

文化構想学科 アジア文化コース

「和食」文化の再構築とユネスコ無形文化遺産登録

文学部 2025 年度

ABA22094

はしもとまりな

橋本満里奈

目次

序章	1
第1章 和食のユネスコ無形文化遺産登録の概要	2
第1節 転換点としてのユネスコ無形文化遺産登録	2
第2節 申請内容の変更と目的	4
第3節 和食の格上げ	7
第2章 メディア報道による理想と現実のずれ	8
第1節 申請内容による理想の和食	8
第2節 メディアによる理想の和食	10
第3節 理想と現実のずれ	14
第3章 新聞の投書にみる人々の和食イメージ	15
第1節 和食の伝統性	15
第2節 和食の健康性	18
第3節 和食と生活の密着性	19
第4章 理想の和食の国際ブランド化	19
第1節 外国における受容の実態	19
第2節 和食の認定	21
第3節 日本の食文化海外普及人材育成事業	23
第4節 理想化が促した「正しい」和食の構築	24
終章	25
参考文献	27

序章

2013 年 12 月、「和食；日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」（WASHOKU; Traditional Dietary Cultures of the Japanese -notably for the celebration of New Year-）¹がユネスコ（UNESCO：国際連合教育科学文化機関）の無形文化遺産に登録された²。この出来事は、和食を日本の伝統文化として国際的に認定し、国内外で関心を高める一端を担った。現在では、和食とユネスコ無形文化遺産の関係は切り離せないほど密接に結びついており、文化遺産登録が和食の文化的価値に大きな影響を与えたことは明らかである。

和食のユネスコ無形文化遺産への登録以降、和食に関する研究は多数発表されている。例えば、高橋（2017）は自身の料理人としての立場から、和食の技術・知恵の美しさを述べ、渡邊（2017）は和食と日本食品標準成分表の関係を通じて、科学的観点から継承の重要性を論じている。また、食育の領域では、千葉（2015）が小学校での「和食の伝統」のカリキュラム化が子供たちの問題解決力を養う総合的学習として機能すると指摘している。学校での継承に焦点を当てた研究では、上中（2019）が生活との結びつきを意識した継続的学習の必要性を主張し、川邊・須藤・中野・平山（2024）が小学校家庭科での和食・だし学習を取り上げている。家庭科・給食以外の学校教育については、市川（2023）が歴史学習における食への言及の少なさを指摘し、食文化の学習を通じた社会形成への理解を促進するべきだと述べている。家庭での食育に関する研究では、本多・真鍋（2024）がNHK「きょうの料理」テキストの連載「和食のはなし」の分析を通じて、時代に対応した和食の提案が文化継承・健康維持に貢献すると述べ、堀・平島・磯部（2020）が学生の喫食状況の調査から、手作りでなくとも、購入・外食を通じた和食体験の重要性を指摘している。さらに、海外に関連した研究において、佐藤（2017）・二宮（2020）が和食文化のグローバル化・継承を述べている他、下渡（2015）・勝田（2019）が和食・日本食材が海外展開に際して直面する国際的な課題を指摘し、今後に向けた戦略を提供している。これらの和食研究の多くがその伝統性・重要性を強調している一方、チフィエルトカ・安原（2016）の『秘められた和食史』は、和食の神話から離れ、和食を歴史的な現象として捉えている。しかし、同書は明治時代から文化遺産登録までの和食の変遷に焦点を当てており、文化遺産登録を契機とした価値変化に着目した研究はほとんどみられない。

¹ 農林水産省「無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書（農林水産省仮訳）」（https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/nf_wayakun.pdf、最終閲覧日 2025 年 12 月 9 日）。

² 農林水産省「『和食；日本人の伝統的な食文化』の内容」（https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/naiyo_washoku.pdf、最終閲覧日 2025 年 7 月 10 日）。

こうした背景のもと、本研究は、ユネスコ無形文化遺産への登録が和食の文化的価値を創造した過程、ならびにこの価値付けが和食の保護・継承および文化利用に与えた影響を解明することを目的とする。

本研究では、これらの問いを明らかにするために、和食に関する資料（例：農林水産省などの公開資料）、新聞における言説、新聞投書欄にみる人々の認識、さらには関連する制度などを調査対象とし、内容分析を基に和食の文化的価値・利用について考察する。本研究で和食の文化遺産登録に焦点を当てることで、権威が文化の価値を戦略的に再構築する様子を示し、和食研究に新たな視点を提供できると考えている。

さて、本論文は以下の構成で進められる。第1章では、和食のユネスコ無形文化遺産登録について概説する。まず、文化遺産登録が和食の文化的転換点として作用した背景・目的を明らかにし、この登録によって和食が格上げに成功した点について説明する。第2章では、メディアが報道する理想の和食と実際の食生活との乖離について議論し、文化遺産登録が和食の価値を新たに創り上げた過程を探る。第3章では、新聞の投書欄から人々の和食イメージを分析する。第4章では、理想の和食像と、和食の国際ブランド化の関係を考察する。

最後に、本論文に用いる語句の説明をしておきたい。ユネスコ無形文化遺産に登録された日本の食習慣の申請名は「和食；日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」だが、日本の食事を指す言葉としては「和食」・「日本食」・「日本料理」が長らく明確な区別なく使用されてきた。したがって、①和食の文化遺産登録後も「和食」・「日本食」・「日本料理」の3つの言葉が混用されており、②登録名称は「日本食」・「日本料理」に置き換え可能なことから、無形文化遺産としての「和食」および広く日本の食事を指す「和食」・「日本食」・「日本料理」のいずれに関しても、本論文では全て和食と表記する。

第1章 和食のユネスコ無形文化遺産登録の概要

第1節 転換点としてのユネスコ無形文化遺産登録

日本の食生活はライフスタイルの欧米化に伴って変化し、食卓では和食離れが進んでいった。2009年に朝日新聞に寄せられた投書では、ドイツ人留学生が日本の食文化を称賛しながらも、「でも、日本の食文化は変わってきています」と切り出し、「日本人は自分の国の食文化を忘れそうです」と和食の継承に危機感を抱いていた³。そうした状況の中、和食は日本の伝統文化だと世間に強く印象付け、継承の重要性が盛んに主張される転換点となったのがユネスコ無形文化遺産登録である。

³ 朝日新聞（名古屋）「(声) 若い世代 伝統の和食の文化を守って」2009年5月24日朝刊、8頁。

2013 年のユネスコ無形文化遺産への登録以降、和食はこの登録と合わせて語られることが一般的となった。例えば、「和食はどうして無形文化遺産になったの?」、日本の食文化が「和食の文化として評価され、無形文化遺産に指定されました」といった次第である。これらは日本の大手食品会社である株式会社明治が、実際に自社のウェブサイトに掲載している文章である⁴。このように、文化遺産登録の事実は、「和食とは何か」という問いに対する回答として、和食の価値をわかりやすく示してくれる。要するに、和食は文化遺産登録によって、自身の伝統性を証明する強力な後ろ盾を手に入れたのである。

では、そもそもなぜ文化遺産登録が文化の伝統性を担保するのだろうか。ユネスコの無形文化遺産制度は、無形文化遺産の国際的保護を目的として 2003 年に「無形文化遺産の保護に関する条約」(無形文化遺産保護条約) がユネスコ総会において採択されたことに始まり、日本では能楽・人形浄瑠璃文楽・歌舞伎をはじめ 2024 年 12 月時点で 23 の文化が登録されている⁵。ユネスコのウェブサイトでは「人類の無形文化遺産の代表的な一覧表」(Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity) や「緊急に保護する必要がある無形文化遺産の一覧表」(List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding) が閲覧できる⁶。これによると、和食の登録前には、2010 年のフランス人の美食(フランス)、伝統的なメキシコ料理(メキシコ)、2011 年の儀式的なケシケキ伝統(トルコ)、そして 2013 年の地中海食(地中海諸国: キプロス、クロアチア、スペイン、ギリシャ、イタリア、モロッコおよびポルトガル) が登録されていた。いずれも社会的文脈を重用しており、食の無形文化遺産が、その食文化を育んだ背景そのものを含む提案となることがうかがえる。なお、日本の食文化では和食の他、2024 年に伝統的酒造りが代表一覧表に追加されている⁷。山口(2017)は文化遺産保護について、「国際化した国内問題である文化遺産保護(本来的には国内問題であるが国際化した問題)」と表現し、文化遺産は基本的に一国内に所在するが、その価値が国際的に認められてきたことにより、国際的に保護する仕組

