

平成 31 年度国産農産物消費拡大事業のうち「和食」と地域食文化継承推進委託事業  
(地域の食文化の保護・継承事業)

## 実施事業報告書

2020 年 2 月 28 日

凸版印刷株式会社

## 【目次】

I	事業概要	5
1.	事業目的と概要	5
1-1	事業目的	5
1-2	事業概要	5
1-3	第3次食育推進基本計画における目標	7
1-4	各都道府県における食文化の保護・継承体制	7
2.	仕様書	7
3.	提案書	7
4.	実施計画	7
4-1	実施項目及びスケジュール	7
4-2	実施体制	8
4-3	支出計画	8
5.	変更計画	8
6.	進捗管理	9
6-1	目標管理	9
6-2	進捗報告	9
II	事業内容	11
1.	全国検討委員会の開催	11
1-1	委員会及び有識者	11
1-2	第1回全国検討委員会	12
1-3	第2回全国検討委員会	13
2.	地域検討委員会の開催	14
2-1	委員会及び有識者	14
2-2	第1回地域検討委員会	17
2-3	第2回地域検討委員会	19
2-4	(参考) 郷土料理選定にあたっての参考資料	21
3.	調査及び記録の作成	21
3-1	調査方法	21
3-2	各郷土料理の記録①(20~30品目×10都道府県)	22
3-3	各郷土料理の記録②(5品目×10都道府県)	23
3-4	取材実施一覧	23
3-5	AREA STORIES	23
3-6	成果物一覧	24
4.	農林水産省WEBページへの掲載	24
4-1	WEBサイト開発提案書	24

4-2	テストサイト .....	28
4-3	動画コンテンツ .....	28
4-4	実施報告 .....	28
4-5	成果物一覧 .....	29
4-6	アクセス及び利用分析 .....	29
5.	記録の普及 .....	30
5-1	情報発信施策 .....	30
5-2	郷土料理記録利用、実践促進施策 .....	30
5-3	実施内容 .....	30
5-4	成果物・使用デザイン .....	34
III	総括 .....	37
1.	事業効果測定 .....	37
1-1	事業指標 .....	37
1-2	効果測定 .....	37
2.	総括 .....	37
2-1	今後の課題 .....	38
2-2	事業報告書 .....	39

# / 事業概要

## I 事業概要

### 1. 事業目的と概要

本事業の事業目的、概要は以下のとおりである。

#### 1-1 事業目的

食の多様化や家庭環境の変化が進む中、平成 28 年 3 月に、食育基本法に基づき策定された第 3 次食育推進基本計画における「地域や家庭で受け継がれてきた伝統的な料理や作法等を継承し伝えている国民の割合を平成 32 年までに 50%にする」の目標については、平成 29 年度には 38%となっており、次世代への和食文化の保護・継承が課題となっている。

特に、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴である、全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化については、伝承者の高齢化という要因もあり、継承が進んでおらず、全国各地の地域ならではの食文化を地域ぐるみでしっかりと保護し、継承していくことが大きな課題である。

このため、本事業においては、地域の食文化の保護・継承の体制を各都道府県に構築するとともに、この体制を活用して調査、記録の作製及び普及の取組を実施し、次世代へ和食文化を継承することを目的とする。

#### 1-2 事業概要

本事業では以下の内容を実施した。

##### (1) 全国検討委員会の開催

本事業を進めるに当たり、地域の食文化の研究者や地域の食文化に造詣の深い企業・団体など我が国の地域の食文化に関する有識者で構成される全国検討委員会を 2 回開催した。第 1 回目は 7 月 8 日、NIPPON GALLERY（東京都千代田区丸の内）で開催し、地域の食文化（郷土料理）の選定基準調査方法（調査項目、調査の手法等）、記録方法（記録の手法等）、普及方法について各委員の助言を得つつ、以降の本事業の指針を策定した。第 2 回目は 1 月 24 日、トッパン小石川ビル（東京都文京区水道）で開催し、事業を通じて行った調査結果の確認と今後の活用、本政策の今後の計画について議論を行った。

##### (2) 地域検討委員会の開催

本事業では、地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していく体制を各地域に構築するため、地方公共団体、大学等研究機関、民間団体、教育関係者、民間企業、料理人等 6 人以上で構成される地域検討委員会を計 10 都道府県（①北海道、②山形県（東北）、③茨城県（関東）、④石川県（北陸）、⑤愛知県（東海）、⑥京都府（近畿）、⑦島根県（中国）、⑧高知県（四国）、⑨大分県（九州）、⑩鹿児島県（九州）において立ち上げ、各々 2 回検討委員会を開催した。第 1 回目の会議では地域検討委員会ごとに 20~30 品目程度の代表的な郷土料理を選定し、調査・記録に関するアドバイスを得た。第 2 回目の会議では、本事業の調査結果を確認

し、当該郷土料理を地域ぐるみで将来にわたって保護し、継承する方策と今後の方針について議論を実施した。

### (3) 調査及び記録の作成

全国検討委員会で決定された調査項目（伝承地域、歴史や由来、関連行事、使用食材、料理方法等）、調査・記録方法に従って、地域検討委員会ごとに選定された各郷土料理について調査及び記録の作成を行った。各郷土料理の記録については、品目ごと説明文と二次利用可能な写真を添付した。そのうち、5品目程度については、継承を促進するような写真や動画等を取り入れたレシピページの作成を行った。

### (4) 農林水産省 Web ページへの掲載

(3) で作成した記録について、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課和食室の Web サイト内コンテンツとして本事業の Web ページを開設した。Web ページは、郷土料理について次世代への継承を促進する等の観点から、閲覧した者が活用しやすく、アクセス数の向上に貢献するよう、極力利用しやすいデザインとした。本事業において作成した動画は、YouTube の農林水産省公式チャンネルとも連携し掲載した。また、スマートフォン等による閲覧にも配慮し、利用者が使いやすい構成とした。

