

施策名：和食の健康有益性の分析

農林水産省海外市場開拓・食文化課食文化室
03-6744-2012 syokubunka@maff.go.jp

分野

サービス産業分野等での未来技術の活用

総合戦略
該当箇所

横2-1-(2)-v

予算
額

非予算

特徴・
ポイント

- ✓ 和食の健康有益性の分析など、産学官の検討会を農林水産省食文化室が非予算で実施。
- ✓ 栄養サミット等国際会議を活用し和食の健康有益性について発信。
- ✓ 和食の健康有益性や地域の伝統料理等の食文化のストーリーを整理、海外へ情報発信することでインバウンド誘致を推進。

目的

- ・ ユネスコ無形文化遺産登録されている「和食」の世界的における価値向上
- ・ 価値向上のための健康有益性に関する明確なエビデンスの収集・整理
- ・ 訪日外国人の食体験を通じ、日本の食・食文化や伝統文化への関心を高め、更なるインバウンド需要の拡大につなげるため、和食の健康有益性や地域の食文化等のストーリーを整理し、海外へ情報発信。

概要

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」については、その健康有益性も特徴の一つとされているが、国際的に健康な食と認識されている地中海食に比して、健康有益性に関する科学的エビデンスが少ないことが課題となっている。勉強会の実施により、和食の健康有益性に関する科学的研究を進め、栄養サミット等を通じ世界に発信し、価値向上につとめ、地方産品の需要拡大や地方でのインバウンド振興につなげていく。

<期待される効果>

世界における和食の価値向上やインバウンドにおけるコンテンツ拡充に貢献

<勉強会概略> ※令和元年度実施済

- ・ 「日本食の特徴：質的系統的レビュー」の手法
- ・ 現在実施中の関連研究
- ・ 最新エビデンス
- ・ エビデンス充実にに向けた今後の政府の取組の方向性等

<国際的なメッセージ発信> ※令和3年度実施予定

国際会議	国連食料システムサミット・東京栄養サミット等
発信内容	勉強会での議論から、農研機構等と連携し和食に関する研究内容を整理し発信

<勉強会構成員>

大学等	京都府立大学/東北大学大学院/長野県立大学/京都大学大学院/学習院女子大学 /女子栄養大学
研究機関等	(独) 医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 (一社) 中央味噌研究所/特定非営利活動法人国際生命科学 研究機構等

<地方における活用>

- ・ 国際的な和食のブランド価値向上により地方産品の需要拡大
- ・ 「SAVOR JAPAN」におけるインバウンドコンテンツ拡大
- ・ 「食かけるプロジェクト」による地方産品の需要拡大

地方公共団体の活用事例

和食の健康有益性 エビデンス整理・収集 発信内容検討

健康な食についての エビデンス有識者勉強会

- ・ 栄養・食事を主題とする疫学研究における日本食の特徴：質的系統的レビュー整理・発信（令和元年度実施済み）

食文化振興小委員会

- ・ 日本の食文化の海外普及のための効果的な発信方策、国内における和食文化の保護・継承のあり方等に関する事項を調査審議。（令和2年9月設置、令和3年3月提言とりまとめ）

日本の食に関する 国際的な魅力発信

国際会議等におけ る発信

- ・ 食料システムサミット（2021年ニューヨーク）
- ・ 東京栄養サミット（2021年 東京）

地方製品の需要拡大 地方でのインバウンド振興

SAVOR JAPAN

- ・ 地域の食・食文化等の魅力で訪日外国人を誘客する重点地域を農林水産大臣が認定する制度を平成28年度に創設。R2年度までに31地域を認定し、「SAVOR JAPAN」ブランドでの一体的な情報発信を実施。

【にし阿波地域（徳島県）】
独特の高傾斜地集落の古民家や在来の穀物、そば、芋等を中心とした伝統的な食文化を発信。



食かけるプロジェクト

- ・ 全国各地の文化・芸術やスポーツ等の体験と組み合わせた食・食文化体験を表彰し、食体験の磨き上げを行い、訪日外国人へ提供することで、訪日外国人旅行消費額及び農林水産物・食品の輸出拡大を図る。

【レストランかまくら村（長野県）】
地元食材を使用した郷土料理と雪国ならではの生活文化（かまくら）を組み合わせた食体験。