⁴ 株式会社明治「『和食』(和食文化)とは?」(<https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/japaneseculture/washoku/>、最終閲覧日 2025 年 9 月 6 日)。

⁵ 文化庁「無形文化遺産」(https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/mukei_bunka_isan/、最終閲覧日 2025 年 7 月 3 日)。

⁶ UNESCO「Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices」(<https://ich.unesco.org/en/lists>、最終閲覧日 2025 年 12 月 22 日)。

⁷ フランス人の美食は「Gastronomic meal of the French」、伝統的なメキシコ料理は「Traditional Mexican cuisine - ancestral, ongoing community culture, the Michoacán paradigm」、儀式的なケシケキ伝統は「Ceremonial Keşkek tradition」、地中海食は「Mediterranean diet」、伝統的酒造りは「Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan」が正式名称。

みが制定されたと論じている。このように、登録過程で国際的価値を扱う性質から、文化遺産登録は「世界が価値を認めた」ことを示す指標として働き、文化の伝統性を保証するのである。

また、文化遺産登録が和食の転換点となった理由として、申請内容の変更についても触れておきたい。暫定的に決定した提案書案では、和食ではなく「会席料理」を中心とした文化が日本の食を代表して申請される予定だったのである。詳細は次節で説明するが、和食は申請内容の変更の結果、登録名称に選ばれるに至った。仮に当初の予定通り「会席料理」が無形文化遺産に登録されていた場合、和食は現在のように、日本人の生活に根差した健康的で美しい食事として確固たる地位を築いていたのだろうか。幅広い「日本の食事」の中のフォーマルな「会席料理」ではなく、「日本の食事」と同義の「和食」が登録されたからこそ、和食（ここでいう和食は広い意味でのもの）は文化的価値を高めることとなったのではないか。

以上のように、①申請内容の変更から和食という名称がユネスコ無形文化遺産に登録された結果、②その文化遺産制度の性質上、和食の価値が国際的に認められたため、和食はユネスコ無形文化遺産登録を境に文化的転換点を迎えた。

第2節 申請内容の変更と目的

前述の内容変更の詳細は、2011年7月から11月にかけて開催された「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討会」の議事録（全4回）に記録されている⁸。検討会の委員は大手食品メーカー会長や調理学校関係者など日本の食産業に関わる人物12名で構成さ

⁸ 農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第1回）」2011年7月5日(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/110705_report.pdf、最終閲覧日2025年7月2日)。

農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第2回）」2011年8月19日(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/110819_report.pdf、最終閲覧日2025年7月2日)。

農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第3回）」2011年9月28日(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/full.pdf>、最終閲覧日2025年7月2日)。

農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第4回）」2011年11月4日(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/gijiroku.pdf>、最終閲覧日2025年7月2日)。

れた他、アドバイザー1名と関係省庁によるオブザーバーも参加した⁹。検討会は第1回から第4回まで、①ユネスコ無形文化財保護条約の概要と日本の提案状況の報告、②他国の食文化における登録状況の報告、③登録する日本食文化の内容についての議論、④食文化の保護措置の検討、といった話題を中心に進められた。中でも今回主に掘り下げるのは、③登録する日本食文化の内容についての議論である。

議事録によると、検討会は日本の食文化のユネスコ無形文化遺産登録を目標に掲げ、申請対象の大枠を具体化するところから始まった。その後、議論を重ねて日本食文化の文章化を繰り返した末、現在ユネスコ無形文化遺産に登録されている「和食；日本人の伝統的な食文化―正月を例として―」の形に至った。また、検討会では前述の通り、ある程度中身が決定した後に変更を行うこともあった。こうした申請内容の変更について、チフィエルトカ・安原（2016: 142）は「日本の食が『ユネスコの無形文化遺産』へ登録認可されること自体が目的であり、その達成こそが最優先事項だった」と指摘している。あえて極端な表現を用いるならば、検討会は自国文化の無形文化遺産化に「都合が良い」文化を探す場であった。つまり、内容変更は日本の食を確実にユネスコ無形文化遺産に登録するために行われたのである。以下は「日本食文化の世界無形文化遺産登録に向けた検討会」の議事録を調査し、検討期間における和食の認識、および変更の詳細を明らかにする。

まず、始まりとなった第1回は2011年7月5日に開催された。この第1回検討会で特筆すべきは、語句としての「和食」言及の少なさである。話し合いの中では、検討会名にも含まれた「日本食文化」と同義の言葉が複数発言されたものの、「日本料理」が32回と最も多く、次いで「日本食」（「日本食文化」は含めず）が23回、「日本食文化」が22回、「和食」はわずか10回にとどまった。この集計は検討会名や資料名、団体名への言及も含んでいるが、それらを差し引いても和食の発言回数は他の表現と比べて少ない。これらの数少ない言及において、一汁三菜の和食は日本食文化の基本で、日本食文化の原点（家庭料理）に該当するとされた。また、和食は「ある意味で一番広い枠組み」だと語り、国民が登録された内容に「乗っかって」、「そのうねりが世界中に伝わるのが重要」だと議論を展開した。加えて、登録認可を最優先するならば文化の頂点を中心に考えるべきとし、その場合は家庭料理からの乖離を埋めるために、多様な食材・自然への畏敬などを説明に加えるのが好ましいと続けている。したがって、提案内容は、高尚な伝統文化を軸としつつ大衆文化との両立も目指す方向に定まった。具体的には、会席料理をベースに、和食とのつながりを強調するというものである。要するに、この時点における委員たちの認識では、和食は日本の食文化を包括する言葉でありながら洗練された文化の対極にあり、無形文化遺産登録には適さない枠

⁹ 農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会 名簿」

(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/member2.pdf>、最終閲覧日 2025 年 7 月 2 日)。

組みであった。そのため、日本食文化の無形文化遺産登録を議題とする検討会において、和食という語句の使用は少なくなったと考えられる。

第2回は2011年8月19日に開かれ、会席料理から家庭料理（和食）まで広く取り込んだ提案書案を基に、提案内容の改善と国民世論を巻き込む方法の検討が進められた。この時、①多様な自然に基づく食材の工夫、②栄養バランス（一汁三菜）、③だしと多様な発酵食品の取り入れ、④年中行事や人生儀礼との関わり、の4つが日本料理の特徴に設定された。第2回検討会は、主に追加したい要素の提案や、提案書案の形式的な改善案など、第1回を基準に対象を絞る段階に進んでおり、申請内容の変更や和食に対する認識の変化はみられなかった。

第3回は2011年9月28日に行われた。提案書について、これまでの検討会をベースに登録名称を「日本の会席文化」(Japanese culinary art and culture)とし、その特徴に器の「寸法」や「はかり定める」思想に言及するなど、食だけにとどまらない習慣・文化の面を強調した。また、会席料理が家庭料理・郷土料理を洗練させた食事であることを根拠に、会席料理は家庭料理・郷土料理を内包する存在であると説明している。ここに、限定的な文化の神格化の一方で、あらゆる日本食文化を同一の枠内に押し込み、その恩恵の範囲を拡大しようとする考えが読み取れる。こうした提案内容の形式は、「特異な部分を強調」した韓国の宮廷料理（宮中料理）と「カルチャーとして」展開したフランスのフランス料理の両方からアイデアを得ている。加えて注目は、とりわけ韓国型に倣って日本特有の食文化を一層強調させる方針が決定した点である。第3回検討会時点で韓国の宮廷料理は認可前であったものの、間違いなく認められると想定し、参考に使われたのである。このように、計3回の検討会を通じて、日本食文化を規定する枠組みが大方完成した。内容は会席料理を中心に和食（家庭料理・郷土料理）との関連を主張したが、それはあくまで無形文化遺産の裾野を広げるための口実に過ぎなかった。