### (5) 記録の普及・活用、広報

本記録の認知度を上げ普及するための情報発信を行った。情報発信は若者世代、子育て世代、保育所、学校等に所属する栄養士等、食品製造・流通企業、中食・外食関係企業等に向けて実施し、それぞれの対象に応じて効果的に行う工夫をした。広告媒体は、リーフレット等による紙面のほか、Web 広告（バナー広告・雑誌「サンキュ！」Web タイアップ）などデジタルによる配信を実施した。また、農林水産省、関係団体等が実施するイベントや和食月間等の和食関係イベント、その他の広報活動において、本記録の発信も含め、郷土料理等地方の食文化をテーマとした効果的な情報発信の方法ができるよう、制作する WEB サイトには連携バナー枠を設計し、今後の準備とした。さらに、記録の閲覧者が本記録を活用し、地域や家庭やビジネスにおいて郷土料理の実践を促進するよう、本事業に協賛いただいた飲食店において、メニュー展開・情報発信を実施した。また、WEB サイトの紹介チラシを作成し、委員会開催地域を中心に、小売店や料理教室、また地方における関係者を通じて配布による周知をおこなった。

### (6) 事業効果測定

本事業における事業効果を把握する手法や指標及びその目標値の提案に基づき、事業効果の測定・検証を実施した。詳細については後述する。



## 4 - 2 実施体制

### (1) 実施体制

以下の実施体制で実施した。



### (2) 緊急時対応

プロジェクトの管理責任者と各事業パートのディレクター、及び担当者の体制、役割分担を事業計画において策定したうえ、マーリングリスト等緊急連絡網を整備し、緊急時に備えた。

### (3) セキュリティポリシー

本事業のセキュリティポリシーは、ISMS (ISO27001) 適合性評価制度の認証を有する凸版印刷株式会社情報コミュニケーション事業本部が、同規格要求基準をもとに策定し、運用した。

## 4 - 3 支出計画

2019年5月31日、事業計画書において定めた計画に基づき、事業を実施した。

## 5. 変更計画

2019年10月1日付委託変更契約書によって、計画を変更した。2019年10月の消費税増税対応として、支出計画の消費税額を変更。

## I 事業概要

### 6. 進捗管理

#### 6-1 目標管理

本事業では、前述の事業目的、事業効果測定における指標及び目標値、ならびに事業計画書等において定められた各目標に従い、運営を実施した。

#### 6-2 進捗報告

以下の報告会、並びに検討委員会において、担当職員と各課題および進捗等について、共有を実施した。

## II. 事業内容

## II 事業内容

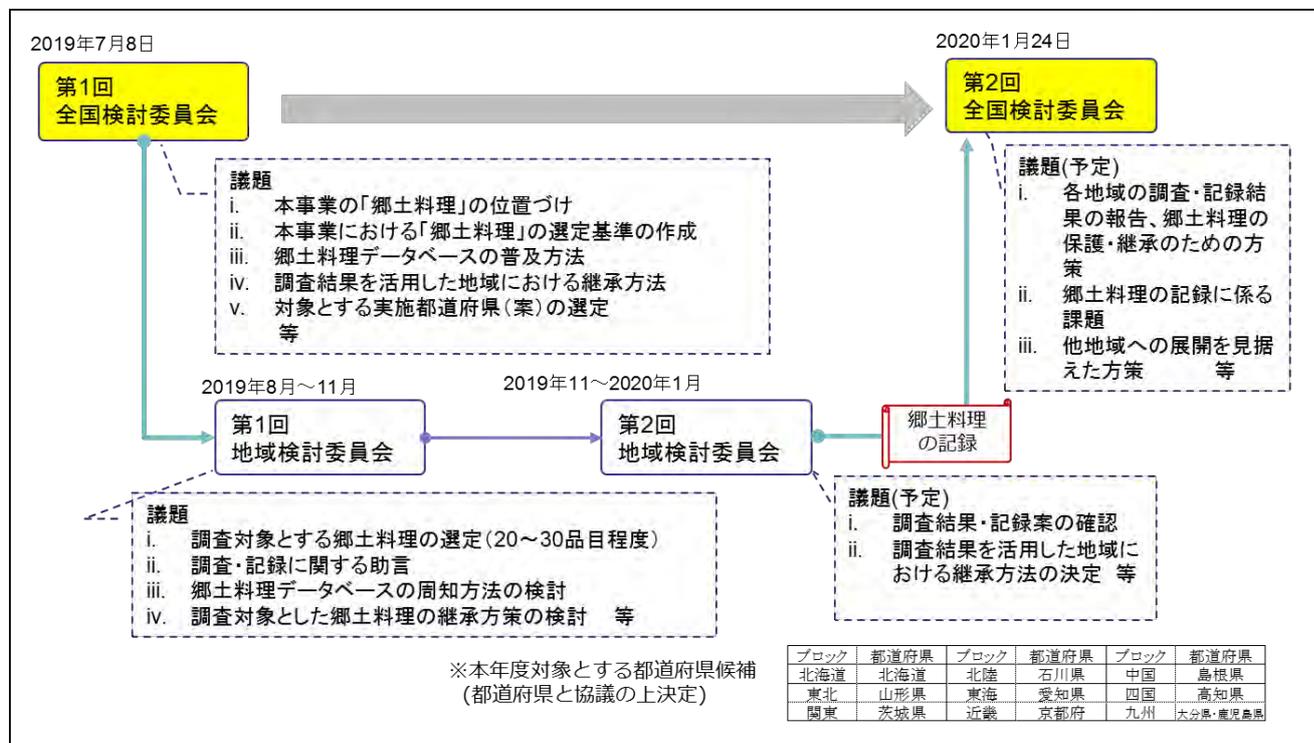
### II 事業内容

#### 1. 全国検討委員会の開催

##### 1-1 委員会及び有識者

##### (1) 組織図及び構成委員一覧

##### 検討委員会組織



#### 全国検討委員会委員一覧 〈五十音順・敬称略〉

氏名	所属・役職	専門・その他
飯塚 真希	株式会社 ベネッセコーポレーション サンキュ！編集部 編集長	子育て世代に向けた生活情報誌
大久保 洋子	元実践女子大学 教授 一般社団法人 和食文化国民会議「和食」調査・ 研究部会長	和食、郷土食等の食文化
大越 ひろ	日本女子大学名誉教授 一般社団法人日本調理科学会 前会長	「伝え継ぐ日本の家庭料理」シリーズの編纂・発刊
笠倉 知子	味の素食の文化センター 専務理事 『vesta』編集長	食文化についての調査・研究・発信
齋藤 貴生	クックパッド株式会社 マーケティングサポート事業部 部長	レシピメディア。デジタルコミュニケーションによる 食品事業とユーザーとの関係性構築等を実施
鈴木 輝隆	立正大学 経済学部 特任教授 2013年ハウジングコミュニティ財団理事	農山村のローカルデザイン
中田 めぐみ	一般社団法人農山漁村協会 「日本の家庭料理」編集室 雑誌「うかたま」編集長	うかたま・生活書グループ
仲元 剛	元フードアルチザン推進事務局リーダー	「フードアルチザン」等の郷土料理関連事業を展開。

