

令和3年度文化庁委託業務

令和3年度
「食文化振興プラットフォーム構築促進事業」
調査報告書

令和4（2022）年3月

(委託先)  株式会社
文化科学研究所

文化庁参事官（食文化担当）

本報告書は、文化庁の委託業務として、株式会社文化科学研究所が実施した令和3年度「食文化振興プラットフォーム構築促進事業」の成果を取りまとめたものです。

従って、本報告書の複製、転載、引用等には文化庁の承認手続きが必要です。

目次

1. はじめに	1
(1) 背景.....	1
(2) 事業の目的と趣旨.....	2
(3) 実施内容と実施体制	2
(4) 実施期間	3
【参考 1】 検討委員会	4
【参考 2】 本事業で検討する食文化振興プラットフォームの前提	6
2. 食文化振興プラットフォーム検討に向けての現況調査	8
(1) 調査の概要	8
(2) 研究者等へのアンケート調査の結果	14
(3) 好事例・ニーズに関するヒアリング調査の結果	31
(4) 団体に関するデスク調査の結果	38
3. 食文化振興を巡る課題と、食文化振興プラットフォームの構築に向けた提案	46
(1) 食文化振興を巡る課題の整理.....	46
(2) 食文化の研究・振興活動を推進する「プラットフォーム」のあり方と	51
実現に向けたポイント（検討委員会からの提案等）	

1. はじめに

(1) 背景

文化庁では、平成29年改正の文化芸術基本法において、生活文化のひとつとして食文化の振興を掲げており、同法改正以前から日本の食文化振興に関与してきた農林水産省と連携し食文化を文化芸術のひとつとして推進することとしている。

これを踏まえ、文化庁では、令和2年度に、文化審議会に食文化のワーキンググループを設置し、振興の方向を検討、その取りまとめを行った（令和3年3月報告書「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～」）。この報告書において、食文化の研究基盤の構築とその体制について、下記の課題が挙げられた。

食文化ワーキンググループで挙げられた食文化振興の課題（一部抜粋）

研究基盤の構築

- ・一つの学問領域として食文化を総合的に研究する体制が成熟していないのではないか
- ・既存の調査記録へのアクセスが容易ではない
- ・大学や研究機関の中よりも、地域を含め民間に知見が蓄積されている分野であり、こうした知見を集約することが必要ではないか
- ・食文化の研究者がその成果を発表し評価される機会や研究者同士が交流する場が少ないのでないか

推進体制

- ・各地の食文化の担い手間の連携が弱いのではないか
- ・担い手だけでなく、料理人団体、食品製造関係者、研究機関、行政等食文化に関わる産官学の多様な関係者を巻き込む取組が不十分ではないか
- ・地域において関係者が交流するきっかけが少ないのでないか

こうした課題認識を踏まえ、目指すべき姿の1つとして「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」ことを提示するとともに、そのための基本方針として「食文化に関する調査・研究の推進」が設定されている。

本報告書で提案する「プラットフォーム」（以下、図表中で省略する場合、「PF」と表記）は、この枠組みに則って構想されるものであり、文化庁及び農林水産省などの他の食文化振興施策と連携し、他の振興を、食文化に関わる知の提供という側面から、促進していく役割を果たすことが期待される。

食文化ワーキンググループの取りまとめと、各種施策の位置づけとを、図1に整理した。

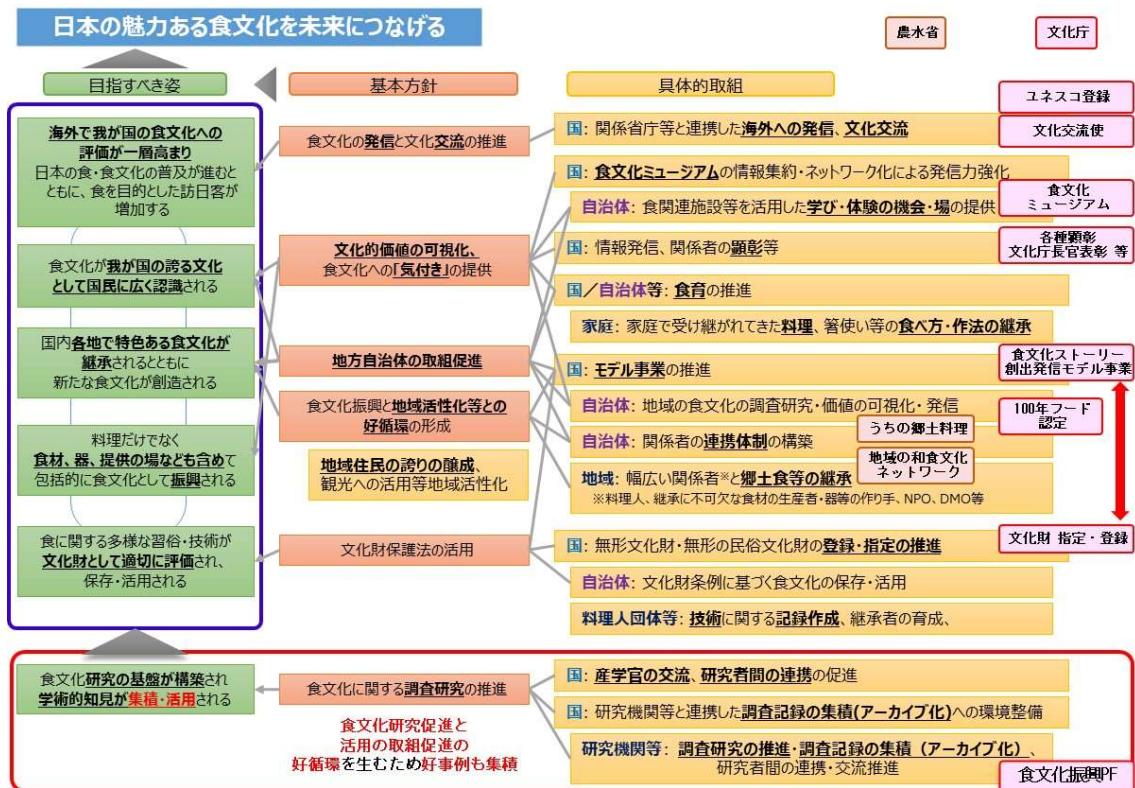


図1 食文化振興施策全体における今回の食文化研究振興検討の位置づけ

(2) 事業の目的と趣旨

食文化振興の取組を促進するプラットフォーム（以下「食文化振興プラットフォーム」という。）の構築を目的に、研究者を含む幅広い関係者に有用な情報の集積、それらの情報への容易なアクセス環境の提供及び幅広い関係者の交流・連携の場の創出等について、実態、関係者の意向、課題等を把握するとともに、食文化振興プラットフォームの構築に向けた具体的な課題、方策等を検討する。

(3) 実施内容と実施体制

食文化の研究者や実業として食文化に携わる者、多様な関係者が連携し知を共有する枠組みを作っている者等の有識者から成る検討委員会を設置し、検討委員会からの意見を踏まえて現況調査を進めるとともに、現況調査結果を踏まえた検討委員会からの提案をまとめた。また、検討委員会からの提案に対する補足調査を実施した。それぞれの詳しい内容を以下に記載するとともに、実施体制を図2に整理した。

① 食文化振興プラットフォーム検討に向けての現況調査

食文化振興の取組に有用な情報、アクセス改善の在り方、関係者の交流・連携の場について、実態、関係者の意向、好事例等を把握するため、研究者等へのアンケート調査、ヒアリング調査、デスク調査を事務局で実施し、結果をまとめた。調査は、本事業下に設置した検討委員会からの助言、調査先紹介等の協力を得て行った。

② 食文化振興プラットフォーム構築に向けた提案（検討委員会の提案）

現況調査の結果を踏まえ、食文化研究及び食文化振興における課題を整理した。また、課題解決に貢献する食文化研究及び食文化振興の推進のためのプラットフォームの方針性について、検討委員会の提案をまとめた。

③ 現況調査結果・検討委員会からの提案に対する補足調査

現況調査結果及び検討委員会からの提案を踏まえ、次年度以降の施策展開に資する補足の調査及び検討を実施した。

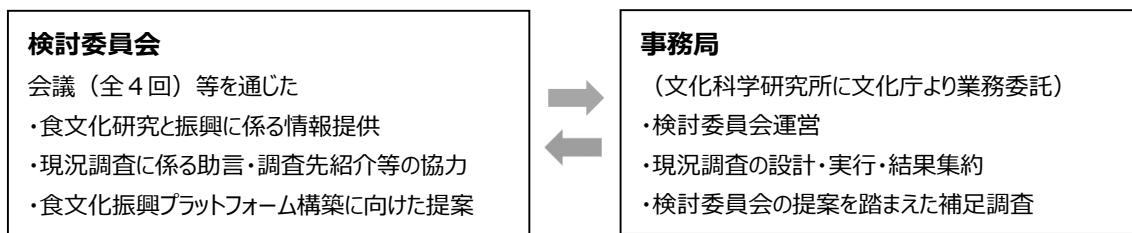


図2 本事業の実施体制

（4） 実施期間

令和3年10月14日～令和4年3月18日

【参考1】検討委員会

▶検討委員名簿（敬称略・姓50音順）

氏名	所属・役職等
石田 陽介 (いしだ ようすけ)	株式会社ノットワーク代表取締役
伊藤 信博 (いとう のぶひろ)	帽山女学園大学 国際コミュニケーション学部表現文化学科教授
熊谷 真菜 (くまがい まな)	食文化研究家、日本コナモン協会会长 全日本・食学会理事 道頓堀たこ焼連合会、大阪鉄板會議主宰
【座長】 佐藤 洋一郎 (さとう よういちろう)	京都府立大学 京都和食文化研究センター副センター長 文学部特別専任教授 和食文化学会理事・編集委員 ふじのくに地球環境史ミュージアム館長
清野 健 (せいの けん)	鶴岡市 企画部食文化創造都市推進課課長
de St. Maurice Greg (デサンモーリス グレッグ)	慶應義塾大学商学部専任講師 Association for the Study of Food and Society・Vice President
中澤 弥子 (なかざわ ひろこ)	長野県立大学健康発達学部食健康学科教授 一般社団法人日本家政学会食文化研究部会副部会長 一般社団法人和食文化国民会議理事、調査・研究部会長 和食文化学会理事、企画委員会委員
宮田 久司 (みやた ひさし)	合同会社久悦代表社員
和田 雅昭 (わだ まさあき)	公立はこだて未来大学システム情報科学部教授 マリンIT・ラボ所長

▶検討委員会開催概要

回・日時・開催方法	次第
第1回 令和3年11月1日(月) 13時～15時 令和3年11月5日(金) 16時～18時 いずれもオンライン会議	1. 文化庁あいさつ 2. 委員紹介 3. 事務局より説明及び意見交換 (1) 本事業の位置付け (2) 本事業の進め方（案）
第2回 令和3年12月21日（火） 13時～15時 文部科学省会計課会議室 (オンライン会議併用)	1. 【導入】第1回のご意見の振り返りと本日の目的について 2. 【話題提供1】ユネスコ食文化創造都市 鶴岡市の取組 鶴岡市企画部食文化創造都市推進課課長 清野委員 【意見交換】 3. 【話題提供2】コナモンの調査・研究、普及活動について 日本コナモン協会会長 熊谷委員 【意見交換】 4. 【報告】現況調査の進捗状況について
第3回 令和4年2月9日（水） 10時～12時 オンライン会議	1. 【報告】現況調査の概要及びこれまでいただいたご意見と 課題の整理 2. 【論点整理】プラットフォーム検討の論点 3. 【意見交換】プラットフォームの方向性、振興政策アイデ ィア等
第4回 令和4年3月1日（火） 13時～15時 オンライン会議	1. 【事務局説明】食文化振興を促進する「プラットフォーム」 の構築に向けた提案について（検討委員会取りまとめ） 2. 【意見交換】提案（検討委員会の取りまとめ）について 3. 【事務局説明】事業報告書の構成（案）について

【参考2】本事業で検討する食文化振興プラットフォームの前提

▶対象とする食文化の範疇とステークホルダー

本事業で検討する食文化振興プラットフォームにおいて対象とする食文化やそのステークホルダーは、可能な限り幅広く取り扱い、多様性の尊重を旨とする。

具体的に、対象とする食文化については、日本の食に関わる多様な文化全般とし、要素として、素材、料理、調理方法、技術、風習風俗、作法、用具・器具・食器、思想など食に関わるもの全てを含むこととする。また、古くに確立したものに限定せず（例：明治期以降に日本に移入・発展したものも対象となる）、内容的にも、現時点で経済的・社会的に必ずしも評価しにくいものも除外しない。

また、対象とするステークホルダーは、大学などの研究機関で食文化に関わる調査・研究をしている人だけでなく、生産者、食関連産業の従事者、行政、その他食育関係者、マスコミ、一般社会において食文化に関心を持つ人も含め、広く食文化の振興に関わりがある人を包摂的に対象とする。

▶対象とする活動（想定）

食文化の研究及び振興の活動を、便宜的に、図3に示す3つのステップに整理した。

第1のステップは、研究者だけでなく、食に関わる多様な関係者が連携して行う幅広い調査・研究である。既存の学問領域を飛び越えた学際的、文理融合の研究に止まらず、メーカー、流通、料理人、さらには一般の人までを柔軟に巻き込んだ調査・研究を行い、社会に散在する食・食文化に関わる知を集め、新たな知の構築をめざす。第2のステップは、歴史性や文化財としての魅力／芸術的な美しさ／他にない創造性やユニークネス／地域の独自性やアイデンティティ／健康やウェルビーイング上の価値／持続可能な未来をもたらす可能性など、食文化が持ちうる価値を可視化する。第3のステップでは、実際の食文化の振興活動に寄与する。例えば文化財としての保護・活用や地域と連携したアート活動などの文化領域における振興、食育や食をツールとした地域の絆づくり・コミュニティの活性化などの社会領域における振興、そして観光・商業、食品工業、第一次産業など多分野における経済領域の振興を力強く進める鍵となっていく。そして、こうした振興活動自体が、食文化研究をさらに深めることで第1のステップに戻っていき、研究と振興が循環的に進んでいく。

本事業で検討する食文化振興プラットフォームは、上記の各ステップの活動をそれぞれ促進するとともに、その好循環を促進することを目指すものと設定して、本事業をスタートした。

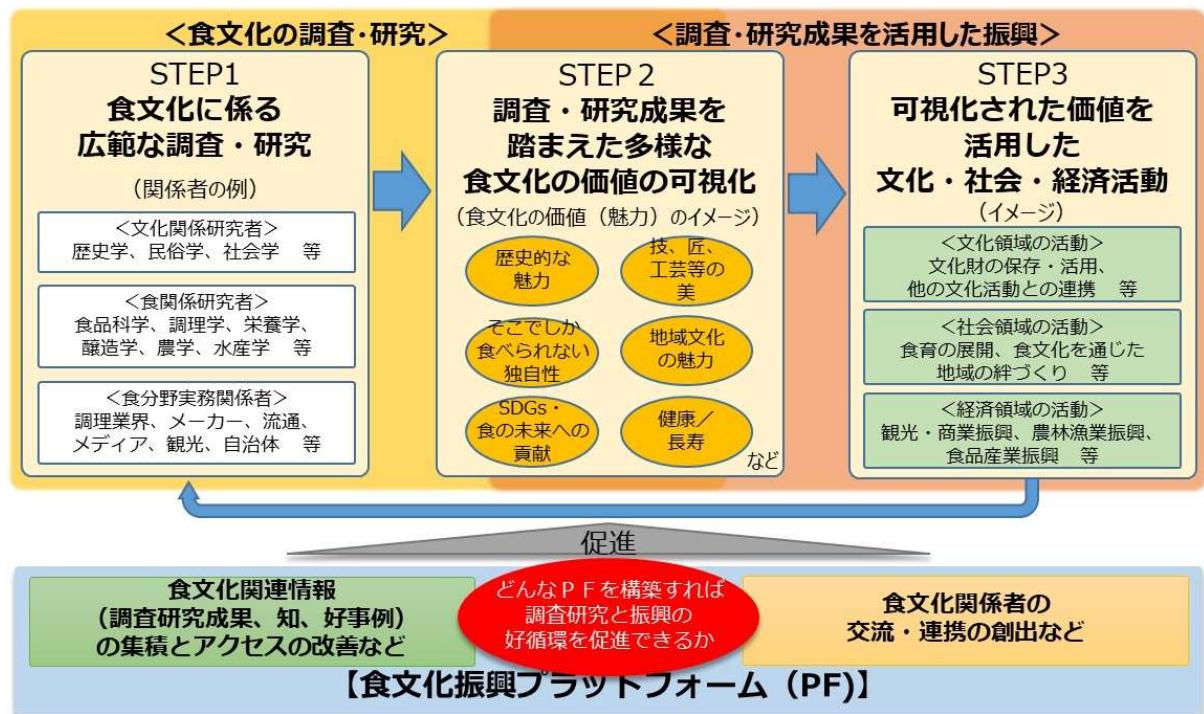


図3 本事業における食文化振興プラットフォームの目指す姿のイメージ

2. 食文化振興プラットフォーム検討に向けての現況調査

この章では、食文化振興プラットフォームの方向性検討にあたり実施した研究者等へのアンケート調査、好事例・ニーズに関するヒアリング調査、団体に関するデスク調査の結果についてとりまとめた。これらの調査は、方向性検討の参考となる情報や知見を収集するためのものであり、食文化振興の取組に有用な情報、アクセス改善の在り方、関係者の交流・連携の場の現状における実態、関係者の意向、好事例、ニーズ等の把握を狙いとして実施したものである。なお、調査に際しては、本事業下に設置した検討委員会からの助言、調査先の紹介等の協力を得ることで、調査内容の適正化と円滑な推進を図った。

（1）調査の概要

① 研究者等へのアンケート調査

食文化に関する調査・研究において情報源となる有用な情報の集積、それらの情報への容易なアクセス環境の提供、幅広い関係者の交流・連携の場の創出等について、望まれる支援の在り方等を把握することを目的として、研究者を含む食文化の調査・研究に携わる者を対象にアンケート調査を実施した。

＜アンケートの主な内容＞

- ・調査研究の手段・手法、資金源
- ・異なる専門領域・立場の関係者との連携状況
- ・データ収集・分析の手段・ツール、使い勝手のよいデータ集積サービス・施設
- ・発表・発信・評価等の機会
- ・調査研究に求められる支援、調査研究を進める上の課題・対策
- ・調査研究に役立つ文献、アドバイス
- ・調査研究の重要テーマ
- ・文化庁への要望
- ・回答者の属性情報、実績

なお、調査票は、報告書の巻末の資料編を参照のこと。

<アンケートの対象者>

食文化（注*1）に関して、自ら調査・研究（注*2）を行い、その結果を公表（注*3）したことのある方とし、その旨を調査票とともに、依頼文にて案内した。

注*1：日本の食に関わる多様な文化全般（古くに確立したものに限定せず、近代に日本に移入・発展したもの、現時点で評価しにくいものなども含む。料理だけでなく、素材、調理方法技術、風習風俗、作法、用具・器具・食器、思想など全般を含む）。

注*2：何らか「資料／データを集めて整理する」行為全般（学術的なものに限定しない）。

注*3：とりまとめた結果が、不特定多数が目にする媒体（雑誌、書籍、学術誌、大学紀要、報告書等。インターネット上の記事寄稿を含む）に掲載される等、一般に公表されている。

<配布・回答方法・回答数>

下記の団体に対し、団体帰属者による回答への協力を要請し、回答は、回答者が調査票に入力後、メール添付で返信いただく方法とした。また、回答数は43件となった。

<アンケート依頼先団体>

- ・和食文化学会
- ・(一般社団法人) 全日本・食学会
- ・(特定非営利活動法人) 日本料理アカデミー
- ・(大学共同利用機関法人) 人間文化研究機構のうち、総合地球環境学研究所
　　国立歴史民俗博物館、国立民族学博物館
- ・日本伝統食品研究会
- ・食文化環境未来プラットフォーム
- ・(一般社団法人) 日本家政学会 食文化研究部会
- ・(一般社団法人) 日本調理科学会
- ・立命館大学食マネジメント学会
- ・日本食生活学会
- ・日本フードシステム学会

<アンケート実施期間>

令和3年12月15日～令和4年1月12日の期間で、団体ごとに調整でき次第実施

② 好事例・ニーズに関するヒアリング調査

食文化振興プラットフォームのあり方を検討する上で参考となる食文化振興事例について、詳細を把握することを目的として、各事例の関係者やキーパーソンと思われた者等に、ヒアリング調査を実施した。ヒアリングの対象と整理の方法は、以下のとおり。

▶好事例ヒアリング

何らか、調査・研究の成果を活かしている可能性が伺えた食文化振興事例について、関係者にヒアリングを実施した。ヒアリング結果は、事例ごとに、調査・研究の成果が、文化・社会・経済活動において実際に活かされるまでの3STEPの枠組みに整理しました。



なお、この他に、検討委員会（第2回）において、熊谷委員と清野委員より、それぞれの取組みについて「話題提供」いただき、食文化振興をめぐる状況や課題の検討に繋げた。

▶ニーズヒアリング

文化・社会・経済活動を行っている食関係者（*注）に、それぞれの活動内容と課題等についてヒアリングを実施し、その概要を、事例ごとに、以下の枠組みでまとめた。

- ・活動の内容、背景
- ・自身又は日本の食（文化）振興活動における課題、対策、今後
- ・食文化振興PFへの期待、事務局がPFの参考になると感じたポイント（活動への調査・研究の活用等）

*注：食関係者の選定においては、多様な活動におけるニーズが捉えられるよう努めた。

▶ヒアリング一覧（敬称略）

区分	表題	伺い先
好事例ヒアリング	①文理融合の学統が生み出した山形の食文化振興	山形大学農学部 教授 江頭宏昌
同上	②和食文化の特徴のひとつ、うま味の国内外への普及・啓発	特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンター 理事 澤晶子 コンサルタント 二宮くみ子
同上	③酒母のルーツ、菩提酛の復元	奈良県産業振興総合センター 統括主任研究員 立本行江 奈良県菩提酛による清酒製造研究会 菊司醸造株式会社 蔵元 駒井大
同上	④ABCクッキングスタジオの地域ブランディング事業	株式会社ABC Cooking Studio スタジオ事業戦略部 粟野幸恵 法人事業部 渡部菜採 法人事業部 峰博子
同上	⑤「諏訪学給食」の展開	諏訪市立諏訪南中学校 栄養教諭 北村準平
同上	⑥鴨川地区における良品計画の「地域に巻き込まれる」取り組み	株式会社良品計画 広報・ESG推進部広報課 小貫円華 千葉・会津事業部 課長 高橋哲
同上	⑦昆虫食によるサステナビリティを目指すコオロギせんべい	株式会社良品計画 広報・ESG推進部広報課 小貫円華 食品部 商品開発担当部長 神宮隆行
同上	⑧公立はこだて未来大学 和田雅昭教授 マリンIT ワークショップ	公立はこだて未来大学 システム情報科学部 教授 マリンIT・ラボ 所長 和田雅昭

区分	表題	伺い先
ニーズヒアリング	⑨クックパッド社 住朋享氏インタビュー	クックパッド株式会社 事業開発部 Cookpad Ventures グループ長 住朋享
同上	⑩バリューマネジメント社 丸岡直樹氏インタビュー	バリューマネジメント株式会社 丸岡直樹
同上	⑪dancyu 編集長 植野広生氏インタビュー	dancyu 編集長 植野広生
同上	⑫フードデザイナー 中山晴奈氏インタビュー	フードデザイナー 中山晴奈
同上	⑬魚介フレンチabyssse オーナーシェフ 目黒浩太郎氏インタビュー	abyssse オーナーシェフ 目黒浩太郎

③ 団体に関するデスク調査

食文化研究・振興活動に携わる諸団体の現況把握を目的として、食文化関係の国内の主要な団体について、インターネットによるデスク調査を行った。また、各団体の提供機能の一部を分類し表にまとめた。