第4回は2011年11月4日に開催された。提案書は第3回検討会で完成している予定だったが、この時不測の事態が起きてしまった。当然登録されると考えていた韓国の宮廷料理が、11月の正式なユネスコ政府間委員会を待つ10月26日、補助機関の勧告を通告されたのである。この勧告では、「アイデンティティや現代までの継続性」や「世界無形文化遺産の認知、重要性の認識に貢献するか」、「広範なコミュニティの参加」などに関して追加の情報照会が求められた。これについて、「間違いなく登録されるであろうと思われておりました韓国の宮中料理が今のところペンディング¹⁰になっている」ことに動揺し、「これから我々申請していく上で参考にしなければいけない」と述べている。これまでの議論で、日本食文化は、①年中行事、人生儀礼等の結びつき、②日本の国土に根差した多様な食材を新鮮なまま使用する、③米飯を中心とした栄養バランスに優れた食事、④出汁のうま味や様々な発酵食品の活用、という4つを特徴に有すると考え、会席料理を中心とした伝統的食文化の申請

¹⁰ ペンディング (pending) とは、「保留」・「懸案」を意味する。

案を進めていた。しかし、宮廷料理の件を考慮すれば、ユネスコがハイカルチャーに限定した文化を無形文化遺産として認めない可能性が浮上した。そこで、特定の形式のみ申請するのを取りやめ、拡大してしまった対象を「和食」という言葉で表現し直し、会席料理はあくまでその中のフォーマルな形式だと位置づけることにした。なお、名称は会席料理から和食へと大きく変化したものの、中身はこれまでの検討案をベースとしていた。したがって、和食が何かしら特異な特徴を持つわけでも、日本食文化を代表する存在であったわけでもない。議論の言葉を借りるなら、「登録しやすいほうに持っていくというのが検討会の趣旨」であり、「どんどん会席のほうに偏っていきますと、あまりにも全国民という視点からは離れていく」ことを避けた結果なのである。つまり和食は、日本食文化全体を規定しながらもコアな伝統文化らしさをアピールできそうな便利な言葉であったに過ぎない。和食は日本料理、日本食などと同じく「日本の食事」を表すため、実際のところ「和食」が意味する範囲は全く具体的ではない。このように和食は意味・定義を断定できなかったが、提案書で中身の肉付けを行うことで、意味が与えられていった。これにより、和食文化は再構築され、日本食文化における絶対的な存在として新たに誕生した。

第3節 和食の格上げ

本章第1節で述べた通り、文化遺産登録とは文化的価値に多大な影響を及ぼすものである。和食はこの登録により、「世界」に「認められた」文化というステータスを国際的な承認付きで得ることに成功し、積極的にそのイメージを活用するようになった。チフィエルトカ・安原（2016: 112）は和食のブランド化について、「ユネスコの無形文化遺産リストへの『和食』の記載の決定が発表された二〇一三（平成二五）年一二月四日以降、日本政府の『和食の神話づくり』ともいえる過程が本格的に実施され始めた」と指摘している。神話、つまり現代日本では和食離れが進んでいるにも関わらず、和食を絶対的存在と人々に信じ込ませ、社会的な価値向上へと誘導したのである。

その影響の一例として、和食の定義付けが挙げられる。具体的な和食像については次章で紹介するが、文化遺産登録は和食の特徴を付与する役目を果たしたのである。提案書にて和食の具体内容に挙げた4つの要素は、登録を通じて公に認められ、その結果として和食の構成要素が明確に規定されることとなった。それによると和食は、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②栄養バランスに優れた健康的な食生活、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④年中行事との密接な関わり、という4つの特徴を有している¹¹。しかし、「和食とは

¹¹ 農林水産省「『和食；日本人の伝統的な食文化』の内容」

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/naiyo_washoku.pdf、最終閲覧日2025年7月10日)。

何か」と問われて上記の説明ができる日本人が果たして何人いるだろうか。あらかじめ知っている場合を除けば、おそらくいないだろう。なぜなら、ここで明確にされた和食の定義とは、ユネスコ無形文化遺産へと登録するために新たに設定されたものだからである。前節で述べた通り、日本食文化および和食の言語化には、必ず無形文化遺産に登録させる使命が課せられていた。したがって、和食が元々持つ要素を言語化したというより、むしろ無形文化遺産にふさわしくなるように後から付け加えた要素なのである。チフィエルトカ・安原（2016: 151）は「ユネスコ申請をきっかけに行われた食に関するプロパガンダの影響で、『和食』の四つの特性は次第に内在化し、規範としての効果を持ち始めている」と述べ、これらの定義付けが和食ブランドの確立に貢献したと論じている。つまり、和食が特定の枠組みに当てはめられた結果、健康性・美しさ・伝統性などを切り口として和食を語ることが容易になった。

また、和食に関する言及が登録後に増加したことも和食の社会的地位の変化を示す指標の1つである。書籍を例に挙げると、タイトルに「和食」を含むものだけでも2014年から2018年末までの5年間で390冊が刊行されており、これは2009年から2013年末までの同じく5年間に刊行された175冊の倍以上の数字である¹²。また、次章以降で取り上げる新聞記事における関連語句の使用数や、投書での言及数においても、登録後に上昇しており、文化としての和食の認知が急激に広まったことが推測される。

このように、和食はユネスコ無形文化遺産への登録を通じて、新たな文化的価値を得た。そして、世間の注目を集める中、付加価値はやがて和食が元来持つ特徴であるかのように利用され始める。

第2章 メディア報道による理想と現実のずれ

第1節 申請内容による理想の和食

前章第2節では和食のユネスコ無形文化遺産登録における内容決定の過程を整理し、続く第3節では申請が生んだ和食の定義付けに触れた。そこで本章は、前章で詳細を省いた、最終的な登録に基づく和食像とその実態を掘り下げる。本論文は、登録が付与した和食の文化的価値が保護・継承および文化利用の面で与えた影響の明確化を目的としている。まずは本章を通じて、その付加価値の定着と保護・継承面への影響を明らかにする。第1節はユネスコ無形文化遺産登録、第2節は登録に伴うメディア報道から和食像を解明し、第3節でこ

¹² 国立国会図書館サーチ(<https://ndlsearch.ndl.go.jp/>、最終閲覧日2025年10月8日)を用いた検索結果による。

これらの理想の和食と現実の和食の比較を行う。なお、ここでいう和食の実態とは国内の状況を指しており、第3節で扱う「人々」は日本人を想定したものとする。

本節は、農林水産省が和食の無形文化遺産登録と関連して公開している資料のうち、「無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書（農林水産省仮訳）」¹³に基づいて論じる。提案書の記述で最も重要なのは、前節でも触れた、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②栄養バランスに優れた健康的な食生活、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④年中行事との密接な関わり、という4つの特徴である¹⁴。なお、これらの表現は農林水産省がこの提案書の内容を要約したものであり、提案書では各記述項目に記入する形で分かれて表記されている。このように特徴を端的に示すことで、和食の理想像を着実に周知する効果が生まれた。

加えて、農林水産省のウェブサイトで閲覧できるこれらの説明にも注目すべきである。ここでは上記の4つの特徴に加え、それぞれ2文程度の説明が掲載されている¹⁵。なお、「栄養バランスに優れた健康的な食生活」がウェブサイトでは「健康的な食生活を支える栄養バランス」と表現されるなど、同じ農林水産省でも表記は統一されていない。いずれにせよ、この部分の説明によると、「一汁三菜を基本とする日本の食事スタイル」は栄養バランスに優れ、出汁などの「うま味」を活用しているという。しかし、提案書でうま味への言及は確認できる一方、一汁三菜の記述は一切みられない。検討会時点で独自の概念の表現に苦戦していたことを踏まえると、説明が難しいために一汁三菜は提案書から省かれたと考えられる。結果、対日本人に限り和食の理想像を伝達可能な表現として、一汁三菜は説明に追記する形を取った。このように「和食は一汁三菜スタイルである」と後日公式に位置づけたことは、その後のメディア報道にも反映されることとなる。さらに、そのメディア報道を受け、人々が同一の和食像を共有したのである。