## II 事業内容

### (2) 全国検討委員会の役割・機能

全国検討委員会は地域の食文化の研究者や地域の食文化に造詣の深い企業・団体など我が国の地域の食文化に関する専門知識を有する者で構成し、2回（第1回：2019年7月8日、第2回：2020年1月24日）開催した。

全国検討委員会では本事業を進めるにあたり、地域の郷土料理の選定基準、調査方法（調査項目、調査の手法等）、記録方法（記録の手法等）、普及方法（郷土料理データベースの活用促進や、選定された郷土料理の普及の検討等）等の検討を行った。

### (3) 全国検討委員の選定について

全国検討委員会の委員については、凸版印刷株式会社事務局（以下事務局という）と農林水産省が協議の上選定し、各委員へ就任を依頼した。

### (4) 関係先連絡スケジュール

全国検討委員会の開催と準備にあたり、契約開始日より2019年6月24日までに委員候補を決定し、各委員へ委嘱依頼を実施した。

### (5) 委員会規約

2019年5月31日、「平成31年度地域の食文化の保護・継承事業 全国検討委員会規約」（別紙参照）を策定し、同規約に則り検討委員会を開催・運営した。

## 1-2 第1回全国検討委員会

### (1) 開催概要

日時 2019年7月8日（月） 14:00～

場所 NIPPON GALLERY

東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル

議題 1) 本事業説明

2) 本事業の「郷土料理」の位置づけ

3) 本事業における「郷土料理」の選定基準の作成

4) 調査結果・データベースの普及方法

5) 調査結果を活用した地域における継承方法

6) 対象とする実施都道府県（案）の選定

### (2) 事前告知、案内資料

2019年6月25日、開催通知を関係者に送付。

### (3) 出席者一覧

別紙議事録参照

## II 事業内容

(4) 当日配布資料

別紙参照

(5) 議事録および決定事項要旨

別紙参照

### 1-3 第2回全国検討委員会

(1) 開催概要

日時 2020年1月24日(金) 13:00～

場所 トッパン小石川ビル

東京都文京区水道1-3-3

議題 1) 各地域の調査・記録結果の報告と来年度以降の事業に向けた課題整理

2) 「うちの郷土料理」の普及・広報方法について

3) 「うちの郷土料理」を活用した郷土料理の保護・継承のための方策

(2) 事前告知、案内資料

2020年1月8日、開催通知を関係者に送付。

(3) 出席者一覧

別紙議事録参照

(4) 当日配布資料

別紙参照

(5) 議事録および決定事項要旨

別紙参照

## II 事業内容

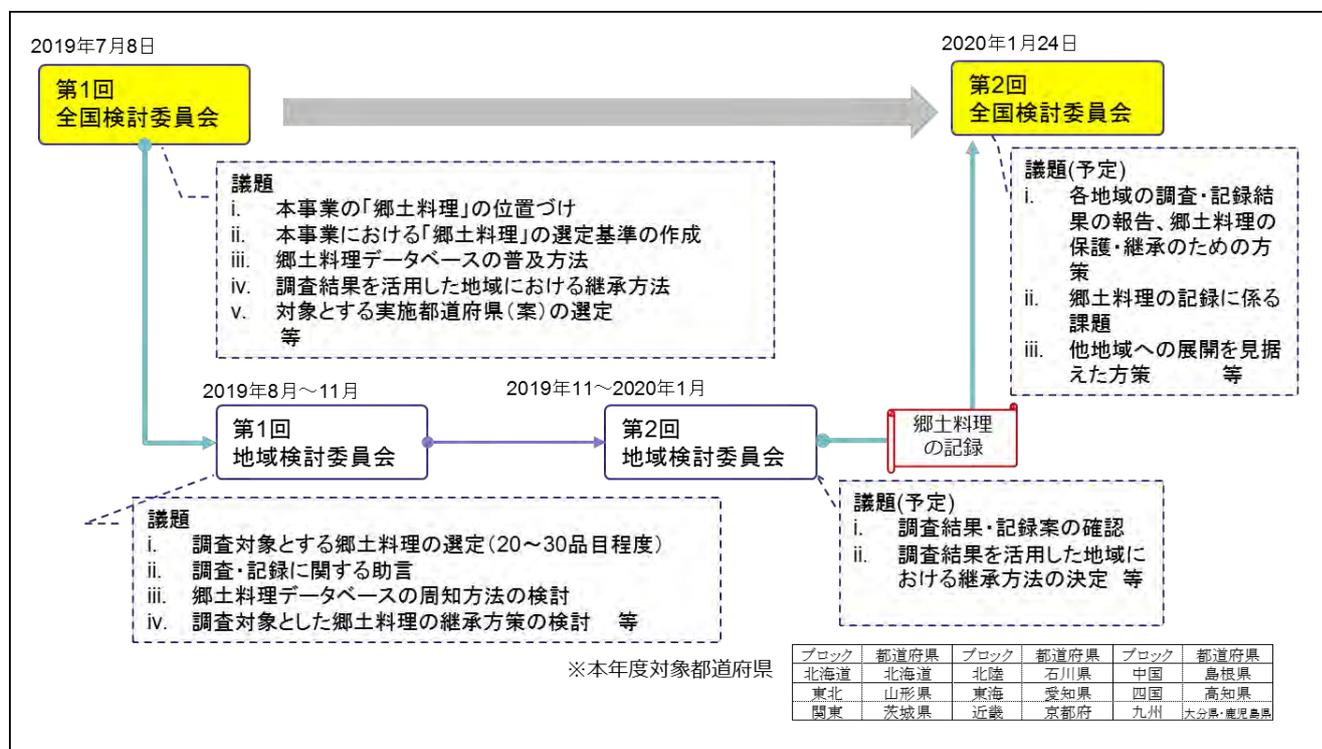
### 2. 地域検討委員会の開催

#### 2-1 委員会及び有識者

地域検討委員会は以下の10の地方、都道府県において、各々2回開催した。

#### (1) 組織図及び構成委員一覧

##### 地域検討委員会組織



#### 地域検討委員会委員一覧 〈五十音順・敬称略〉

検討委員会名	委員氏名(敬称略)	所属等
北海道	荒川 義人	札幌保健医療大学 保健医療学部 学部長・教授
	大熊 久美子	NPO法人北海道食の自給ネットワーク 事務局長
	佐藤 秀美	株式会社ソラチ 札幌本部 部長
	本間 勇司	さっぽろ川基本店 料理長
	山際 睦子	北海道文教大学・札幌保健医療大学 非常勤講師 北海道食育コーディネーター
	山口 和海	北海道農政部 食の安全推進局 食品政策課 課長
山形県	石塚 亮	庄内浜文化伝道師協会 会長 旅館 坂本屋 当主
	齋藤 寛子	山形県立米沢栄養大学 健康栄養学部 健康栄養学科 助手 一般社団法人日本調理科学会 会員
	佐藤 智也	GOZZO山形 代表
	鈴木 千晶	山形県農林水産部 6次産業推進課 食農連携推進専門員
	沼澤 紀美子	山形県食生活改善推進協議会 会長
	古山 裕喜	おいしい山形の食と文化を考える会 会長 味どころ ふる山 料理長