<調査期間>

令和3年11月30日～令和3年12月8日

<調査項目>

- ・所在地・連絡先
- ・概要・沿革
- ・事業内容：調査・研究支援、交流・連携支援、食文化振興支援の提供状況
- ・運営状況：収支状況・理事プロフィール等
- ・調査・研究支援、交流・連携支援、食文化振興支援

※各団体公式ウェブサイトを参照して調査

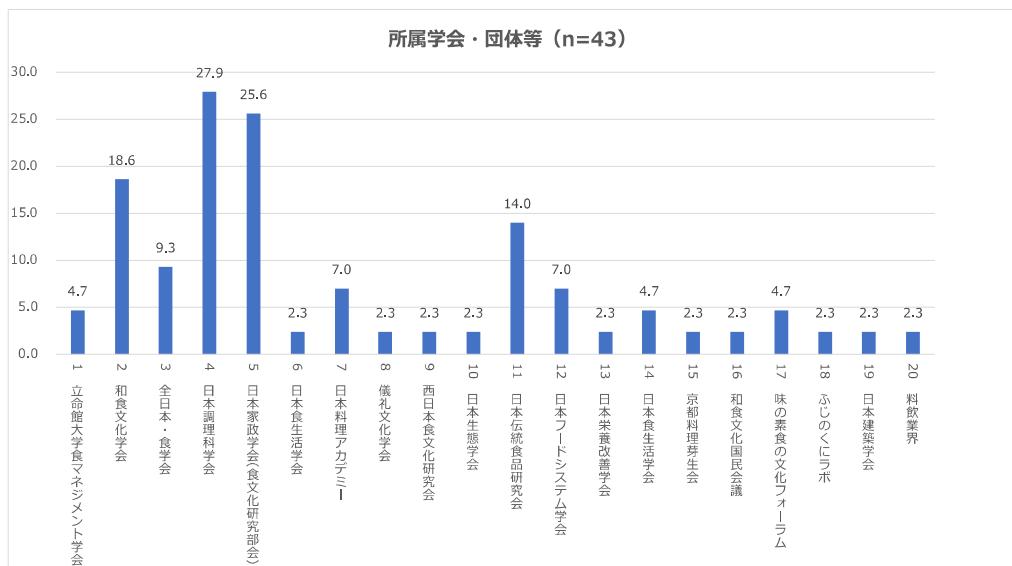
<調査対象団体>

- ・(公益財団法人) 味の素食の文化センター
- ・(公益財団法人) 浦上食品・食文化振興財団
- ・(一般社団法人) 日本家政学会 食文化研究部会
- ・(一般社団法人) 日本調理科学会
- ・和食文化学会
- ・(一般社団法人) 全日本・食学会
- ・(特定非営利活動法人) 日本料理アカデミー
- ・(一般社団法人) 和食文化国民会議
- ・(一般財団法人) 日本食生活文化財団

(2) 研究者等へのアンケート調査の結果

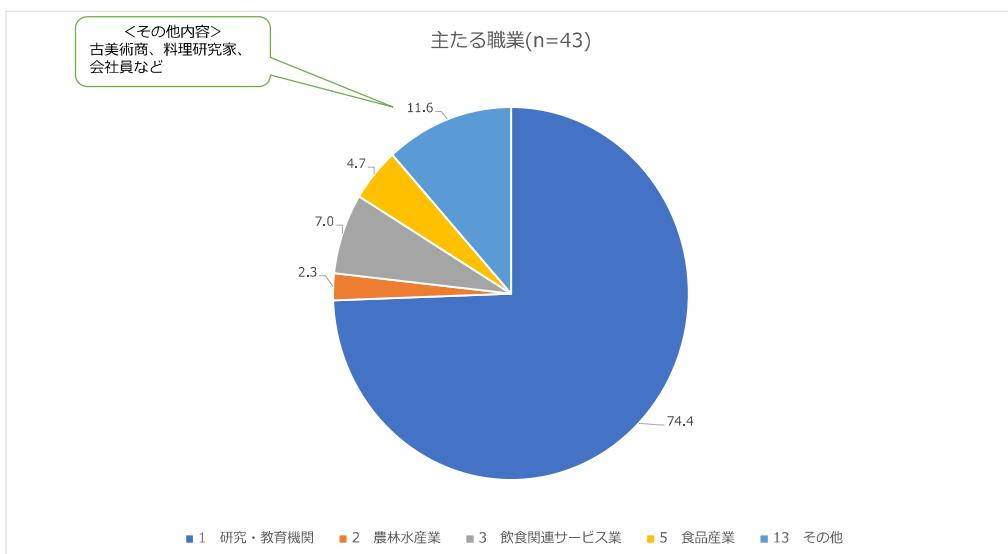
回答者の所属学会・団体

日本調理科学会（27.9%）、日本家政学会食文化研究部会（25.6%）、和食文化学会（18.6%）、日本伝統食品研究会（14.0%）所属が多い。



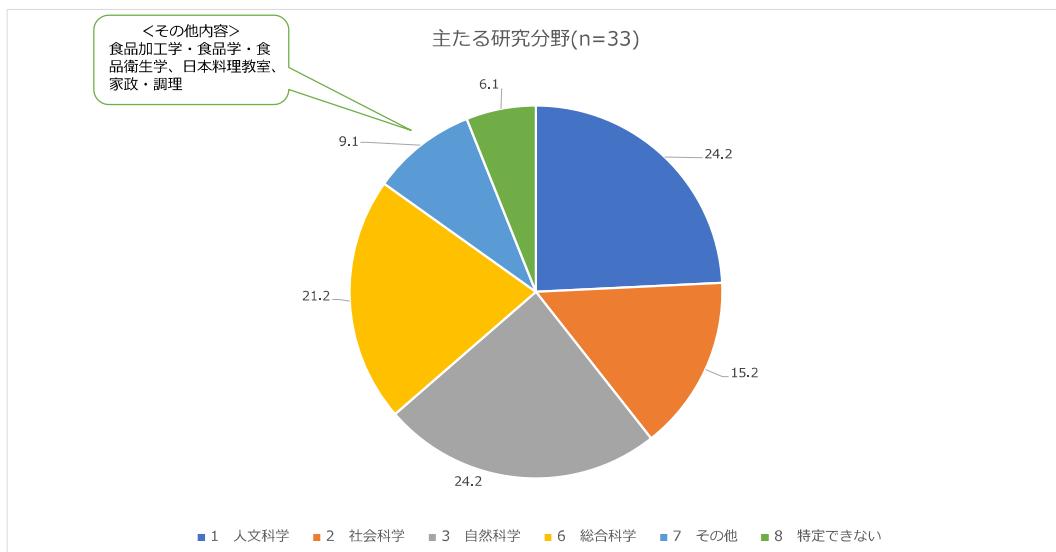
回答者の主たる職業

全体の74.4%が研究・教育機関に所属。生産者は2.3%、飲食業は7.0%、食品産業は4.7%となっている。



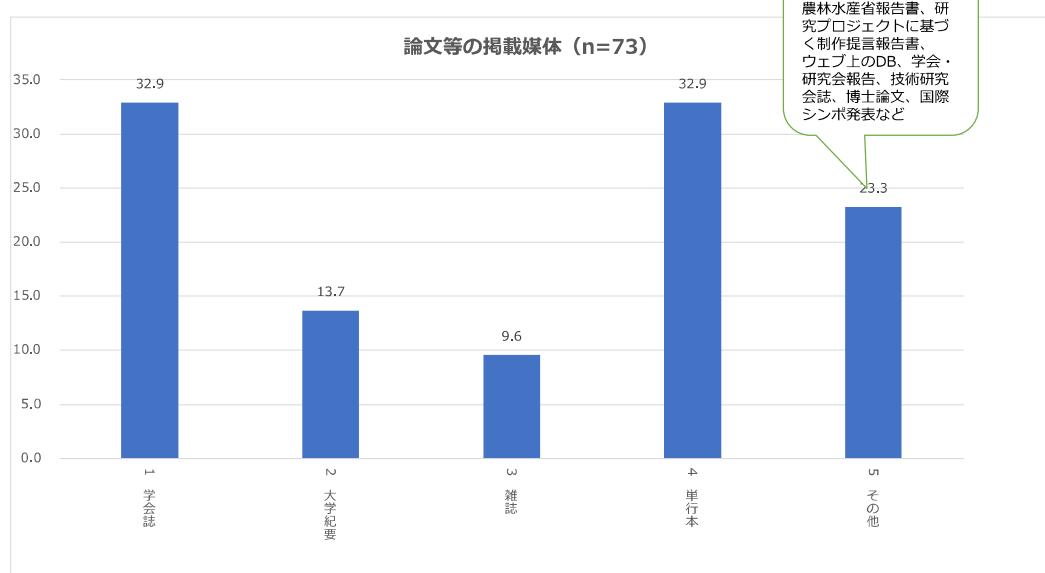
回答者の主たる研究分野

「人文科学」と「自然科学」がともに24.2%でもっとも多く、ついで「総合科学」（21.2%）、「社会科学」（15.2%）と続く。



回答者の論文等の掲載媒体

「学会誌」への掲載と「単行本」がそれぞれ32.9%で多い。「大学紀要」は13.2%に止まる。



回答者の論文等の内容

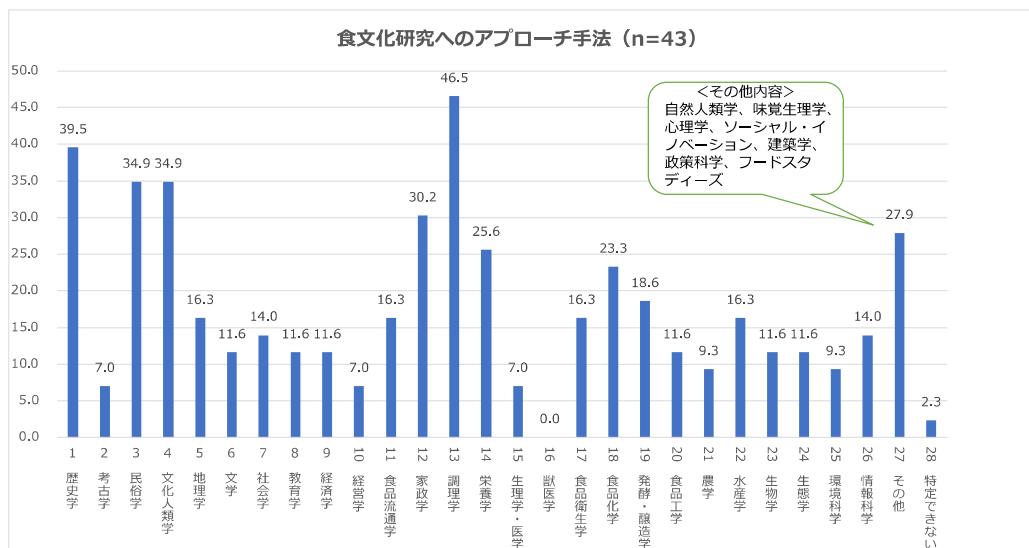
論文等の内容をみると、もっとも多いのは「日本の食文化の歴史」をテーマにしたもので、ついで、「郷土料理・行事食など」（昔の家庭料理を含む）や「国際的な食文化研究」（各国比較など）となっている。

掲載媒体	総数	主な内容
学会誌	24	郷土料理・行事食など8件（郷土料理、家庭料理、京都の伝統など）、日本の食文化の歴史3件（江戸時代、近代史感染史）、国際的な食文化研究3件（英国、韓国、フランス）、現代の日本の食文化4件（だし、煮物料理、うつわ）、食文化全般1件（食文化政策）、SDGs 2件（食べ残し、スローフード）、食材3件（発酵食品、地域の海産物）
大学紀要	8	日本の食文化の歴史3件（江戸時代、古代）、国際的な食文化研究1件（ベトナム）、郷土料理・儀礼食3件（北関東の郷土料理）、食材（水産物）1件
単行本	22	日本の食文化の歴史7件（江戸時代、藩の記録、延喜式、絵巻など）、国際的な食文化研究6件（世界の食文化、食文化の世界史、インバウンド対応、国際比較など）、現代の日本の食文化（日本料理、粉物など）3件、食文化全般3件（食文化論、海洋資源と食文化など）、SDGs 2件（SDGs、廃棄問題）、食材1件（地域の海産物）
雑誌	5	日本の食文化の歴史2件（古代）、現代の日本の食文化1件（日本のうつわ）、郷土料理・儀礼食1件（兵庫県・大阪の昔の家庭料理）、国際的な食文化研究1件（フランス）
その他	13	郷土料理・行事食など4件（北関東、九州の郷土料理、京都の伝統など）、日本の食文化の歴史3件（江戸時代、室町時代）、国際的な食文化研究1件（海外普及）、現代の日本の食文化2件（日本料理）、SDGs 1件（海藻食）、食材2件（発酵食品）
全体	72	日本の食文化の歴史18件、郷土料理・行事食など16件、国際的な食文化研究12件、現代の日本の食文化10件、食材7件、SDGs 5件、食文化全般4件、

※内容不明のもの除く

食文化研究へのアプローチ手法

所属学会に対応し調理学（46.5%）がもっと多くなっているが、ついで歴史学（39.5%）、民俗学・文化人類学（共に34.9%）が多い。



食文化研究の主なテーマ

調査・研究の主なテーマ・関心事項

日本の食の特徴や、郷土食・地域の食文化などをテーマにしている研究者がやや多くなっているが、全体としては非常にバラエティに富んでいる。

▶日本の食・食文化の特徴

日本型食生活・和食が、日本人の健康に大いに役立ってきた事実をさらに研究したい。特に郷土料理について・・・。
日本の食の特徴。外国からの食の形態をとりこんで、独自の「日本食」(和食・洋食・その他)を形成している。
肉食に依存しておらず、健康的で、食料問題を考える上でも興味深い存在である。
日本料理の歴史・食の起源、発酵食品・醸造調味料、伝統的調理法、最新調理法、神饌・作法、精進料理、器、盛り付け、江戸料理、調理教育学

▶郷土食・地域と食・伝統食

伝承料理、郷土料理、家庭料理、魚介類、芋、豆類等についての利用調査
食事マナー、器、調理、伝承、嗜好、地域比較
国内のいくつもの地域における伝統食(日常食・伝統食)の利用・食材の入手先(生態系別)・調理などの知識について、世代間の違いや、過去から現在までの時間変化を研究しています。
次世代に伝え継ぐ日本の家庭料理・地域に継承される郷土料理を昭和初期と現代で比較し調理法を検討し、地域との結びつきについても検証する。
主なテーマ：地域の食(料理)とその調理性、正月の行事食の姿容、関心事項：食文化に関する調査・研究は多くあるが、「食文化」の定義が研究者により異なっているとされる。様々な学問分野のアプローチにより研究がなされ、また、人が生きるために必要な食は、それぞれ個人の生活とも強く繋がり、捉え方が一様ではない。食文化の定義付をするには、十分なディスカッションが必要かとも思われるが、食文化の思想、哲学、真理を言語化できると良いと考えております。

▶伝統生産文化の継承(すくぎ漬け)

地域特有の伝統芸能や祭事との密接な食文化について
地域の食・伝統的な食べ方・地域の食材の利用の仕方、レシピ保存
地域フローラ、グローバル化、郷土料理や地域性、グラフトや職人、日本の食文化、SNS
地域の食・伝統的な食べ方・地域の食材の利用の仕方、レシピ保存
地域の持つそれぞれの価値と持続可能な食の在り方とおいしさ(幸せ)の共存。

地域の食文化形成にかかる諸課題を漁業と漁村を中心として多面的に調査研究する。

▶食文化全般

・日本料理 食文化の本質(今まで継続してきた理由、背景等)の研究とそれらを現代・未来へ継承すること・一次生産者など食に関わる関係者が共存する在り方・体制の構築・日本料理や器・しつらえ(掛け軸等)の伝統・革新・発展・料亭におけるおもてなしの在り方等
生活文化・食と認識・力テゴリ化・民俗分類・食実践・食と言語・食と社会関係・文化的価値・価値観・慣習・グローバル化・ローカル化・宗教的禁忌・ハラール・ムスリム・コーチャー・淡水魚食・湖魚食・インドネシア・日本・東南アジア
食文化史・食料・栄養・農業・長州・食料・料理
食文化が他地域へ伝播し、受け入れられ、さらには定着するプロセスに共通する因子や法則はあるか。
食文化の受容と姿容

日本および世界の食文化・食の歴史を総合的に研究することを目指している。

社会・経済的環境の変化が食生活に及ぼす影響、食品表示と消費者購買行動

食事マナー・器・調理・伝承・嗜好、地域比較

食文化の視点・歴史・社会・経済を学ぶ

▶歴史研究

古代の食生活・実態および食品生産技術

日本古代の甘味料を用いた食文化・文学に見える食文化・過去の食文化の現代の伝統食への影響

御厨料理 ヘトナムの食文化 日本の食の歴史 食具 食環境 無形遺産の保存と継承

古代国家の机制から発展する食文化と地域の生産

▶発酵食品

発酵食品の生産・流通・利用、発酵食品の菌叢と生産者の在来知、地域資源と発酵食品、発酵食品(大豆発酵食品)の起源

発酵食品データベースの構築、公開 (<https://ffdb-pub.rad.naro.go.jp/>)

▶その他、個別の領域や手法の研究

食材の持つ新不なま味や無視されやすいファイクテミカルの効能。さらにそれを活かす調理と調理方法

食べ残し文化、寄付文化。

食文化の発達と教学テクニック

こころと身体をつなぐメディアとしての味覚研究：食の「質」をふまえた食教育の検討 並びに、日本食・食文化の海外普及戦略 海外における食文化の戦略的調査検討

調理されたものをどのようにして工業的に所謂インダストリーに組み込むか。

特に水産物について、保存技術などに关心があります。とくに寿司・刺身や練り製品の調査と開拓を行っています。

烹物調理の調理方法と食材の変遷、調理器具の違いによる小売の特性、時短調理器具の調理特性

懐紙料理に使われるうつわについて、季節のしつらえについて、文化的背景など

食文化政策、食文化教育政策

飢餓など災害時と対策(救荒食物など)

従来の食嗜好(志向)と、現代人の食嗜好(志向)の違いについて 食から得られる幸せ度数 食文化が未来への投資 など

食文化研究の手順手法

概ね標準的な手順で研究を実施しているという回答が多いが、実際に調理をしたり、販売やコンサルなどの実務がプロセスに入っている場合もある。

自身の手順・手法と異なる点

※①調査・研究目的の設定 (あわせて、必要な資金・人材・時間の確保、連携体制の構築)

②先行調査・研究の検討

③資料/データの収集・妥当性等の検討・分析

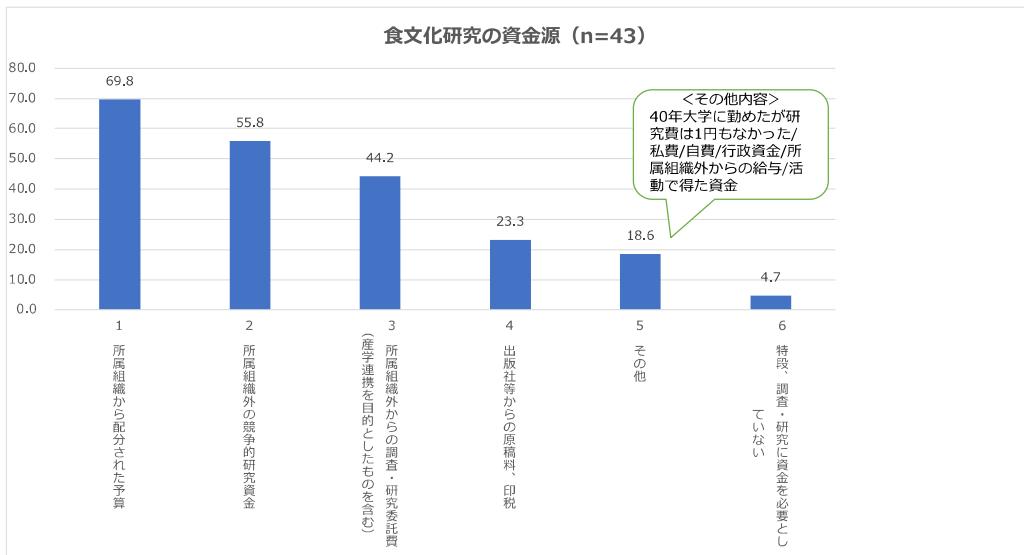
④結果・考察・残課題のまとめ

⑤成果の発表の標準的な手順と比較して異なると考える点。

調査研究・報告書等の依頼作業は、依頼主が国内及び海外に本拠を置く団体の場合と、自身及び連携員に拠る自主的調査・研究・発表の場合がある。依頼主により報告未公開のものもある。
共同研究をしているので、実験的アプローチも行っている。
(上記手順の後に) プレスリリースや政策提言などの発信や、成果発表会や報道などによる発信があります。
先行調査の検討をライフケアとして、漁村、漁場、産地市場、魚屋、飲食店、消費地市場などをモニタリングし、各現場での課題や問題意識を取材するとともに、当事者を含めて対応策の検討と助言を行っている。そのエッセンスを講演や文章化して発表している。
分析方法の調査、扱える人がいない場合は共同研究チームの再編成などが先行調査の検討と資料収集の間にあります。
データが決まつたら県立、市立、大学の司書さんに相談してテーマに関連する図書及び資料をそろえていただき一応、全冊、目を通して必要なものを確保します。
概ね同じですが、実験的な手法(化学分析など)を主に用います。
資料/データとして、実験的な調理を行うこともあります。
①紹介く・学ぶ(調査・研究) ②作ってみる(再現) ③知る・味わう(ワークショップ) ④記録に残す(冊子制作)
調査とともに実践的な活動も行っている、サーベイ調査、ワークショップ調査
資料調査(版本や絵巻)などから分析、社会背景(資料)から分析、結果発表(紀要等)と研究集会
概ね同じではありますが、単に調査・研究するだけではなく、実際に料理や商品を試作・販売することで地域・社会へ貢献することを目指しています(例えは、地域の市場との取組みにおいては、「一次産業を通じた地域活性化施策の検討」というテーマを頂戴しましたが、実際に現地で施策提言を行っただけなく、京都吉兆と共に商品開発・販売を実施しています)。
②質的フィールドワーク(聞き取り調査、参与観察、アンケート等) ③フィールドノーツ、録音データ、それから集めた資料 ④coding等 ⑤発表や論文の作成。

食文化研究の資金源

69.8%が所属組織の資金、55.8%が競争的研究資金。資金を必要としていないも4.7%ある。その他の回答内容も私費で充当が多い。



食文化研究の連携状況：意義があつた連携内容

異なる専門領域、立場の方との連携で意義があつた事例
他の学術分野との連携がもっとも多いが、企業との連携、料理人との連携、地域を舞台とした連携など多様な連携が見られる。

