府ほかいくつかの地方自治体における関連諸施策について概観する。いずれも2017(平成29)年度「京都が「食文化の世界都市」になるための方策に関する調査研究」で取り上げた都市で、近年の動向を見ることとする。

京都府の食文化政策と想定される近年の取組をまとめたものが図表10である。(図表10)

京都府は、もともと和食のユネスコ無形文化遺産への登録を国に積極的に働きかけ、和食継承の人材育成を京都府が担うということを宣言していた経緯がある。表のいちばん下の文化スポーツ部による「食文化高等教育機関設置推進事業」は、4年にわたって高等教育機関での人材育成機能整備の準備を進め、2019(平成31)年4月、京都府立大学文学部に和食文化学科を設置することをもって実現した事業である。しかし、「食文化」振興を担う人材の育成施策がこれを持って終了したとすれば残念なことであり、大学外における今後の新たな施策展開が待ち望まれるところである。

表の冒頭の「食の京都」推進事業は、府内産食材の普及やメニュー開発、「食」を核とした広域観光促進などを企図した複数部局の連携による総合的な取組である。府内産の食材の認知度向上や販路拡大といったことも狙いの1つではあるが、「食」が強力な観光コンテンツであることを踏まえ、府内各地には季節ごとの魅力的な食材が豊富であることを訴求して、京都の食の魅力で観光誘客を図ることを前面に出している。コロナ禍の影響もあり十分な実施に至らなかったが、2021(令和3)年度も継続して取組む。

商工労働観光部による「無形文化遺産としての「和食」発信事業」は、「和食の祭典」などイベントが中心であるが、やはりコロナ禍により延期等を余儀なくされた。

農林水産部は、従来より農林水産物拡販のためのPRイベント等を実施してきたが、2021年度より「京ものブランド力向上総合戦略事業」を実施しようとしている。これは、コロナ禍にあって外食から内食・中食へのシフトなど人びとのライフスタイルや消費動向の変化に対応し、内外における府内農林水産物・加工品のブランド力・販売力を強化するため、「京都プレミアム」の開発や「京もの」一体での海外販路拡大等に取り組もうというものである。

また、京都府の食育政策として「きょうと食いく先生」派遣というユニークな事業が2013(平成25)年度より取り組まれている。これは学校、保育所、地域等での体験型食育を推進するため、農作物の栽培や加工・調理等の食農体験指導を行うことができる専門家を「きょうと食いく先生」として認定し、学校等へ赴いて出前授業を行う制度である。これは、農作物の栽培や加工・調理等に関する豊富な知識・経験を持ち、養成講座を受講した人が認定される制度で、食育推進の面だけでなく、高度な市民ボランティア養成という面からもおいに評価できる制度である。2020(令和2)年8月現在で、認定者数は274名である。2019(平成31)年度からは、「きょうと食いく先生活動拡大・強化事業」として、先生同士の交流やスキルアップを図る事業や、食育シンポジウムなど食育事業への参加、情報発信等の事業が

予定されている。

図表 10 京都府の「食文化」関連の主な取組

(平成 30〔2018〕年度以降実施事業, ★は新規)

部局	事業名	事業概要	担当課等
共通	★「食の京都」推進事業(2020～)	①生産地エリアでの地域の食材を活かした魅力向上 ・「食」にまつわる体験の商品化に向けた磨き上げ等 ・広域振興局と連携したいちおし食材の発掘, 新メニュー・商品開発(2021～) ・「食の京都 TABLE」(※イートイン機能等を備えた農林水産物直売所等)の施設整備と, 新たな拠点候補に向けた研修会 ②地域の食材の認知度向上・販路拡大 ・「食の京都」特選フェア ・京都市主催の食のイベント参加店舗を対象とする府内産食材の PR ③「食の京都」の情報発信 ・メディア招へいツアー, メディア等との連携による情報発信 ・メディア向けファクトブックの充実 ④食に関する府市協調の体制の構築(2020)	政策企画部, (農)観光室, (商)流通・ブランド戦略課
	無形文化遺産「和食」発信事業(2014～2020)	①「和食の祭典」開催 ※明治 150 年京都創生事業(2018) ②「御食国・和食の祭典」開催(2017～)※4 府県を巡回, 2018 京都府開催 ③和食文化海外発信(「日本料理コンペティション」開催支援)※2021 延期	観光事業推進課
商工労働観光部	「匠の公共事業」のうち「京の伝統・食と文化」魅力発信事業(2012～)	地場産業の普及啓発など府民や観光客に向けた「京の伝統文化・産業」の総合的な発信	観光室
農林水産部	「おいしい京都」府内戦略事業(2016～)	・府内農林水産物の PR イベントの開催 ・京の食文化ミュージアムあじわい館における食文化と府内農林水産物の情報発信 ・京野菜マルシェ, 子育て世代を対象とした料理コンテスト(2018-) ・生産者・実需者の交流会(2018-)	流通・ブランド戦略課
	★京もののブランド力向上総合戦略事業(2021)	①未来の「京都プレミアム中食」創出促進(京の食文化や健康機能性等の付加価値を有する中食開発・ビジネスモデル構築等) ②京ものの輸出拡大戦略推進(「京もののフェスティバル」開催, オンライン料理教室, 「京もの伝道師」の派遣等) ③京ものの需要拡大国内戦略(ニューノーマル対応の販促・PR 等)	
	★きょうと食いく先生活動拡大・強化事業(2019～)	・食いく先生派遣 ※「きょうと食いく先生(農産物の栽培・加工・調理等の専門家で養成講座修了者を認定)」による食育支援(2013～) ・食いく先生交流・スキルアップ等 ・地域食育支援(NPO 等への支援, 食育シンポジウムなど) ・ヤング食育強化(若い世代を対象とした食育出前講座など) ・市町村食育推進 ・食いく先生魅力発信(ツール作成)(2020) ・オンライン食育実践(2021)	農政課 (食の安全・食育係)
	京野菜スクールガーデン事業(2016-2018)	・エディブルスクールヤード事業(食いく先生の派遣など) ・食育応援団推進事業(食育シンポジウムなど) ・市町村食育推進事業	食の安心・安全推進課(食育・地産地消担当)
	食の味らい故郷づくり事業(2016-2018)	・食育KIDS応援(保育所や幼稚園等子ども用調理器具の貸出支援, 「食育のたね交付金」による NPO や任意団体等の食育活動支援) ・食育推進計画の漫画化 ・食育活動報告会(「食のみらい宣言・実践活動」実施)	
	京のおもてなし「花果物語」文化発信事業(2017-2018)	文化と花果物を一体的に発信し, 府内産花きと果樹に新たな価値を付加 ・京の花果物語おもてなしネットワークの構築(2017) ・京の花や果物の展示会, ワークショップ開催(2018)	農産課
文化スポーツ部	食文化高等教育機関設置推進(2014-2018)	府立大学における「和食文化学科」設置(2019.4 月)に向けた準備及び学園体系に係る調査・研究等(学部横断プログラム「和食の文化と科学」など)	大学政策課 (旧・文化環境部府大学振興課)
(その他・食と観光に関する事業等) ★「観光・伝統・食関連」産業連携事業緊急支援費(2021)(農商) ・「おいしい京都」首都圏戦略事業, 世界戦略事業(2016～)(農) ★インバウンドの食の安心・安全推進事業(2018)(農) ※ムスリム対応 ★「京都観光交流圏」形成・拡大事業のうち「ガストロノミーエリア創出事業」(2019)(農) ★ガストロノミーツーリズム推進事業(2018)(企農商) ・「伝統産業×食文化」コラボ推進委員会(2018～)(商)※若手陶芸家・料理人による研究会, 京都産業 21 補助事業 ※地方創生推進交付金・「和食の聖地」ブランディングによる和食文化産業化推進プロジェクト(2019.3 月認定～2021)			