## II 事業内容

検討委員会名	委員氏名（敬称略）	所属等
茨城県	井川 聡子	茨城キリスト教大学 生活科学部 教授
	入江 三弥子	公益社団法人 茨城県栄養士会 会長
	海老澤 朋華	茨城県保健福祉部 健康・地域ケア推進課 技師
	中川 一恵	中川学園調理技術専門学校 クッキングクラブ代表
	中川 純一	スローフード茨城 事務局長 （中川学園調理技術専門学校 勤務）
	樋口 教子	茨城県学校栄養士協議会 会長 （水戸市三の丸小学校勤務）
	真家 栄子	茨城県食生活改善推進員協議会 会長
石川県	青木 誠治	石川県料理学校協会 青木クッキングスクール 理事長
	江藤 秀明	石川県農林水産部生産流通課 課長
	近藤 哲史	石川6次産業化サポートセンター 6次産業化プランナー （商品開発・加工食品製造・流通販売・マーケティング等）
	島津 美枝子	石川県栄養教諭・学校栄養職員研究会 会長 白山市立蕪城小学校 栄養教諭
	田中 弘美	北陸学院大学短期大学部 食物栄養学科 准教授
	塚原 幸子	石川県食生活改善推進協議会 会長
	室谷 加代子	農家レストラン「むろたに」
愛知県	印南 敏秀	愛知大学 地域政策学部 教授
	小田 敦子	愛知県栄養教諭研究協議会 会長
	鈴木 あゆみ	株式会社自由ヶ丘クッキングスタジオ 代表
	高野 信枝	愛知県食生活改善推進員協議会 会長
	鳥居 久雄	一般社団法人愛知県調理師会 副会長
	西川 雅規	愛知県農業水産局 農政部 食育消費流通課 課長
	安田 文吉	東海学園大学 人文学部 客員教授
京都府	奥田 智代	京都府生活研究グループ連絡協議会 会長 きょうと食いく先生
	佐藤 洋一郎	京都府立大学文学部 特別専任教授 和食文化学会 会長
	清水 辰也	京都府農林水産部農政課 課長
	園部 晋吾	特定非営利活動法人日本料理アカデミー地域食育委員会 委員長 料理旅館 山ばな 平八茶屋 代表取締役社長
	古玉 玲子	京都府学校給食研究会 会長 きょうと食育ネットワーク 副代表 （城陽市立寺田南小学校 校長）
	森山 敦子	（株）京都新聞社 丹波総局 デスク （前文化部次長）
	山口 正樹	京都府文化スポーツ部文化芸術課 課長
島根県	石田 千津恵	島根県立大学 看護栄養学部 健康栄養学科 助教 一般社団法人日本調理科学会 会員
	北尾 ひとみ	島根県健康福祉部 健康推進課 企画員
	小林 秀雄	株式会社みしまや 商品部 部長
	角 一恵	島根県教育庁 保健体育課 指導主事（栄養教諭）
	中本 喜代数	島根県調理師会連合会 執行副会長
	宮本 美保子	島根県食生活改善推進協議会 会長
	森井 優	島根県調理師会連合会 常任理事

## II 事業内容

検討委員会名	委員氏名（敬称略）	所属等
高知県	石川 利恵	高知県学校栄養士会 会長
	大坪 一彦	高知県農業協同組合 統括本部組織人事部 部長
	門田 香里	高知県農業振興部農産物マーケティング戦略課 専門技術員
	彼末 富貴	高知県立大学 健康栄養学部 助手 一般社団法人日本調理科学会 会員
	隅田 るり子	高知県農漁村女性グループ研究会 会長
	三谷 英子	土佐伝統食研究会 幹事
大分県	安心院 淳	坐来 大分 総料理長
	立松 洋子	別府大学短期大学部 食物栄養科 教授・学科長 一般社団法人日本調理科学会 会員
	橋本 譲司	一般社団法人 大分学研究会 代表理事 兼 事務局長
	荷宮 みち恵	大分県食生活改善推進協議会 会長
	堀田 貴子	竹田市役所 保険健康課 主幹・主任管理栄養士
	吉澤 恵理子	公益社団法人 大分県栄養士会 管理栄養士
鹿児島県	大平 晃久	鹿児島県 農政部 農政課 技術補佐
	杉水流 直子	株式会社Table of Smile 代表取締役
	千葉 しのぶ	NPO法人 霧島食育研究会 理事長
	外山 澄子	鹿児島県食育シニアアドバイザー 元栄養教諭
	原口 泉	志学館大学 人間関係学部 教授 鹿児島県立図書館 館長
	久留 ひろみ	NPO法人 奄美食育食文化プロジェクト 理事長 有限会社瀬里奈 代表取締役 一般社団法人日本調理科学会 会員
	福司山 エツ子	鹿児島女子短期大学 名誉教授