連携内容	事例
▶他分野の研究者との連携・学際研究	<p>リモート教育「GastroEdu」で、海外からオンラインで接続しながら学生や子供達に食のリアリティを伝える。システム工学の研究員との連携。 同じ大学の別の学部に所属する研究者と連携。 発酵食品にフォーカスをあてて、フィールドワークを実施する人文社会系の研究者と応用微生物学を専門とする実験室で菌の分析を行う研究者と共同で実施する研究会「発酵食品の自然と文化研究会」を立ち上げた。 収集データの比較検討において、新しい統計手法の必要性を感じ、当時の文部省統計数理研究所と連携し、課題の解明に役立つ統計手法のお教えをいただきました。 また、海外の大学の研究者には日本を知る機会が開けました。</p> <p>物性についての試験方法の指導（機器の貸借）、自分が知らない情報の修得：愛知県食品工業技術センターの協力。 調理学の立場から和食の盛り付けのコツを教諭的目安として示す試みを行った際、情報工学的な視点を取り入れるため工業大学の研究者と共同研究を行った。 私が属する「日本伝統食品研究会」には、水産伝統食品を研究されている方が多くおられるので、実験の進め方や情報を得ることができました。</p> <p>考古学研究者・水産学研究者との研究会・シンポジウム。 正月が日の行事事の喫食状況について、三日目のいつ喫食するかについて、20年間のデータを統計的に解析することを試みるために、統計数理研究所の方と共に研究を行った。 ・味の素食文化センター主催 食の文化セミナー共同研究 平成14年報告・味の素食文化センター 2014年度と食文化の保護・継承に貢献する研究支援事業での共同研究・味の素食文化センター 食の文化フォーラムでの活動。 わたくしの場合は、実際に動物実験結果から健康効果を得くためには、その分野の専門家との連携が必須であった。そのほかにも自身の専門分野以外はその道の専門家の意見を仰ぎながら研究をすることが基本と考えているが、give and takeの関係を持つことを忘れてはならない。ここから更なる研究の芽の発見に結びつくことが多い。 古代式水産加工品の特質や復元実験の手順を設定するにあたって、水産分野の研究者より対象となる水産品の生態や食材としての性質に詳しい生産者等の紹介を受けたこと、および食品学分野の研究者より分析に際しての有効な項目の設定といったアドバイスを受けたこと。 自然資源や生態系サービスに関する総合的な環境研究プロジェクトにおいて、さまざまな生態系から得られる食材を用いた伝統食をテーマに研究したが、プロジェクトメンバーへや審査委員からさまざまアドバイスをいただきながら研究を進められた。</p> <p>同好の人達からの情報交換 データベースに登録する際に用いた資料の提供を要切った。 食品寄付のアンケート調査でたまたま素晴らしい先生と出会えてよかったと思います。 江頭木下ヒタリ事業振興財団や全国税理士共済会文化財団からの助成をうけて、特にコロナ禍の下での食に関連する諸産業や分野における現状と今後の課題についてオンラインでシンポジウムを開催した。</p>
▶企業との連携	<p>企業から協力依頼があった。醤油の嗜好性に関する地域比較。 飛気、カズ事業者との意見交換による研究の他分野の考え方を反映した研究で、研究テーマの構築、学会における研究者の分科会活動。 民間企業との連携、家政系の研究者との連携。</p>
▶地域を舞台にした連携	<p>大分県内の大学、関連企業、地域の方々との交流・連携の場として公的機関（公民館、保健センター、個人の家庭等）で聞き書き調査を実施し、実際に調理していました。 山口大学における山口学研究プロジェクトに応募して、現在「山口・食の温故知新～長州食材・料理を復活し新たな価値を見出す」のプロジェクトとして取り組んでいます。 調査地域の併存会、行政、教育機関など。 ペトナムで、建築分野、観光分野と連携してきた。 山口県文化協会と日本調理学会企画編集部の『伝え継ぐ日本の家庭料理』において、地域住民の方に、昭和30年ごろまでに定着していた地域の家庭料理を聞き書きし、料理に挑戦。</p>
▶料理人との連携	<p>陶芸家の勉強会・現代美術アーティストと共に大学での授業・料理人との研究企画・東京護国寺での展覧会の開催。 料理人と東京農業大学との連携。 シェフと支える放牧牛丼生産体系確立事業 料理人による地域特産品の顕彰制度（beans47 全日本・食学会）。 実際に一般消費者と接している、プロの料理人との取り組みを行うことで、食文化を考察することができた。</p>
▶多面的な連携	<p>海外の食文化等の研究所又はそれに準ずる博物館・美術館・料理人養成所等メンバーとの学術的交流、海外民間食品会社研究所関連の学習会等への参加と交流 海外から招聘した料理人との交流会 1.異なる地域の食文化研究者との共同研究 2.同じ地域で、食以外のテーマを主に研究する文化人類学者との共同研究 3.憲政学・調理学・社会学・歴史学等、異なる学術領域で食文化を研究している研究者との共同研究やフォーラムなどの学術交流 4.産官学の連携として、ハラールをめぐっての意見や情報の交換、セミナーやシンポジウムの共同開催 5.諸外国における家電製品の使い方をめぐる家電企業関係者と各地の食文化を研究する研究者の共同研究 ・中学生を巻き込んだプロジェクト・近隣住民（親子向け）のイベント・東京でのイベント開催・他大学と連携したイベント開催・日本料理店との新レシピ開発・イタリアの現地シェフとレシピ開発・他大学での成分分析への協力等。 漁業現場の課題に対応するには、ステークホルダー間の意思疎通が重要なが、漁師、漁業団体、仲買人、自治体役人、研究者、消費者などで用いる用語や価値観に相違が多く、誤解を生み混乱のとどとなる。そのため中間にインターブリター（通訳）が必要で、その後割を担うことが多い。</p>

食文化研究の連携状況：意義があったと判断した理由

連携に意義があったと思う理由

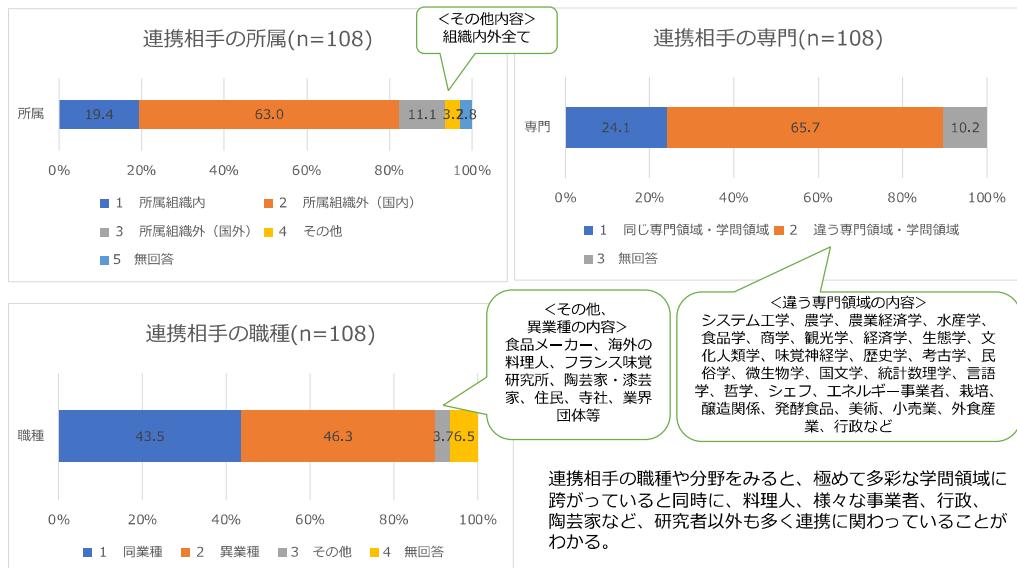
研究面での成果だけでなく、実際の食文化振興（地域振興など）への成果があつたことが報告されている。

▶研究面での成果

資金提供が得られた。調査の対象探しに協力が得られた。分析方法、考察等の話し合いにより、新たな勉強ができた。
分野の異なる研究者との共同研究であり、アプローチの違いや、ディスカッションによる展開など、学際領域での研究ならではの研究上の発展がある。
生態系、環境経済、環境政策などに関するさまざまな視点のアドバイスをいただいたこと。
研究会メンバーを中心に以下のアウトリーチを実施（予定）。
(1) 2022年3月～9月に名古屋大学博物館企画展『世界の発酵食をフィールドワークする』を開催。期間中7回（14トピック）の一般向け講演会を実施 (2) 2022年1月に『世界の発酵食をフィールドワークする』を農文協から出版
非売品の資料（みぞ文化誌等）は通常では入手できなかつた。
当方にとっては一般的な統計テキストには（当時）なかった手法により、今までと違った視野が開けた。統計学研究者にとっては、手法の妥当性や改良の検証に役立つといわれた。また、比較した国との食文化の相違を科学的な手法で明らかにしました。
納得できるまで指導していただき、資料の書き方も学べた。
器や盛り付け方にはその国や様式の食文化が投影されるが、これまで調理との関連で定量的に扱った研究はほとんどなかつた。得た知見は給食や調理実習の場といった実務での活用の他、和食の料理の特徴や独自性を示す根拠となる情報であり、グローバルな視点の研究と食文化の研究者の方からコメントを頂戴できた。
心理学や統計解析は方法が複雑になりすぎて、分業が当たり前だと思っています。
食文化に関する研究をさらに深めることができた。
鮮度と魚肉の物性の関連性を調べるにあたり、筋肉の物性測定法を教えていただきました。
自分の専門分野では得られない新たな知見を得ることができたから。
食事行動は生活の一部として記録できるか、それらのデータより日常性から離れる正月の特別感を科学的に解明することには、意義があつた。
他分野の研究者から新たな情報の提供、情報共有、研究に関する新たな視点や方法、研究を進めるためのエッセンス等が得られる。
食文化研究は学際的研究であることを考えれば、その手法として必須と考えた。
コロナ禍における諸産業や諸分野の現状が具体的に把握でき、さらにワクソロナ・アフターコロナを見越しての諸産業・諸分野の将来のあり方について貴重な知見を得ることができた。
異分野の研究から情報を収集することは容易ではなく、また聞き取り調査を行うにしても適切な情報を有する生産者や研究者との繋がりもないと、助言や紹介は大変有用だった。加工法の特定には水産品そのものの生態・性質を考察の前提とすべき、ということを認識できたこと自体が大きい。
各世代の方たちと連携できて有難かった。
(1) 同じ分野の研究者が多数参加して、全国一齊に実施したため、地域による特徴や逆に日本文化における共通性が見えた。(2) 写真撮影など、出版社の専門家が携わることにより、完成度が上がった、など
従来の分野縦割りを超えて視点を広げることができた。
色々な研究者（特に理系）と交流を持ち、新たな研究視座を獲得
知見を分かち合うことで、それまでになかった観点から自分の研究対象を見ることができるようになり、全体としての研究の幅が広がり、分析も深まった。
▶振興面での成果
非常に複雑なオペレーションをIT関連、連携する各企業、集客などあらゆる面でオーナイズを容易にしてくれた。
隠れた郷土料理、伝承料理、家庭料理を掘り起こすことができた。特に、消えつつあるものを次世へ残すことができたよう思う。
アカデミックと実践の融合。今まで、料理人と大学等の研究者は関わり合いがあまりなく、それぞれの世界での成果が共有されてこなかつた。そのことで、アカデミック側は、実際にどのような味になるかなどの実証がありされず、一方料理人側は美味しい物を作るが、それを説明や科学的考察など、科学的手順を踏んでいたために、後世に残りにくかった。そのことから、東農大は醸造科、栄養科など食に関する学部が多く、料理人との共同研究することで、食文化の継承がされていくと考えています。
クオリティーの高い農産物を生産・輸出しているスペイン・フランス・イタリア・カナダを中心とした食料自給率の高い国々において、食のクオリティーを維持・伝承する構図を目の当たりにることができた。
明石におけるイカ釣りのくき煮普及を通じた資源管理と市場開拓、下水処理場の排水と海苔養殖漁業の共存などで、漁師と行政、市民の利害を調整し、三方良しの解決を図ってきた。
食べる行為と作る行為者の事象の捉え方の相違が、よくわかつた。
古美術商という狭い見識から離れて、美術・文化を深くする目が養われた。
すぐき漬けの認知度向上と、すぐき漬けの現状（衰退傾向）を多くの方に理解していただけたので。
地域の方々の協力無くして事業はできないので。
町並み保存、国際支援等の大きなプロジェクトの場合、個人ではなくチームで活動するため、より大きな成果を得ることができます。
価値のないものと処分されてしまう牛乳の雄牛の価値を高め商品価値を上げる意義などを見つけることができた。また、わずかではあるが一般的の認知もできた。
・一次生産者および地域経済の活性化・支援に貢献できたため ・日本料理の魅力・本質の普及および更なる発展に貢献できたため 食卓の課題を抽出していくと消費地と生産地の概念が顕在化している。生産地での消費を促すと食文化として価値が見えてくるため。
食文化は、多様であることが重要だが、多様すぎて、きっかけが難しい。観点を整理する上で、技術が引き継がれているプロの世界、プロの料理人の眼を通してみることで、考察しやすいと考えている。
鶏の屠殺の仕方の背景に宗教的理由があり、それが血生臭さと関係すること（需要の限定）、ナスの接ぎ木栽培。

食文化研究の連携状況：連携相手のプロフィール

連携相手の所属が、所属組織外（国内）が63.0%で多く、職種は同業種、異業種が半々、専門領域では異なる場合が65.7%と多い。



食文化研究の連携状況：知り合った場、連携の契機

知り合った場としては学会や各種の研究会が多く、ついで同じ大学・機関内となる。共同プロジェクトやイベント・シンポジウムなども少なくない。連携のきっかけとしては共同プロジェクトの実施がもっとも多い。また、研究会時の質疑やイベント参加時の交流なども多く契機となっている。

連携先と知り合った場

分類	件数
同じ大学・研究機関内の繋がり	17
学際・共同研究プロジェクト	9
委託研究依頼	1
研究所の相談窓口	1
学会/研究会	21
イベント、シンポジウム、講演会	10
研究上のネットワーク	2
先方からのアプローチ	3
当方からの個別アプローチ	5
取引先企業、仕事先など	8
大学の先輩・後輩・OBのネットワーク	6
大学関係以外の知人	10
書籍出版、雑誌寄稿などを通じての繋がり	3
地域の住民、団体、行政	6
各料理人からの推薦	1

連携のきっかけ

分類	件数
共同研究プロジェクトの実施があったため	16
競争的研究資金の募集があったので	4
研究会の立ち上げを行ったので	5
食/文化の振興活動、保全活動等を契機に	5
研究発表時の質疑や研究会での意見交換を契機に	9
イベント、講演会、シンポジウムなどの企画や参加を契機に	9
同僚や研究相手からの誘いや同僚との活動を通じて	4
先方の研究成果、研究報告に関心があったから	4
自らの研究を進めるため	3
興味のあるテーマだったから	4
取引先企業、教育機関などからの依頼	2
同僚、知人、地域住民、研究機関等の窓口からの紹介	6
先方からの依頼で	8
当方から依頼で	5
連絡手段についての回答	5
その他DB構築、グルメへの興味、コロナ下の行政対応への関心など	3

食文化研究の連携状況：阻害要因や促進要因

関係者間の連携の促進に役立つ機会、または阻害する課題

多様な領域を跨ぐる人材が交流できる場や機会を作るべきという意見がもっと多く、交流機会確保の具体的な仕掛けについても様々な提案が上がっている。また、交流の機会提供だけではなく、学際的な共同研究を実現するために必要な体制や支援のあり方に踏み込んだ意見も見られた。食文化研究自体について、情報支援や研究環境の改善を求める声も上がっている。

▶交流、出会いの場の構築

学問領域を超えた交流の場を作るべきという意見は多い。中には、研究代表者が各学会で人材を集めるべき、学会誌横断で広告すべき、SNSを活用すべき、各地域ごとに食文化研究者が集まる物理的なスペースを用意すべきなど、具体的な提案を行っているものもある。

グループに加わることで、他の分野の方と交わりより深く研究を進めることができる。

日本料理アカデミーや食学会など、もうすでに料理人や研究者との連携がとれている学会もありますが、さらに幅広く交流できるような機会があれば良いと思います。

幅広い学問分野の研究者や食文化のビジネスに関わる実務者など、産官学からの多様な関係者が交流や情報交換できるような場所・機会があるといいと思います。学術においても専門分野ごとのまとまりがつよく、分野を横断した交流の機会や場所はほとんどないことが、連携の阻害要因になっていると思います。

食文化の研究者が情報交流できる場や、一同に会をするための学会（学問分野を超えた）などがあると良いのではないか。

民間人による研究会での報告会の場で、文化人類学や農学など、異なる分野の研究者と交流が得て。対面での交流が難しい状況が続くと考えられるため、ビデオ会議システムなどを使って気軽に、あるテーマについてディスカッションしたり、研究報告ができる場があればあります。

基本的に研究代表者が様々な研究会などに顔を出して、連携する人材を探すしか無いと思います。

日々研究交流の場がほとんどないため、機会づくりが必要。

関連学会誌への広告（1誌以上になる）、個別の勧誘（食文化で助成金を出している報告団体の内容などから）。

各地域で食文化に関する交流の場として、公的機関等の施設内の1室を確保し常設することができると気軽に利用できると思う。

最近は、魚の「神経縫合」や「熟成」が注目されていますが、これらについては大学や農水の中央水研などで特に組織的な研究がされていないので、SNS（インスタグラムなど）を重宝しています。伝統食品についても、気軽に携帯電話からでもオンラインで質問や意見交換できるようなシステムがあればと思います。

自身の行いたい研究の協力者や研究領域のマッチングが図れる場があるとありがたい。

食文化に関する興味のある（研究している）方との交流会があればよいと思う（オンラインではなく実際に面会できる機会）。

今は外部資金がないので、国内のみであるが、集会などを通じて、発表者の募集を行うと、色々な課題や連携が生まれると感じる。

コロナ禍ではあるが、異業種と関わりのある場を持つことで（SNSやオンラインでの交流含む）、新しい発見や知見、コラボレーションが生まれるかと思う。

現在は研究を通じて繋がろうとする場合ほぼネットで検索していると思われる。そのプラットホームがあれば良いかもしれません。

①関係者同士が気軽に知り合える・コンタクトし合えるプラットフォームがあるとよいと感じます ②また、各関係者がどのような取り組みを実施しているかをしっかり発信・共有することが大事だと考えています。

▶学際的な研究ができる体制、環境の構築

連携を現実的に進めていくためには、中長期的な視点で、学際的な共同研究自体を実施する、もしくは、そういう研究が可能となるような支援を行なうべきという意見。いま現在、なぜ、異分野に跨る食文化研究がうまく実現していないかを踏まえての意見。

食のコミュニケーションという意味で、日本の発信力が弱いと思うのです。技術的なチーム、歴史学、文化人類学など領域横断的なチームを国内レベルでスタートさせるのが良いと思います。

大学および国立大学共同研究機関等で、共同研究を進める。

文科省系の学協会や産業省系の調査・研究では効率的なエビデンス収集が合目的になりがちで、利害関係者それぞれの価値観と衝突が生じている。異業種が集まる多様なプレーヤーの交流を円滑に進める中間支援が大切で、そのための意思疎通や共感を育む体験型のプログラムが鍵になると見える。そうしたフォーラムなどを開催、継続していく予算や体制づくりが必要だろう。

食文化研究は多分野との協働研究が不可欠だが、各分野で関心や求める成果発表の場は必ずしも一致しない。各分野の関心と調査の方向性を相互にある程度理解する必要があり、研究体制の構築には一定の時間を要する。そのため調査・研究には検証も含めて最短でも3年は必要となるが、そうした十分な時間が与えられることはなく、各研究者の私的関係で維持されているのが現状である。

▶良文化の研究自体の活性化

研究支援のデータベースや基礎情報の整備、海外調査の推進、研究成果の発表機会の確保など具体的な研究支援に加え、郷土料理の体験会や料理人への勉強の機会の提供、企業研究者が参加するためのマネタイズの可能性の高い研究領域の確保、若手研究者の議論の機会の確保など、研究環境の整備についての意見が出ている。

学会のプロジェクト活動で、出版社との連携のもとに一括して全調査結果が概観できる状態になっているので、成果の活用が容易である。他の様々な調査・研究の成果も、例えば食文化というまとまりの中で分野横断でデータベース化されると活用しやすいが、著作権の問題が出てくるのが課題かと考える。

基礎データーの提供がスムーズだと研究が進めやすい。

海外に行くハードルが高いのが問題。予算もありますが、時間が取れないでのサバティカルの導入などを期待します。

食文化の研究は、業績評価にもつながるところだが、その成果を専門家に向けて専門誌で論文とするのか、一般向けの著書を出すのか、悩ましいところがある。論文になんでも著書にならない成果、著書にはなるが論文にはならない成果があるから。今所属している学会だと、食文化の研究は論文になりにくいことがある。

コロナ禍なので、なかなか難しいと考えますが、いろいろな地域の郷土料理を食べる会のような催しを増えると嬉しいと思います。ついでに郷土史と食のような催しも良いと思います。楽しみにしております。ツアーで全国を回って郷土料理をいただくのも良いですね。

実際に講演を依頼されてきましたが、責任ある立場の料理人を除けば、あまりに学ぶ機会が少ない。調理法だけでなくうつわの文化背景を学ぶ機会をもっと増やす必要がある。有名料理人と合同で茶会や食事会を開催することで、うつわの使い方などを学ばせもらったり、うつわの歴史をお伝えしたりする機会があります。このような機会をもっと頻繁に行なう必要があると思います。観客も巻き込むことが良いと思います。

企業の研究活動としては、マネタイズが難しい（マネタイズのアイデアがない）ため、企業研究者が取り組みにくい。

食文化研究者の年齢構成のかたよりが、感じられる。経験に基づく知識での旧来の食文化ありきでの研究活動が中心であるため。若手研究者の自由な活動が保障された討論の場が必要と考える。

食文化に関する資料データ：利用している分析の手法・ツール

データ収集の手段としては、聞き書き、アンケート、文献調査の3つが多くまた、観察（参与観察含む）や現地調査も多く行われている。
用いているツールとしては、オンラインのDBやライブラリー、論文検索サービスを挙げる回答が比較的多かった。

資料／データ収集・分析の手段

分類	件数
聞き書き、インタビュー、取材	27
アンケート	21
文献調査（書籍、資料、史料、データ、論文、統計、報道資料、行政発表等）	26
図書館、資料館	6
観察、参与観察	13
現地調査、フィールドワーク、体験・実食、撮影	7
実験、製造実験、成分分析	10
料理の制作	2
官能評価	2
SNS、ウェブでの情報収集	3
地域の生涯学習施設	2
その他（統計分析、団体のネットワーク活用、ワークショップ他）	4

用いているツール

分類	件数
Webサービス、オンラインDB、デジタルライブラリーなど	15
論文検索サービス（CiNii、Google Scholar	5
PC、インターネット、Googleフォーム、EverNoteなど	11
スマートフォン	2
デジタルカメラ、ICレコーダー	5
一般的なPCソフト（Excel、PDF他）	7
画像ソフト	1
統計ソフト	6
テキストマイニングソフト	2
オンライン会議やウェビナー（Zoom、teamsなど）	4
SNS	2
書籍、図書館、古書	6
実査（アンケート、訪問調査、参与観察、フィールドワークなど）	6
その他（分析手法など）	2

食文化に関する資料データ：有用なデータベースや文献サービス

デジタルとしては論文検索サービスや国会図書館アーカイブに加え、食文化ならではのサービスも挙げられた。また、紙では、公立図書館、大学図書館に加え、私立の図書館や資料館も評価が高い。

※その他の有用なサービスについては、引用文献リストが手軽に使えるGoogleのWebサービス「Paperpile」や、オンラインでのアンケートサービスなどの記載があった。また、「食文化には総合的なアーカイブがない」「手に入りにくい資料を手に入れることで研究として価値が生まれる」「DBは開発・維持だけでなく、発信も必要」などの意見が寄せられた。

有用なデジタルデータベースやアーカイブ

※具体名称が記載されていたもののみ抜粋

論文検索サービス（CiNii、J-Stage、Google Scholar、PubMed、J-STAGE）
国文学研究資料館アーカイブ
JapanKnowledgeLIBの新編日本古典文学全集
人文学オープンデータ共同利用センター
国会図書館データベース
国立国会図書館デジタルコレクション
AgriKnowledge（アグリナレッジ）
聞き書き甲子園のデータベース（ http://lib.ruralnet.or.jp/mori/ ）
発酵食品データベース（ https://ffdb-pub.rad.naro.go.jp/ ）
味の素食文化ライブラリ（同検索サービス含む）
農文協ルーラル電子図書館
NHKTVの食関連番組のアーカイブ
雑誌記事索引データベース ざっさくプラス
奈良県立図書情報館ウェブサイト資料検索
朝日新聞データベース「閲蔵」
文化庁他、各省庁のウェブサイト