(出典) 平成 30 年度～令和 3 年度当初予算案概要(部局別主要事項)

山形県鶴岡市は、2010(平成 22)年よりユネスコ創造都市ネットワーク加盟に向けた調査

研究を開始しながら「食文化創造都市」の推進に取り組み、2014(平成 26)年 12 月には、国内で初めてユネスコ創造都市ネットワーク・食文化分野の認定を受け、さまざまな都市魅力を高める食文化と食関連産業の振興について注目に値する都市である。図表 11 に鶴岡市の近年の取組をまとめた。(図表 11)

2019(平成 31)年には、今後 10 年間の街づくりの指針となる第 2 次鶴岡市総合計画を策定し、総合計画の「食文化・食産業創造プロジェクト」を推進する計画として「鶴岡市食文化創造都市推進プラン」を策定した。プランは総合計画に記した食や食文化の取組を具体化し、市民に身近な食育や地産地消、またユネスコ食文化創造都市の価値を生かした農林水産物のブランド化や販路拡大、料理人の教育・人材育成の充実等に取り組む。新たに SDGs の視点が盛り込まれている(17 目標のうち 7 項目に貢献)ことが独特な点である。

基本理念は「食の理想郷へ」、3 つの基本目標と 88 の具体的取組(①食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興・取組数 33/②食文化を生かした交流人口の拡大・取組数 12/③食文化による地域づくり・取組数 43)、5 つの成果指標(農業産出額/水産業生産額/食料品製造業の製造品出荷額/観光入込客数/家庭や地域等の行事等において食文化に触れ、食した市民の数)となっており、「食」を通じた産業及び観光(交流)の振興が優先して掲げられている。

これまで食文化に関する国際会議の開催や、イタリア食科学大学の研修生の受入など、国際的な事業を積極的に行ってきた。最近では、若手料理人育成のために競技会を開催して優秀者を「食のアンバサダー」に任命したり、同じく料理人の専門技術研修等の支援や創造都市ネットワーク加盟都市への派遣など、近年は「食文化」の基礎を支える地元料理人の育成・支援等に力を入れるとともに、国際カンファレンスの開催や「豊かな食の郷土づくり研究会」設立等、対外的・対内的双方の事業を積極的に展開している。鶴岡市は、一貫して「食」「食文化」振興と地場産業の振興をセットにして、「食文化」の担い手を強化しつつ、さらに観光・国際交流に拡大していくという都市戦略を取っていることがおおいに評価できる。食文化都市を標榜する地方都市の中ではトップランナーと言える。

次に神戸市を見る。神戸市は、2015(平成 27)年 11 月「食都神戸 2020」構想という「食」を軸とする複合的な都市戦略を策定した。これは「新しい食文化の発信地として、世界の人々が集い、食で賑わう街になること」を目標に、神戸の「食ブランド」確立と里山暮らし推進による都市魅力の向上、農漁業の活性化を図ることを狙いとした構想であった。同時に、産官学による「食都神戸推進会議」を設立した。