### （2）委員会の役割・機能

地域検討委員会は、地域固有の多様な食文化を地域で保護・継承していく体制を各地域に構築するため、既存の仕組みも活用しつつ、地方公共団体、大学等研究機関、教育関係者、民間団体、民間企業、料理人等で構成される地域検討委員会を各ブロック（①北海道、②東北、③関東、④北陸、⑤東海、⑥近畿、⑦中国、⑧四国、⑨九州、⑩沖縄を基本とする）において都道府県単位で一つ設置し、各地ごと2回開催した。地域検討委員会ごと20～30品目程度の当該地域で継承していく郷土料理を選定し、調査・記録に関するアドバイスを行い、当該郷土料理を地域ぐるみで将来にわたって保護し継承する方策を検討した。

## II 事業内容

### (3) 委員の選定について

地域検討委員会の委員については、農林水産省が各実施都道府県へ委員の選定を依頼し、候補案が決定後、事務局を通じて各委員へ就任を依頼した。

地域検討委員の選定にあたっては、以下表を基準とした。

目線(案)	例	期待される意見等
地方公共団体による目線	食育関係の担当者等	地域の食文化の保護・継承施策を検討するための意見等
地域の食文化の調査ノウハウを有する有識者による目線	地域大学の研究者等	地域の食文化を調査・記録作成していくために必要な意見等
教育関係者による目線	学校栄養教諭、栄養士、民間団体等	学校・保育所等の給食に取り入れてもらうための意見、地域の食文化を家庭で継承していくための意見、等
地域企業等による目線	地域の食品関連企業、料理人等	地域の食文化を商品開発やPR等の企業活動につなげていくための意見、メニュー展開等調理の観点から必要な意見等
地域メディアによる目線	地域情報誌、地方紙新聞社担当者等	地域の食文化の魅力を県民に広く発信していくための意見等

### (4) 関係先連絡スケジュール

地域検討委員会の開催と準備にあたり、2019年7月～10月9日までに各実施都道府県において委員候補を決定し、各委員へ委嘱依頼を実施した。

### (5) 委員会規約

2019年5月31日、「平成31年度地域の食文化の保護・継承事業 地域検討委員会規約」(別紙参照)を策定し、同規約に則り検討委員会を開催・運営した。

## 2-2 第1回地域検討委員会

### (1) 開催概要

日時・場所

## II 事業内容

項番	委員会	第1回地域検討委員会 開催概要一覧	
		日時	開催場所
1	北海道	2019年10月17日 (木) 15:00 ~	北海道農政事務所
2	山形	2019年11月12日 (火) 9:30 ~	山形貸会議室
3	茨城	2019年10月4日 (金) 14:00 ~	茨城県庁
4	石川	2019年9月20日 (金) 14:30 ~	石川県庁
5	愛知	2019年10月24日 (木) 14:00 ~	東海農政局
6	京都	2019年10月16日 (水) 9:30 ~	近畿農政局
7	島根	2019年9月6日 (金) 15:00 ~	島根県民会館
8	高知	2019年8月30日 (金) 10:00 ~	高知県庁
9	大分	2019年10月10日 (木) 15:30 ~	JRおおいたシティ会議室
10	鹿児島	2019年11月5日 (火) 13:00 ~	ホテル自治会館

- 議題
- 1) 本事業説明
  - 2) 本事業の「郷土料理」の位置づけ・選定基準について説明
  - 3) 本事業において調査対象とする「郷土料理」の選定
  - 4) 調査・記録に関する助言
  - 5) 郷土料理データベースの周知方法の検討
  - 6) 郷土料理の展開事例紹介・調査対象とした郷土料理の継承方策の検討
- ※以上議事進行は各都道府県検討委員会共通とした。

### (2) 事前告知、案内資料、事前アンケート調査票

2019年8月26日～2019年10月23日、開催通知を各会議関係者に送付。  
併せて、郷土料理選定に係る事前アンケート調査票を送付。

## II 事業内容

### <事前アンケート調査票>

氏名：三谷英子 都道府県：高知県

郷土料理アンケート（第1回地域検討委員会に向けた事前調査）

本事業は、ユネスコ無形文化遺産に登録された和食文化（全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化）の保護・継承につなげ、存続を確保することを目的としています。存続を確保する上で、特に若者及び子育て世代での郷土料理の保護・継承に焦点を当てています。

**第1回地域検討委員会の検討に向けて、委員の皆様が当該地域（都道府県）の郷土料理として、取り上げるべきだと考える品目を10品目程度、ご紹介ください。（※地域検討委員会では、皆様の調査票を取りまとめ、委員会資料として配布いたします。）**

締切日：2019年8月21日まで（本メールにご返信いただけますようお願いいたします）

＜アンケートの記載について＞

- 郷土料理の選定の視点として、別紙「選定基準」をご参照いただき、ご紹介いただければ幸いです。各品目について、コメント等ございましたら、付記いただけますと助かります（例えば、品目の特徴、取り上げるべき品目として判断が難しかった点等）。
- 郷土料理の品目の検討にあたっては、参考資料「郷土料理リスト」もご参考ください（本リスト以外から料理品目をご紹介いただいても結構です）。
- 選定基準項目の欄は、委員個人のご見解として、該当するものを○印、一部該当するものを△印、該当しないものを×印と付記ください。

郷土料理品目	コメント	基準① 地元で入手 できる食材 を利用する。	基準② 歴史・文化 要素・気候・ 風土等ある	基準③ 家庭・地域で 作られ、継承 されている。	基準④ 歴史的に際 すべきと考え られる。	基準⑤ 地域におい て人気・愛着 がある。	基準⑥ 食文化の継 承・発展の ため。	基準⑦ 現代的な文 脈で食文化 の提供。	基準⑧ 新しい価値 の提供。
田舎菜	全国的にもユニークなずし、梅子酢を使った煮り置かなずし飯に、地元でとれる山の幸（きょうたけ、りょうきゅう、たけのこなど）を混ぜたにぎり。	○	○	○	○	○	○	○	○
鱈の煮ずし	魚料理の中心にある。サバを始め、アジ、カマス、ヒメチなど、様々な魚でつくる。	○	○	○	○	○	○	△	△
たたき	カツオのたたきは、高知県を代表する料理である。ウツボを始め、様々な魚や肉、またシイタケ、カボチャ、ナスなど野菜まで「たたき」にして食べる。	○	○	○	○	○	○	○	○
煮しめ	おめでたい席に欠かせない伝統料理。料理できる人が少なくなったが、伝えたい料理である。	○	○	△	○	○	△	△	△
いたどりのゆめ物	かつては高知県のみで食べられていたが、徐々に他県にも広まった高知県が誇る食材である。	○	○	○	○	○	○	○	○