有用な紙などの有形資料、施設等

国立国会図書館
味の素 食の文化センター「食の文化ライブラリー」
自治体の図書館や文書館（都立中央図書館、東京都立日比谷図書館、北九州中央図書館、名古屋市図書館、山口県文書館、碧南図書館）
大学図書館（東京家政学院大学町田大江図書館、慶應大学図書館魚文庫、稻山女子大学図書館、名古屋大学図書館、大分大学図書館、一橋大学図書館、大学図書館ネットワーク）
博物館、美術館、資料館、各地の郷土資料館、西尾市岩瀬文庫、国立科学博物館、国立歴史民俗学博物館、各大学の総合博物館
石川武美記念図書館
大宅壮一文庫
農文協の書籍（ https://www.ruralnet.or.jp ）
農水省の資料（白書、FRAニュース、各地の郷土料理など）
展覧会図録・各種焼物等についての図書など
長野の県史民俗編
調査地域の教育委員会資料

食文化に関する資料データ：データ収集・分析の際の課題など

資料／データの収集・分析をする際の課題やあつたら良いと思われるもの
全体としては、歴史・民俗資料をまとめて、あるいは、簡易に活用できるようなサービスやデバイスについてのニーズが高い。
ただし、データを収集・利用することに伴う課題点も併せて指摘されている。

▶ おすすめのツール 基礎資料 利用を広めた方がいい（もしくはすぐに利用したい）ツール、資料について提案があった。
分析する際には、統計処理をするのにRstudioがかなり素晴らしいと思います。
農水省が2001年に実施した「伝統食を含む食文化の継承及び地域産物の活用への取組状況調査」の継続調査によるモニタリング。 (https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sigen_kankyo/dentou_syoku/index.html)
OCR
▶ 欲しい情報リソース 歴史・民俗資料をまとめて利用できるサービスについて多く要望が出ている。また、専門図書館の文献リストの公開と出入り許可への希望もあった。
総合的なアーカイブの管理センターのような機関がほしい。 江戸時代などの古い文献をスキャンしてPDFにし、さらに分析可能な文字データにするのを円滑に行えるデバイス。
民俗事例を撮影した写真のデータベース（撮影から年数がたち肖像権などに問題がないものをオンライン上で活用できるようにする）。
食文化に関する資料館、各地域には民俗資料館があり、食に関係するコーナーが小さく設けられている。これらを集めたりすることは可能であろうか？
日本全国の市町村誌、県史民俗編が収集されているライブラリー。
資料やデータの信用がもてるサイト。（情報の信頼度を国や文化庁などある程度担保していただけないと信用資料として活用できる。信用のない資料は使えない。また、信用ある資料についてフリー使用であると正しい資料が出回ることになると思う。）
データベースを作成 食品工学 関連分野学術資料を保有している最高学府図書館などの一覧と出入りの許可。
▶ 課題点の指摘 資料 자체のバイアス、多面的・学際的な評価の必要性、データの平準化の難しさ、横断的な資料の少なさなどについての指摘があった。
資料／データには、情報主体のバイアスがかかっているので、現場の状況把握も欠かせない。 歴史学、民俗学、水産学、食品学など多分野からの情報収集、意見交換は不可欠。
論文や資料として公表する際には、平準化してまとめることが必要になってくるが、人間の生活に関する文化は、地域で共同で実施している、神社仏閣で明確な方法が確立されているなどの場合はともかく、各家庭で個々に変遷しやすい傾向があるため、収集データはその時点での記録に過ぎなくなることもある。時系列的にも水平軸においてもマクロに見ないと見えないことが多いのが難しい点かと考える。
横断的に資料として閲覧できるものがない。

食文化の発表の機会

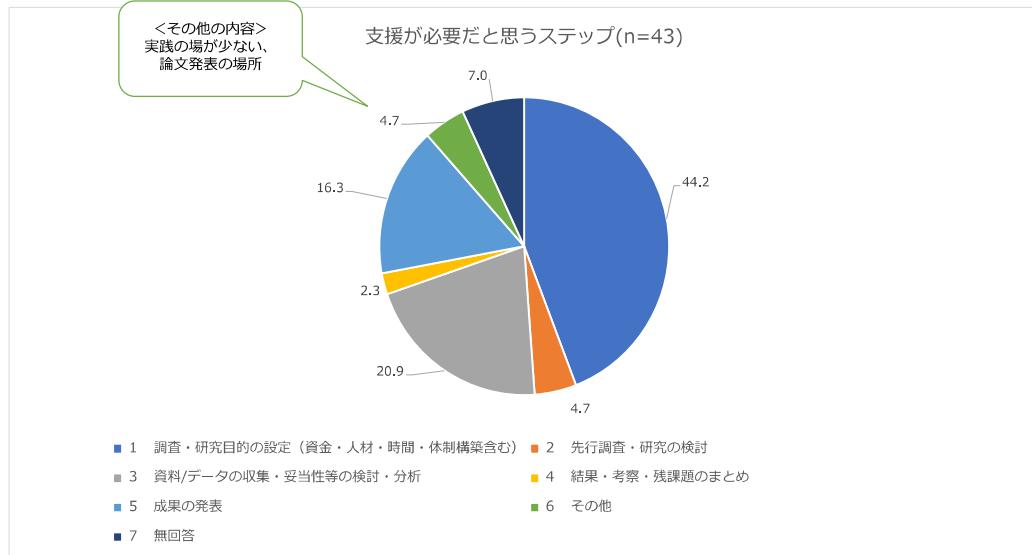
各所での講演の実施という回答が多い。大学紀要という回答は4件、また、和食文化学会については、これだけ所属学会以外で発表した学会の具体名称が挙げられている。

所属学会以外での発表の機会

分類	件数
大学紀要	4
講演	9
和食文化学会	3
マスコミでのパブリシティ	2
ウェブ媒体での執筆	1
研究成果のパンフレットの配布	1
博物館などでの展覧会	1
調査地域での成果発表会	1

食文化研究への支援：支援が必要だと思うステップ*

事前準備までを含めているため、「調査・研究目的の設定」が44.2%と多い。ついで「資料/データの収集分析」の20.9%、「成果の発表」の16.3%と続いている。



食文化研究への支援：必要な支援の内容

調査・研究においての課題点や必要な支援

発表の場・一般社会への普及の場が少ないので支援して欲しい、データベースやアーカイブの構築および継続が必要、研究助成を拡大してほしい、異分野との連携が課題となっているなどの意見があった。

▶発表機会の少なさ

研究しても、学会などで発表・評価される機会が少ない。また、学会発表しても、一般社会への認知拡大に繋がらないという課題点の指摘と支援要望があった。

食をテーマにした論文は発表する場所が少ないのです

食文化の研究成果の発表については、その意義が評価されにくいことがある。そのような成果の発表媒体があると良い。

掲載規定箇数がないので、研究論文文化しくい。

食文化を総合的な視点でどう現代の活動を発表し評価される場がない。

各学会や個々で活動しているのは重要なが、なかなか一般に成果を発表するとなると難しい（発表しただけで周知に繋がらない）

課題は、①研究者・生産者・飲食店など食に関わる関係者が知り合えるプラットフォーム作り、②調査・研究成果の積極的な発信、だと考えています。特に後者に関しては、（論文・書籍のような形のみならず）一般の方々に幅広く浸透するよう、「映像化する」「研究結果に基づいて実際に商品化・サービス化する」ことが大事だと考えており、この点に関しては、官公庁・自治体・メディア関係者などの支援が重要になるとと考えています。

▶データベース、アーカイブの必要性

DBやアーカイブの必要性に加え、継続・発展の担保が重要なことが指摘されている。

江戸料理の研究などをしていますが、古い書物などの研究も昔からされているが、紙データが多く、データベース化することで、幅広い人がみることができるようになり研究が進むと思います。

研究機関では、データベース構築後、それを維持（データ更新）していくことが困難。価値のあるデータベースを引き取って、発展させていく仕組みが必要だと考えます。

学会誌、報告書に散逸している食文化関連の成果をアーカイブとして集約する場がほしい。

特に民間企業のデータ。

▶研究資金の必要性

食文化では研究費が取りにくく、そのため現地調査や高額な分析機器の利用がなかなかできないなどの指摘がなされている。

支援が必要、協力が必要なことはたくさんありますか、やはり、人、時間、お金…ではないでしょうか。

食文化に関する学際的・超学際的な調査研究を支援する研究費助成が少ないことが課題。

経費・旅費（最近は Nikola 様で出張が難しくなりましたか）、伝統食品の取り寄せ購入費。その他：伝統食品研究者の網羅的な核となるコミュニティがないこと

特定の地域の食について研究する場合には、複数回にわたり現地での調査が生じる。そのため費用の捻出先に苦労している。

調査研究には多分野協働による成果は評価を得にくい。また、成分分析や細菌同定などは必ずしも連携する機関が技術・機器を保有しているとは限らず、外部委託するところが多い。比較のための複数データを取ることが困難。研究目的のための公的的な分析機関の安価な利用ができるれば大変有利難い。

▶研究補助体制の充実

ある程度自由に使える研究資金を特に若い研究者に対して支給することが必要と考える。競争的研究資金を得るためにには、しばしば非常に具体的に研究設計をする必要があるが、それでは研究を始める前からしたい創造がついているような物事しか研究できない。特に異文化を背景とする食文化の研究を進めるには、ある程度の研究実績のある研究者に自由に研究をしてもらうこと、新しい見方が得られる可能性が高まると考える。

食文化では科研費獲得は難しいので、文字と絡めて獲得していたが、限界にきていた。

▶研究実施における困難

他分野との連携における難しさ、行政の無理解への指摘などがあった。

統計処理により、データーが生がされるかどうかが決まりますので、より高度なソフトにより解析する必要があります。それには、専門的知識のある方とグループになる必要性を感じます。

研究内容での優先順位（重要度）情報や知識の漏れ。

異分野の研究レビューに時間がかかる。

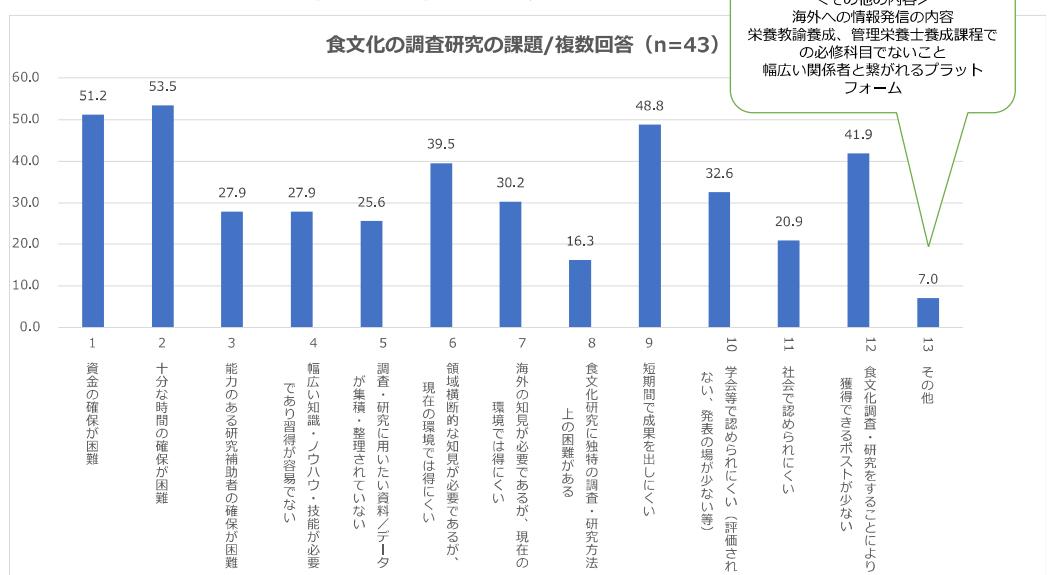
すぐき漬けを日本農業遺産に登録することも研究の目的の一つであったが、京都府と京都市でたらい回しにされて、協力的でなかったので、自分の力だけでは登録が難しいことが分かり、断念した。もう少し、行政機関が食文化について理解を示していただける仕組みがあれば良い。

社内の資料の整合性を検証する難しさ。

多分野にまたがるので日頃から人脉を大切にする。

食文化研究の課題：課題点（複数回答）

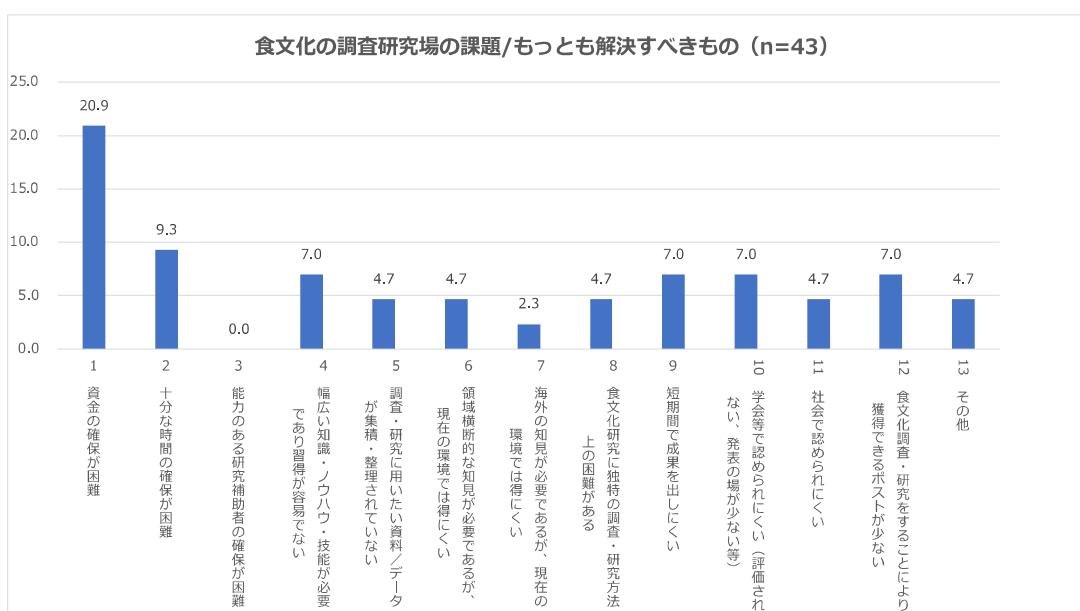
もっとも多く人が回答しているのが「時間の確保」（53.5%）、ついで「資金の確保」（51.2%）、「短期間で成果がでない」（48.8%）、「ポストが少ない」（41.9%）と続く。



食文化研究の課題：課題点（もっとも解決すべきもの）

ひとつに絞つてもらうともっと多いのは「資金の確保」の20.9%で、他の項目を大きく上回る。

※無回答（16.3 %）の選択肢は表示していない。



食文化研究の課題：課題の背景要因

最も解決するべき課題の内容や背景要因

そもそも食文化研究が学問領域として認められていないことが最大の課題という意見が多かった。その背景としては、学際的な食文化研究は、時間かかり、また、多様な人材の連携が必要なことから、実施が難しく、縦割りの学会では認められにくいことなどが指摘されている。また、そもそも資金、時間の不足を指摘する声もある。

▶食文化研究の地位の低さ、存在感の薄さ

研究分野として認められないことが最大の課題という意見が多い。国際的な学会の確立や、栄養教諭養成における必修科目化などにより存在感が出てきているという意見もあった。

国際的に認められた食の学会が必要です

食文化を元々専門に研究してきた以外は、研究の方法、論文の書き方等が難しい。そのため（…とは必ずしも言えない）（あるいは、「また」）今の学術研究の世界では、食文化の論文は学術雑誌に掲載されにくく、博士号も取りにくい。評価されにくい。

重要性が認識されていないため。

研究だと認められない。

科研費申請では、水産分野ではおそらく審査員にそもそも伝統食品に興味がある先生がほとんどいないと思われる所以、研究費獲得は難しいと思います。伝統食品の研究はそれほどお金はかからないので、100～300万円程度（旅費や伝統食品のとりよせ費用、分析用試薬代など）を農水のプロジェクトでできるだけ多くの研究者に支給できれば、この分野の研究が進むし、それを機会に情報交換の場（オンラインのプラットフォームのようなもの）を作ることもできると思います。

①長らく（今でも）日本の歴史学界では「食文化」は研究に値するテーマと認められてこなかった。②大学でのさまざまな雑務に巻き込まれ研究時間の確保が難しい。

食研究は認知されにくい。

研究だと認められない。

企業研究者が取り組みにくい。

栄養教諭養成、管理栄養士養成課程での必修科目でないこと。そうなれば、ポストが確保できる可能性が高くなる。社会の認知や重要性についての理解がますます。

▶その他、学問としての未成熟さなど

その他、学問領域として成熟していないなどの意見があった。

食文化の語彙が定まっていないと感じ、メリットなどの期待が呼び起こされにくい。

食文化の研究は事例紹介が中心で、理論のようなものが少ないので。

日本料理を海外へ売るときに料理に沿う、うつわやしつらえなどの美術性を伝える機会がない。

企業研究者が取り組みにくい。

私の興味関心事がマイナーである。

民間企業のデータや資料は秘匿されやすい。

研究者自身の確固たる問題意識と遂げさせるという強い信念が最も重要と考える。

▶食文化研究の実施の難しさ

食文化研究は、長期に亘り、且つ、他分野との連携が必要となる。一方で、現状は、学会が縦割りであり、また、料理人と研究者との間にも垣根があるなど、横断的な活動が難しい。こういった構造的な問題が大きな阻害要因となっているとの指摘が多い。

日本の食文化は、日本列島のいたるところで独特の食が育まれてきたので、それらを調査研究するには長期間を要すると思います。調理科学会の取り組みのように日本全国に調査員がおり調べられるのであれば、それは素晴らしいことだと思います。

研究者と料理人の垣根の解消。

地球規模的な食の課題・テーマなどに興味を示す生産者、加工業者、消費者をコアメンバーに、最初は小規模の集まりであっても、徐々に人的核を構築出来たら理想だろと思われる。

食文化の研究は、一つの専門分野で閉じる研究テーマではなく、文理融合も含めた学際的な研究体制が必要であること。そのため、既存の学術分野を対象とした研究費助成の枠にとどまらない。

例えば、食分野の専門領域を極めた研究者が、課題の背景に食文化が影響しているかもしれない、と気づき、研究に着手するケースが多い。

自身の場合は、ソーシャルインベーションという領域で食文化を基に研究を進めていたため、食文化に関する専門家が少なく、専門家にたどり着くまでに時間を要した。また学内では基本的な領域が、総合政策であるため、他領域である食文化についての研究について評価を得にくい状況だった。実践系は資格と直結している分野が強く、文系は歴史が古く論理的ではあるが、実践的な内容を受容していない。他方、発表の場への理解が乏しく、大学内で領域横断的研究は厳しいと感じる。

食文化は歴史学の考察が不可欠だが、方法論が異なるため、同分野での十分な再検証を受けにくく、評価に繋がらない。また、加工法の考察は実験による検証が不可欠であるが加工時期が年1回程度であるため短期での成果報告をなし得ず、単年度での論文発表数による評価等には非効率。

従来の縦割りの研究資金供給体制が確立されていて、学際的な接近からの資金獲得が難しい

調査研究の目的や成果の活用方途が硬直化しがちで、現場の総合的な理解や柔軟な対応をとるための中立的な視点を得る訓練をする場がない。

食材を育むところから（土壌改良や從事する人も含め）、食文化として調査・研究するには短期間では成果が出にくく、年間でアプローチしていくには資金的にも人材確保的にも難しい。市場に集中・定着するまでを考えるとなるほど程度の期間が必要になるため（SNSなどでバズらせるといふのも中々難しい）。

弊社は三次元生産者・文化関係者・研究者などの方々とのネットワークを持っており、主要テーマである「日本料理・食文化の本質」に関する調査・研究を実施していますが、より深い洞察を得るためにには、やはり幅広い関係者との協業が今後も必要になってくると考えています。国内・海外でどのような調査・研究が進んでいるか分かり、且つ、その方たちと繋がれるプラットフォームがあれば、調査・研究が更に促進されると考えています。

地球規模的な食の課題・テーマなどに興味を示す生産者、加工業者、消費者をコアメンバーに、最初は小規模の集まりであっても、徐々に人的核を構築出来たら理想だろと思われる。

▶資金、時間の問題

そもそも研究資金が貰えない、授業などが忙しく、食文化の研究をしている時間が取れないなどの意見があった。

所属機関での授業コマ数が多く、その合間に縫っての研究であるため、地道に聞き書きなどで足を運ぶことが難しい。

サバティカルがない。留学も若手中心なので私が行くことが難しい。

調査研究の資金が無ければ研究調査の継続が困難であるため（仕事や生活を犠牲にしてまでは調査は難しい）。

日本の大学で教えると担当する科目も多いし、委員会の仕事も非常に多い。もし、信頼できる研究補助者が見つかったら、もっと効率的に研究ができる。

食文化を検討する時には、その土地の食を感じることも大切な要因となる。そのための費用は高額となることが多い。

▶その他、学問としての未成熟さなど

その他、学問領域として成熟していないなどの意見があった。

食文化の語彙が定まっていないと感じ、メリットなどの期待が呼び起こされにくい。

食文化の研究は事例紹介が中心で、理論のようなものが少ないので。

日本料理を海外へ売るときに料理に沿う、うつわやしつらえなどの美術性を伝える機会がない。

企業研究者が取り組みにくい。

私の興味関心事がマイナーである。

民間企業のデータや資料は秘匿されやすい。

研究者自身の確固たる問題意識と遂げさせるという強い信念が最も重要と考える。

食文化研究の課題：必要な対策

最も解決すべき課題に必要な対策、改善案

学術領域や料理人に止まらないネットワーク化の推進、食文化の必修科目化や資格化、資金や時間の捻出、国による推進への期待、研究に関する基本的な考え方・発想の変更などについての提言、指摘があった。

▶ネットワーク化

他分野の研究者や料理人だけでなく、調理の教員、フードコーディネーター、SNSを使った若者の巻き込みなど、様々なネットワーク化が提案されている。

大学や高校の調理の先生方に参加いただいたりの調査研究が良いと思います。

料理人と研究者の交流の場を作る。研究意欲のある料理人の発掘。

デファクトスタンダードとなったフードコーディネーター登録者は今や70,000人規模に達している（NPO法人FCAJ日本フードコーディネーター協会調べ）。こうしたマツパワーを大いに活用し、商いだけでなく食の分野を確率させる必要もある。また、全国に5,000箇所に拡大していることから、地域食堂活動で食文化に特化したプログラムを提供、予算的な措置も合わせて手当したらどうか。

ネットワーク作り。

食文化の研究が横断的に進められるような、他領域と連携できる仕組みがあればありがたい。

SNSの効果的な活動やメディア露出なども重要であるし、若い層と一緒に取り組む施策も必要かと。

提案になりますが、関係者と繋がれるプラットフォームの作成においては、各々がどのような調査・研究をしたいのかを発信することで、それに共感した人たちによる研究チームを作れるのではないかと考えています。

▶必修科目化、資格づくり

食文化を大学の必修科目にする。また、フードカルチャーキュリエーターなどの新たな国家資格をもうけるなどのアイディアが出されている。また学位論文を取りやすくするという提案もあった。