また、提案書では誇張した表現が散見された。例えば、日常生活において「バランスの良い伝統的な食事をとることにより、『和食』はアイデンティティを再認識させたり、家族や地域の絆を強めたり、健康的な生活に貢献したりする重要な社会的役割を担っている」としている。先述の通り、食文化の文化遺産登録は社会的文脈からアプローチを行うのが定石で、食文化そのものの登録は難しいとされている。社会的側面を強く打ち出して提案する背景

¹³ 農林水産省「無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書（農林水産省仮訳）」(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/nf_wayakun.pdf、最終閲覧日 2025 年 12 月 9 日)。

¹⁴ 農林水産省「『和食；日本人の伝統的な食文化』の内容」(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/naiyo_washoku.pdf、最終閲覧日 2025 年 7 月 10 日)。

¹⁵ 農林水産省「『和食』がユネスコ無形文化遺産に登録されています」(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>、最終閲覧日 2026 年 1 月 9 日)。

には、こうした事情が存在する。しかしながら、上記の表現は和食の概念を過度に拡大解釈し、和食の説明にはほとんど適さない。提案書では同様に社会との関係が強調され、その度に和食が有する性質が増加する一方である。

このように和食の具体化を試みた結果、詳細を追加すればするほどむしろ抽象的な概念となってしまった。しかし、これはユネスコ無形文化遺産登録に最も「都合が良い」形を模索した結果である。したがって、世界に認められる食文化としてはこちらのほうが望ましく、これ以上ないほど理想的な和食を表している。

第2節 メディアによる理想の和食

和食がユネスコ無形文化遺産に登録された事実はメディアを通じて国民に伝えられた。よって、本節でメディアを取り上げることで、メディアが和食をどのように扱ったのかを明らかにする。当時の情報を収集しやすいこと、また信頼性が高いことから、新聞を調査対象とし、朝日新聞クロスサーチを利用した¹⁶。本調査は、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」の第1回が開催された2011年7月5日とユネスコ無形文化遺産への登録が決定した2013年12月4日を基準に前後5年、つまり2006年1月1日から2018年12月31日までを対象とした。また、この基準日を境に2006年1月1日から2011年7月4日までを検討前、2011年7月5日から2013年12月4日までを登録期間、2013年12月5日から2018年12月31日までを登録後と表記する。

はじめに、キーワード検索の該当記事数を比較した(表2-1)。検討前が約5年6か月、登録期間が約2年5か月、登録後が約5年1か月と期間に差があるため、1年あたりの件数を算出し、小数第2位を四捨五入して小数第1位まで求めた。検索語句は、日本の食事を指す「和食」・「日本食」・「日本料理」に加え、これらの特徴として頻繁に挙げられる「一汁三菜」・「出汁」の計5つとした。なお、「だし」では正確な検索結果を得られなかったため、該当件数には漢字表記のみ含めた。これらの件数を比較すると、「和食」は登録後に該当件数が大幅に増加した一方、「日本食」・「日本料理」の該当件数は大きく変化しなかった。このとき、日本食文化全体の高まりが「和食」という言葉に収束していたと考えられる。また、数字は小さいものの、「一汁三菜」・「出汁」は期間ごとに双方増加していた。これは登録が規定化した特徴が浸透した影響だと推測できる。

¹⁶ 朝日新聞クロスサーチ(<https://xsearch.asahi.com/>、最終閲覧日2025年11月6日)。

表2-1 朝日新聞の検索該当件数

単位：件

	和食	日本食	日本料理	一汁三菜	出汁
検討前	1,918	837	1,462	41	111
件/年	348.7	152.2	265.8	7.5	20.2
登録期間	791	338	585	26	64
件/年	327.3	139.9	242.1	10.8	26.5
登録後	2,541	769	1,121	58	172
件/年	499.9	151.3	220.5	11.4	33.8
合計	5,250	1,944	3,168	125	347

出所：朝日新聞クロスサーチの検索結果より作成。

次に、「和食」・「日本食」・「日本料理」のいずれかを含む記事の内容を考察する。全期間に共通して料理店・レシピの紹介や料理人と絡めた記事が多く、日本食文化の伝統性への言及が確認できた。例えば、検討前には、中学校で開催された和食の「朝食作り教室」で生徒らが「理想的な献立」を調理したことを伝えている¹⁷。このように、未登録の時点においても理想的な和食は存在していた。しかし、この後の記事からは、登録が生み出した理想像が凝縮された結果、本来持たない意味まで内包したことがわかる。

例えば、登録期間に掲載された中に、「和の美食、世界発信 文化遺産へアピール」という記事がある¹⁸。国際会議の場で料理人たちが京料理の弁当を配った様子を取り上げているのだが、この記事に使用された画像に特徴がある（図 2-1）。中身が確認できるように手前に傾けた弁当の背後に、調理服に身を包んだ料理人が手渡しで弁当を配る姿をおさめている。和食を取り上げるこれまでの記事に使われた画像は、人物や料理一品に焦点を当てたものが多かったのに対し、この記事には4種類のおかずと料理人が写っていた。ここからは、和食の特徴である「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」と「自然の美しさや季節の移ろいの表現」の表現が感じられる。

¹⁷ 朝日新聞（高知）『『理想の朝食』手作りで 中土佐町・久礼中で教室』2008年1月31日朝刊、33頁。

¹⁸ 朝日新聞（大阪）「和の美食、世界発信 文化遺産へアピール」2012年11月7日朝刊36頁。



図2-1 弁当を配る京料理人

出所：朝日新聞（大阪）「和の美食、世界発信 文化遺産へアピール」2012年11月7日朝刊36頁(<https://xsearch.asahi.com/kiji/image/?1766376792167>、最終閲覧日2025年12月22日)より一部掲載。

また、2013年10月の「和食、無形文化遺産に」では、事前審査を行う補助機関が「登録」を勧告したことを報じた¹⁹。この時に使用された画像のうち、1枚が和食の4つの特徴を文章でまとめたもの、そしてもう1枚が一汁三菜で構成された献立例の写真であった（図2-2）。具体的には、米を主食に味噌汁、魚の煮つけ、煮物、おひたし、漬物が写っていた。店舗紹介ではなく家庭食の例としての献立画像が掲載されるのはこれまであまりみられなかった。この画像は「栄養バランスに優れた健康的な食生活」を可視化したものである。



図2-2 和食の特徴と献立例

出所：朝日新聞「和食、無形文化遺産に」2013年10月23日朝刊、1頁(<https://xsearch.asahi.com/kiji/image/?1766377763778>、最終閲覧日2025年12月22日)より一部掲載。

¹⁹ 朝日新聞「和食、無形文化遺産に」2013年10月23日朝刊、1頁。

さらに、正式な登録を報じた記事では、複数のおかずが写る画像（図 2-3）とともに和食の 4 つの特徴が明記されていた²⁰。この画像も「多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重」を強調したと考えられる。このように、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されることが決定して以降、新聞報道では農林水産省のウェブサイトなどを基に理想像の視覚化が行われた。



図2-3 和食とは

出所：朝日新聞「『和食』登録決定 ユネスコ無形文化遺産、国内 22 件目」2013 年 12 月 5 日朝刊、39 頁(<https://xsearch.asahi.com/kiji/image/?1766378069087>、最終閲覧日 2025 年 12 月 22 日)より一部掲載。

加えて、登録の影響が記事に表れた例には「出汁」（あるいは「だし」）報道の増加も挙げられる。先述の通り、「出汁」という語句を用いた記事は登録後、増加傾向にある。例えば 2014 年 8 月の記事はたこ焼き店を紹介し、「昨年末にユネスコの無形文化遺産に和食が選ばれたことから、和食の基本のだしを『さらに効かせました』と出汁を強調して説明する²¹。また、2015 年 2 月には、各国の日本料理人へのインタビューを「だしと心、世界がほれた」という見出しで掲載し、出汁を和食文化の中核に据えた演出をしている²²。さらに、2017 年 7 月に民間の検定制度「だしソムリエ」を取り上げた記事においても「『だし』和食の命、味あるブーム」と同様の見出しがつけられた²³。これらの記事において、単に出汁を取り上げるのではなく、和食・ユネスコ無形文化遺産との関連を強調している点が重要である。先