※記録作成品目選定、動画撮影品目選定に向けた候補提案を依頼した。

### (3) 出席者一覧

別紙議事録参照

### (4) 当日配布資料

別紙参照

### (5) 議事録および決定事項要旨

別紙参照

## 2-3 第2回地域検討委員会

### (1) 開催概要

日時、場所

## II 事業内容

項番	委員会	第2回地域検討委員会 開催概要一覧	
		日時	場所
1	北海道	2019年12月5日 (木) 14:00 ~	北海道農政事務所
2	山形	2019年12月12日 (木) 15:00 ~	山形貸会議室
3	茨城	2020年1月16日 (木) 14:00 ~	茨城県庁
4	石川	2019年12月13日 (金) 13:00 ~	石川県庁
5	愛知	2020年1月9日 (木) 13:30 ~	東海農政局
6	京都	2019年12月19日 (木) 9:30 ~	近畿農政局
7	島根	2019年11月22日 (金) 15:00 ~	島根県民会館
8	高知	2019年11月28日 (木) 15:00 ~	高知県庁
9	大分	2019年12月9日 (月) 9:30 ~	九州農政局大分県拠点
10	鹿児島	2019年12月23日 (月) 15:00 ~	ホテル自治会館

- 議題 1) 第1回地域検討委員会の検討結果の確認  
 2) 調査・記録結果の確認  
 3) 当該地域で選定した「郷土料理」を地域ぐるみで保護・継承していくための方策  
 ※以上議事進行は各都道府県検討委員会共通とした。

- (2) 事前告知、案内資料  
 2019年10月1日～2019年12月19日、  
 開催通知を関係者に送付。

- (3) 出席者一覧  
 別紙議事録参照

- (4) 当日配布資料  
 別紙参照

- (5) 議事録および決定事項要旨  
 別紙参照

## II 事業内容

### 2-4 (参考) 郷土料理選定にあたっての参考資料

#### (1) 各都道府県等既存調査資料

第1回地域検討委員会の開催までに、各県の調査資料等に基づき郷土料理の候補リスト(選定検討リスト)を作成し、各地域検討委員会において、本事業WEBコンテンツに掲載する料理品目選定の参考として活用した。

#### (2) 文化庁平成28年度伝統的生活文化実態調査(要旨資料)

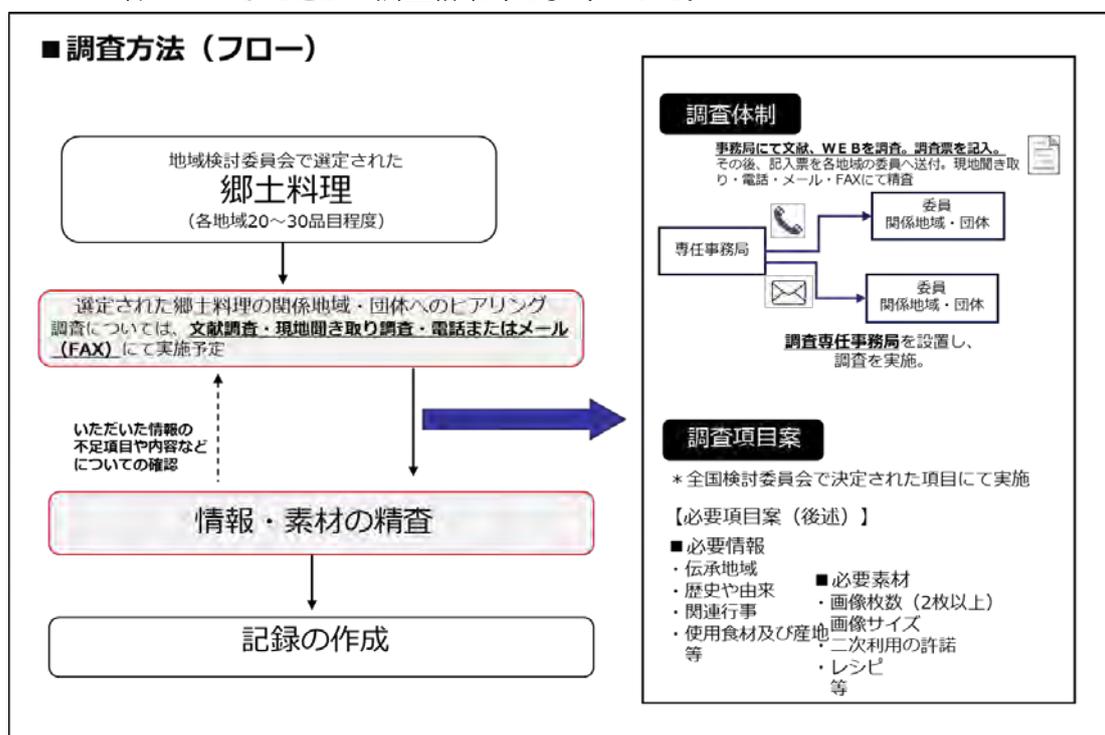
本事業では、上記に同じく「文化庁平成28年度伝統的生活文化実態調査【郷土食】」についても、本事業の各地域検討委員会の郷土料理選定検討リスト作成の参考文献とした。

### 3. 調査及び記録の作成

#### 3-1 調査方法

##### (1) 調査概要

本事業では、以下のフローに基づき調査を実施した。調査計画案は第1回全国検討委員会に提示、議事において、調査項目、調査方法等の方針を決定した。その後基本計画に従い、地域検討委員会ごとに選定された各郷土料理の造詣の深い地域、団体などに調査を依頼した。なお、調査に際し、文化庁のほか対象都道府県で既に行われてきた過去の調査結果等も参考にした。