学部や学科の設置、共通教育での開講授業科目。

調理師、栄養士、管理栄養士が修得すべき知識として食文化の学習を必須にすること。

食育や食事指導を実践するには必要な科目として、「食文化論」を栄養教諭養成、管理栄養士養成課程での必修科目にする。

フードカルチャーキュリエーター育成。

食分野領域の独自の方法論の確認やそのために学位論文が難しいなどの点が改善されれば、若手研究者が参入しやすくなる。

▶資金、時間の捻出

研究資金の確保や体制改善などによる研究時間の捻出の必要性を訴える声もあった。

食文化のテーマに特化した研究費助成。

調査研究に対する予算確保。

食文化領域の調査研究資金提供体制を充実させることが先決。

授業コマ数は改善できない。協力者がいると多少改善できるのではないか。

委員としての仕事が少なくなったら、ベストだが、研究補助者の仕事をしたい人とそういう補助者を探している研究者をマッチングするサイトがあれば役に立つ。

難務が多い。TAや秘書などのような大学運営の効率化に関する（経営層が納得する形で）枠組みを示してほしい。

▶国による推進への期待

国への期待としては、国による伝統食品のデータベース化や食文化研究の国家プロジェクト化、国民への啓発などが必要という意見がある。また異分野での連携を進めるためには、そのための体験の場を用意することが求められるのではないかという指摘もあった。

農水、文政学会、調理学会、伝統食品についての種々の研究会、農文協などを農水省が取りまとめて、日本の伝統食品についてのデータベースを作成するとともに、研究者間のオンラインでの情報交換が可能なプラットフォームの構築ができればと思います。ご高齢の伝統的な技術はどうん失われていくので。かまほこも、伝統的なものは消えつつあります。

多様な利害関係者間の調整という面倒な作業を身につけるためには、例えば協同運動の再建や体験が重要ではないだろうか。

個人や学会や研究会等を中心としてなされている成果を、国家的なプロジェクトとして、それらを統合・整理するような取り組みを行う必要があるのではないか。

食研究が重要な課題であること（自然環境、災害、有機栽培、飢餓への警告など）を認知させる必要がある。

▶その他、基本的な考え方の変更など

食文化研究を進めるためには、文理融合や、研究と実践のバランス、マネタイズの発想を入れるなど、基本的な考え方を変えるべきでは、という指摘があった。

学術界が、自然科学偏重でなくなること・・・。（答えになっていますね）

建築、美術など作品発表や活動発表など、現実的な分野と学術的な追求とのバランスをはかるなど、抜本的に考えることが必要と思われる。

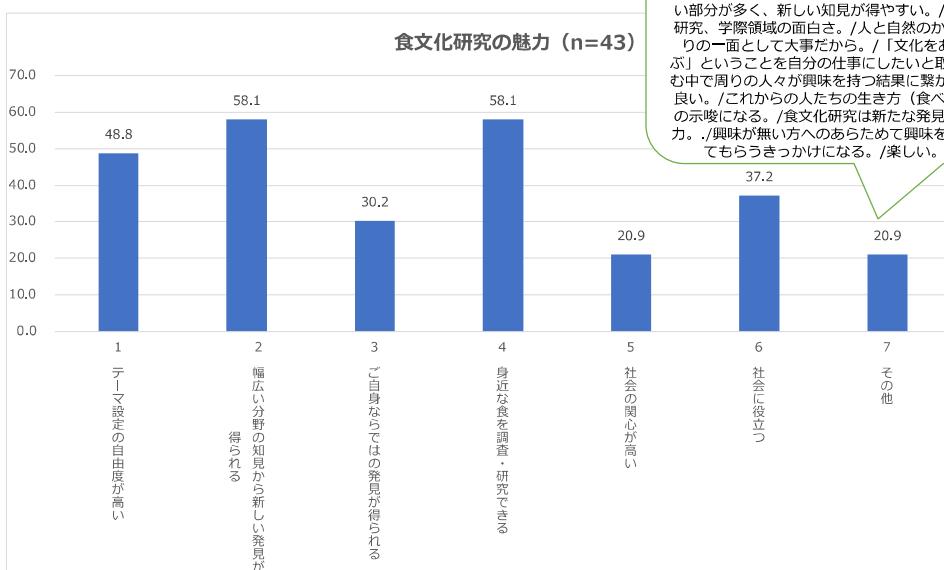
①研究成果を積み重ねていく ②根本的解決策なし

民間企業のデータが研究にのみ利用されることに対する理解、啓蒙。

マネタイズの考え方。

食文化研究の魅力

「幅広い分野」と「身近さ」の2点が、ともに58.1%で、もっとも回答率が高い。ついで「自由度の高さ」48.8%となる。



＜その他の内容＞
人の営み・生活・習慣…培われてきた文化を「科学的」に知ることができる。/総合的、学際的な研究となる。/まだ深く研究されていない部分が多く、新しい知見が得やすい。/共同研究、学際領域の面白さ。/人と自然のかかわりの一面として大事だから。/「文化をあそぶ」ということを自分の仕事にしたいと取り組む中で周りの人々が興味を持つ結果に繋がれば良い。/これからの人たちの生き方(食べ方)の示唆になる。/食文化研究は新たな発見が魅力。./興味が無い方へのあらためて興味をもつてもらうきっかけになる。/楽しい。

これから研究を始める人向けの基本文献、アドバイス

古文書・古典から近年の研究書まで各種の文献が挙げられている。また、初学者へのアドバイスとしては、「各個人の食生活を見直す/昭和の食事をいただいてみる」「学際領域だが、基盤となる研究領域を持つ」、「文化を規定する社会的制約を意識する」、「飼料の90%を海外に依存する状況を考え、飢餓を研究する」、「時間的・空間的広がりを意識する」などの記載があった。

調査・研究を始める方に薦めたい文献

ブリア＝サバラン著「美味礼賛」（原題 味覚の生理学）岩波文庫他
農文協「日本の食生活全集」
向後 千里「富士山と御師料理」 2019年 女子栄養大学出版部
江原絢子・石川尚子編著『日本の食文化「和食」の継承と食育』アイ・ケイ コーポレーション 2016年
河合利光編著『世界の食に学ぶ—国際化の比較食文化論』時潮社
河合利光編著『比較食文化論—文化人類学の視点から』建帛社
石毛直道氏の著書
原田信男氏の著書
延喜式

これからの食文化研究に重要なテーマ

これからの食文化に重要と思われるテーマ

日本の食文化に関わること、また食文化の伝統の継承に関わることなどがテーマとしては比較的多いが、食の持続可能性や多文化共生などを挙げる回答も見られた。また、学問としての方法論や普及のあり方についても様々な意見が出ている。

▶日本食・食文化

日本型食生活の推進

日本人の食文化（和食）を確認して、後世に伝えること。世の中の流行や経済に影響されない日本人の食文化の本質を研究するとともに、伝えたい。
外国人から見た、日本の食生活や味わいを書籍等、「ジョンレノンが見たニッポン」「ドナルドキーン」「ジョエルロブション」等。
食は生命維持や娛樂の要素も、作るという創造性ももっていますが、人の口に入るまでには経済的な面を持っていますし、世界的にみて均等に分配されているとは思いません。食べられることへの感謝の念、日本古来の「いただきます・ご馳走様でした」の習慣を世界に広めたいと思います。

日本における料理の変遷を記録していくこと、系譜や歴史も当然必要であるが、社会・環境状況と日本人の食のあり方にについて定点観測をすることによって変化が見えてくることがある。料理の種類が多いのでなかなか難しいが、地域の食文化の特徴についても同様に、一般の人々の食生活の状況をかなり正確に把握することが重要ではないかと考える。それをもとに食の在り方の課題も見えてくると思われる。

日本料理・食文化の本質、つまりなぜ現代まで継続してきたかを探ることが一番重要と考えています。なぜ日本料理・食は求められているのか。私は、料理・食とは、生きるためのエネルギー補給のためだけではなく、一緒に食っている人が更に親しくなるためのコミュニケーション媒体だからこそ必要とされているのだと考えています。そして、多くの方に求められ続けていくものだからこそ「文化」となるのだと思います。このことを念頭に置いて、食文化の研究を行うことが大事と考えています。

▶食文化の継承

キーワード：「伝承」（変化も含む）

食文化に関する知識の次世代への継承。

今の残さなければ後世に伝えられない伝統料理、郷土料理だけでなく、家で作らなくなってきた家庭料理を残していく。

水産関係では、昔からの沖合漁業での漁獲物を用いた地域ごとの昔からの加工法の記録とともに、「灰干し」や「カニカマ」のような比較的新しい加工食品の紹介、それらを基礎とした「新しい伝統食品」の創出を、大手や中小の水産関連会社を巻き込んで進めていかなければ、我が国の水産食の振興に役立つと思います。

伝統食を生きた暮らしの中で継承していくための社会的取り組み。

▶持続可能性

今後の人類の直面する諸問題（地球環境問題、食糧問題、格差は正など）と関連させた食文化研究。

廃棄食料の活用や、消費期限の見直し、A5ランクという形ではなく味覚や品質保証のような、別の指針の策定なども必要かと思います。

持続可能な食。

▶地域の食文化研究

広くは流通していない地産地消の食品や現在では利用されていない各地の食材の掘り起こし。

もっと地域研究を進めて欲しいです。例に、高校でやった「食」の学びを送ります。

▶多文化共生・比較食文化

比較食文化研究

多文化共生社会のインフラ整備に資する食文化研究、多様な外来の食文化の要素を積極的に取り入れた新し食文化の創造・発展・定着に関する研究。

受容と変容。

▶食文化研究の手法

発信力です。

食文化研究の上で、学問的な共通認識、教科書の作成

人々の食生活を経済的側面や効率性の追求に留めず、文化的社会的側面も踏まえた「豊かさ」の表現として理解を促進する。

テーマではありませんが、若い方に興味・関心を持ってもらうために、結果をわかりやすい形で示すことが重要で、そのためには視覚的な表現を心がけるべきだと考えます。

食文化から歴史に学ぶ

科学的な観点とニーズ把握

食文化と言われるものが、食に偏りすぎている。うつわや部屋のしつらえなど文化を広く捉えなおす必要がある。

▶その他個別テーマ

食べ残し、おぞぞ分け。

発酵食品、漬物（すぐき漬け）。

文化庁への意見

文化庁の食文化振興施策、研究支援対策等への要望等

食文化についてこういった捉え方をするべきではないか、また文化庁にはこうした施策を期待したいといった意見が、それ多様に寄せられている。

▶ 食文化の範囲、捉え方への要望

子どもの食、ケの食、食の未来なども取り上げてほしいという声や、もっと幅広い分野を押さえるべき、美味に偏り過ぎなので修正して欲しい等の意見があった。

子供達の乱れをどうしたら良いか? 子ども食堂など、食にありつけない子供達の存在も考えてほしい。

今までの活動を見ていると、特に和食料理人の声が大きいように感じます。日本の食文化は庶民の日常の食生活。つまりこの日のことを研究することだと感じています。どちらかと言えばハレの日の食文化に少し偏りすぎではないかと思うこともあります。

食文化を食の一面だけでとらえるのではなく、食材の生産から食生活あるいは食品廃棄も含めて、生産から消費までを通じた振興施策などを考えていただければと思います。

食文化研究の領域には、ほかに民俗学と同様民族学もはいりましょう。栄養疫学、薬学、理学、ファッション、ジャーナリズム、農業経済などもありましょう。

最近のグローバル化は異常だと思います。美味の追求やおこ馳走の紹介だけが食文化本来のものではないということ、食を通じて「人間性を高める」工夫も必要かと思います。

食文化は民俗学分野に偏りがちなので、各地の食文化の保存・普及活動を博物館などの活動の重要な柱の一つとして強く後押ししていただくことで、民俗学を専門としない学芸員も高い意識で地域の食文化に取り組んでいけるのではないかと思う。

文化・芸術・歴史・食糧・過去現在未来を学びます。

単に地域の食文化を振り返したり、残したりする、というだけでなく、未来のためにどうしていくべきか、という議論に。

▶ 文化庁に期待する施策

食を総合的に捉える施策、DBの構築と維持、心の豊かさ・花鳥風月、若手育成、教育の重視、グローバルな交流の推進、博物館での活動支援など、多様な施策への要望が見られた。

▶ 食文化を食の一面だけでとらえるのではなく、食材の生産から食生活あるいは食品廃棄も含めて、生産から消費までを通じた振興施策などを考えていただければと思います。

研究機関では、データベース構築後、それを維持（データ更新）していくことが困難。価値のあるデータベースを引き取って、発展させていく仕組みが必要だと考えます。

文化庁ならではの人々の心の豊かさを育む施策を希望します。

この分野の若手研究者（ほとんどいません）の育成にお力添えいただければと思います。

以前、香川文化庁長官と齊山人のうつわを用いて花見の会を開いたことがあります。今度は齊山の茶陶を使って花見をしようと誘われているように、文化はそのような遊び心のところによく合うものです。そんな企画を支援してくださることがあればありがとうございます。

2020年度より、勤務先に食文化コースを設置し、食文化の本質を伝えようと教育している。個人の食の選択は自由であるが、食に向かう心は、日本人としての文化があるのではないかと考える。それらが、現在の教育の中でなされおらず、ユネスコ無形文化遺産登録された「和食」ですら、理解できていない現状がある。食文化に関して教育も必要かと考える。

単年度では成果が得にくいで3年以上の期間が必要。大規模な共同研究だけでなく、テーマを設定して個人研究・数名の共同研究を複数募集して、その報告会を充実する方法や地域や課題にそった展開が可能のように思います。

日本だけでなく、アジア・欧米など、グローバルな食文化研究の交流推進にも取り組んでいただきたい。

食文化は民俗学分野に偏りがちなので、各地の食文化の保存・普及活動を博物館などの活動の重要な柱の一つとして強く後押ししていただくことで、民俗学を専門としない学芸員も高い意識で地域の食文化に取り組んでいけるのではないかと思う。

高等教育における食文化教育研究への支援が少いように感じます。

様々な方との研究・取組みを、より多くの方に発信して頂くことをお願いできればと存じます。

▶ 食文化についてこういった捉え方をするべきではないか、また文化庁にはこうした施策を期待したいといった意見が、それぞれ多様に寄せられている。

国際的に調査ができる労働条件が整うだけで十分です。

「食文化=農林水産省」のイメージが強く、文化庁が食文化振興をされていることを知らなかった。

(3) 好事例・ニーズに関するヒアリング調査の結果

① 好事例ヒアリング：山形大学農学部教授 江頭宏昌氏

① 文理融合の学統が生み出した山形の食文化振興

山形大学農学部の江頭氏は、先達青葉高氏の「在来作物は生きた文化財」という言葉に惹かれ、2000年頃から在来作物研究を開始。氏は、アル・ケッチャーノの奥田シェフと出会い、共に生産者の訪問を始める。この活動が、奥田シェフの料理を大きな契機として、山形在来作物研究会による生産者の巻き込みや地元メディアでの在来作物に関する長期連載、在来作物の復活、鶴岡市のユネスコ食文化創造都市認定に繋がった。

**<調査・研究>
料理人との生産者訪問
が研究の大きな鍵に**

- ▶ 江頭氏は、青葉高氏の伝統野菜研究と、川喜田二郎氏のKJ法による文理融合の研究手法をベースに、在来作物研究を開始。まもなく、奥田シェフと共に、生産者への訪問をスタート。料理人の再評価により、消費者は元より生産者にも影響を及ぼすことを実感。
- ▶ 2003年、在来作物研究会に設立。奥田シェフのネットワークとともに県生産者を巻き込んだ活動を展開。
- ▶ 2013年より農水省受託研究で在来種DB構築に着手。歴史、食べ方、特徴などの付帯情報も盛り込んでいる。

**<価値の発見・普及>
料理の力とメディア
露出で価値が伝播**

- ▶ 奥田シェフがイタリア料理の手法で新たな料理を開発することで、在来作物の優れた特性を体験できるようになり、大きな話題に。
- ▶ コミュニティ誌や山形新聞で在来作物に関する長期連載が組まれ、山形新聞連載は単行本化。更にドキュメンタリー映画が制作され各地で上映。
- ▶ 地元メディア露出、さらには奥田シェフが全国的に話題となったこと等を経て、山形の食文化と在来作物の認知が域内外で拡大。（奥田シェフは自身のみがもとはやされることを良しとせず、取材は生産者とセットを条件とする）

**<成果の活用>
ユネスコ食文化創造
都市としての活動へ**

- ▶ 在来作物の豊かさが発見されたことも拠り所の一つとして、鶴岡市でユネスコ食文化創造都市認定への動きが高まり、2014年末に認定。
- ▶ 奥田シェフと江頭氏がメディア等、全国からの来訪者に行っていた山形の在来作物と食文化を伝える活動が、「鶴岡ふうどガイド」として事業化。また、鶴岡の郷土料理のレシピを伝える「おうち御膳」事業に在来作物が組み込まれた。
- ▶ 在来作物の継承に向けては、需要の拡大や小規模流通、意義の普及等が継続的な課題。

【食文化振興プラットフォーム（PF）検討への参考ポイント】

② 好事例ヒアリング：特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンター

② 和食文化の特徴のひとつ、うま味の国内外への普及・啓発

特定非営利活動法人うま味インフォメーションセンターでは、1982年の設立以来、正確な情報発信により国内外へうま味の普及に取り組む。うま味は、繊細な味覚をもつ日本人が20世紀初頭に発見したもので、2013年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録された際、和食の特長として、うま味を上手に使うことによって健康的な食生活を実現しているとあげられ、健康志向の高まりと共に、世界中のシェフなどから注目を集めている。

**<調査・研究>
外部の幅広い研究成果
を活用**

- ▶ 国内ではうま味研究会、国外では国際グルタミン酸技術委員会（IGTC）という研究者ネットワークがあり、うま味の基礎研究、そのときどきの世の中のニーズを汲み取った有用性研究など、生理学、栄養学、食品学、調理学など、幅広い分野にわたる研究成果が蓄積されている。
- ▶ 研究により明らかにされている、おいしさとうま味の関係、うま味を感じる仕組み、うま味が5つの基本味の1つであること、うま味が含まれる食材や料理、うま味の健康効果などを活用。

**<価値の発見・普及>
相手の関心・視点に応じ
正しく魅力を発信**

- ▶ うま味が世界の様々な伝統的な食（トマト、チーズ、ステーキなど）に含まれる身近なものであること、うま味がおいしさの大切な要素であること、動物性脂肪に頼らず、だしのうま味を利用することで素材本来の風味を引き立てる料理技術が和食にあることなど、だし・うま味文化の魅力を、国内外でのレクチャー・シンポジウム開催、Web・出版により発信。
- ▶ 広報経験者が、相手ごとに有用な情報を研究者に相談しながら分かりやすくまとめ、うま味の魅力に気付いてもらう。

**<成果の活用>
スポークスマンを
増やす**

- ▶ 海外で活躍する料理人に向け、日本の料理への使われ方、だし文化、その国の食材にもうま味が含まれることなどをレクチャー。実際に食べてもらい、うま味を感覚的にも理解した料理人が、新しい料理の創作に活かすとともに自身の言葉でうま味を発信。知識を得ようと、今や世界中からシェフが日本に足を運ぶようになっている。
- ▶ リマ、ロンドン在住のフードコーディネーター、NY代理店を通じた現地ニーズ等の情報収集を、次の発信活動に活かしている。

【食文化振興プラットフォーム検討への参考ポイント】

③ 好事例ヒアリング：奈良県産業振興総合センター/奈良県菩提院による清酒製造研究会

(3) 酒母のルーツ、菩提院の復元

中世の時代、奈良県正暦寺において革新的技法で造られていた酒母、菩提院。一度は途絶えた正暦寺での菩提院作りを、1996年に奈良県の若手蔵元の有志が、菩提山正暦寺、奈良県工業技術センター※、天理大学附属天理図書館等とともに「奈良県菩提院による清酒製造研究会（菩提研）」を設立し、再現復活。菩提院を正暦寺から各蔵に持ち帰り醸造する生産システムを確立し、現在も、蔵それぞれの個性ある清酒作りをしている。

<調査・研究>
産官宗の連携による歴史研究と製法研究

- ▶ 清酒の消費が低迷する中、他地域に真似できない特徴ある清酒作りをしたい、菩提院を復元したい、と蔵元有志が発起し、1996年に菩提研を立ち上げ2つの部会活動を通じ復元に取組む。
- ▶ 資料部会では、菩提研・天理大学附属天理図書館で文献収集・整理、勉強会等を行い、日本酒造技術史上の歴史的位置づけを検証。
- ▶ 製造部会では、奈良県工業技術センターを中心に、中世の菩提院製法の復元、正暦時生息の微生物等の原料探索、安定的生産法の確立を検討。継続・継承するため、現代の嗜好にも配慮。

<価値の発見・普及>
日本清酒の発祥の地の象徴的なアイテムに

- ▶ 酒母のルーツが菩提院であったことから、「奈良は清酒の発祥の地」とうたえる。
- ▶ 境内で菩提院作りができるよう、酒母製造免許をお寺としては初めて取得。中世の製造場所で、製法、原料も再現復活した菩提院作りを実現。
- ▶ 菩提院から作った清酒には、甕を模った証紙を貼り、ラインナップの中で象徴的なアイテムとして販売。
- ▶ 地域の結束による復元。奈良県「日本清酒発祥の地」は酒造組合としてもうたつていこうと広げている。

<成果の活用>
継承にこだわりながらも展開

- ▶ 再現復活した菩提院を継承していくという、同じ方向性を共有してきたことが、再現復活から現在に至るまで20年以上、毎年共同で菩提院清酒製造販売を継続できている理由。
- ▶ 当初は決めていた酒質を撤廃し各蔵の個性を出した清酒作りに変更、菩提院作りへの一般参加イベント、一貫して正暦寺で清酒作りまでを行った「菩提泉」の開発など、より楽しく深く、中世の酒造りに触れられる事業、商品作りを菩提研で展開中。

※奈良県工業技術センター：現在の、奈良県産業振興総合センター

・酒蔵同士の人の繋がりがもともとあり、情報交換を頻繁に行っていた。
・奈良県工業技術センターと酒蔵との交流が日頃からあり、センターに、地域の声を聞く体制があった。

【食文化振興プラットフォーム検討への参考ポイント】

④ 好事例ヒアリング：株式会社 ABC Cooking Studio

(4) ABCクッキングスタジオの地域ブランディング事業

国内100カ所、海外36カ所の料理スタジオを開設するABCクッキングスタジオでは、1986年の創業以来の料理教室事業で培ったノウハウを活かし、2014年より自治体からの委託事業を本格開始。自治体のヘルスケア、食育、福祉等の事業への支援、地場産品のブランド力向上、さらには海外スタジオを経由してのインバウンド観光推進や自治体食材の輸出促進など、多様な事業を実施している。

<調査・研究>
料理教室事業で培ったノウハウが基本

- ▶ 料理教室事業で培ったレシピ開発能力、料理のレッスン力が基本。また、2012年より食と栄養に関する知識や情報を発信するヘルスケア事業も、内部の栄養士等の人才で実施している。
- ※地域の食文化の研究については各スタジオのワン・デイ・レッスンで適宜取り扱いがあるが、本社として集約していない。料理人との交流も同様。
- ※ヘルスケア立ち上げ時に慶應大学と一緒に連携。レシピと直結は難しく、栄養学のエビデンスとしてのみ利用。

<価値の発見・普及>
自治体の要望に応じ柔軟に事業を実施

- ▶ 自治体国際化協会CLAIRと連携し、2018年より年4地域を基本に富裕層が多い海外スタジオの生徒をインフルエンサーとして各地域の観光地に招待 & 食文化体験を行うツアーパートを展開。
- ▶ 国内では14年より神奈川県と未病をテーマとした包括協定、17年より藤枝市と地産地消をテーマとした包括協定を締結し事業を実施。その他、個別の委託事業として青森県、京都府、小松市、中野市、倉敷市、JA掛川、JA十勝清水、愛媛県漁協等の事業を実施。

<成果の活用>
健康、食育、県産品の需要拡大等に寄与

- ▶ CLAIR連携では、生徒帰国後、スタジオでの映像上映と生徒のSNSで情報発信、インバウンド振興や県産品輸出に役立てている（鹿屋市ではタイへのサツマイモ輸出に成功）。海外スタジオでの県産品活用や海外バイヤーとの商談会も実施。
- ▶ その他、学校給食や父親向け料理教室（藤枝）、サイトでの健康情報提供（神奈川）、子ども用スタジオでの食育（小松）、リノゴ収穫イベント（青森）、教室での県産品活用（青森、十勝、愛媛）等を実施。