²⁰ 朝日新聞「『和食』登録決定 ユネスコ無形文化遺産、国内 22 件目」2013 年 12 月 5 日朝刊、39 頁。

²¹ 朝日新聞（大阪）「(青鉛筆) ドリームたこ焼き、道頓堀に登場」2014 年 8 月 9 日朝刊、38 頁。

²² 朝日新聞（大阪）「(和食の魅力とこれから：上) だしと心、世界がほれた」2015 年 2 月 12 日朝刊、24 頁。

²³ 朝日新聞（愛知）「『だし』和食の命、味あるブーム 講座人気・ソムリエ全国に 2500 人」2017 年 7 月 28 日朝刊、25 頁。

述の通り、出汁の活用は「うま味」となり、「栄養バランスに優れた健康的な食生活」を支える要素に含まれる。したがって、これらの「出汁」報道の増加は、「栄養バランスに優れた健康的な食生活」の具体化であると説明できる。

以上のように、和食がユネスコ無形文化遺産に登録された後の新聞報道において、提案書の内容を反映した画像が多数掲載されたことにより、和食の理想像の視覚化が行われた。また、「和食」だけでなく「出汁」や「一汁三菜」などの語句の使用も増加したことから、新聞は無形文化遺産登録という単なる事実の拡散にとどまらず、和食像を人々に周知・定着する報道も行ったことがわかる。今回の調査対象は朝日新聞のみではあるが、他のメディアにおいても同様の報道があったと考えられるだろう。したがって、メディアは忠実に理想の和食像を表現し、拡散・固定化の役割を担ったのである。

第3節 理想と現実のずれ

本章第1節ではユネスコ無形文化遺産に登録された和食像、第2節ではメディアが拡散した理想の和食像について論じた。そこで、本節では人々の和食に対するイメージとの比較を通じて、理想と現実のずれを明らかにする。国民が和食の重要度や実践に関してどのように認識しているのか、既存の調査をもとに整理する。調査とは、「令和3年度日本食・食文化体験による輸出促進支援事業（和食文化の国内外への情報発信委託事業）のうち食生活実態及び和食文化に関するアンケート調査」である²⁴。

これによると、『和食文化』がユネスコ無形文化遺産に登録されたことの認知について、「知っている」または「聞いたことがある」者は、2015年度には74.9%だったのに対し、2019年度は55.5%、2023年度は50.4%と年を追うごとに減少傾向にある。一方、「外国の方に紹介したい『和食文化』の有無」に関して、あると回答した者は2015年度の24.0%、2019年度の23.8%から2023年度には43.6%まで数値を伸ばした。和食の無形文化遺産登録の認知が下がる一方、海外に誇る食文化としての地位は向上している。つまり、和食像の浸透・固定化はすでに完了しており、もはやユネスコ無形文化遺産登録の事実を知らずとも、和食の神格化は止まらないのである。

また、理想の和食像が人々の認識に根付いたことは他の項目にも表れている。『和食』および『和食文化』に対するイメージは、2015年度・2019年度・2023年度の全てで「健康に良い」が最も高く、2023年度は以下「栄養バランスが良い」、「季節を感じられる」、「旬

²⁴ 農林水産省「令和3年度日本食・食文化体験による輸出促進支援事業（和食文化の国内外への情報発信委託事業）のうち食生活実態及び和食文化に関するアンケート調査」2023年3月(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/chousa-1.pdf>、最終閲覧日2025年7月3日)。

のものがおいしく食べられる」と続いた。なお、この3つは2015年度・2019年度の調査においても上位に入った項目である。これらは、先述の和食の特徴において「栄養バランスに優れた健康的な食生活」・「自然の美しさや季節の移ろいの表現」に該当する。したがって、提案書に示されメディア報道が拡散した和食像の定着化が成功したことがわかる。

一方、同一の質問において「調理が難しい」、「準備や片づけに手間がかかる」などの否定的な項目も一定数の票を集めた事実は無視できない。加えて他の質問では、『和食』および『和食文化』について教わったり、受け継いだこと」がある者は25.4%と低い値を示した。理想像の定着による和食の神格化は、理念的な世界で飛躍的に発展したが、これが現実世界を置き去りにしてしまった。結果、実践の場における和食の敷居を高めることに繋がったのである。そのため、食文化の継承への意識は高い一方、実践度はその高さに比例していない。

このように、人々が和食に抱くイメージは、無形文化遺産登録やメディア報道が示した理想像と一致している。こうして理想像が浸透していることもあってか、国民の和食文化継承への意欲に関しては近年上昇している。しかし同時に、現実にはあまり和食が継承されていないこともわかった。ユネスコ無形文化遺産制度の始まりは、文化の保護を目的としていた。しかし、和食のユネスコ無形文化遺産登録がもたらしたのは、理想の和食像という「認識上の和食」の追求である。したがって、文化の保護・継承を促すどころか、文化「化」して遠ざける形となった。

第3章 新聞の投書にみる人々の和食イメージ

第1節 和食の伝統性

本章は、前章に引き続き国内における和食の理想像と保護・継承を論じる。本章で取り上げるのは、新聞の投書である。新聞の投書には様々なテーマ・コーナーに読者の意見が集まる。そのため、投書には前章で扱ったアンケート調査には反映されない無意識下の和食認識が表出すると考えられる。したがって、本章はユネスコ無形文化遺産登録が和食の認識や保護・継承に与えた影響について、投書分析を通じて前章を補足するものと位置づける。

投書は、朝日新聞クロスサーチ²⁵、ヨミダス²⁶、毎索²⁷を用いて朝日新聞、読売新聞、毎日新聞の3社を調査した。対象期間は前章第2節の新聞調査と同じく、「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会」第1回が開催された2011年7月5日と登録が決定した2013年12月4日を基準に前後5年間、つまり2006年1月1日から2018年12月31日までと

²⁵ 朝日新聞クロスサーチ(<https://xsearch.asahi.com/>、最終閲覧日2025年11月6日)。

²⁶ ヨミダス(<https://yomidas.yomiuri.co.jp/login>、最終閲覧日2025年12月11日)。

²⁷ 毎索(<https://mainichi.jp/contents/edu/maisaku/>、最終閲覧日2025年12月11日)。

した。また、各期間の区分も同様に、2006年1月1日から2011年7月4日までを検討開始前、2011年7月5日から2013年12月4日までを登録期間、2013年12月5日から2018年12月31日までを登録後と表記する。調査は「和食」・「日本食」・「日本料理」のいずれかを含む記事を対象に、同じ投書が別日・別地域に掲載されているものや、職業名・企業名が検索に該当するものは除外した。また、投書が和食の何について言及しているのか、①伝統性、②健康性、③密着性に分類し、複数に当てはまる場合は特に当てはまる1つに数えた（表3-1）。各分類について、第1節で伝統性、第2節で健康性、第3節で密着性を取り上げる。

表3-1 和食に関する投書内訳 単位：件

	朝日新聞	読売新聞	毎日新聞	合計
伝統性	63	34	14	111
検討前	21	6	6	33
登録期間	6	7	2	15
登録後	36	21	6	63
健康性	23	14	8	45
検討前	14	5	2	21
登録期間	2	4	1	7
登録後	7	5	5	17
密着性	27	17	4	48
検討前	18	6	3	27
登録期間	1	4	0	5
登録後	8	7	1	16

出所：朝日新聞クロスサーチ、ヨミダス、毎索の検索結果より作成。

では内容分析に入る前に、表3-1からわかることを確認しておきたい。内訳によると、全期間を通じて伝統性についての投書が際立って多く、残りの健康性、密着性については期間によって前後したものの大きな差はみられなかった。また、期間ごとに比較すると、伝統性に関する投書が、登録後には検討前の約2倍の件数まで増加していたことがわかった。期間区分の年数に違いがあるため、検討後は検討前より集計が約5か月分少ない。したがって、言及頻度に変化がなければ検討後の件数の方が少なくなるはずである。それにもかかわらず、登録後は投書における和食の伝統性への言及が大きく跳ね上がる結果となった。このことから、和食全体への関心の高まりはもちろんのこと、とりわけ伝統性に注目が集まったことがわかる。