図表 11 全国の自治体等の「食文化」に関する取組（平成 30〔2018〕年度以降の動向）

自治体	取組	概 要
鶴岡市	鶴岡市食文化創造都市推進プラン（2018 策定）	・「第 2 次鶴岡市総合計画」（2019.3 月策定、7 つの「未来創造のプロジェクト」の 1 つに「食文化・食産業創造プロジェクト」を位置付け）に基づく実施計画を作庭。ユネスコ食文化創造都市及び食育・地産地消の取組のほか、新たに SDGs の視点を盛り込む。（2019.9 月策定、計画期間：2019～2023 年） ・基本理念を「食の理想郷へ」とし、3 つの基本目標（食文化の伝承・創造と共に歩む産業振興、食文化を生かした交流人口の拡大、食文化による地域づくり）のもと 15 施策及び具体的取組・事業を体系化。
	鶴岡ナンバー 1 次世代料理人決定戦（2019～）	市内の飲食店や宿泊施設で調理に従事する 45 歳以下の若手・中堅料理人を対象とする競技会を開催。第 1 回テーマは「通常提供できる『鶴岡』を表現した料理」。1 次書類審査の後、調理と審査員らによる試食によりグランプリ・準グランプリを選出。「食のアンバサダー」に任命。
	鶴岡市料理人等技術向上支援補助金制度（2018～）	料理人や飲食店・宿泊業の従事者を対象に、資格取得やコンクール等への参加、国内外・地域内の専門技術研修等を支援する制度を創設。
	ユネスコ食文化創造都市料理人研修派遣制度（2018～）	ユネスコ創造都市からの派遣要請等に基づき、鶴岡食文化創造都市推進協議会がユネスコ食文化創造都市料理人ネットワークに登録する料理人を派遣する制度を創設。
		（その他）※2018 年度以前からの継続事業については省略 ・食と風土の祭典・食文化国際カンファレンス（2021 開催予定） ・食の鶴岡 県外在住学生応援事業「つるおか食の応援便」（2021.1 月）※鶴岡出身者に地元食材提供 ・DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー設立（2019.7 月、登録認定 2020.3 月）※「GA」はガストロノミーの意 ・「豊かな食の郷土づくり研究会」設立総会及び「第 1 回食文化による郷土づくりカンファレンス」（2019 年 10 月） ・わたしのイチオシ！つるおか名物コンテスト（2019～）※菓子・加工食品の「新名物」選定審査会 ・地方創生推進交付金「都市から地方へ、世界から鶴岡へ 食文化でひとの流れを創造するプロジェクト」（2019.3 月認定～2021 年度） ・つるおか食文化フォーラム（2018～） ・ユネスコ食文化創造都市 モニタリングレポート（第 1 回）提出（2018.11 月）※評価 2019.6 月 ・「鶴岡食文化応援隊」隊員募集（2018） 等
神戸市	食文化創造事業（2020～）	食とアートの連携、農村での食体験、公園での果樹植栽など、食文化の向上につながる取組を実施。 ・「シェラトンファーム」の開設（2021.2 月）※アーバンファームのモデル農園 ・「未来につなぐ神戸の郷土食～デザインと食の世界を一緒に考える」の開催（2020.11 月） 等
	神戸の食文化を考える月間（2020～）	10 月または 11 月を「神戸の食文化を考える月間」と設定し、期間内に「食」「食文化」「農」をテーマとする各種イベントを開催。
	食文化広域ネットワーク構築（2020～）	食に関して、瀬戸内地域のネットワークを形成するシンポジウムを開催。 ・「第 2 回食文化による郷土づくりカンファレンス（豊かな食の郷土づくり研究大会）&瀬戸内経済文化圏 FOOD SUMMIT」の開催（2020.11 月）※別掲参照
		（その他）※2018 年度以前からの継続事業については省略 ・「（仮称）神戸食文化創生会議」の設立（2021 予定）※食都神戸推進会議等食農関連の既存 3 組織を再編 ・「（仮称）食都神戸 2030 ビジョン」の策定（2020 予定） ・地方創生推進交付金「食都神戸の推進（食文化の創造による都市ブランドの再構築）」の認定（2020.3 月認定～2022） ・食都神戸交流拠点整備（旧農業公園の再整備）（2019～2023 予定） ・食都神戸紹介本『神戸のおいしい未来 世界の「食都」を目指して』の出版（2019） ・神戸で華めく「わがまち老舗」市民投票の実施（2019） ・「冬の食材フェア」の開催（2019.2 月～）※須磨海苔など、品目を拡充 ・食を軸にしたまちづくりアカデミー（2018）※スローフード・インターナショナルとの連携プログラム ・「Delice Network」（高い食文化を誇る都市間ネットワーク）への加盟（2018.5 月） 等
新潟市	にいがた食文化ナビゲーター養成基礎講座（2020～）	食にまつわる歴史や自然、芸術文化の知識や生産者への理解を深め、ガストロノミーツーリズムを企画・発信できる人材の養成講座を開催。（全 4 回、定員 15 名）
	新潟市若手料理人コンテスト（2018～）	市内飲食店等に在勤する 35 歳以下の若手料理人を対象とする料理コンテストを開催。毎回テーマを設定し、エントリーシートによる 1 次審査、本選（実技・実食・プレゼン審査）を経てグランプリ（湯シェフ）と準グランプリを選出。市民向け一般人気投票や実食会を開催。
	若手料理人研修支援補助金制度（2018～）	料理人の育成に意欲的な飲食店等に対し、所属する若手料理人が食に関する先進的な取組を学び、調理技術の向上を図る研修を受ける際の費用を補助する制度を創設。（国外：上限 40 万円、国内：上限 10 万円、いずれも経費の 1/2 以内）
		（その他）※2018 年度以前からの継続事業については省略 ・新潟いいね！ニイガタ美味しいものごんまい（2018～）※転入者向け交流体験講座、地区公民館事業 ・ちょいしおプロジェクト（2018～）※既存事業を統合した減塩教育 等
鶴岡市、神戸市、新潟市ほか	豊かな食の郷土づくり研究会（2019～）	全国の食文化の向上に取り組む自治体等による、より効率的・効果的に地域活性化に取り組むためのネットワーク組織。鶴岡市を中心に 6 都市（新潟市、小浜市、志摩市、鹿児島市、鶴岡市、神戸市）が共同発起し、全国の約 90 自治体が参加。 ・設立総会及び「第 1 回食文化による郷土づくりカンファレンス」（2019.10 月、鶴岡市）、第 2 回カンファレンス（2020.11 月、神戸市）、第 3 回「さいき食文化基調講演会」配信（2021 年 3 月、大分県佐伯市）

(出典) 各都市の平成 30 年度～令和 3 年度当初予算案ほか

構想推進の一環として、2020(令和 2)年度からは「食文化創造事業」という、市民や農漁業者、食関連事業者の食文化に対する意識を向上させ、来街者や内外からの共感が得られる取組を実施した。デザインと食の連携や、農村・海岸部での交流・情報発信、都市公園などでの果樹植栽等、幅広い事業で構成される。また、「神戸の食文化を考える月間」を設定するほか、「食をテーマにした官民協働の地域づくり」をテーマにした「食文化よる郷土づくりカンファレンス(第 2 回)」と、瀬戸内エリアのネットワーク構築を目指す「瀬戸内経済文化圏 FOOD SUMMIT」との同時開催といったイベントも開催された。以上のイベントの中には延期や中止を余儀なくされたものもあった。

2020 年度は、「食都神戸 2020」構想に代わる「食都神戸 2030 ビジョン」の策定が予定されていた。これは「食都神戸」事業をさらに推進し、ウィズコロナでのあり方や 2030 年までの長期ロードマップ策定も含めたビジョンであると理解できるが、2021 年 3 月現在まだ公表されていない。また 2021(令和 3)年度は、「食都神戸推進会議」ほか食農関連の既存 3 組織を再編した「神戸食文化創生会議(仮称)」の設立も予定されている。