##### (2) 調査項目およびフォーマット

## II 事業内容

### ◇調査項目（郷土料理）

- ・名称
- ・伝承地域または産地
- ・由来・伝承
- ・食習の機会・時季、飲食方法
- ・原材料、調理・加工・製造工程
- ・産業化・商品化の現状
- ・保存体制（伝承者の概要、保存会等について）
- ・行政等による支援策（財政的支援／情報提供（発信）等支援）
- ・文献・映像等の関連資料
- ・レシピ

### ◇調査フォーマット（サンプル）

郷土料理調査記入票(参考)								No
地域	北海道							
団体名	凸版印刷株式会社							
ご担当者様	凸版太郎							
ご連絡先	TEL		E-mail					
郷土料理名	ふりなさんべいじる 三平汁							
分類	飯料理	麺料理	汁物	漬物	菓子	肉/野菜	魚	その他
食する時季	春	夏	秋	冬	通年			
編纂								
料理画像1	画像提供元名	〇〇〇 商工観光係						
	添付ファイル名	01.jpg						
料理画像2	画像提供元名	〇〇〇 商工観光係						
	添付ファイル名	02.jpg						
郷土料理 特徴								
①伝承地域	北海道 奥尻町をばじめ、増山地域							
②主な使用食材	ニンジン、地域の野菜							
③歴史・由来・関連行事	「三平汁」の名前の由来には様々な説があるが、最も古いものとしては、松前藩の地租・武田信広が享徳3年（1454年）に蝦夷地（大抵今現在の北海道）に向かう途中で奥にあり、奥尻島に滞り、奥尻島に「三平汁（さいとうさんべい）」という魚の漁夫が、塩蔵ニンジン・野菜類の煮込み汁を作って食べさせたことが「三平汁」の始まりといわれている。また、松前藩の藩主が狩りに出た際に、奥尻島に「三平汁」と呼ばれるようになったという伝説がある。その他の説も多岐にわたり、秋田名物の「しょうゆ汁」を奥尻でつくり、松前藩主をもてなした武士が「三平汁」ということから、この名がつけられたという説や19世紀中期に奥尻島でつくり、松前藩主をもてなした武士が「三平汁」ということから、この名がつけられたという説や19世紀中期に奥尻島でつくり、松前藩主をもてなした武士が「三平汁」ということから、この名がつけられたという説がある。他にも「三平汁」の名前の由来はいろいろな説があるが、どれも真実かを断定できるものではない。しかし、松前藩や奥尻藩という地名、三平血の発祥時期などを考えると、奥尻島から奥尻藩に由来していると考えられる。							
④食習の機会や時季	その昔、「北海道の春はニシンで明けるといわれ、よくに江差湾や松前沖はニシン漁場として栄えており、「三平汁」が多く食べられていた。この増山地域や奥尻島は、今でも冬の郷土料理とされているが、もともと松前藩の毎日のおかずや味噌汁がわりと作られていたもので、季節ごとにおかずの「三平汁」を作っていた。基本的には塩蔵の魚と野菜を組み合わせたものが、春は山菜をたっぷり使った「フキ三平汁」や「セリ三平汁」、夏には「葉っぱ三平汁」や「ササガ三平汁」、秋は「三平汁」の他に「方角三平汁」や「ダイコン三平汁」など、冬を代表する「ニンジン三平汁」や「タラ三平汁」や「タラ三平汁」を作っており、今でもその食習は地域に受け継がれている。							
⑤飲食方法	江戸時代の記録によると、調理法は今は少し異なり、ニンジン、タラの、タラ、カレイなどを内臓ごと塩漬にしておき、たまった魚汁で野菜を煮込む料理だったそう。しかし、奥尻島は魚の身を使うようになり、塩と味噌で漬けた「すし三平汁」や「味噌三平汁」が主流となり、こうして漁村だけでなく、北海道の郷土料理として定着していった。なお、昭和20年頃の増山地方の漁村部で日常的な夕食のメニューとして「三平汁」が食べられていた。奥尻島では、汁といっても水は少なめで、汁が少なくて「高熱湯」がたぎらした状態の汁物であったという。奥尻島でつくられた当時、高熱湯は主役として三平汁で食べられており、「三平汁」は高熱湯を煮きらずに食べる工夫であったそう。							
⑥保存・継承の取組（伝承者の概要、保存会、資料の活用、編纂の経緯等の詳細について）	奥尻町では、平成17年10月に調理師会や行政関係者を巻き込み有志が集まり、地域の「元祖・三平汁」を見直し、盛り立てようと、「奥尻島元祖『三平汁』研究会」を発足。北海道を代表する郷土食「三平汁」の記録には記録がありますが、奥尻島が発祥という説が有力といわれている中、その三平汁が伝承の入り組みの整理や研究、これが「元祖」といふレシピを確立し、地域づくりや町おこしの起爆剤としての「三平汁」をアピールしていくことが研究会の目的としている。							
情報提供元名	〇〇〇 商工観光係							

レシピ			
材料	鮭のアラ 半尾分 大根 10cm  にんじん 1/2本  じゃがいも 2個  ごぼう 1本  長ねぎ 1/2本 水 5〜6カップ  昆布 10cm  酒 大さじ2  塩 少々		
分量	4人前		
手順		画像	
手順①	鮭のアラはぶつ切りにし、塩気が多い場合は水につけて塩抜きする。		有 無
手順②	大根とにんじんは粗切りにする。じゃがいもはひと口大に切って水にさらし、水気をきる。ごぼうは粗切りにし、水にさらして水気をきる。		有 無
手順③	長ねぎは斜め薄切りにする。		有 無
手順④	鍋に昆布と水を入れて10分ほどおき、②を入れて中火にかける。沸騰直前に昆布を取り出し、①を加えて煮る。		有 無
手順⑤	火が通ったら塩を入れ、味を調整しながら煮合わせる。③を加えて火を止める。		有 無
手順⑥			有 無
手順⑦			有 無
（印刷する場合は） 時代に合わせた レシピのアレンジ			有 無
レシピ提供元名	〇〇〇 商工観光係		
レシピ関連提供元	〇〇〇 商工観光係		

### 3-2 各郷土料理の記録①（20〜30品目×10都道府県）

本事業の調査では、各地域検討委員会で選定された品目について記録作成を行った。記録については、文献調査、WEB調査を行い原稿を作成し、その後各地域検討委員にメール及びFAXにて確認を依頼し加筆・修正対応を頂き記録を作成した。各郷土料理の記録（1200字以上）と写真（2枚以上）は、本事業の成果物のWEBサイトにコンテンツとして掲載した。また、同コンテンツ情報はサイト利用者の二次利

