



伝えよう、「和食」文化を。

一般社団法人和食文化国民会議

〒107-0052 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル

Tel.03-6277-7500 Fax.03-6277-7550

<http://washokujapan.jp>

平成 27 年 7 月 23 日

文部科学大臣

下村 博文様

一般社団法人和食文化国民会議

会長 熊倉 功夫



「だしで味わう和食の日」企画実施協力をお願い

平素より、「和食会議」の活動につきましてご理解ご協力を賜り誠に有難く厚く御礼申しあげます。平成 25 年 12 月のユネスコ無形文化遺産に「和食—日本人の伝統的な食文化」が登録され、平成 26 年 11 月にはユネスコのボコバ事務局長より、大臣閣下に、その認定書が手渡されたことも記憶に新しいところです。私共はこれを機に農林水産省の協力を得てその保護・継承を推進してまいりました。平成 27 年 2 月には、ユネスコに登録された「和食文化」の保護・継承に責任を持つ唯一の民間団体として、より公的に責任を負うべく法人化を果たしました。和食文化国民会議は企業、団体、個人合わせて 250 以上の会員にお集まり頂き、「調査・研究部会」「普及・啓発部会」「技・知恵部会」の三つの部会をもってスタートいたしました。

無形文化遺産登録以降、様々なところで「和食」という言葉が聞かれるようになりました。学校給食でも「和食」の魅力を改めて認識する機運が高まっています。幼少期は、食の大切さを学ぶ重要な時期です。家庭において、伝統的な食文化を伝えることが難しくなっている今、給食の果たす役割は非常に大きくなっているといえましょう。そうした中で、私共の事業として、「就学児童層への和食の推進」等を検討中であります。

和食の味わいの中で最も重要なものが、だしです。さまざまな料理の味を決定づける要であります。日本が世界に誇る第五の味覚：うま味を、「だしで味わう和食の日」を通して実感してもらいたい、そして和食文化への興味をもってもらうきっかけとして欲しいとの願いを実現するために、11 月 24 日（当法人が「和食の日」と提唱）を中心として、全国のできるだけ多くの小学生に本物のだしを味わってもらう機会を毎年、継続的に作りたいと考えています。具体的な実施方法は検討しているところですが、栄養教諭、学校栄養職員、クラス担任教諭等の方向けに「実施マニュアル」を作成、提供し、また将来は必要に応じてモデル校にプロの料理人を派遣することも考えています。

趣旨をお汲みとりいただき、「だしで味わう和食の日」企画の実施に向けご指導いただくとともに、今後、文部科学省にお力添えのお願いに上がることがあるかと思っておりますので、よろしくお取り計らいの程お願い申し上げます。

以上