新潟市もかねてより、食と農と文化の融合による創造的まちづくりを進めるため、2014(平成 26)年以来「食文化創造都市にいがた」推進事業を進めてきた。自らの強みである食や食文化を活用して、地域産業の活性化、交流人口の拡大、シビックプライドの醸成を図る等を目的とした事業であり、同年、新潟市食文化創造都市推進会議が設立されるとともに、国家戦略特区に指定された。鶴岡市とも交流しつつ、鶴岡市同様にユネスコ創造都市ネットワーク・食文化での加盟を狙ったが、2015(平成 27)年落選し、現在は再挑戦に向け準備中である。

2017(平成 29)年に策定された「食文化創造都市にいがた」推進計画は、目標を「食で選ばれるまち」とし、目指す将来像を、1)食を通じて「人」がつながり活気あふれる元気なまち、2)食を通じて「地域」がつながり新たな交流を生み出すまち、3)食を通じて「産業」がつながり魅力を創造するまち、の 3 つとして、「食への理解の促進」や「食文化の次世代への継承」、「ガストロノミーツーリズムの構築」、「他都市への発信と都市間連携」、「(産業として)新たな挑戦への支援」など 9 つの施策体系で構成されている。この計画に添って、地道に食文化・食産業振興の施策・事業を実施してきた。

例えば、最近では 2021 年 2～3 月の「にいがた食文化ナビゲーター」養成基礎講座の開催がある。「にいがた食文化ナビゲーター」とは、食にまつわる歴史や自然、芸術文化の知識や生産者への理解を深め、ガストロノミーツーリズムを企画・発信できる人材であり、先の施策体系にも位置づけられた事業である。それに先立つ 2018(平成 30)年からは、市内飲食店に在勤する若手料理人コンテストや研修支援など、やはり鶴岡市同様、近年は「食文化」を支える若手人材の育成と技術力の強化に関わる事業が目立っている。

以上、京都府、鶴岡市、神戸市、新潟市の事例を見たが、「食」「食文化」振興を軸にすれば地域の農林水産業振興から観光振興、国際・都市間交流推進、住民の誇り醸成や健康保持等に至るまで幅広い施策展開が可能である。しかし、幅広い分野に及ぶ事業推進には、産官学連携や役所内の部局横断的連携が不可欠であり、そのための体制づくりが不可欠なのである。

（２）京都市の食文化政策の現状

京都市における「食文化」政策の現状としては、当然ながら新型コロナに対応して「食文化」を支えている飲食関連の卸・小売業や個々の商店・事業所等を支援することが最優先となっている。コロナ対応政策については次節でふれることとする。

京都市の「食文化」振興関連施策としては、無形文化遺産「食文化」の制度的位置づけや食を活かした観光・観光関連産業振興、京野菜の拡販等農業振興、学校給食・食育といった分野があり、そうした「食文化」振興に関わるさまざまな施策・事業は複数の部局によって担われている。図表 12 は、2018(平成 30)年度以降の主な施策・事業をまとめたものであるが、2020 年度の施策・事業に関しては延期や中止となったものもある。（図表 12）

「食文化」振興施策の代表としては、まず 2013(平成 25)年 10 月「京の食文化～大切にしたい心、受け継ぎたい知恵と味」を「京都をつなぐ無形文化遺産」制度の第 1 号として選定したことをあげなければならない。同年 12 月の和食のユネスコ世界無形文化遺産登録に先んじて制度化された意義は大きい。

「京都をつなぐ無形文化遺産」は、もともと京の暮らしの中に伝えられてきた無形文化遺産には、定義や概念、保存団体等が不明確であることから、現行の法令上、文化財としての指定・登録が困難なものがあり、市民がそれらの価値を再発見・再認識し、大切に引き継いでいくため、無形文化遺産を守る仕組みとして創設された。その意味では、文化庁の問題意識を先取りした地域における制度と言える。その後、「京の花街の文化」、「京の地蔵盆」、「京のきもの文化」、「京の菓子文化」など、京都特有の「無形文化遺産」が選定されている。

そうした無形文化遺産を継承するための事業として、「暮らしの文化はぐくみ事業」や「地域に根ざした暮らしの文化」を通じたまちづくり」の推進という趣旨から、朝ごはん料理教室や、伝統文化親子体験教室などが実施されている。

観光分野では、観光 M I C E 推進室が、2016(平成 28)年から京都の魅力ある食文化を観光に活かす取組として「京都の食を活かした観光による地域活性化事業」を、季節ごとのキャンペーン等と組み合わせて実施した。そのため「京都 食のイベントナビ」や「京都お出かけグルメナビ」といった情報発信事業が合わせて実施され、2021(令和 3)年からは、京都観光 Navi に「食の京都」ページを開設するなど、市民・観光客に「京の食文化」の魅力を体験してもらう機会を創出するための情報発信に力を入れている。

2020(令和 2)年度は、主要ホテルの延べ宿泊客数が前年比 61.2%減の約 254 万人という史上最低の数字で、予定されていた観光関連の施策・事業には十分取り組めなかったものが多い。そんな中で、新たに「朝・夜観光など幅広い京都の魅力向上事業」がスタートしたが、この事業は、観光客に嫌われる混雑を回避して、朝や夜の時間帯でしか体験できない京都の魅力を発信しようという事業である。朝のお寺での勤行体験や夜のライトアップ、コンサートなどに多彩な食文化も加えてコンテンツを開発し、国内のリピーター観光客や富裕層をターゲットとして特別感を出す。こうした試みは継続的に推進し、観光の常態としていくことが期待される。

