１１月①
１１月４日（土）
「和食・海外で広がる魅力　日本では・・・」

海外で広がる魅力　日本では…

無形文化遺産登録から10年

「好き」の割合低下　家庭で作る機会減る？

①海に囲まれ、
は、季節や地域
食材を使った食
した。2013
に登録された「
そのものだけで
切にする日本人
食文化もふくま
②登録されてか
では日本食レス
ます。農林水産
に約5万5千店
の調査では約18
した。和食文化
議）事務局は、
まっている理由
な食事として

長い日本で
さまざまな
育んできま
形文化遺産
には、料理
、自然を大
もとづいた
ます。
年で、海外
が増えてい
ると、13年
のが、今年
店に増えま
議（和食会
が世界で広
に「健康的
ていること

と」を挙げます。
③和食の基本は、
に、ごはんをおい
のみそ汁などの
かず（菜）を組み
三菜」です。栄養
とるためにでき
れています。

「ごはん」
べるため
三つのお
た「一汁
ンスよく
形といわ

④和食に欠かせな
節や昆布などか
です。うま味成分
つけをすることで
少ない食事になり、

かつお
「だし」
しで味
油脂の
ぎを防

ぐことにつなが
ます。
⑤22年度の農水
と、国内での和
するイメージは
もっとも高く、
た。ただ、博報
の調査では「和
と答えた人の割
5％でしたが、
でした。
⑥和食をめぐって
そう」「手間が
ージから、今後、
る機会が減って
されています。

風土に合わせた文化　よさを伝え続けたい

⑦農水省の22年
食や和食文化に
り、受けつい
る」と答えた
ました。

では、和
教わった
験が「あ
とどまり

⑧国内外で活躍
は、和食の魅力
どう考えているの
人の日本料理人が
り合うイベント
コーマンが開き
⑨京都市の「木
髙橋拓児さんは
外の人たちの舌が
しは何？』など

本料理人
ぐ意義を
うか。4
ついて語
日、キッ
3代目、
年で、海
『このだ
が多くな

っている」と感じ
物の和食を求めて
国人が増えている
和食のよさを知り
があるのではない
⑩京都市の「美
東久人さんは、
食は日本人の環
上げてきたもの。
ったりで、健康に
のものでもあると
の魅力を伝え続け
日本人のためで