こうした伝統性について述べた投書では、「正しい」和食の継承に関する意見が寄せられた。この「正しい」和食の線引きについて、賛成意見、つまり若者や海外に「正しい」和食を伝えるべきだと主張する者が多数を占めたが、これに異を唱えた者も少数ながら存在し

た。ここで重要なのは、反対意見を持つ彼らも伝統性の否定者ではなかった点である。以下、具体例を取り上げる。

まず、多くの投書は伝統性を賛美し、「正しい」和食の型があることを前提に話を広げていた。例えば、2013年10月に寄せられた投書は当時話題を集めていた食材の偽装を取り上げ、「日本が誇る和食の文化を汚さないで欲しい」と述べている²⁸。この表現には、純粹かつ絶対の和食文化が存在し、それを乱すことを拒絶する強い感情が込められている。この投書は登録決定の直前である登録期間に掲載されたものだが、登録後は同様の「正しい」和食を前提にした意見が急増した。その中でも目立ってみられるようになったのが、次世代や海外レストランに向けた「正しい」継承を訴えるものである。2017年12月、スイス在住の日本人が海外の和食レストランを批判し、正しい理解と普及を主張する投書が掲載された²⁹。投書では理解・普及の具体的な促進方法に海外料理人の研修とレストランの格付けを提案し、啓発強化を強調した。しかし、先述の通りこうした「正しい」継承に否定的な意見を持つ者がいなかったわけではない。上記の和食レストランの啓発強化を訴えた意見へ返信する形で寄せられた投書は、日本から離れた地で和食が独自に発展することを前向きに捉えた上で、「私は『伝統的な』日本食はあっても、「正しい」日本食なるものは存在しないと考えています」と反論した³⁰。

ここで注目したいのは、「正しい」和食に疑問を持つ場合でも伝統的な和食の存在は認めている点である。両者は同じ意味で用いる傾向にあるが、この投書の場合、基本形となる和食を「『伝統的な』日本食」とし、そこから派生した形態も和食に数えている。一方、先述の啓発強化を求める意見は、基本形、すなわち和食の理想像のみを和食として受け入れるため、伝統的な和食こそ「正しい」と他を排斥する思考になる。いずれにせよ、両者ともに和食の伝統性を前提とした主張を展開していることは明らかである。先にも述べた伝統性に言及する投書の増加を踏まえると、ユネスコ無形文化遺産登録は和食の伝統性の強化によって、「私たちの和食文化をこれからどうしていくのか」という当事者意識を高めた。しかし、和食を自文化と捉えることは、必ずしも接近を意味するわけではなかった。なぜなら、多くの人々が想定する和食文化は伝統的で「正しい」和食だからである。人々は海外料理人による創作を嫌がるように、自らによる改変も認めない。したがって、前章で述べたように、和食の継承には意欲を持ちながらも実践には至らないままとなる。

²⁸ 朝日新聞（名古屋）「(声) 和食の文化を偽装で汚すな」2013年10月29日朝刊、14頁。

²⁹ 朝日新聞「(声) 正しい日本食、海外で啓発を」2017年12月2日朝刊14頁。

³⁰ 朝日新聞「(声) 現地風の日本食、歓迎すべきでは」2017年12月6日朝刊14頁。

第2節 和食の健康性

和食の健康性に関する言及は、肯定意見が多数を占めていた。特に妊娠・子供のアレルギー・自身や家族の病気・ダイエット等を契機として和食中心の食生活を開始し、その結果として健康面での利点を感じたという投稿が多くみられた。これらの内容から、ここで語られる和食は、前節のような「文化としての和食」という意味合いよりも、本来持つ「洋食の対義語」の側面が強いことがわかる。また、本調査は「和食」・「日本食」・「日本料理」のいずれかを含む投書を対象としているが、健康性に関する投書において「日本食」・「日本料理」の使用は少なく、多くが「和食」を用いていた。これは、洋食中心の食生活を見直して洋食の反対に対応する食事、つまり和食を食べるようにしたエピソードが多く語られた影響だと考えられる。

しかし、ここでの和食の用い方が「洋食の対義語」の意味合いを強く持つからといって、ユネスコ無形文化遺産登録による再構築の影響が全くみられないわけではない。例えば、登録決定が直前に迫り、和食文化への期待が高まりつつある2013年11月には、次のような投書が掲載されている。和食の献立作りについて、「前日から頭が痛い」と献立を考える負担を吐露しつつも、「食材や味、栄養価のバランスを考えることが一汁三菜の基本」だと自身の食生活の見直しを誓っている³¹。この投書からは、和食と一汁三菜の献立様式を同一視する認識がうかがえるのに加え、その実践は「頭が痛い」と消極的な心情があふれてしまっている。この時、前節で説明したような「正しい」和食の前提があり、和食文化について妥協を認めない意思が固まっていると考えられる。つまり、絶対的な存在としての和食文化を前提としていることから、文化遺産登録がもたらす文化的価値は、無意識下で和食認識の細部にまで影響を与えたといえる。

このように、前節で扱った伝統性に関する投書が理念的・規範的な語りを切り口にしていたのに対し、健康性に関する投書は実際の生活に基づいた具体的な語りが多くみられる点に特徴がある。しかし、その場合においても、和食の神格化と実践のハードルの高さに直面しており、理想の和食像の認知が潜在的に広まっていることを示唆している。

³¹ 読売新聞（大阪）「[ティータイム] 一汁三菜 見直そう（投書）」2013年11月5日朝刊、31頁。

第3節 和食と生活の密着性

和食と生活の密着性に関して、「我が家では和食中心」な主婦が、「今回は手間のかかった料理を出すことができました」と語るなど、和食を日常的に楽しむ意見が多く寄せられた³²。これは、一見すると前章で扱ったアンケート調査で「『和食』および『和食文化』について教わったり、受け継いだこと」がある者が少なかった点と矛盾してみえるかもしれない。しかし、健康性に関する投書への言及と同様、内容からは「正しい」和食への傾倒と、そうした理想に対する気疲れが人々の認識の根底にあることがわかる。

上記のような理想の和食像を明確に批判する投稿も少数ながらみられた。2016年10月の投書は、「私たちは普段の料理にお金と手間をかけていけない」とし、「おもてなし用の高級和食ではなく、庶民の和食」を扱う料理番組を作してほしいと主張した³³。この主張は、和食を日本の伝統文化としてではなく、日本人の食事という本来の意味で捉え、ユネスコ登録によって再構築された和食文化を「おもてなし用の高級和食」と表現している。ユネスコ無形文化遺産登録が再構築した和食は、第1節の伝統性への言及からもわかるように理念的なものであり、それによって実際の保護・継承との乖離は進む一方である。

このように、前章第3節の詳細として、和食の投書を伝統性・健康性・密着性に分類して調査した。和食は今やユネスコ無形文化遺産である。この事実によって定着した「理想の和食」像は、和食の保護・継承を促進するどころか反対の影響を与えてしまっている。提案書・メディア報道による「理想の和食」像を受け、国民も「理想の和食」を構想する。神格化された和食は、気が付けばはるか遠い存在となり、日常実践から離れてしまったのである。

第4章 理想の和食の国際ブランド化

第1節 外国における受容の実態

本章は和食の国際ブランド化をテーマとし、和食の新たな文化的価値が文化利用の面で与えた影響を考察する。なお、ここでいう文化利用とは、国外に向けた利用を意味する。以下は第1節で外国における和食の受容、第2節で和食の認定制度、第3節で外国人料理人の育成事業、および第4節で理想化が促した「正しい」和食について論じる。