図表 12 京都市の「食文化」関連の主な取組

（平成 30〔2018〕年度以降実施事業、★は新規）

部局	事務事業名(事業期間)	「食文化」「和食」に関する主な取組実績	担当課等
文化市民局	“京都をつなぐ無形文化遺産”制度の運用(2013～)	・「京のほぼ 30 秒講座」配信(2018.6月) ※ウェブサイト「京の年中行事」内、食文化関連コンテンツを含む ・「京の食文化」朝ごはん料理教室(年3～4回)	文化財保護課
	★暮らしの文化はぐくみ事業(2018・2019) ※文化庁「伝統文化親子教室(地域連携型)事業を活用した暮らしの文化体験事業	・親子で体験! 京の年中行事と伝統文化(2018採択), 「京の食&菓子文化」(2018.11月) ・親子で体験! 京の暮らしの文化(2019採択), 「京料理と伝統文化」(2020.2月)	
	★「地域に根ざした暮らしの文化」を通じたまちづくりの推進(2019～) ※区民提案型まちづくり支援事業	・「文化首都・京都」推進本部「暮らしの文化を通じたまちづくり」WG開催(2018.8月～) ・「京の暮らしの文化普及啓発実行委員会負担金交付要綱」(2019.4月施行)	文化芸術企画課
産業観光局	京都の食を活かした観光による地域活性化事業(2016～2018) ※2019年度以降は観光地の分散化の取組等の一環として実施	・「京都 食のイベントなび」開設(2017.2月～) ※ぐるたび内 ・京の食文化キャンペーン「食遊菜都」(2016～) ・京都レストランウインターズスペシャル(2010.2月～), 同サマースペシャル(2019.8月～) ・「京都お出かけグルメなび」開設(2018.3月～2022.3月) ※ぐるたび内 ・特定伝統料理海外普及事業による外国人料理人の受入(2017.11月～), ※2019.1月受入対象拡大	観光MICE推進室 (京の食文化普及促進課)
	★朝・夜観光など幅広い京都の魅力向上事業(2020～2022) ※京都「千年の心得」推進協議会への分担金	市内に点在する魅力的な京都の社寺, 食文化等の情報発信	
	京都の文化資源の魅力発信事業(2017～2018)	民間事業者と連携した国内誘客事業 ※テーマに「伝統文化・京の食文化」を含む	
	京都和食文化推進会議運営(2016～2019)	・京都和食文化推進会議総会, 表彰制度(和食文化京都市大賞, 京都和食文化賞)等(2016～2019) ・京料理展示大会への支援	
	★「食の文化」推進事業(2020～2022) ※新型コロナの影響を受けた事業者等を支援する府市協働の取組	・京都観光Navi「食の京都」ページ開設(2021.1月) ・オンラインイベント「京の食文化をたしなむ」開催(2021.2月) ※「食の京都推進担当」創設(2020.4月), 府市「食の京都」推進本部設置, 2021年度イベント事業は廃止決定	産業企画室
	中央卸売市場第一市場運営 「食の拠点機能充実事業」 ※「京の食文化の普及及び食育の推進」のための啓発事業	・「京の食文化ミュージアム・あじわい館」運営(展示, 料理教室・講演会, おだし体験, 食の語り部等) ・通販サイト「おうち de 京の食文化」開設(2020.11月)	中央卸売市場
	中央卸売市場第二市場運営	・「お肉の教室」(2019～)「京都肉祭」	
	園芸振興	・「京の農林食文化フェア～京野菜 de おぼんざい～」(2018.12月) ・「京野菜マルシェ」(京野菜販売促進キャンペーン) ・「新京野菜」認証制度(2019.5月～) 等	農林振興室
保健福祉局	食育推進事業	・食育推進事業(ふれあいファミリー食セミナー, 食育セミナー, 京・食ねっと) ・食育指導員活動推進事業(食育指導員の養成・活動支援, 補助金) ・栄養改善事業	健康長寿のまち・京都推進室健康長寿企画課
教育委員会	学校給食の充実	・「和食推進の日」及び「和(なごみ)献立」(年11回) ・和食の良さを伝える家庭配布用献立表(年11回) ・「焼き物」調理用オープン導入(2017～2021)	体育健康教育室

- (注) 1. 平成30・令和元年度実施事業のうち, 事業事務事業評価票の記載事項に「食文化」「和食」「食育」「生活文化(食)」をキーワードとして含む事業を抜粋。ただし, 平成30年度実施事業のうち, 産業観光局「伏水・蔵まち構想の推進」(2014-2018), 上京区「共汗型事業」(2012-)を除く。また, 令和元年度実施事業では評価票に所定キーワードを含まず, 他資料等で令和元年度以降も該当事業の継続が確認できる場合は, 事業期間を記載していない。
2. 取組実績は京プラン実施計画(政策編)進捗状況(令和3年2月末現在)による。

(出典) 令和元・令和2年度事業事務事業評価票, 「はばたけ未来へ! 京プラン」実施計画(政策編)進捗状況, 令和元～3年度予算・所管別主要施策の概要, 京都市食文化・流通戦略監提供資料

京都市における食育の取組は、2005(平成 17)年に施行された食育基本法に基づいて食育基本計画が策定され、その後社会環境の変化に合わせた改訂を経て、現在は「健康長寿のまち京都 食育推進プラン」によって推進されている。食育に関しては、教育委員会や保健福祉局、京の食文化ミュージアム・あじわい館等が担い、京都市にあつては「和食育」とも言うべき観点からの食育の展開が特徴的である。先の農林水産省の章で見たように、市立高倉小学校「高倉スタンダード」の取組は、おおいに評価できる。地元料亭の料理人などと受け入れる学校側双方の積極的なコラボレーションの賜物であり、食育の優良事例として全国にアピールすべきと考えられる。

また、食育に関しては小学校入学前から実施されることが理想である。子どもにとっての食体験、味覚体験がたいへん重要であることは食育関係者の指摘するところであり、実際、山科区のこども園における食育事業は注目に値する。地元の農家の協力を得て、園児が野菜づくりを体験したり、お迎えの保護者を対象に保育園内に野菜直売スペースを設けたりする取組である。こうした園児に食べものの大切さを伝え、野菜のでき方等を学ぶ食育モデル事業は、モデル事業としてさらに市内に拡大していくことが望まれる。

先に京都府の食育への取組として「きょうと食いく先生」についてふれたが、京都市も同様に、食育活動を支援する「食育指導員」制度がある。「健康長寿のまち・京都食育推進プラン」に基づく取組である。2020(令和 2)年で 12 年目を迎える制度で、2020 年 2 月現在、登録者数は 271 名で、「きょうと食いく先生」と同規模である。活動回数は年間 1,813 回(平成 30 年度)に及び、小学校での日本料理に学ぶ食育カリキュラムでの活動や、各区での食育セミナー、講話、地域での料理教室や災害時の食料備蓄についての普及啓発活動などに取り組んでいる。多くの市民が京都市の食育活動を支えていることは心強い限りである。

その他、「食べ残しゼロ推進店舗」認定等では環境政策局が、食育関係では子ども若者はぐくみ局も関係しており、京都市では計 6 つの局(教育委員会を含む)が「食文化」振興に関わっている。図表 12 にも記したが、2020 年春、産業企画室に「食の京都推進担当」という部署が新設されたが、それに先立って 2018 年に設置された「京の食文化・流通戦略監」のイニシアティブのもとで、「食文化」に関する主体的な取組が期待される。