・ABC自身が蓄積してきたノウハウの提供が中心で、外部との共同研究、連携等は大きく行われていない。地域の食文化についても基本的には自治体からの情報や食材提供が基本で、ABC側が調査研究はしていない。
・料理や健康知識を通じ、各自治体の要望へ適切に対応していく柔軟性、実務能力が食文化振興に大きく寄与。

【食文化振興プラットフォーム検討への参考ポイント】

⑤ 好事例ヒアリング：諏訪市立諏訪南中学校栄養教諭北村準平氏

⑤ 「諏訪学給食」の展開

諏訪南中学校の栄養教諭北村準平氏は、月1回「諏訪学」給食と銘打って郷土食を提供し、給食時の校内放送や給食の便り（「にこにコランチ」）を通じて背景となる地域の歴史、食文化を伝えている。開始して4年、生徒たちの郷土食の認知は、当初の55%から80%（令和3年）に上昇した。諏訪学給食実施の背景には、大人になっても地元諏訪に愛着を持ち続けてもらいたいという想いがある。

<調査・研究>
地元の栄養士・JA等・教育会の資料を活用

- ▶ 実際のメニューは、諏訪市の栄養士会の冊子や「JA信州諏訪」「諏訪農業改良普及センター」が事務局の研究会レシピを活用。地元出身の調理員の意見も参考に。
- ▶ 民俗、歴史的な研究については（公社）諏訪教育会発行の社会科教師作成の出版物を活用。
- ※地元の人の書き書きや生産者との連携は、伝手がなくあまりできていない（寒天の製造については、早朝、凍っている様を見学）。

<価値の発見・普及>
月1回の諏訪学給食で地域文化を伝達

- ▶ 寒天・凍り豆腐・鮎・酒粕・マルメロ（地元では「かりん」）・のた餅等のメニューを給食用に開発。
- ▶ 上記に合わせ、「明治・大正までは諏訪湖では鰐・鯉を取っていたが、乱獲で激減、鰐養殖を始めて新たな名産にした」「かりんは江戸時代に殿様が植林」等の郷土の歴史文化を教え、食育の視点「各地域の産物、食文化や食に係る歴史等を理解し、尊重する心をもつ【食文化】」を教える。

<成果の活用>
郷土食認知を大幅拡大諏訪を愛する契機に

- ▶ 中学生の郷土食についての認知度が、平成30年度の55%から、元年度84%、2年度79%、3年度80%に。家庭で食べるこれまで知る機会が少なかった生徒にとって影響大。
- ▶ 総合的な学習の時間で実施している諏訪学（生徒の諏訪についての自主研究）でも、嘘の新たな調理法等、食文化についての研究も行われている。
- ▶ 最終的には大人になっても諏訪を愛する契機にしたい。

【食文化振興プラットフォーム検討への参考ポイント】

⑥ 好事例ヒアリング：株式会社良品計画千葉・会津事業部

⑥ 鴨川地区における良品計画の「地域に巻き込まれる」取り組み

全世界に無印良品を展開する良品計画では、2010年代に入って、主役である自治体や地元住民に「巻き込まれる」形での地域活性化事業を展開し始めている。その1つである鴨川では、2014年に棚田の保全事業から始まり、飯用米での酒造り、産直所の指定管理事業の3つを主に展開。地域の団体・住民・企業との共同で地域資源を活用したイベントや商品づくりを行い、全国の無印良品の顧客と繋げた事業開発を進めている。

<調査・研究>
お店に集まる情報、人づての情報が基本

- ▶ 活動の契機は、鴨川市で棚田の保全活動をしていたNPO法人から問い合わせフォームを通じて来た連絡。直売所の事業は、鴨川に担当者が移住し、役所に挨拶にいったことが契機。また、良品計画のウェブメディアである「ローカルニッポン」を作成するライターが近所の方に紹介したことで、人づてで伝わり、事業が始まることがあった。鴨川以外の地域事業も、店に集まった情報などがきっかけの場合が多い。
- ※地域資源の基本情報や地域の研究者への伝手がない。浪江町でも事業開発をしているが大変困っている。

<価値の発見・普及>
地域ごとの資源、課題を発掘して事業を開発

- ▶ 棚田保全活動では、米作り体験などで食の大切さ、日本の米文化の体験機会を提供。
- ▶ 地元の飯用米を使って地元の亀田酒造が純米酒を造る商品開発を行い、亀田酒造と無印良品で販売。江戸時代から米で有名な大山地区の歴史を踏まえ、酒造好適米を使わない昔ながらの酒づくりを再現。
- ▶ 地元の産直場を複合施設「里のMUJIみんなみの里」としてオープンし、指定管理。無印良品の店舗、レストランを入れ、また地元产品を使ったメニュー開発を実施。

<成果の活用>
地域ならではの資源を地域の人と事業化

- ▶ 地元の団体、企業、住民が地域資源を使った事業を、無印良品の持つ商品開発力や店舗網を使って支援することで事業にしていく。こうした活動により無印良品が地域に巻き込まれながら、地域の方々の役に立つ取組を進めている。
- ▶ 千葉県では他に南房総市の農校シラハマ校舎校庭で菜園付きの小屋「無印良品の小屋」を販売。また、大多喜町旧老川小学校の活用事業（現在は菓子商売に挑戦できるシェア工房やみんなの食堂等を展開）を実施。

【食文化振興プラットフォーム検討への参考ポイント】

⑦ 好事例ヒアリング：株式会社良品計画食品部

⑦ 昆虫食によるサステナビリティを目指すコオロギせんべい

良品計画では、2020年、環境負荷が他の食肉に比して圧倒的に少ない高蛋白食品であるコオロギを使った「コオロギせんべい」の発売を開始した。1980年創業の同社では、当初から「素材の選択」「工程の点検」「包装の簡略化」を通じた実質本位の商品開発を続けてきた。昆虫食も、こうした同社の創業当初からのサステナビリティを踏まえた商品づくりの延長線上にある。

＜調査・研究＞ 必要な情報は必要な時に探索

▶昆虫食に取り組む契機は、2019年にフィンランドに初出店した時に紹介されたコオロギのお菓子。伝統食ではなく、環境負荷を考えた新たな試みということで興味を持ち、すぐにネットで調べたところ、徳島大学で研究中ということがわかり、大学のウェブサイトから連絡を取り、開発に繋げた。※商品開発のために大学等と普段から協働体制をとっていることはない。ただし、本物の素材を使うことは社是なので、カレー開発などで現地調査等はしている。

＜価値の発見・普及＞ 本社品質チーム中心に大学、メーカーと開発

▶昆虫食のハードルを下げるため、そのものの形ではなくパウダー化して商品化
▶良品計画食品部の商品開発チームを中心で商品化を進める。コオロギパウダーは徳島大学のベンチャー企業である（株）グラリスが開発し、せんべい製造は協力メーカーに依頼。えびせんべいのような味で、言わなければコオロギとはわからない。
▶環境負荷が大きく低減するサステナブルな食材であることを商品説明で明記するとともに、QRでウェブの説明ページに誘導している。

＜成果の活用＞ 創業以来の方針そのままにSDGsへ

▶現状約220店舗で展開している。当初はすぐに売れ切っており、今でも、入荷すると2~3週間で売り切れる。リピート購入も増えていると思う。新商品も12月より展開。人気はあるが、パウダーの生産量もあるので急な拡大は難しい。
▶環境負荷の低減ということでは、ペットボトルのアルミ缶化や給水器の設置などを近年行っている。ただし無印良品のあり方が、無駄などとろをなくすというサステナブルなもの。

・研究主導ではなく、良品計画側が考えた商品企画について、実現のあり方をメーカーと協議するという流れとなっている。また、食品については、世界の食文化に学ぶをコンセプトに、現地調査を重視しており、例えば人気商品であるバーチキンカレーでは、現地で使用される「ギー」「カスマリティ」を使うことでその味を再現している。

【食文化振興プラットフォーム検討への参考ポイント】

⑧ 好事例ヒアリング：公立はこだて未来大学システム情報科学部教授和田雅昭氏

※本事例については、連携体制が継続している好事例としてヒアリングしたもの。

⑧ 公立はこだて未来大学和田雅昭教授 マリンITワークショップ

2000年頃、GPSやマルチビームなど海洋土木の新技術が大量に入ってきたことを契機に始まった研究者、技術者同士のワークショップは、その10年後、会合にいきなり漁業者が訪れたことで、水産業のアプリを研究者・漁業者がともに考える产学連携の場へと変貌した。技術を漁業の場に投入する実証実験も始まり、研究と社会実装の2本柱を確立。マリンITの先駆けとして山口県、三重県での同種の活動の火付け役ともなっている。

＜調査・研究＞ 海洋土木の技術からマリンITへ

▶2000年頃から海洋土木の新技術の取り込みを目的に企業・大学の研究者でワークショップを開催。その後、漁業用アプリへとテーマが次第に変化。
▶2010年頃、漁業者との実証実験中にWSの話をしていたところ、興味をもった漁業者がいきなり参加。研究者だけでなく、現場の漁業者も意見を寄せる产学連携型のワークショップに。※2012年には学内にマリンITラボを設置。

＜価値の発見・普及＞ 実証実験プロジェクトで社会実装を推進

▶漁業用アプリとして、マルチビームを応用した海底地形の測量システム、デジタル通信技術を使っての地形図や航跡、水温などの漁船同士でのデータ共有等多様な実証実験を行っている。漁獲量をリアルタイムで観測し、漁業資源管理に活かすことも実施。
▶大学をベースに国費などの助成を受けて実証実験を実施。三年目から民間を巻き込んで円滑に実用化に結びつけている。

＜成果の活用＞ 各企業で商用化推進。さらに他地域にも。

▶実証実験で成績が良かったものはそのまま商用化。例えば、ドコモやKDDIでは水温などをモニタリングするユビキタスAIを実用化。
▶函館のワークショップに参加していた人たちが核となって、三重県と山口県でも大学や水産試験場などが核となって、マリンIT同様の活動が始まっている。各地域へは和田教授から実証実験用の中古器具の貸し出しや、視察費用などの少額の費用補填等を実施。

・20年以上続いた理由としては、その時に参加している人それぞれの多様な動機（技術が知りたい、課題解決をしたい、もしくは、解決してもらいたい等）に対応していること、またショートタームでの具体的な将来像を示して議論をしやすくしていることがある。結果、研究としても、社会実装としても成果が出ている（工学系の学術誌に掲載されることが多い）。和田先生本人は一般向け書籍化をしていて、それによるPR効果も、参加者の成果となっている。
・和田先生自身が地元の自動イカ釣り機メーカー出身で、ベンダーと漁業者両方がわかり、繋がれることも大きい。
・実用化にはスピード感も重要。三重も、山口も、小回りの効く地元のITベンダーが実験の成功の力半とっている。

【食文化振興プラットフォーム検討への参考ポイント】

⑨ ニーズヒアリング：クックパッド株式会社事業開発部 住朋享氏

⑨ クックパッド社 住朋享氏インタビュー

クックパッド株式会社は、「毎日の料理を楽しみにする」というミッションのもと、人は料理を通して様々なことを知ることができ、料理をすることが地球をよくすると考え、料理に関わる様々な課題解決を目指している。単においしいだけではない深い体験ができるような、体験づくり、地域づくりを「クックパッドマート」事業で展開中。

料理をする人が増えると自分も人も地球もよくなると信じ新規事業創出。

- ▶料理することが地球にとって良いと信じ、実際に、幸福度に関連することを実証中（Gallup社と146か国に調査）。
- ▶住氏は、同社のミッションのもと、経営とともに料理にまつわる諸課題を整理し、それらの解決に、新規事業創出とフードテックという自身の強みを活かし、社内外で、調査・研究、人材育成・教育、新規事業創出、発信に取り組む。

ユーザーの求める方向性は、深い体験。その要素の1つが食文化。

- ▶ユーザーの方向性が、今まで安くいいものを買うことだったが、深い体験になる。食においては、その要素の1つが食文化。（観光について）今日本のはそういう体験がしにくい。酒蔵体験とかローカルフードとか、自分でよく頑張って調べないと体験できない。単においしかったで終わって、ディープな世界に触れる手段がない。（家庭の食については）食の作り手（一次産品、その加工品を作っているような方）がもつといろいろなものを作れるように、伝わるように、ということに力を入れており、地域のこだわり食材を地域の受け取り場所に無料で届ける「クックパッドマート」を東京・神奈川・埼玉・千葉一部地域で展開。手に入りにくい食材も販売し、その食の背景、作り手の想いなどコンテキストも伝えて、消費者と作り手といい体験を地域で育てている。
- ▶体験を増やすことで世の中を動かしていくのが事業者の役割。正しい知識を与えるのが調査・研究の役割。体験させる事業者に浅いところで終わらせないように、研究者と事業者を繋ぎ、世界中の人が日本に来て食を体験したくなるような取組をしていくことが必要。
- ▶諸外国のように、国際的にどこを宣伝していくか、文化庁として示していきたい価値観は示した方がよいと思う。

食文化振興プラットフォームへの期待

- ・PFが使いやすくなるためには、深い体験につながるアイディアが想起できること（観点・切口を認識しやすいこと）、正しい情報（本当にどう違うか）を聞ける相手に出会えること、の2点が大切。
- ・レシピサイトcookpadは、おばあちゃんから聞いたレシピを投稿するなど、メモ代わりに投稿しているユーザーが多い。そのため、同じ料理でも家庭によって違うなど多様性がある。基本的に、短時間でおいしく作りたい人が検索。
- ・「クックパッドデータ」（レシピ、献立等）、「たべみる」（検索ログデータ）をアカデミアに無償提供し、料理に関する研究を促進したいと考えている。食文化の研究にはまだほとんど活用されていないので、活用してほしい。

⑩ ニーズヒアリング：バリューマネジメント株式会社丸岡直樹氏

⑩ バリューマネジメント社 丸岡直樹氏インタビュー

バリューマネジメント株式会社は、地域内に点在する歴史的資源をつなげる「まちの事業化」で歴史的資源を保存・活用し、観光需要を取り込むことで地域の永続的な価値創造サイクルを構築することを事業として行う企業。丸岡氏は、同企業より文化庁に出向し、民間企業のノウハウを活かしながら、文化を観光に活用しマネタイズすることで地域の価値ある文化の継承を促進する取組を各地で促進している。

地域の文化を活用し「価値ある日本文化」を後世に残す取組を推進中

- ▶丸岡氏は、バリューマネジメント株式会社に入社し、同社ビジョン「日本の文化を紡ぐ。これまで人の意思によって紡がれてきた文化を、民間が活用しマネタイズすることで「価値ある日本文化」として後世に残していく。」のもと、老舗旅館の再生、竹田城下町ホテルの会場責任者、宿泊事業部統括として采配を振るう。その後、観光庁に出向し地域創生・規制改革を推進、観光庁ナイトタイムエコノミーコーチを兼務。現在は、文化庁参事官（文化観光）にて文化観光コーディネーターとして、行政と民間の接続、全国各地の持続可能な地域づくり・文化振興に貢献している。

価値転換（高付加価値化）が必要

- ▶実際に顧客がワクワクして購入するイメージ（出口）から逆算で設計できる人が必要。地域単位では外から移住してきた人が価値に気付き、価値を伝えるデザイナー、編集者、マーケッターなどと組むと、うまくいくケースが多い。もちろん、顧客に販売できるチャネルを持っている方（ショップ・レストラン・宿・EC等）も強い。
- ▶社会的価値・経済的価値に転換されていない。価値転換のやり方を知ること、価値転換できる人が必要とされていると思う。価値転換できる人のコミュニティがあつてもよいのでは。少なくとも行政主導でつくると漏れてしまいがち。
- ▶問題は、実例を知らなすぎる。それぞれの地域、それぞれの業界で分断されている。
 - ・佐賀県嬉野茶時は、茶畠の真ん中に舞台がつくられており、そこでお茶をいただく体験ができる（1時間1万円）。
 - ・新潟県十日町市松代では、棚田を展望する枠がつくられており、景色の美しさに気付く。そこで米を購入できる。
 - ・うなぎの寝床という商社は、ストーリー・キャッチコピー作り・デザインを行い、販売まで手掛ける。
- ▶例えば「冷めてもおいしい木のお弁当箱」は、職人の写真、解体図などを提示し、冷めてもおいしいのは伝統技術があるからと知った上で購入できる。※上記、食文化の領域のうち、あくまで「地域文化に根付く食文化」を意識された発言。

食文化振興プラットフォームへの期待

- ・まずはアウトプットのイメージを持つべく、好事例を挙げるのはどうか。民間のやっていることを掲載させてもらう。
- ・食文化の扱い手側にとっても、文化の活用側にとっても、双方の情報が可視化されていることはメリット。好事例の仕組みを共有するとともに活用者も含めたコミュニティ化・マッチングを行うことも有効ではないか。
- ・食文化の扱い手への再投資、好循環が大切（還元するべき文化の扱い手を認識する、還元できるモデルを構築する、モデルを維持し続ける）。これがなければ持続せず活用側の押収になってしまう。文化観光ではその点に留意している。

⑪ ニーズヒアリング：dancyu編集長植野広生氏

⑪ dancyu編集長 植野広生氏インタビュー

dancyuは、創刊30年となる食の雑誌。「男子厨房に入ろう」を意味するタイトルで始まり、5年前までは「食こそエンターテインメント」を軸っていたが、双方とも当たり前になった今、植野氏が編集長になってから「『知る』は、おいしい。」にラインを変更。生産者のストーリー、料理人の思いなどを知ることで、食べるものがさらに美味しくなり、楽しくなるという考え方の下、雑誌不況の今でも売上を伸ばし続いている。また、ネットを使ったdancyuのファンづくりも順調。

好奇心旺盛な「食いしん坊」に普通の食のおいしさを伝えるのがミッション。

- 皿の中のおいしさだけを求めるグルメではなく、外側（器、設え、価格、会話、音楽、芸術、産地、生産者）も含めて食を楽しむ「食いしん坊」が雑誌のターゲット。誌面では、ランキングもしなければ、対決もしない。
- 情報、トレンドなどに囚われず、日常にある普遍的な本物の美味しさを大切にする。このため、敢えてアンテナは張らず、食専門媒体職にありがちな食事しながら食情報を交換することもしない。300円の立ち食いソバも3万円のフレンチも隔てなく食べ、無理に新たなお店を探すこともない。その中で世の食いしん坊のサイコロジカルライン（心理の変化）を捉え、特集や連載陣選定などの指針としていく。
- 具体的な取材先は、部下が指針に基づき、30年の歴史で得た情報や専門家とのネットワークを駆使して探していく。食いしん坊にとって面白いと思えば学者も連載陣に加わることもあるが、情報を求めて研究者にアクセスはしない。

今の日本は食のバランスが崩れている。そこには食文化への意識の低さがある。

- 現在の日本は、食の技術はすばらしく進化しているが、食文化がそれに追いついていない。そのギャップを一番心配している。食文化は日常の生活の中にこそベースがある。しかし、星付きレストランの予約はとれない一方で、町の老舗の小さな名店は事業承継できずに閉店してしまう。若い生産者が、お金の問題ではなく、まとめて評価されないために離脱していく。高級店も、本来一緒に食を高めていくべきお店と顧客の関係が崩れている。こうした小さなギャップが、コロナ等の大きな出来事で、継続性が途切れてしまうことに繋がる。
- 環境のために何かを食べるというのはしたくない。おいしいものをきちんとていねいに食べていけば、それは結果的に環境や地球のためになることにつながる。社会、経済、人生、環境など多くのことつながっている「食」。それに対する意識の低さが、自給率の低さや、高級魚などの食資源の枯渇に繋がっている。
- こうしたギャップを小さくしていくことがdancyuの役割。

食文化振興プラットフォームへの期待

- 郷土料理は時代と共に変化していく。発祥、歴史、風土、文化を踏まえつつ、実際にどう変化してきたのか、結果どのように現在の日常の中に存在しているか。dancyuでも「食の絶滅危惧種」、「日本美味紀行」でそうした流れとして紹介しているが、どうしても断片的になる。全国的に大きなレベルでできるのは国だからこそではないか。

⑫ ニーズヒアリング：フードデザイナー中山晴奈氏

⑫ フードデザイナー 中山晴奈氏インタビュー

「おいしい」だけではなく、歴史や地域性など、なぜ食べられてきたのかについての多様な要素を、アートの作法で、丁寧に編集していく。そうすることで、「食」は、赤ん坊からお年寄りまで、職業の隔てなく楽しめ、関わることができる面白いコミュニケーションツールとなり、お金も生み出してくれる。社会の中に入り、食とアートとの関わりをフードデザインという実践に落とし込んできた中山氏のインタビュー。

研究者からフードデザイナーへ。

- 筑波大学芸術専門学群でパフォーミングアーツを学んでいた1998年頃、食に関わるパフォーマンスやアートが世間に増えたことがあり、食に興味をもち研究を始めた。その後東京芸術大学大学院に進んだが、食とアートの研究継続の場がなく、映像・情報センター「メディアセブン」でメディアアリテラシーワークショップをNPO職員として行いながら、自主研究を継続。
- 2008年、東京大学総合研究博物館「鳥のビオソフィア展」等で展示内容に即したケータリングを行ったことを契機にまずはケータリング事業者としてフードデザインを開始。そこに地域振興ブームが来て、地域の仕事が増えた。

地域振興の現場で、伝えることの重要性と、繋がることの難しさを痛感。

- 山梨ワインツーリズム（点在するワイナリーを回る。地域の人と会話する機会を作るなどのコミュニケーションデザインも付加）、食材付き月刊誌「東北食べる通信」（復興過程をドラマチックに伝えるとともに、レシピ付きで殻付きの牡蠣、鱒30尾などハードルの高い食材を付録で配達。どう処理すればいいかの説明付き）、山形でのアンテナショップ型レストラン経営、「食とともにづくりスタイルアーメント」の運営などを実施。
- フードデザインの仕事をしている中で、食べるところがつまりになり、満足して終わるという「理解の暴力性」を感じ、「お客様に何を伝えたいのか」を整理するようになった。誰が作り、どういう背景があるのかまで伝えるには、ワークショップを付帯させるなどのアートの丁寧な表現方法が活用される。
- 食は、地域や各専門家が関係しているだけに、横に繋がることが難しい。その点、エコプロダクツ展は参加者のメリットがわかりやすく、わかりやすい。自身としては、コロナ禍でダメージを受けたケータリングの仲間（女性起業家）と活動中で、冷凍のお惣菜を作つ家庭に届けるオンラインサービスを開始。また、ケータラーや、店舗経営ではない飲食の人たちのサポートをするFacebookのグループ（800人）を開始。料理イベントでのサポートやパートナー、仲間など、通常の飲食店の求人とは異なる人材募集ができる。

食文化振興プラットフォームへの参考ポイント

- 研究者として続けていきたいが、師匠も、入るべき学会も、論文を書く場所も見つからない。歴史、民俗学者との接点もない。オランダではフード・デザインの大学もあるのだが、昨年まで慶應のSFCに、農学・美術関係の学科がないことで、フードテックの研究員として参加した経歴あり。
- 今後は、アーティストというより、料理の専門家と地域をつなげる、海外のシェフと地域をつなげるなど、研究者＆プロデューサーとして何か貢献していきたいと考えている。

⑬ ニーズヒアリング：魚介フレンチabyssেオーナーシェフ目黒浩太郎氏

⑬ 魚介フレンチabysséオーナーシェフ 目黒浩太郎氏インタビュー

代官山 abyssé では、目黒シェフらのクリエイティビティの追求により、日本が世界に誇る多彩で豊かな魚介類を中心に、旬と素材の素晴らしさを最大限に引き出し、今までにない独自の感性が表現された料理を目指している。また、水産資源の持続性の課題にも向き合い、「海と森」をコンセプトに、自然との共生、循環を大事にした食体験を提供している。Dining out など地域イベントへも参画し、地域活性化に貢献しつつ自身の成長にも繋げ、高みを目指す。