³² 毎日新聞（東京）「みんなの広場：家族で食卓を囲む幸せを満喫＝パート・長谷川真由美・47」2009年10月21日朝刊、15頁。

³³ 読売新聞（東京）「[気流] 10月15日（投書）」2016年10月15日朝刊、14頁。

本節は、外国における和食の注目の高さに着目し、登録がもたらした価値向上が国内に収まらず、国際的な影響力を有していたことを説明する。したがって、注目度の推移がわかる資料として、日本食レストラン数と Google Trends による検索数の 2 つを取り上げる。

では、日本食レストラン数の推移から順に説明する。海外における日本食レストラン数の調査は 2013 年から隔年で実施し、外務省調べに基づいて農林水産省が集計している。農林水産省が発表した海外における日本食レストラン数の調査結果によると、2025 年度の日本食レストラン数は約 18.1 万店で、2023 年の前回調査と比較すると約 6,000 店の減少となった³⁴。なお、日本食レストランの定義は、①現地の WEB サイトや電話帳及びガイドブック等で「日本食レストラン」として紹介されている、②現地で「日本食レストラン協会」のような団体が組織され、これに参加している、③現地日本人会、日本商工会議所等で「日本食レストラン」として扱われている、④上記以外にも各在外公館において「日本食レストラン」として認識されている、以上のいずれかに該当することである³⁵。この変化について地域別の数字を追うと、大部分がアジアでの約 9,600 店の減少によるものだとわかった。農林水産省の説明は、その原因に中国における経済停滞の影響等を挙げている³⁶。このように、直近の和食レストラン数だけをみると、その数は減少してしまっている。しかし、それ以前の調査では増加傾向を示していた点は無視できないだろう。2013 年調査の約 5.5 万店から前回調査（2023 年）の約 18.7 万店まで、全体数は調査の度に増加し続けていた。したがって、近年の海外における日本食レストランの大規模展開から、国際的な和食の受容が進んだことが確認できる。

また、他の指標として、Google Trends を用いて「WASHOKU」の検索推移を求めた³⁷。結果は以下の通りである（図 4-1）³⁸。対象地域は「すべての国」、対象期間は最も古い 2004 年から現在までとした。また、「すべてのカテゴリ」の「ウェブ検索」を対象とした。数値は最も検索関心が高い時点を最高値の 100 とし、他の期間を相対的に示している。

³⁴ 農林水産省「海外における日本食レストランの概数（推移）」2025 年 11 月 28 日（https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kaitaku/attach/pdf/251128-3.pdf、最終閲覧日 2025 年 12 月 10 日）。

³⁵ 農林水産省「海外における日本食レストランの国・地域別概数」2025 年 11 月 28 日（https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kaitaku/attach/pdf/251128-2.pdf、最終閲覧日 2025 年 12 月 10 日）。

³⁶ 農林水産省「海外における日本食レストラン数の調査結果（令和 7 年）の公表について」2025 年 11 月 28 日（https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kaitaku/251128.html、最終閲覧日 2025 年 12 月 10 日）。

³⁷ Google Trends（<https://trends.google.com/trends/>、最終閲覧日 2026 年 1 月 9 日）。

³⁸ Google のデータ収集システムは 2016 年 1 月 1 日から変更されている。



図4-1 世界における「WASHOKU」検索指数の推移

出所：Google Trendsによる。

2026年1月現在で最高値の100に設定されているのは2025年11月である。なお、図の右端が示す2026年1月は一見すると数値が低下しているようだが、これは1月途中の不完全なデータに基づくためである。2013年11月と同年12月が最も上昇幅が大きく、11月の19から12月は54へと変動していた。図からわかるように、2013年12月の登録前の数値は停滞しているのに対し、登録決定月を境に検索数は増加しつつある。したがって、「WASHOKU」検索数の推移からも国際的な和食の受容が進んだことがうかがえる。

第2節 和食の認定

本節では和食の認定制度について論じる。和食の国際ブランド化を進めるにあたり、日本政府は「理想の和食」像を海外にも周知する制度を整えた。前節で述べたように、外国における和食認知の高まりは明らかである。したがって、「理想の和食」像を外国に拡散する制度は成功を収めたといえる。以下、現在施行中の認定制度に関して、その背景とともに説明する。

和食に関連した認定制度の始まりは、ユネスコ無形文化遺産登録前の2006年にさかのぼる。当時和食ブームが巻き起こるフランスにて、日本貿易振興機構（ジェトロ）パリ・センターが「日本食レストラン価値向上委員会」を立ち上げ、「本物の日本料理」に認証マークを与える制度の検討を始めた³⁹。これには政府が関与する予定だったが、制度の発表後に「認証制度は日本食の歴史と進化を止め、好ましいとは思えない」⁴⁰、「その国でアレンジされる自由は認めていい」⁴¹などの批判が寄せられた。排他的な取り組みを国が行うことへの反対

³⁹ 朝日新聞「『真の和食』お墨付きマーク 『偽物』の苦情が増える仏 ジェトロの覆面調査員が採点」2006年7月1日夕刊、2頁。

⁴⁰ 朝日新聞「（声）日本食認証制、好ましくない」2006年12月21日朝刊、14頁。

⁴¹ 朝日新聞「（声）正しい和食の認定制度反対」2007年2月22日朝刊、16頁。

意見を受け、翌 2007 年 3 月に民間主導の「推奨制度」へ転換することが決定した⁴²。この後に紹介する 2 つの制度は、上記の流れを引き継いだものである。国が行う文化の選別への批判を反省し、いずれも国の認証制度ではなく、民間団体が認定するためのガイドラインの制定となっている。

2016 年 4 月 1 日、「海外における日本料理の調理技能認定制度」が制定された。これは、一定水準に達した海外の外国人日本食料理人を民間団体等が自主的に認定するためのガイドラインで、日本食・食文化のブランド力の向上および日本産農林水産物・食品の利用拡大を目的としている⁴³。認定の要件は「日本料理に関する知識及び調理技能」の基準を満たすことで、認定の程度はゴールド・シルバー・ブロンズの 3 段階からなる⁴⁴。各段階における初の認定者は、2017 年 5 月にシルバーが 3 名、同年 7 月にゴールドが 2 名誕生している⁴⁵。なお、最新の認定者数は、2025 年 9 月 30 日時点でゴールドが 26 名、シルバーが 1,215 名、ブロンズが 2,377 名である⁴⁶。

また、同じく 2016 年 4 月 1 日に「海外における日本産食材サポーター店認定制度」として、日本産食材サポーター店の認定に関するガイドラインが定められた⁴⁷。先ほどの「海外における日本料理の調理技能認定制度」が海外の和食料理人の認定ガイドラインであるのに対し、本制度は海外の飲食店・小売店が対象である。日本からの日本産食材の輸出促進を狙いとし、日本産食材を積極的に使用する店に認定を与えている。

このように、過去の教訓から政府が「正しい」和食を直接選ぶことはできないため、他者（ここでは民間企業等）が判断するための指針を作ることになった。「海外における日本料

⁴² 朝日新聞『『正しい日本食』認証断念 『排他・差別的』批判を受け 海外の店、農水相提唱の会議』2007 年 3 月 17 日朝刊、3 頁。

⁴³ 農林水産省「海外における日本料理の調理技能認定制度」(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/tyori.html>、最終閲覧日 2025 年 7 月 3 日)。

⁴⁴ 農林水産省「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」2024 年 4 月 1 日(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/attach/pdf/tyori-14.pdf>、最終閲覧日 2025 年 12 月 11 日)。

⁴⁵ 朝日新聞（京都）「外国人の日本食料理人、ゴールドに 2 人初認定 NPO 法人が独自試験」2017 年 7 月 7 日朝刊、24 頁。

⁴⁶ 農林水産省「日本料理の調理技能認定取得者数（国籍別）」2025 年 9 月 30 日(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/tyorigino-ninteisya_JP.pdf、最終閲覧日 2025 年 12 月 11 日)。

⁴⁷ 農林水産省「海外における日本産食材サポーター店の認定に関するガイドライン」2017 年 4 月 1 日(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/attach/pdf/suppo-6.pdf>、最終閲覧日 2025 年 12 月 16 日)。