総じて、京都市における食文化振興施策については、食文化の「継承」「普及」「活用」の各側面で、さまざまな事業が幅広く展開されていると見なすことができる。ただ、各事業の補助金等の出所による事情もあるとは思われるが、同様のテーマで複数の部局にわたっている事業については、統合して強力に推進することも一考に値すると考えられる。

2015(平成 27)年に結成された全庁的な「京都の食文化推進チーム」は、当初各局区の食文化振興の目標や理念、取組等を集約したものと想定される「アクションプラン」の策定を計画していたが、それが未だ果たされておらず、改めて統括的プランの策定を検討すべきであることを指摘しておく。

(3) 京都市の食文化政策の課題と施策の方向性

昨年は京都市においても、コロナ禍によって飲食店をはじめ食関連産業、農業、宿泊等の観光業は大打撃を受けた。コロナ対応としては、京都府・京都市とも個々の事業所・店舗等に対しては、緊急支援補助金ほかの各種支援制度を設けて対応した。個々の飲食店では、休業や営業時間の短縮等を余儀なくさせられながらも、テイクアウトやデリバリーなど生き残る道を模索する一方、消費者のほうも外食時には「黙食」を実践したり、外出自粛状態の中で「おうちごはん」として料理の手間を楽しむなど、食行動が変化しつつある。

京都市にあっても、喫緊の課題として、「食文化」を支えている料亭やホテル、卸・小売、飲食店等の食関連の事業所を支援しなければ、「食文化」の継承どころではない。とにかく「食文化」を支える飲食・食材店等を守らなければならない。そこで京都市は独自の支援施策を展開した。

「おうち de おさかなマルシェ」は、中央卸売市場(第一市場)が京都全魚類卸協同組合等と連携して4月から取り組んだ事業である。これは、コロナ禍のもとでホテルや料亭での宴会・会席等がなくなり、高級魚介類の需要が大幅に減退、価格が低下している状況を活かして、市民に安価に提供する取組である。約20商店が参加し、それぞれ5,000円セット(8種類)、10,000円セット(9種類)の2コースがあって、「あじわい館」のホームページ等で注文すると、市場の仲卸が手配し、申込者は地域の魚屋さんで受け渡しをするシステムである。ふだんは食べられない高級魚介を安く食べられるというので、市民にはたいへん好評であった。

先に最近の京都市の「食文化」振興の取組を見たが、コロナ禍により実際に人が集まって実施されるべきイベントや講座等の活動がすべてオンラインになり、「食」だけに味や匂い、場の雰囲気が伝わらないなど、満足な成果を上げることができなかつたりした。当分続くと予想されるウィズコロナ期にあっては、徐々にオンラインにも慣れた座学による講座のように、オンラインで済ますことができる活動と、そして一定のソーシャルディスタンスを保つといった条件が整えば、実際に人が集まる活動とに分かれて実施されることが予想できる。

食文化政策の課題については、2021(令和3)年3月現在、京都市にあっても、とりあえず「食文化」の担い手である飲食業等の産業を支えることが優先されるべきであろう。しかし、アフターコロナ期を見すえ、ここで「食文化」振興をめぐる幅広い課題と施策の方向性について確認しておく。これまでに見た国や自治体の食文化振興政策の枠組みを参考にしつつ、市民・家庭、学校・大学等研究機関、関連団体・産業界、地域・行政といった担い手別・主体別に分けて記すこととする。

①[市民・家庭]

市民・家庭は、京都の「食文化」「和食文化」を保護・維持・継承する最も基盤となる単位である。京都の食文化、和食文化に対する愛着と誇りを持ち、かけがえのないものであるという認識を親子・家族そろって持ちつづけるのには最も適した単位である。しかし、コロナ禍等による人びとの生活意識の変容に伴い、食行動に関しては簡便化志向や通販の活用等が指摘されていることを踏まえつつ、その上でなお「食」を文化として捉える認識や、郷

土料理・和食の価値を認識するよう啓発していく必要がある。

施策の方向としては、食に関するイベント時や年中行事における食事の意義等、折にふれて京の食文化の存在を訴え、親しみ、愛着を持つような啓発活動を行っていく必要がある。文化庁の言い方をすれば「気付き」の提供である。また、「食べ残しゼロ」の徹底はもちろん、学校給食における食育の成果を児童・生徒の親や家族にまで広げていくような工夫や、京の食文化についてわかりやすく記した冊子など、食文化振興のための広報物を配付するなどにより啓発を行っていくことである。

②[学校・大学等研究機関]

これまでの食育に関する実績を活かしつつ、市内の幼稚園や小・中学校へ「高倉スタンダード」を広げていく必要がある。学校給食等とセットにして「食文化」学習をカリキュラムとして整備するとともに、家庭(父兄・家族)へ食育の成果を還元することも重要である。

また、近隣には、京都府立大学や立命館大学、龍谷大学、さらに和食文化学会など、「食」「食文化」を研究・教育する高等教育機関や学術団体があり、そうした大学等と連携を図ることにより、地元の食文化についての研究とその研究成果の市民への還元を要請する。

施策の方向としては、「高倉スタンダード」の拡大のほか、一層「和」に特化した食育を学校教育や社会教育の場面で展開する。郷土の食材を使った献立など「食べる」ことを中心にしつつも、同時に「文化」としての食、和食について大学等の専門研究者を招いたセミナー等によって「厚み」を出すことが期待される。

大学等における郷土食や学校給食、食育、市民の食行動等、「食文化」に関する調査研究に関しては、京都市として奨励するとともに、学校や関連機関も全面的に協力し、行政として不可欠な研究テーマに関しては研究助成金を出すなどの措置を講ずる。

③[関連団体・産業界]

食文化を支えている関連団体・産業界にとっては、このウィズコロナ期を乗り切ることが何よりの課題と言える。市民としては、地元食材の購入や飲食店の利用等で支援していくとともに、行政としては、コロナ感染拡大防止のための協力金等制度的支援の充実により、生産・加工・流通・小売等のフードシステム全体を支えていく必要がある。

先に見たように、内外の観光客にとって現地の「食」への期待は大きく、「和食文化のメッカ」である京都の食は魅力あるコンテンツである。季節ごと、年中行事ごとに多彩な食を提供できる京都における観光・宿泊業界は、このコンテンツをおおいに活用して情報発信を行い自らの活性化とともに、他の地域資源との活用・連携で好循環を図るべきである。