世界基準で高みを目指しつつ、社会課題にも向き合う

- ▶シェフを志す頃より世界を視野に入れ、世界基準を意識。服部栄養専門学校を卒業後、都内複数店、フランスマルセイユ Le Petit Niceで修行。日本の魚介の多様さ、魚を扱うレベルの高さに気付く。日本に戻りカントンヌを経て、独立。ミシュラン1つ星を2016年から6年連続獲得、2020年 The World's 50 best Restaurants 選出。
- ▶Dining Outに2回参画し、うち青森浅虫での開催ではメインシェフとして腕を振るう。火を使えないお寺で調理する等制約が多い中、地元の人と交流しながら地の物を料理し提供することを通じて、自身も成長しながら地域振興にも貢献。

料理、コンセプトを含めた「いい体験」を提供したい

- ▶日本のレストランは、世界レベルと比べると「いい体験」を提供するという点で、今までは取り残されると危機感。「いい体験」は、味も大事だが、食体験が大事。空間やサービスもあるが、コンセプトと料理が基本だと思う。
- ▶コンセプチュアルな料理や説明は、海外のお客様には響く感覺があるが、日本のお客様には敬遠されがちな感覺もあり、様子を見ながら表現している。一方、Dining Outやabysséの客層は、若い世代も多い。モノよりも、「いい体験」をしたいという考えは広がっていると感じる。
- ▶海外のシェフから魚は日本が世界一と考えられている点、季節感を出しやすい点から、魚介に着目し、全ての料理を魚介で構成するフレンチを確立。イベントでの出会い等を通じて出会う良い食材や、器との組み合わせ等、使いたいもの、表現したいものが沢山ある。
- ▶今は、魚介だけでなく、「海と森」をコンセプトに、森や山の食材も無理のないように添えて、共生や自然界における循環を意識しながら、レストランでの食体験を通じてお客様にも感じてもらえばと思っている。

食文化振興プラットフォームへの期待

- ・「器の作家と話せる場」があると良い。自分は、詳しい方に教えてもらい、ギャラリーを回ってabysséの料理に合うデザイン・質感の器を見つければ、作家と直接相談しながらオリジナルを作ってもらっているが、現状、出会う機会が中々ない。シェフでも器の買いかを知らない人もいるので、そのような場があるといいと思う。
- ・地方イベントに参加した際、そこでしか出会えない生産者との繋がりができる。シェフのそのときどきのニーズに対して地の良い物を繋いでくれる、レストランのことが分かる「人」の存在がポイント。
- ・若いときに日本の食文化を知っておきたかったという思いがある。料理人は若いうちは所得も高くななく、各地を回っていい物を食べる経験を積むことが難しい。地方で色々知り経験できるイベントがあると、成長できる料理人もいると思う。

(4) 団体に関するデスク調査の結果

公式ホームページ等で公開されていない項目は空欄とした。

(公益財団法人) 味の素食の文化センター			
所在地	〒108-0074 東京都港区高輪3-13-65 味の素グループ高輪研修センター内 ウェブサイト : https://www.syokubunka.or.jp	連絡先	TEL 03-5488-7318 (事務所) TEL 03-5488-7319 (図書館・展示室) FAX 03-3445-7965
概要・沿革	<p>食文化に関する研究支援と普及、啓発を目的に設立され、食の専門図書館「食の文化ライブラリー」、食文化誌『vesta』、「食の文化フォーラム」成果の書籍の発刊、定期的に開催するシンポジウムや講座、食文化に関する研究助成など、複数の事業を継続して行っている。</p> <p>1979年味の素株式会社が創業70周年記念事業として「食の文化」活動を開始し、「食の文化センター準備室」を設置。1982年、「食の文化フォーラム」第1回を開催、「食の文化センター図書館」を仮オープン。1989年、農林水産大臣認可として財団法人を設立、食文化誌『vesta』発刊。1991年、「食の文化ライブラリー」オープン。2013年、公益財団法人に移行。</p>		
事業内容	調査・研究の支援	<ul style="list-style-type: none"> ▶食の文化ライブラリー 食分野に特化した専門図書館。江戸時代の料理書、明治から昭和30年代の書籍・雑誌などの古い資料から新刊本まで約40,000冊を所蔵。2階の特別展示室では、江戸時代の食の場面を描く錦絵や料理書に基づく再現料理サンプルの展示などを実施。女子栄養大学図書館、女子栄養大学短期大学部図書館、東京海洋大学図書館と提携。 ▶研究助成 2016年度より、新たな知見の発掘・確立や新領域の開拓など、食文化研究の発展をリードしようとする意欲ある若手研究者の研究活動を対象に開始。2020年度助成対象、「木の葉と食の民俗文化」「チベット牧畜民の伝統食アーカイブ—青海チベット、ツエコ県の調査にもとづいて」「うつわから探る、乾燥地における水分摂取の比較研究—氷の貯蔵容器とコーヒー飲料容器に注目して—」など10本、2019年度7本、2018/17/16年度各8本。助成対象の研究者は日本人だが、研究対象は世界各国に及ぶ。 ▶デジタル公開 ・江戸時代の食文化を知る錦絵ギャラリー（ウェブサイト及びGoogle Arts&Cultureで公開） ・石毛直道食文化アーカイブス（書誌、写真や映像資料など） ・江戸の図書（書誌、一部画像） ・食の文化ライブラリーの蔵書のデジタル検索サービスを提供。2021年より国立国会図書館のNDLサーチと連携し、NDLサーチでも検索可能に。 ※Facebook、Instagramのアカウントを運営中。メールマガジン発行、会員2021年3月末現在で2,634人。 ▶講座「食の文化」全7巻 発行 同センターの10年の蓄積を学際的な食文化研究の集大成として発行。各巻タイトルは「人類の食文化」「日本の食事文化」「調理とたべもの」「家庭の食事空間」「食の情報化」「食の思想と行動」「食のゆくえ」となっており、それぞれテーマに則った論文を掲載。 	
事業内容	交流・提携・協働の支援	<ul style="list-style-type: none"> ▶食の文化フォーラム 定期的に、社会・人文・自然科学など20以上の領域の研究者やジャーナリストが一堂に介し、食をテーマに多角的な発表と討論を実施する会員制の研究討論会。成果については、1983年の「食のことば」から、2019年の「『国民料理』の形成」まで、書籍『食の文化フォーラム』シリーズとして、毎年1冊、計37冊出版されている。 ▶公開シンポジウム 年1回、「食の文化フォーラム」の成果発表を行うとともに、適宜外部団体と共催のシンポジウムを開催。基調講演+パネルディスカッションを200人規模の会場で実施。2021年は「食の文化フォーラム」のシンポジウムとして「人間の食を考える—『食の文明論』からの展望—」を、2020年は人間文化研究機構との共催で「食のサステナビリティ～未来につなぐ食のあり方を考える～」を実施。 	
	振興活動の支援	<ul style="list-style-type: none"> ▶季刊「Vesta」の発行 一般向けの食文化紹介誌。最新124号の特集は「食の装い」。世界各地の食の見た目のこしらえを紹介。また、文献紹介や石毛直道氏の連載なども掲載。また115号より電子書籍版を発行。 ▶「天皇の料理番」秋山徳蔵メニューカード・コレクション CD-ROM出版 「天皇の料理番」として知られる元宮内省主厨長・秋山徳蔵氏が自ら収集した多数のメニューカードをCD-ROM化。 ▶その他活動 蔵書などの資料貸出（2020年実績：森アーツセンター・ギャラリー「おいしい浮世絵展」へ貸出）、講師の派遣、など。 	
運営状況	収支	<p>2020年度経常収益 205,151,665円 うち基本財産運用益 12,074,521円 5.9% 事業収益 3,771,002円 1.8% ※雑誌2,432,071円 寄付金 188,300,000円 91.8%</p> <p>2020年度経常収支 155,312,375円</p>	
	理事など	理事長 伊藤雅俊（味の素株式会社代表取締役会長、一般社団法人全日本・食学会名誉理事）。	職員数

(公益財団法人) 浦上食品・食文化振興財団

所在地	〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町 6-3 ハウス食品グループ本社ビル ウェブサイト : https://www.syokubunka.or.jp		連絡先	TEL 03-5488-7318 (事務所) TEL 03-5488-7319 (図書館・展示室) FAX 03-3445-7965			
概要・沿革	ハウス食品株式会社の元取締役社長浦上郁夫の遺志を継ぎ、食品の生産、加工及び安全性等に関する研究並びに食文化に関する啓蒙活動の促進等を目的として1986年に設立。						
事業内容	調査・研究の支援	<p>▶研究助成事業 食品加工技術、食品と健康、香辛料食品、食嗜好、食品の安全性の5つのテーマについての研究に助成。1件当たり上限300万円。 2020年度まで 35回の助成を行い、累計件数は延べ 438 件、助成総額は 11 億 9 千万円。研究助成の成果は、「浦上財団研究報告書」(最新はVol169として取りまとめ、大学等研究機関が設置する図書館、都道府県立中央図書館等に配付するとともにウェブサイト上に掲載。 最新の助成決定案件(2021年度)は、「加熱溶融混練法による高溶解性・吸収性を示すポリフェノール類ナノ結晶の開発」「パレス高電界法を用いた新規的な水産物内在性酵素の高度制御技術の開発」「パン焼成時の非線形膨張現象の解明 -パン生地中のグルテン構造から焼成後のパン内部の空隙を予測する-」など。</p>					
	振興活動の支援	<p>▶「食」を大切にする食育キャンペーン事業 2020年度は青少年の食文化、食育に関する意識啓発の一環として『『食』は「人」に「良」いこと、元気のもうと』のフレーズを掲載したパネルを設置し、食育活動に熱心な小学校などの公共施設 48か所に週刊写真ニュースを提供する事業に対して助成を実施。</p> <p>▶地域に根ざした食文化振興事業への支援 1989年より継続的に石川県、金沢市、商工会議所、青年会議所が実行委員会形式で一体となって推進する加賀野菜、季節の魚介類を取り入れた地域食文化の祭典「フードビア金沢」を毎年支援。</p> <p>▶ラオス学校給食支援事業(浦上ランチプロジェクト) 2012年度より実施している経済的に厳しい状況にあるラオスの小学校に対する学校給食の支援プロジェクト。過去4校に対して実施しており、2020年度はポンサイ小学校を重点的に支援し、キッチン、食堂の建設、現地指導用の車両購入支援を実施。またポンサイ小学校の成功事例「成功への道しるべ(日本語版、ラオス語版)」を作成。</p> <p>▶東日本大震災復興支援事業 岩手、宮城、福島 3 県を対象に被災した農林漁業者、外食産業、食育等に関して復興活動を行っているNPO等を支援する事業を2012年より9回に亘って実施(上限30万円と上限100万円の2コースを設定)。累計件数は延べ 66 件、支援金総額は、約4千6百万円。この他に2011年にWFP(国連世界食糧計画)を通じて100万円を寄附。</p>					
運営状況	収支	2020年度経常収益 136,916,438円 うち基本財産運用益 133,564,762円 97.6% ※ハウス食品株式の配当金が殆ど 寄付金 3,350,000円 2.4%					
	理事など	理事長 浦上節子 (ハウス食品株式会社の元取締役社長浦上郁夫氏夫人)。		職員数			

(一般社団法人) 日本家政学会 食文化研究部会

所在地	〒352-8510 埼玉県新座市菅沢2丁目1-28 十文字学園女子大学8号館5階8508研究室 ウェブサイト : http://www.js-foodculture.org		連絡先	foodculture1988@gmail.com			
概要・沿革	1983年、故石川松太郎先生による食物史ゼミを母体として結成され、1988年に日本家政学会の研究部会となる。会員数約220名、2005年より『会誌 食文化研究』を発行。						
事業内容	調査・研究の支援	▶会誌「食文化研究」 毎年度 1 冊発行、2020年度で16号。表紙／目次のみウェブサイトで公開。論文本文はJ-STAGEに公開。					
	交流・提携・協働の支援	<p>▶研究会 毎年、研究大会、夏期特別研究会を開催。 また、月例会を開催(2021年では精進料理「一東大寺お水取りの料理」、「千ペロの聖地「立石」の飲食文化ーもつ焼きとハイボールのアーカイブ」、「レシピ検索データからみるコロナ禍の影響」など)。</p>					
運営状況	収支	(正会員 5,000円、学生会員 3,000円で220人分の会費収入)					
	理事など	部会長 遠藤由美子	職員数				

(一般社団法人) 日本調理科学会

所在地	〒112-0012 東京都文京区大塚3-36-5 長島ビル3F ウェブサイト : http://www.jscs.ne.jp		
概要・沿革	一般社団法人日本調理科学会は、調理科学に携わる研究者のほか、関連分野の研究者、教育者、技術者が参加して、調理に関する科学的研究の推進、その知識の普及を目的に、49年にわたり活動を継続。現在の会員数は1,800名を越え、毎年総会、講演会、研究発表会などを開催。		
事業内容	調査・研究の支援	<p>▶日本調理科学会誌（年6回発行） 発行部数1,700部。J-STAGEで公開（バックナンバーも全て公開）。</p> <p>▶別冊うかたま「伝え継ぐ 日本の家庭料理」（農文協）全 16 冊 2012年度からの共同研究の成果を出版。</p>	
	交流・提携・協働の支援	<p>▶年次大会の開催 研究発表、事業報告、表彰の実施。</p> <p>▶講演会の実施 「コロナ禍におけるホームフリージングと調理の科学」と「「食品の調理過程における嗜好性および健康増進機能の変化に関する研究」の2本立てでウェブ・セミナーとして実施。</p> <p>▶特別研究 学会員の協力により特定テーマの共同研究を実施。2012年度からは「次世代に伝え継ぐ 日本の家庭料理」として全国 340 余人の参加による調査研究が実施された。2021年度からは新テーマ「新しい調理器具を用いた地域料理の継承—調理器具の変遷調査及び新旧の調理器具を用いての比較評価—」を開始。</p>	
	振興活動の支援	<p>▶シリーズ：クッカリーサイエンス 日本調理科学会監修で調理を科学的に解説したシリーズ本「クッカリーサイエンス」全9冊を発行。</p> <p>▶その他 ・「COVID-19の感染症拡大防止に配慮した調理学実習実施のガイドライン」作成</p>	
運営状況	収支	2019年度経常収益 18,986,530円 うち会費 12,935,000円 68.1% 事業収益 4,212,213円. 22.2% 2019年度経常収支 17,438,516円	
	理事など	会長 紗部 園子（高崎健康福祉大学）	職員数

和食文化学会

所在地	〒606-8522 京都市左京区下鴨半木町1-5 京都府立大学京都和食文化研究センター内 ウェブサイト : https://washoku-bunka.jp/index.html		
概要・沿革	和食文化学会は、和食や食文化に関する諸学問を体系化した「和食文化学」を確立し、それを通じて現代社会の抱える食をめぐるさまざまな課題の解決に向けた道筋を示すことを目的とする学術団体。大学・研究機関に所属する専門家だけでなく、食の生産・加工・流通・消費・廃棄等に携わるあらゆる「食の当事者」との協働によって、既存の学問領域の枠を超えて、グローバルな視野からの食文化の継承と発展を目指す。 2013年の「和食：日本人の伝統的な食文化」ユネスコ無形文化遺産登録を機に、2017年2月にオールジャパンで母体となる「和食文化の大学コンソーシアム」準備会が発足、設立発起人会による1年間の準備期間を経て、2018年2月に設立。設立発起人には、京都大学、京都府立大学、京都産業大学、京都橋大学、同志社大学、立命館大学、京都工芸繊維大学、龍谷大学、山形大学、東北公益文化大学などの研究者が集まっている。		
事業内容	調査・研究の支援	<p>▶学会誌「和食文化研究」 毎年度1冊発行、2019年に最新2号。「「お齋」の研究—奈良県山間地集落における本願寺派報恩講の事例から—」「大学生の行動に影響する要因探索研究—和食文化の視点から」など掲載。ウェブサイト上で今後公開を予定。</p>	
	交流・提携・協働の支援	<p>▶研究大会 年1回予定。最新は2020年度の第3回大会（オンライン開催）。第3回では、研究の口頭発表の他に、料理人や食文化関係者などを呼んでのシンポジウムを2回開催。</p>	
	振興活動の支援		
運営状況	収支	(正会員10,000円、学生会員3,000円、法人会員一口50,000円)	
	理事など	会長 佐藤洋一郎(京都府立大学特任教授)	職員数

(一般社団法人) 全日本・食学会

所在地	〒105-0001 東京都港区虎ノ門4-3-13 ヒューリック神谷町ビル 3階 株式会社テー・オー・ダブリュー内 ウェブサイト： http://aj-fa.com	連絡先	TEL : 03-6821-4661 E-Mail : info@aj-fa.com
概要・沿革	定款上の目的は「日本国内はもとより世界各地で生活する人々に対して、日本の料理の発展を図るために、日本の食・食文化に関する教育・技術開発並びにその普及活動を行うとともに、日本の食・食文化を支える食育及び各地域の地産地消を支援し、もって我が国固有の食文化の一層の発展・振興に寄与することを目的とする」。2012年設立。 理事は調理人が務め、名譽理事3名のみ食品メーカー役員。スポンサーは食品関係企業。		
事業内容	調査・研究の支援	<p>▶デジタルアーカイブによる食文化継承、おいしさ解明の共同研究 日本電信電話株式会社（NTT）、立命館大学との共同研究。全日本・食学会の料理人がつくった料理をNTTと立命館大学で分析し、食の価値を科学的に解明していくことういうもの。2021年より開始。</p>	
	交流・提携・協働の支援	<p>▶食文化シンポジウム 調理人による講演や実演を交えてのシンポジウム。研究者が参加することもある。 ▶情報交換会（料理人同士の食事をしながらの交流会）</p>	
	振興活動の支援	<p>▶顕彰制度「bean47」 ・優秀な農産物の生産者の顕彰制度。2019年より実施。</p> <p>▶シェフと伝える持続型畜産酪農事業 ・優れた生産方法をとっている牧場を調査し、そこにトップシェフがメニューを提案して試食会を、東京や大阪で実施。その後の持続や災害からの復旧支援に繋げる。6府県22箇所を調査、2021年、大阪と東京で試食会を実施。 ※2018年までは、ジャージー牛のシェフによる有効活用をテーマとした「シェフと支える放牧牛肉生産体系確立事業」を実施。</p> <p>▶その他の活動 ・キッチンカーアイベント（食関連のイベントなどにキッチンカーを出して参加） ・日本食・食文化普及人材育成支援（日本料理アカデミー、TOWと共に海外から日本料理を学ぶ外国人料理人を迎える研修プログラムを実施。これまでの4回）。 ・各種講習会（調理人向けの食材の講習会、親子向けの食育の講習会など） ・新型コロナウイルス感染症の治療にあたる医療従事者及び飲食店・生産者に向けた支援活動（全日本・食学会からの資金援助をもとに、生産者・飲食店がお弁当を作り、医療機関に無償で提供。2020年16,238食、2021年8,363食提供）。</p>	
運営状況	収支	(会員1万2千円) (平成30年度調査で事業費年間1500万円～3000万円未満と回答)	
	理事など	理事長　村田吉弘（菊乃井　三代目主人）	職員数

(特定非営利活動法人) 日本料理アカデミー

所在地	〒604-8187 京都市中京区東洞院通御池下ル 笹屋町436番地 永和御池ビル 305号室ウェブサイト : https://culinary-academy.jp		
概要・沿革	2004年設立、2007年特定非営利活動法人に移行。日本料理の発展を図るために、教育および文化・技術・研究ならびに、その普及活動に取り組む。また日本の食文化を次代につなぐ地域に密着した食育活動や世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業等を実施。理事は料理人中心だが、研究者、食品業界関係者、観光関係者なども参加。特別顧問に京都府、京都市が入る。味の素、大阪ガス、キッコーマン、ぐるなび、宝酒造が公式スポンサー。また全国21の高校、大学、調理師学校とパートナーとなっている。		
事業内容	調査・研究の支援	<p>▶日本料理大全 手法だけでなく、経験や勘に頼るのではなく、なぜこの味が生まれるのか、どうしてこの調理法になるのか、といった根拠や科学的な理由も示したプロの料理人向けの専門書シリーズ。現在「だしどうま味、調味料」「向板Ⅰ 切る技法、魚のおろし方」「向板Ⅱ 切る技法 魚介類、鳥類、野菜」の3冊を日英二国語で刊行。</p>	
	交流・提携・協働の支援	(毎年の総会で交流会を実施)	
	振興活動の支援	<p>▶食育活動の推進 ・京都市カリキュラム食育事業（市内のモデル小学校でアカデミー会員の料理人が実演、授業） ・京都大学「本物のダシを味わうことは教養である」事業（学生に汁を教える授業を毎年開催）。 ・その他、食育に係る講演会の実施等（龍谷大学とのシンポジウムなど）</p> <p>▶地域と風土に根ざした食文化の発展と人材育成 ・日本料理コンペティション（2020年までに7回開催。地区予選を行い、京都で決勝。21年は中止）。 ・日本料理に係る研修会の実施等（「日本料理アカデミー研究会」として例年3回程度開催）</p> <p>▶世界に向けた日本料理 ・日本料理ラボラトリ ・日本料理アカデミー検定（日英双方で日本料理の技術の検定を行う制度。教本は日本料理大全。現在は、スマホで無料で受けられる基礎検定が実施されている。ただし合格後に登録料がかかる）。 ・その他、海外での普及活動</p> <p>▶その他 ・新型コロナウイルス対策のための料理店向けのお弁当宅配プロジェクト－京料理、ちょっと贅沢おうちごはん－（ウェブサイトで紹介。京都市内だとMKタクシーで配達可能）。</p>	
運営状況	収支	(準会員1万円、個人賛助会員ひと口1万円、法人賛助会員ひと口1万円／最低3口以上、正会員3万円) (平成30年調査で事業費回答なし)	
	理事など	理事長 村田吉弘（菊乃井 三代目主人）	職員数