## II 事業内容

用を可能とした。

### 3-3 各郷土料理の記録②（5品目程度×10都道府県）

上記、記録①のレシピ情報のうち、動画として記録すべきもの（各地域検討委員会にて決定）については、レシピに従ってさらに調理動画を撮影・制作し、当該料理のWEBページにおいて、動画コンテンツとしてもアーカイブした。動画撮影前に地域検討委員に調理時の注意点についてもヒアリングし撮影をおこなった。また、同動画コンテンツはサイト利用者の二次利用を可能とした。

### 3-4 取材実施一覧

各調査、およびWEBコンテンツ制作におけるインタビュー、記録撮影のため、以下の取材を実施した。（実施者：凸版印刷株式会社 調査・制作担当）

#### 取材実施一覧

地域	日程	場所	面会者
北海道	2019/12/9～12/10	光塩学園調理製菓専門学校 他	光塩学園調理製菓専門学校 田安透様 他
山形	2019/12/3～12/4	味処ふるやま 他	味処ふるやま 代表取締役 古山裕喜様
茨城	2019/11/8	中川学園調理技術専門学校	中川学園調理技術専門学校 クッキングクラブ代表 中川一恵様
石川	2019/10/29～10/30	青木クッキングスクール 他	青木クッキングスクール 理事長 青木誠治様
愛知	2019/11/21～11/22	自由が丘クッキングスタジオ 他	名古屋文理大学 非常勤講師 鈴木あゆみ様 他
京都	2019/11/26～11/27	京都府生活研究グループ連絡協議会 他	京都府生活研究グループ連絡協議会会長 奥田智代様 他
島根	2019/10/10～10/11	島根県調理師会連合会	島根県調理師会連合会 執行副会長 中本喜代数様 他
高知	2019/10/2～10/3	JA高知所有の農協特産センター「とさのさとキッチンスタジオ」	高知県農漁村女性グループ研究会 会長 隅田るり子様 他
大分	2019/11/12～11/13	大分県食生活改善推進協議会	大分県食生活改善推進協議会 荷宮みち恵様
鹿児島	2019/12/12～12/13	東酒造 キッチンスタジオ	鹿児島女子短期大学 名誉教授 福司山 エツ子様 他

### 3-5 AREA STORIES

各地域ごと郷土料理が生まれた地域の風土や食文化を知ることが目的にしたページを動画と記事を用いて作成した。動画と記事については農林水産省、各道府県に確認を依頼した。

#### 【記事取材先】

北海道：光塩学園調理製菓専門学校

山形県：味どころ ふる山

茨城県：中川学園調理技術専門学校クッキングクラブ

石川県：青木クッキングスクール

愛知県：自由が丘クッキングスタジオ

京都府：京都府立大学・文学部和食文化学科

山ばな 平八茶屋

京都府生活研究グループ連絡協議会

島根県：精進料理処 ゆう心

高知県：高知県農漁村女性グループ研究会

大分県：大分県食生活改善推進協議会

鹿児島県：鹿児島女子短期大学

## II 事業内容

### 【動画取材先】

- 北海道：やき鳥 たつみ、天狗山展望台、光塩学園調理製菓専門学校  
美唄市、小樽市、札幌市周辺
- 山形県：味処ふるやま、楯山公園、白糸の滝  
山城地域、村山地域、沿岸部周辺
- 茨城県：中川学園調理技術専門学校、味ごよみ 宮田  
北茨城市、水戸市周辺
- 石川県：与吉屋、八兆屋 駅の蔵、青木クッキングスクール  
能登半島周辺、与吉屋（すいぜん映像）、金沢市内周辺
- 愛知県：自由が丘クッキングスタジオ、香嵐溪、豊川稲荷  
犬山市、豊田市、豊川市、蒲郡周辺
- 京都府：ラキャリエール クッキングスクール、山ばな平八茶屋  
京都市周辺
- 島根県：精進料理処ゆう心 、宍道湖漁協協同組合  
宍道湖しじみ漁、大原新田など松江市、奥出雲市周辺
- 高知県：土佐料理 司、とさのさと キッチンプラス  
香長平野、仁淀川など高知周辺
- 大分県：宇佐市安心院総合保健福祉センター、こつこつ庵  
宇佐市、佐伯市、別府市周辺
- 鹿児島県：さつま路、桜島、東酒造  
曾於市、桜島、鹿児島市周辺

### 3-6 成果物一覧

- ・郷土料理調査記入票
- ・料理画像データ

※農林水産省 WEB サイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

**SEARCH&MENU** にコンテンツとして格納。

- ・レシピ動画
- ・AREA STORIES 記事・動画

## 4. 農林水産省 WEB ページへの掲載

### 4-1 WEB サイト開発提案書

#### (1) WEB ページの名称

うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～

#### (2) ロゴマーク

## II 事業内容

### うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味

(通常バージョン)

### うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味

(白文字バージョン)

#### (3) 要件定義・コンセプト

本事業で作成した記録について、農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課和食室の Web サイト内コンテンツとして Web ページを作成した。郷土料理の理解を高め、次世代への継承を促進する観点から、アクセス数の向上に貢献するデザイン、Web ページを目指し制作した。味だけではない郷土料理の様々な魅力を形成する多様な情報の理解を高めるため、閲覧者の目的に合わせた Web ページ構成とすべく、検索機能を充実させた。また閲覧した方が当 Web サイトのコンテンツを利活用しやすいよう、ダウンロード機能を実装し、コンテンツ情報は二次利用可能とした。

#### (4) デザイン・コンテンツ

TOP ページにおいては画像を活用した表現をおこなうことで、閲覧者の Web ページ離脱を防ぎ、利用者の郷土料理への興味喚起を促すようにした。「AREA STORIES」では郷土料理の背景にある歴史や風土、想い等のストーリーを伝えることで、郷土料理の魅力と重要性の理解を促した。また「SEARCH&MENU」では「地域」「季節」「種類」等のカテゴリ検索機能を実装することにより、利用者の様々な利用シーンにおいてサイトコンテンツを活用しやすくした。