一方で、食や食材に関連する業界は、来訪者だけでなく、市民に対してもそれぞれが担う食文化についての情報を発信し、理解を得るよう努めるべきである。野菜、牛肉、漬物、和菓子、清酒、しつらえ、道具類など、食のジャンルや業界ごとに取りまとめた体系的な発信ツールの制作やイベント開催等の支援も行政として一考すべきである。

食育に関しては、京都にあつては日本料理アカデミー等の料理人を中心とした団体が、すでに市内の幼稚園や学校等で熱心な食育支援を行っており、子どもたちへの和食文化の伝承に大きな役割を果たしている。「父兄の食育」への拡大などの展開も図りつつ、今後も協力を要請していくべきである。

④[地域・行政]

京の食文化に関する市内唯一の文化施設「京の食文化ミュージアム・あじわい館」におけるさらなる事業展開が望まれる。府市協調施設として「和食」のユネスコ登録の年、2013(平成 25)年に開設され、映像・展示とともに料理教室や講演会等により京の食文化の普及・啓発活動を行ってきた実績を持つ。そこに食文化を深く探求する学術研究講座の展開や関連図書・文献の収集など、さらに文化体系的機能を付加することで、幅広く市内外からの訪問者に「京の食文化」への関心を一層喚起し、理解を深めていくことが望まれる。「和食」がユネスコ無形文化遺産であることを恒常的に発信する場所でもある。

幅広い領域にわたる京都の食文化・和食文化を振興・推進するため、新たに行政計画を策定するとともに、併せて、和食文化の基本的な担い手である市民自らが、和食文化を大切なものと感じ、誇りを持ち、未来に受け継ぐ意思を市民憲章のような形で示す必要があると考えられる。

前節の図表 12 中の「京都和食文化推進会議運営」は、もともと京都府の提案で産官学オール京都の体制をつくり、府市協調で運営していた事業であるが、3 年余りで解散した。和食文化振興に功績のあった人を顕彰する事業等にとどまっていたが、和食文化を推進する共同事業を展開していくために、京都市が主導してそれに代わるオール京都の推進体制を整備することも一考に値する。

4. 総合的考察

～京都から発信する「新たな和食文化」への展望と挑戦～

(1) 基本的な考え方

これまで国や自治体の食文化政策の概要について見てきたが、いずれも食文化の担い手である国民・市民への認知・普及が課題としてあがっていた。食文化を底辺で支えるのは市民であり、決して高級料亭だけでも大学だけでもなく、幅広い担い手によって毎日の暮らしの中で維持されなければ意味はない。

したがって、まずは市民に対して和食文化の「気づき」を促し、市民の愛着と誇りが醸成されるような施策が必要である。それによって、市民は和食文化継承・創造の精神を体得し、未来にわたって京都の和食文化を守るとともに、自発的に「新たな和食文化」へと発展させていく行動を取るようになる。行政には、そうした市民の意思と行動を持続させていくさまざまな施策の展開が求められる。

そのとき、京都市民が和食文化を守り、発展させていく意思を表明する宣言もしくは憲章が必要となろう。同時に、市民が挑戦しそこで創造される「新たな和食文化」を支える行政計画の策定、いわば今後の京都市の都市戦略になる和食文化戦略の策定が望まれる。市民による意思表明と行政計画は車の両輪として内外に発信されるべきである。

(2) ウィズコロナ～アフターコロナの食文化政策の方向性

ウィズコロナで耐える時期がいつ開けるのか、まったく予測できない中であって、変容しつつある「食」の行動様式が結果的にどう落ち着くのかも予測は不可能である。

冒頭の「はじめに」で記したように、「共食」は人類に普遍の食文化である。ウィズコロナ期の外食にあっては「黙食」を余儀なくさせられ、せいぜいアクリル板を通したコミュニケーションによる「共食」であるが、いずれ食事場面での「新しい生活様式」は「古く」なり、元の共食形態ではないにせよ、食事を通じて共感や感動を分かち合える新しく改善された形態になると推測される。

ただ、テイクアウトやデリバリーといった販売形態が増え、「中食」が増えるといった傾向は、現代人の簡便化志向に添ったものであり、今後も定着していくと識者は予想する。かつての「仕出し文化」の見直しは、コロナ禍がもたらした数少ないメリットであった。テイクアウト等の増加により、例えば平日の食事は手軽に済ませ、休日は手間をかけて料理するといった二極化が、アフターコロナ期にもさらに顕著になると予想される。

コロナ禍を抜けたとしても展開すべき食文化政策の内容は不変であるが、例えば、オンラインで済ますことのできるイベントはそのままオンラインで続けるというように、その「実施方法」が変わることが予想される。

(3) 国・京都府との連携と京都市の役割

京都市は平成 25(2013)年 10 月に「京の食文化」を「京都をつなぐ無形文化遺産」第 1 号

に選定した。「和食」のユネスコ無形文化遺産登録に2カ月先んじた選定であった。しかし、京都府は、それよりかなり以前から和食のユネスコ無形文化遺産登録の国への働きかけを行い、2013年12月の登録を実現したという経緯がある。和食を継承する人材の育成については早くから手を上げ、6年後京都府立大学文学部に「和食文化学科」を設置した。しかし、和食文化の継承事業についてはそれで終わりとするのではなく、京都府には京都市と連携しつつ、新たな和食文化継承事業の展開が期待される。

特に食育政策については、府市それぞれが展開している。もちろん対象地域は分かれるのであるが、現在「食育指導員」と「きょうと食いく先生」に分かれているボランティア人材の育成については、共同事業として連携できるのではないかと思われる。また「和・食育」など教育内容や、教材制作などは共同でできることも多いと思われる。

特に食材生産の面では、京都府域は山や海、里の食材に関しては豊富であり、強力な観光コンテンツである「食」「食文化」を活かした観光振興に府市協調で取組むことが考えられる。「食」をテーマに、市域と府域の「食文化ストーリー」に基づく周遊コースを造成し、府市双方の食材を活かして京都の奥深い和食文化を訴求した観光を展開していくべきであると思われる。

農林水産物に恵まれた京都府は、国とともに、我が国の食料自給率の向上や、地球環境への負荷のない持続可能な食料システムのあり方といった、大きな視点での食農政策が期待される場所である。