(一般社団法人) 和食文化国民会議

所在地	〒110-0015 東京都台東区東上野1丁目13-2 成田第2ビル4階B ウェブサイト : https://washokujapan.jp		
概要・沿革	<p>「和食；日本人の伝統的な食文化-正月を例として-」のユネスコ無形文化遺産登録申請を契機に、和食文化を次世代へ継承するため、2015年に設立。前身は2011年に設立された日本食文化のユネスコ無形文化遺産登録を目指し検討を進める「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」。</p> <p>会員は、企業正会員（大手食品メーカー中心）、企業賛助会員（中小食品メーカー、流通系など）、団体正会員（食関連の財団、業界団体、調理師学校、学会など）、団体賛助会員（各種の研究会など）となっている。</p>		
事業内容	<p>調査・研究の支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 【調査・研究部会】部会長 中澤 弥子 <ul style="list-style-type: none"> ・「正月行事のアンケート調査」 ・『和食と健康』シンポジウム（最新第8回「『最新の食品成分表』と「健康」の関わり」というテーマで、講演とディスカッションをオンラインで実施。1～6回まではキヤノン財団と共に開催）。 ・講演会実施（五節句など） ・「和食手帖」（和食の定義や歴史、食事マナー、調理方法、食材の特徴や資料など、教養から実践のための知識を多数のイラスト込みで、幅広く、且つ、コンパクトにまとめた新書版書籍）、「和食文化ブックレット」（和食の典型的なスタイル、和食文化というべき食べ方、食器、しつらい、マナー。さらに和食の食材、調理法、盛りつけなど、一番基本となる所が学べるテキストシリーズ全10巻）の編集、発行。 <p>交流・提携・協働の支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 【全国「和食」連絡会議】議長 服部 幸應 <ul style="list-style-type: none"> ・Facebook 全国「和食」連絡会議 運営 ・「1204和食セッション」（毎年12月4日に100名規模で開催。講演及びパネル・ディスカッション）。 <p>振興活動の支援</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 【技・知恵部会】部会長 村田 吉弘 <ul style="list-style-type: none"> ・視察・研修ツアー ・出前授業（小学校を中心に、学校対象に行っていアトリーチの食文化の授業。食品関係企業や各地の郷土料理研究会が実施主体）。2021年現在、太巻きづくり、だし教室、ぬか漬けなど27種類の出前授業がオンライン化。 ・講演会実施 ▶ 【普及・啓発部会】部会長 後藤 加寿子 <ul style="list-style-type: none"> ・「だしで味わう和食の日」 2020年度、全国で12,498校、286万人の子どもが参加。 ・出前授業 ・ウェブサイトでの「和食の講演アーカイブ」（2021年現在9本）、「チチ和食講座」（和食に関わる知識を得られるメーカーなどのサイトの紹介） ・講演会実施（五節句など） 	連絡先	TEL : 03-5817-4915 E-Mail : info@washokujapan.jp
事業内容	振興活動の支援	<p>▶ その他の取組</p> <ul style="list-style-type: none"> ・11月24日は「和食の日」の定着化 ・「五節供に和食を」の運動推進（給食によりや献立表を作成している全国の給食関係者が、和食国民会議の五節句素材を用いて給食により作ると、和食国民会議の書籍がもらえる「給食によりキャンペーン」、各部会・1204和食セッションでの講演会など） ・公式ロゴマーク・スローガンの設定 ・ウェブサイト上のバーチャル工場見学（5カ所）、コラム「くらしの歳時記」（17回） ・会員各社の食文化活動のウェブサイトでの紹介 	
運営状況	収支	<p>（企業 正会員50万円、賛助会員5万円 / 団体 正会員3万円、賛助会員5千円 / 個人 正会員1万円 賛助会員5千円） (平成30年度調査で事業費年間1500万円～3000万円未満と回答)</p>	
	理事など	代表理事会長 伏木 亨（京都大学名誉教授。甲子園大学副学長）	職員数

(一般財団法人) 日本食生活文化財団

所在地	〒104-0045 東京都中央区築地4丁目2番地7号 フェニックス東銀座507号 ウェブサイト : https://www.nsbz.or.jp/index.html		連絡先	TEL 03-3541-6622 FAX 03-3541-6652 E-mail : jimukyoku@nsbz.or.jp	
概要・沿革	「生活文化としての食生活の歴史的変遷と現状について調査研究し、その成果を普及すると共に伝統的食文化の保存伝承と新たな食生活文化の発展につとめ、もって我が国文化の向上に寄与する」ことを目的に1980年3月14日（雑文第16号）文部大臣より設立許可を受けて成立。日本料理・西洋料理・中国料理・和菓子・洋菓子・製パン及び関連の業種の個人・法人を会員（食業界関係者がなる正会員とそれ以外の業界の賛助会員制度あり）とし、調理に関するヒトの社会的・文化的地位の向上と技術の伝承、後進の指導・育成、日本の伝統的食文化の調査研究を通じた継承・発展を目的として事業展開している。				
事業内容	調査・研究の支援	<p>▶ 研究会・講演会の開催 教育関係者及び会員並びに一般の人を対象に特別研修会（有料）を開催。2019年は在日フランス大使館の後援も得たフランス食文化シンポジウム、2018年は「食文化啓発 東西食文化比較シンポジウム 醬油の食文化を語る」、2017年は文化庁との共催での食文化シンポジウム。また、伝統技術を広く伝達する業種別（日本料理、西洋料理、中華料理、製パン、洋菓子、和菓子等）の講習会を開催。2019、18年はパティシエによる洋菓子特別講習会、シェフによる製パン特別講習会を開催。</p> <p>▶ 食生活文化に関する資料の収集 文献・資料（図書・出版物）を収集するとともに、伝統的調理作品の製造過程の写真及び献立表等の実物資料、複製模造なども購入または寄贈により収集、整理。このうち財団の保有する歴史上の人物計 24 名分（卑弥呼から平安、戦国、江戸等の有名人）の時代食再現料理サンプルについては、食科学園の食料祭などに積極的に貸出。</p> <p>▶ 食生活文化に関する調査研究論文の募集 大学・短期大学・高等学校または研究機関ならびに個人を対象に食生活文化に関する学問的調査研究論文を募集し、採用の論文に対して助成費を贈呈。2012年は「戦前から戦後にわたる学校給食の歴史について・仙台市の事例をもとに」「うまい調味料フードシステムの発展過程」の2本。日本の食文化の歴史、郷土食研究などが多い。</p>			
	振興活動の支援	<p>▶ 食生活文化に関する優れた業績ある方に対する顕彰 各界からの推薦に基づいて食生活文化賞（功労賞・金賞・銀賞・教育功労賞）の顕彰を実施。対象は各店の総料理長が多い。また、法人会員となっている教育機関の優秀な卒業生に卒業式で賞状を授与している。</p> <p>▶ 美食会 各国の正餐及び代表的日本・西洋・中国料理の美食会を開催。講演の後に正餐をいただく。2018年は道場六三郎氏の講演と料理、17年は八海山の南雲重光製造部長の講演の後に、日本酒（八海山）とフレンチのマリアージュ。</p> <p>▶ その他 新年会（毎年新年会として講演と夕食の懇親会を実施）、国際文化交流（世界各国の食文化事情を視察し、現地の方々との交流）、機関誌「食生活文化レポート」（財団の事業報告）の年次発行、会員団体の行事等への協力など。</p>			
運営状況	収支	(正会員 個人10,000円、法人50,000円 賛助会員 個人10,000円、法人30,000円)			職員数
	理事など	理事長 三田芳裕（株式会社明治座代表取締役社長）			

各団体の提供機能

		企業財団		学会			食関係団体（調理人、メーカーなど）			
		味の素食 の文化セ ンター	浦上食 品・食文 化振興財 団	日本家政 学会食文 化研究部 会	日本調理 科学会	和食文化 学会	全日本・ 食学会	日本料理 アカデ ミー	和食文化 国民会議	日本食生 活文化財 団
調 査 ・ 研 究 支 援	研究助成	○	○							○
	学術誌、学会誌等 発行		○	○	○	○				
	専門書発行	○			○			○		
	図書・資料館	○								○
	アーカイブ提供	○								
交 流 ・ 連 携 支 援	研究会・研究大会	○		○	○	○				
	共同研究、自主研 究				○		○		○	
	研究者・実務者向 け講演会・シンボ 等	○					○		○	○
	実務者向け講習会、 連絡会						○	○	○	○
食 文 化 振 興 支 援	一般向けイベント、 キャンペーン		○				○	○	○	○
	一般向け書籍、雑 誌	○			○				○	
	調理人育成							○		○
	災害、途上国支援		○				○	○		
	受託調査・研究						○			

3. 食文化振興を巡る課題と、食文化振興プラットフォームの構築に向けた提案

この章では、2章でまとめた現況調査の結果と検討委員会における各委員の意見を踏まえ、食文化振興を巡る課題を整理するとともに、課題の解決に向け、食文化の調査・研究及び食文化振興活動の促進に資する「プラットフォーム」の在り方とその実現に向けたポイントについて本事業下に設置した検討委員会の提案を整理する。

(1) 食文化振興を巡る課題の整理

① 全体を通した課題

ステークホルダー間のつながりが乏しい

現況調査や検討委員会における議論では、「現在の日本における食文化振興の課題として、食や食文化に関わる人や組織がそれぞれ孤立しがち」、「分断が進んでいる」といった趣旨の指摘が相次いだ。

「学会が専門分野毎に縦割り傾向にある」、「食のメディアが伝える情報がランキングなどに偏りがち」、「料理人や食に関心の高い者が地域の食・食文化を知りたいと思ってもアクセスできる情報が乏しい」、「生産者間のネットワークが弱い」など、様々な領域において、領域内外との繋がりが乏しいことを示唆する意見があがり、こうした分断の結果、食文化を全体的に把握し、どういう方向で課題解決を進めるか、社会的な議論や認識共有が深まらない現状にあることがうかがえた。

② 食文化研究と振興を繋ぐ領域での課題

調査・研究と振興活動とのプロセス共有・共創を促進する機運・枠組みが必要

▶実業と研究とが繋がる認識が乏しい

食文化振興に取り組む企業へのヒアリングでは、食文化研究者との連携やニーズが、直接的にはあがらなかった。この背景として、そもそも、農学、食品工学、栄養学など主に理系の分野では、研究と実業が歴史的に結びついており、企業を含む社会側に、どのような場面で研究者に専門知識を求めるか一定の認識がある一方、人文科学系の食文化研究に関しては、社会側に、研究者の知見を求める発想が乏しい（イメージがわからない）場合もあるのではないかと思われる。

▶食文化への関心・理解の醸成の必要性

地域の文化資源を観光資源として発信する活動に取り組んでいる者へのヒアリングでは、「調査・研究の成果に留まらず、各地に食文化に関する多様な活動事例があるにも関わらず、ほとんどが知られていないのではないか」という指摘があった。

また、食文化振興に取り組む地方自治体からは、食文化に対する関心の醸成、例えば、「食文化を活かした地域振興や事業発展の効果を測る手法や基準等が開発されれば、食文化への関心や理解が深まり、食文化に関する施策や事業に取り組みやすい状況につながるのではないか」、「食文化への関心が高まる働きかけができると良いのではないか」といった指摘があった。

▶地域と研究と振興が繋がるルートがない

「企業が事業活動において地域の食文化を調べようと、例えば古文書が読めたり地域の歴史に専門性を有する者の協力を求めたいが、適切な相談先を探し出せない」、「自治体が地域の食の文化財的価値を調べようとしても伝手がない」、「食を扱った表現活動や地域振興活動に取り組んできた人が、これまでの活動を踏まえた食文化研究に取り組みたいと思っても、指導を仰げる教官や所属先が見つけられない」等、研究に携わる側と振興に携わる側、研究に携わる側と地域とが結びつく機会が乏しい状況が見受けられた。

一方、研究に携わる側と振興に携わる側とが連携して具体的な活動や成果に繋がった事例では、「研究側に実社会へのリスペクトがある」、「実社会の実情や課題を理解し、地域等の資源を価値に転換する視点や多様な関係者を繋げる意欲、コネクション等を持つ人が存在する」こと等が、ポイントとしてうかがえた。

また、検討委員会では、「そもそも食文化は、一般の人の知的な営みそのもので、その価値を探求する活動の担い手は研究者に留まらない。研究に携わる側が、現場の食を支えている料理人、ジャーナリスト、企業や自治体の職員、家庭料理の担い手である一般の人等を、研究の輪に迎え入れることが大切ではないか。それに向かた関係者の意識醸成等、環境づくりが求められるのではないか」という指摘もあがつた。

③ 食文化研究推進の領域での課題

食文化に関する情報が散在、各関係者がアクセスできない

▶食文化の情報の散在と消失

日本の食文化の全体を捉えるには、高級な食や行事食だけでなく、普通の人の日常の

食も含め、日本の各地域でどのような食が、どのような食材や技術、器などで成り立っているか、また、それを支える関係者、経済・社会の仕組みはどうなっているか、背景の自然風土等について、これまでの変遷も含めて、網羅的に把握する必要があるだろう。しかし、日々営まれている食生活の基本となる食になればなるほど、それが日常であるが故に、調査や記録の対象として認識されにくく、先人の知恵の結晶であっても、気付かれることなく消滅していくものも多数あることが懸念される。

本事業において、食文化の調査や情報の収集に取り組んできた者からは、「SNS等、今ならではのツールも活用して情報を集められる可能性」への期待が示されるとともに、「情報の集め方や、例えば確からしさの評価等まとめ方や一時的な分類に関する一定の基準等が必要ではないか」といった指摘もあがつた（確からしさが判然としない情報であっても、まずは集めることが重要ではないか。そのためにも一定の分類基準が必要ではないか、等）。

▶調査・研究資料の手に入りにくさ

現状で、食文化に関する情報を入手する先として、「(公財)味の素食の文化センター」が最も多くあがつた。一方、依然多くの情報が、全国の図書館・資料館、自治体の各部署（農漁村振興や食生活改善業務を実施している部署など）、各企業の内部、研究者個人、あるいは各種の論文DB等に散在し、どこにどのような情報があるかの集約が進んでおらず、特に旧い資料の場合、論文や大学の紀要でもデジタル化が進んでいないものも多く、横断検索が困難な状態であることがうかがえた。また、「何に着目したら良いかの勘所がないと、必要な情報を探し出すことは難しい」という指摘もあった。

上記に加えて、研究者アンケートからは、研究者間の情報・資料面での交流に対するニーズがあがつた。近年厳しさが増している研究者同士の競争が、研究者間における情報の共有や協働研究を妨げがちになっている様子もうかがえた。

▶食文化研究の体系化が課題

研究者アンケートでは、食・食文化の研究にかかる課題として、「特定の学問領域だけでなく、多様な分野の連携、文理融合が必要」といった趣旨の指摘が多くあげられた。また、「食文化のような学際的な研究には、分野全体を見渡すフレームワークや、異なる分野の研究者同士が議論する上で共通概念・語彙が必要だが、十分でなく、そのために共同研究の効率が悪い。終わる頃になってようやくコミュニケーションが取れた」、「学会等で、分野横断で連携相手を探す活動や共同研究に取り組む訓練を実際に行つ

て学際研究のノウハウを作った方が良いのではないか」といった声も寄せられた。

▶振興視点からの情報整理も課題

その他、「研究成果の整理（発信）のあり方が、それぞれの振興活動のニーズや事情にあったものとなっていないため、研究が振興に直結しにくい」という指摘も見られた。

④ 研究体制整備の領域での課題

研究を継続する環境が整っていない

上述した具体的な研究推進上の課題に加え、食文化が、各学会や教育・研究機関で、研究分野として十分に認められていないのではないか、との論点が浮かび上がった。

具体的には、「発表の機会（学会誌、紀要等への掲載機会）が乏しいため、研究実績となりにくく、結果的にポストに結びつきにくい」、「食文化研究に対する費用も確保が難しい」、「食文化研究成果を評価できる者が乏しいことも相まって、競争的資金の獲得が容易でなく、他の研究テーマに付随した計画でないと採択されにくい」といった指摘があがつた。

加えて、「近年の大学等の研究資金の競争的資金への依存が増え、それに伴う若手研究者の雇用が短期化している。そのような状況も、短期では成果がでにくい食文化研究への取組を一層難しくしている」ことも、指摘された。

なお、研究者へのアンケートでは、上記の課題解決に当たって、「例えば栄養教諭資格の必修科目化など、何等かの大きな制度変更が必要ではないか」という意見も複数見られた。

これまでまとめてきたことを、キーワード化し、図1に整理した。

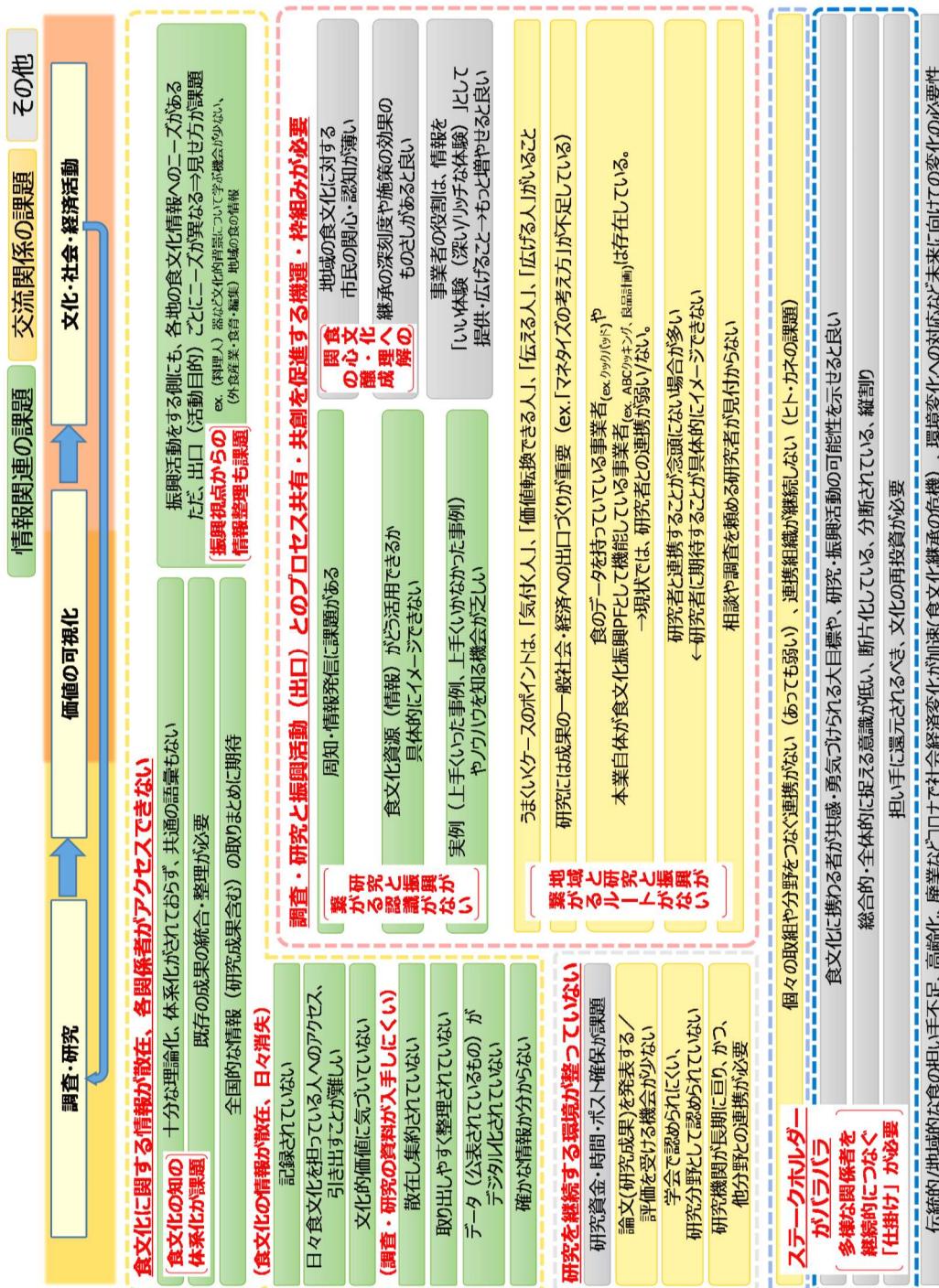


図1 食文化振興を巡る課題の整理

(2) 食文化の研究・振興活動を促進する「プラットフォーム」のあり方と実現に向けたポイント（検討委員会からの提案等）

① 食文化振興プラットフォームのあり方

（1）で整理した課題を踏まえ、本事業下に設置した検討委員会では、食文化の研究と振興の循環を促進する「プラットフォーム」について、

- ・ データ連携のようなシステム的なものではなく、まず、ステークホルダー間の壁を情報面・人材面で乗り越え、人・組織をつなぐ交流の「場」のようなもの
- ・ それをもとに、食・食文化に関わる情報が様々なステークホルダー間で共有され、研究、教育、社会実装などの相互循環を通じて、知や社会的価値が共創され、食の重要性に対する社会的理解を醸成し、豊かで持続可能な食文化の形成につながる基盤となることが望ましい

ということが提案された。

② 食文化振興プラットフォームの実現に向けたポイント

▶人・組織を繋げるところからスタートを（第1段階）

分断を乗り越え、多様な関係者がゆるく連携するプラットフォームづくりを、どこから、どのように始めていけばいいのだろうか。検討委員会からは、まずは、食文化の研究や振興に興味を持つ多様な人々がゆるやかに集まり、既存の学会や業界などの壁を越えて出会い、情報を交換し、繋がり合う機会が提供される「場」、全ての基盤となるような、人・組織、あるいは個々のネットワークがつながる「場」を作ることから始めるのが良いとの提案がなされた。

▶つながりをもとに、知や社会的価値、多様な取組みが共創される（第2段階）

人・組織がゆるやかにつながる中で、情報や事例が共有され、知や社会的価値が醸成される。また、課題意識や目的意識を共有しながら、共同研究のテーマや個別の振興活動に繋がる可能性のある案件を議論し、関係者の役割分担や、将来的にプラットフォームの役割を果たす個別のシステムや事業を模索する。あるいは、それぞれの研究成果の振興活動への社会実装へと展開していくことが、次の段階として考えられる。

▶食文化振興プラットフォームのイメージと、その共有

食文化振興プラットフォーム構築に向けた具体的なポイントとして、

- ・ 食は、約70億人の全人類がステークホルダー。食文化の担い手は、大げさに言えば人類全員である
- ・ その上で、食文化振興プラットフォームは、海の幸・山の幸に関わる生産者、加工業者、流通、飲食店、一般の消費者、研究者など食文化に関わる多様な関係者が自由に入退出できる「場」であることが望ましい
- ・ その「場」は、常設・固定的な「場」に加えて、各地の多様なフィールドにも設けられると良い
- ・ 高校生など次世代を担う若い人の参加を促していきたい

といった意見があがった。また、

- ・ 「プラットフォーム」という言葉のとおり、まさに駅のプラットフォームに例えられるのではないか。普通の電車から、新幹線、路面電車、蒸気機関車など、多様な目的・仕様の列車が集まり発車していく駅
- ・ そのホームには、人々が自由に集い意見を交わすパブのテーブルが多種多様に広がっている
- ・ 駅からは多様な食文化を想起する景観・食の風景と未来が見える

等、食文化ならではのイメージについて様々な意見があがるとともに、そのような誰もが理解できるようなイメージを図や絵に表し、共有できると良いのではないかといった意見があがった。(図2)



図2 食文化振興プラットフォームとその展開のイメージ案

宮田委員作画。食文化振興プラットフォームとその展開のイメージについて、

検討委員会における意見を宮田委員が絵にし、この絵を元に更なる意見が交わされた。

③ 今後の進め方のポイント

▶人・組織のつなぎ方について

人・組織をつなぐ具体的な「場」の設け方や配慮すべき事項について、

- ・ リアルな対面の場に加え、いつでも、国内外を問わずつながることができるというメリットをもつオンラインも、「場」として重要である。ハイブリッド形式も交えながら試行し、目的に応じたあり方を探ると良いのではないか
- ・ 食文化の研究や振興に取り組む団体やネットワークが既に複数存在。こうした既存のネットワークとどのように連携をしていくかについても検討していくべきという指摘もあがった。

なお、検討委員からは、「場」としてのオンラインの可能性について、既存SNSツールの活用事例を交えたアイディアがあがった他、仮にホームページを設置する場合は柔軟に修正できることやマメに更新されることの重要性について意見があがった。

▶ネットワーク構築に向けて、熱量のあるコミュニティづくりを

ネットワークを構築する上で、熱量をもったコミュニティづくりが重要なポイントであることと、そのためには、参加者が、当該ネットワークに参加することを通じ、「学習の機会」、「情報の共有」、「研究成果」、「問題に対する解決策」、「お祭り／アワード」等何らかのメリットを得られると実感できることが肝要であることが指摘された。

その他、食文化振興を促進する土壤として、食文化への関心を高め、日々の生活において食を一層尊重するようになる働きかけの重要性、食業界含め多くの分野で当然の方向性になりつつあるSDGsへの配慮、方向性や組織体制を検討する際の国際機関との連携、コミュニティの「顔」でありけん引する存在の重要性、例えば表彰制度による後押しなども、今後のポイント等としてあがった。

▶今後の検討課題について

検討委員会では、食文化振興プラットフォームが備えるべき具体的な「機能」や「体制」について拙速に答えを出すことは、その「機能」の形骸化につながるのではないかとの懸念が示された。

前述のとおり人・組織をつなげる「場」づくりから始め、議論や具体的な取組み等を踏まえ、食文化振興プラットフォームの「機能」をはじめ、より良いあり方について深めて行くことが望まれる。