

# 平成28年度

# 「だしで味わう和食の日」

汁物等をいただいでだしのおいしさを味わおう

## 協力校募集

主催：一般社団法人和食文化国民会議  
後援：農林水産省

収穫の秋の一日、11月24日は和食の日とされています。ユネスコ無形文化遺産に登録された和食は「日本人の伝統的な食文化」という副題がつけられています。食育基本法や学校給食法でも伝統的な食文化の推進が位置づけられています。和食の日に学校給食で和食の基本である「うま味」を郷土の味覚だしで味わうことは、法の趣旨に即しつつユネスコの求める伝統文化の保護継承機運の醸成に貢献し、郷土の風土を学ぶことにも繋がります。一石三鳥の取組に是非ご協力・ご参加ください。



### 企画の内容

和食の日(11月24日)に、全国の多くの小・中学校、保育所等の給食で、だしが感じられる汁物等をいただいで、和食とは何かを知る日としていきたいと考えております。

### 小・中学校、保育所等に ご協力いただきたいこと

和食の日(11月24日)の給食を和食給食にしてください。また、和食献立の中で、だしが感じられる汁物等を提供してください。その際、昆布、鰹節、その他それぞれの地方特有のだし材料など天然のもの(天然素材のだしパック含む)を使用することをおすすめします。

給食の時間やホームルームの時間に、担任の先生から、「だしの話」、「和食の話」、「郷土料理や食材の話」をしていただき、児童と会話をしながら、楽しい時間を過ごしていただくとともに、児童が帰宅後、和食給食の話をお家の人楽しく話が出来るよう、家庭向けの資料を配布するなど、児童中心に地域全体で、和食について考えるきっかけ作りをお願いします。

### 和食会議が ご用意します

上記取り組みにご協力いただける小・中学校、保育所には、和食会議が下記の資料2点をご提供します。(基本はカラーまたは白黒のデータをHPからダウンロードして印刷していただくこととなりますが、自治体等の単位でまとめてお申し込みの場合は事務局にご相談ください。)

- ① 児童用 だしテキスト(表)  
児童にだしの美味しさをわかりやすくつたえるもの  
ご家庭用 和食レシピ(裏)  
お家の方におすすめしたい  
だしを活かした和食メニューの紹介
- ② 先生方用 説明資料(表)  
児童に話す際に、話に幅と奥行きを添える為のガイド  
先生方用 説明資料(裏)  
「だしで味わう和食の日」お話のすすめかた【一例】  
給食の時間に児童にお話しいただくすすめかたの一例



昨年例

### 申込み方法

趣旨に賛同し、企画に参加希望の小・中学校、保育所は、裏面の申込書に必要事項を記入の上、Eメールまたはファックスでお申し込みください。後日、ご連絡いたします。



いいにほんしょく

11月24日は「和食」の日

日本では、古来より五穀の収穫を祝い、感謝する秋の代表的な風習がありました。和食文化国民会議では11月24日を「和食の日」と制定し、国民全体で和食を盛り上げる日にしていきたいと考えております。

一般社団法人和食文化国民会議

# 申込書

【主催】一般社団法人和食文化国民会議

【後援】農林水産省

【募集要項】●対象:全国の小・中学校、保育所等(学校単位でのお申込みをお願いします。リストでのお申込みも受け付けます。)

●申込締切:平成28年10月24日(月) ※Eメール・FAXでのお申込み着日

●申込先:一般社団法人和食文化国民会議(略称:和食会議)事務局

〒110-0015 東京都台東区東上野1-13-2 成田第2ビル4階B

Tel: 03-5817-4915(平日 10:00~17:00) Fax: 03-5817-4916

Eメール: info@washokujapan.jp ホームページ: http://washokujapan.jp/

※本企画の趣旨に賛同いただき、参加を希望される小学校は、下記応募フォームに必要事項をご記入の上、FAXまたは、メール添付にてお申込みください。後日、資料データのご案内等をさせていただきます。  
※応募多数の場合は、ご連絡が遅れることも御座います。予めご了承ください。※お申込みいただいた際は、和食給食の実施後、簡単なアンケートにご回答下さい。

## 記入欄

お申込日	平成28年	月	日	和食給食実施予定日	平成28年	月	日
学校名(ふりがな)	小・中学校、保育所( )						
実施クラス数				実施生徒数・児童数			
ご住所	〒						
ご担当名(ふりがな)	( )			ご担当教科:			
ご連絡先	TEL				FAX		
	Eメール						@

**FAX 03-5817-4916** **Eメール info@washokujapan.jp**

※11月24日(和食の日)での実施が望ましいですが、難しい場合は、11月中の任意の1日で、和食給食の実施をお願いいたします。

※お預かりしました個人情報は、事務局で厳重に管理し、「だしで味わう和食の日」企画運営手続き以外の用途には利用いたしません。

## 和食文化国民会議とは

一般社団法人和食文化国民会議(略称:和食会議)は、「和食:日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録を契機に、和食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動を展開しています。あらゆるシーンで日本の食を支える生産者、食品メーカー、フードサービス、観光業などの様々な企業・団体、そして地域の郷土料理保存会や食育団体・NPO・料理学校などの食にかかわる団体、地方自治体、個人のみならずなどのご参加をいただき、運営を行っています。引き続き、国と一体となって取り組みを進められるよう、各省庁と協力しながら、今後共、和食文化の保護・継承とその魅力の発信に取り組んでいきます。

## 和食とは

平成25年12月4日、「和食:日本人の伝統的な食文化」は、ユネスコの人類の無形文化遺産の代表的な一覧表に登録されました。「和食」を料理そのものだけでなく、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」も含めた文化と位置付けています。

**多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用** 日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

**バランスがよく、健康的な食生活** 一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿、肥満防止に役立っています。

**自然の美しさの表現** 食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

**年中行事との関わり** 日本人の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。



和食文化国民会議 会長

**熊倉 功夫**

MIHO MUSEUM 館長

日本の四季とともに多彩な味わいを生み出す和食は世界に誇れる日本独自の食文化です。



和食文化国民会議 会長代行  
普及・啓発部会長

**伏木 亨**

龍谷大学農学部 教授

「だし」のうま味を次世代に伝えるためには、幼児期からの食の嗜好教育が重要です。



和食文化国民会議 副会長  
技・知恵部会長

**村田 吉弘**

「菊乃井」主人 日本料理アカデミー理事  
「だし」を通して、多くの子どもたちに和食の本当のおいしさを理解してほしいと思っています。



和食文化国民会議 副会長  
調査・研究部会長

**江原 絢子**

東京家政学院大学 名誉教授

四季折々の食材や行事、自然のよさを生かした味わい、表現、和食文化を保護継承することの大切さを伝えたい。



和食文化国民会議 理事  
全国「和食」連絡会議 議長

**服部 幸應**

学校法人服部学園 理事長

食は人の心と体を育みます。和食で、子どものころから食育力を育むことはとても重要です。



和食文化国民会議 顧問  
技・知恵部会 副部会長

**後藤 加寿子**

料理研究家

「いただきます」「ごちそうさま」、感謝の気持ちを表して、和食の素晴らしさを味わいましょう。