(4) 京都市への提言

①「和食文化みらい創造憲章」(仮称)の制定

和食文化の基本的な担い手は、市民であり家庭であり地域である。京都市民自らが、和食文化の知恵・技・味・精神を大切なものと感じ、誇りを持ち、未来に受け継ぐ意思を示すために「和食文化みらい創造憲章」(仮称)を制定する。

京料理やおばんざい、行事食、料亭・仕出し文化、四季のしつらえ、食の景観、しまつの心など、次代に受け継ぐべき京都の食文化の知恵・技・味・精神等を担う主体である「市民」の意思の表明として、「和食文化みらい創造憲章」を位置づける。「市民」には、もちろん行政や企業、学校等も含まれ、それぞれの主体がそれぞれの持ち場で、和食文化の保護・継承・発展の努力を払っていくことは言うまでもない。「憲章」には、そうした主体ごとの役割も明記する。

②「和食展」の2024年京都開催誘致

2020(令和2)年3月から6月にかけて国立科学博物館(東京・上野)で開催される予定であった特別展「和食展～日本の自然、人々の知恵～」は、残念ながらコロナ禍によって開催されずに終わった。佐藤洋一郎氏(京都府立大学特任教授、和食文化学会会長)の監修による、日本列島における和食の食材、先史時代から近現代に至る和食の歴史、調理法等、「和食」

を総合的に展覧する大規模な展覧会で、展示品の数も膨大である。

その「和食展」が2年後の2023(令和5)年秋、科学博物館で開催されることが決まった。本来なら「和食のメッカ」京都の地において、いの一番に開催すべき企画展と思われる。2023年に東京で開催されたのち、2024(令和6)年に京都に誘致してはどうか。一定の開催費用はかかる想定されるが、府市協調の事業として、合意形成と地元関連機関への働きかけなど、今から誘致に向けての準備を始めるべきである。

③「和・食育 京都スタイル」の構築と推進

農林水産省では、「和食」に特化した食育を「和食育」と呼んで、2013(平成25)年度より和食給食の推進など子どもたちへの和食文化継承の取組を行ってきた。そして「和食育～栄養士が伝える・子育て世代向け「和食育」のすすめ」と題した冊子を作るなど、その普及に努めている。

京都市にあっては、先にふれた「高倉スタンダード」を全市に広げるとともに、乳幼児期から青年期まで「和」に特化した「和・食育」を学校給食や社会教育の場面で展開する。フランス起源の「味覚教育」(味覚を教えるのではなく、五感を使って食べものと向き合うことを入口に、「自分で感じて考える力」等を育てる教育)の成果を取り入れるなどし、京都独自の「和・食育 京都スタイル」を構築し推進する。

④「和食文化キュレーター」(仮称)の育成

京の食文化に造詣の深い市民を「和食文化キュレーター」(仮称)とする資格制度を創設する。いわば「食文化の伝道師」であり、京都の和食文化を総合的に教授することのできる高度人材の養成制度である。京都市・食育指導員や京都府・きょうと食いく先生の登録者、料理人、農業従事者、食品メーカー研究員等の応募が想定される。子ども園での食育や学校給食、京の食文化ミュージアム等の学校教育・社会教育の場面で活躍する。

次項の「和食文化検定」(仮称)の優秀者にこの称号を与え、「検定」応募のインセンティブにするとともに、食文化研究者や老舗料亭の料理人等による特別講義を受けることにより、最先端の情報や知識を得、さらに専門知識に磨きをかけることができるといった特典を与える。

⑤「和食文化検定」(仮称)の創設

和食文化の保護・継承の気運を盛り上げるため、和食文化に関する検定制度「和食文化検定」の創設を提案する。すでに(一・財)日本ホテル教育センターが実施している「和食検定」があるが、日本の食文化を正しく理解することが主眼とは言え、レストランや旅館で和のおもてなしに携わる業界人のための実務的な知識が中心の検定であり、それなりに意義は理解できる。

それに対して、「和食文化検定」(仮称)は、和食の歴史から現代の料理、郷土料理、食器、

調理方法・器具、食材、季節ごとのしつらえ、おもてなし、その精神等に至るまで、無形の所作を含む和食に関する幅広い総合的な知識を獲得するための、まさに「和食文化」の検定である。対象としては、料理人など業界人だけでなく、和食文化に関心のある国民一般とする。京都市内で実施し、全国、全世界の和食に関心のある人を「和食のメッカ」京都に集める。地元大学や和食文化学会等の協力を得てテキスト制作や運営にあたり、将来的には採算のとれる事業となることを目指す。優秀者は、前出の「和食文化キュレーター」の資格や「京の食文化」を堪能できる賞品をもらえるなど、京都ならではのインセンティブを工夫する。

⑥「和食文化振興アクションプラン」(仮称)の策定

かつて京都市の全庁的な食文化推進プロジェクトチームによって構想された「アクションプラン」はまだ策定されていない。確かに食に関する行動・営為は幅広い分野に及ぶため、1つの計画としてまとまりをつける難しさはあると想定される。しかし、やはり京都市における食文化振興のための行政計画が必要である。現在「食」に関わる計画として「食の安全安心計画」と「食育推進計画」があるが、さらにバージョンアップし、和食文化に特化した計画を策定する。

「和食文化振興アクションプラン」は、家庭や学校、食関連業界・団体、大学等研究機関、行政など各セクターが和食文化を継承・発展させていくための行動計画として、和食文化のあるべき姿や目標、各セクターの役割、各セクターが担う施策・事業等で構成される。京都市が、我が国の「和食」の保存・継承・創造のあり方を全国に提案し、市民の暮らしの中に文化芸術の1つとして「和食」が親しまれている、「世界の文化首都」京都市の都市理念であることを内外に発信する。

⑦和食文化振興推進体制の整備

前項の「アクションプラン」を推進するとともに、和食文化振興を基軸とした総合的な都市戦略を打ち出すために、庁内の「食」及び「食文化」に関連する部署を改組・統合し、強固な一元的推進体制を整備する。

新しい組織は、総合的な観点から、前項「アクションプラン」に掲げた政策を速やかに推進するとともに、進捗状況の点検・管理や今後の政策展開のあり方について検討・実行する体制を整備する。

一方、京都市が主導して、和食文化の振興・推進に資する共同事業や調査研究等を実施し、国や関係自治体との連携を図るオール京都の、産官学で構成される組織体を整備する。