理の調理技能認定制度」・「海外における日本産食材サポーター店認定制度」は外国における和食料理人・飲食店・小売店の「現在」にアプローチをかけ、「正しい」和食の理解・普及を働きかけている。

第3節 日本の食文化海外普及人材育成事業

本節では、前節に続いて外国における和食普及政策について論じる。本節で取り上げるのは「日本の食文化海外普及人材育成事業」である。

本制度は2014年2月に定められた「日本料理海外普及人材育成事業」が、2019年11月に対象と名称を改めた制度である⁴⁸。この制度によって、日本食文化の海外普及を目的とした外国人留学生は、調理あるいは製菓の専門学校を卒業した後も、日本国内の飲食店等で最長5年間（改正前は最大2年間）技術を学べるようになった⁴⁹。制度化以前は、専門学校で調理を学ぶために留学ビザで来日していた外国人たちは、卒業後に帰国する必要がある、就労は不可能だった。出入国管理法は、外国料理の専門家が日本国内で就労ビザを取得することのみ認めていたからである。なお、改正前の「日本料理海外普及人材育成事業」の制度化はユネスコ登録からまだ日が浅い2013年12月27日に発表され、この急速な制度化からは「ユネスコの無形文化遺産に登録された『和食』を世界に広める担い手の育成」事業への熱意が非常に高まっていたことがわかる⁵⁰。このように、「日本の食文化海外普及人材育成事業」は、海外で「正しい」和食を広めてくれる人材を育成し、海外で活躍してくれることを想定している。

この「日本の食文化海外普及人材育成事業」と外食業分野における特定技能（1号）との違いについては、農林水産省から比較資料が公開されている⁵¹。これによると、「日本の食文化海外普及人材育成事業」は日本の食文化の海外への普及促進が前提にあるが、外食業分野

⁴⁸ 内閣府「日本の食文化海外普及人材育成事業（旧：日本料理海外普及人材育成事業）の一部改正について」2019年12月4日

(<https://www.chisou.go.jp/tiiki/kokusentoc/r011204.html>、最終閲覧日2025年12月10日)。

⁴⁹ 農林水産省「日本の食文化海外普及人材育成事業について」

(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/ikusei/attach/pdf/index-19.pdf>、最終閲覧日2025年7月3日)。

⁵⁰ 朝日新聞「外国人和食修業にビザ延長 来春、就労特例で2年間」2013年12月28日朝刊、8頁。

⁵¹ 農林水産省「日本の食文化海外普及人材育成事業と外食業分野における特定技能について」2023年4月(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/ikusei/attach/pdf/index-15.pdf>、最終閲覧日2025年7月3日)。

における特定技能（1号）は国内の人手不足に対応するための即戦力となる外国人受け入れとなっている。したがって、両者は根本的に異なる。前者は帰国後に「正しい」和食の担い手として和食の国際的普及への協力が期待されるが、後者は日本国内における働き手である。

また、前節の「海外における日本料理の調理技能認定制度」と本制度が類似していると思われるかもしれないが、内容は大きく異なっている。前者は「正しい」和食の技術を有する外国の料理人に対して認定を与えるのみだが、後者は留学生を対象に日本国内において「正しい」和食を教え、これから技術を習得してもらう制度である。また、「日本の食文化海外普及人材育成事業」は外国における和食料理人を目指す留学生の「将来」にアプローチをかることで「正しい」和食の理解・普及を促している。この点も、前節の認定制度と本制度の相違である。認定制度は、すでに外国で和食料理人である者の「現在」の技量を対象にしている。

以上のように、「日本の食文化海外普及人材育成事業」はユネスコ無形文化遺産登録直後には制度の検討が進められており、和食の文化価値を高めるブランディングとしていち早く進められていた。

第4節 理想化が促した「正しい」和食の構築

本章で紹介した、「海外における日本料理の調理技能認定制度」・「海外における日本産食材サポーター店認定制度」・「日本の食文化海外普及人材育成事業」は、それぞれ海外の外国人料理人（あるいは勉強中の留学生）や海外の店舗を対象にしている。これらの制度は、海外での「間違った」和食の広がりをもとに進められており、「間違った」和食を改善し、「正しい」和食の発信を行うことを目的としている。本節はこの「正しい」和食という考えに着目し、ユネスコ無形文化遺産登録が生み出した理想の和食像が、文化利用にどのような影響を与えたのかを明らかにする。

結論として、和食の理想化は、第2章と第3章で述べた国内の保護・継承とは異なり、国外の文化利用には望ましい結果を与えた。ユネスコ無形文化遺産登録は以下の流れで文化に影響を与えた。まず、①和食のユネスコ登録を境に、②理想像が形成され、そこから③「正しい」和食という概念が生まれる。さらには④その正しさを自身や周囲に求め始め、時には他を排斥するようになる。ここまで、国内における保護・継承と外国における文化利用の動向は同じである。しかし、「正しい」和食と日常の関わりの点で、ここから先の影響は変化していった。文化利用が和食の理想化から良い影響を受けたのは、神格化された文化が非日常的な利用と相性が良いからである。そして、外国人にとっての和食は、国内における保護・継承とは異なり、非日常なのである。したがって、⑤保護・継承の場合は理想と現実のずれ

が生じる一方、⑤'外国における文化利用の場合、むしろ日常から分離した面を強調して高級路線とすることで「正しい」和食像を崩すことなく利用の幅を広げることが可能になる。

なお、日本食文化として海外で認知されているのは、「WASHOKU」に限らない。最近では観光客がラーメンなどの大衆料理を目当てに来日する話も珍しくない。つまり、理想の和食像に基づいたブランド化に成功したといっても、「WASHOKU」へ抱くイメージがそのまま日本食文化と重なるわけではないのである。これが、反対に国内においては両者がイコールで結ばれるほど理想化が浸透してしまったために、伝統性への深い共感と継承意欲の低下が同時に発生する事態が起きてしまった。

このように、ユネスコ無形文化遺産登録による和食の理想化は、ブランド化を後押しする重要な役目を担った。保護・継承面ではとっつきにくい印象を与える神格化も、文化利用の面では魅力へと変化するのである。

終章

本研究の目的は、ユネスコ無形文化遺産への登録が和食の文化的価値を創造した過程、ならびにこの価値付けが和食の保護・継承および文化利用に与えた影響を解明することであった。和食は現在、日本の伝統文化として広く知られている。本研究は現在の和食が、文化遺産登録前後で再構築されたものだと捉え、再構築の過程と影響について調査を行った。

研究方法としては新聞記事や農林水産省が公開する資料を用いて研究を行い、その結果、以下の3点が明らかになった。1つ目は和食がユネスコ無形文化遺産に登録された後、提案書に基づいた和食像を新聞が報道したことである。2つ目は、日本人は和食を海外に誇る文化と捉える一方、和食の継承には消極的なことである。そして3つ目は、日本は外国に「正しい」和食を拡散する制度を制定しており、海外における和食への注目が年々高まっていることである。以上の調査結果から、ユネスコ無形文化遺産登録は和食に新たな価値を与え、それがメディアを通して拡散されたと考えられる。また、この「理想の和食」像は和食の神格化を促し、それにより、和食の保護・継承面ではかえって実践の低下をもたらしたが、文化利用面では国際的ブランドの確立を手助けしたと考えられる。

これらの結果は先行研究では触れられなかったユネスコ無形文化遺産登録の影響について、同じ神格化でも保護・継承と文化利用では全く別の作用をするという新たな知見を付与することができる。ここでは、文化的価値の上昇が必ずしも良い結果をもたらすわけではないと判明した。

また、本研究の社会的意義は、権威が文化の価値を戦略的に再構築する過程を明らかにしたことである。特に、権威が保証する「正しい」文化という考え方を取り上げることで、文化の成り立ちや文化の価値判断を根本的に見直すことができた。

最後に、本研究の残された課題と今後の発展について主に3点書く。最初の課題は、メディアの例が新聞のみとなったことである。他の媒体において和食の表現にどの程度変化が生じたのか、調査が十分ではなかった。また、国民の和食実践について数値上の扱いにとどまったが、具体的な喫食状況の調査を行いたい。最後に、今後は外国における和食の発展について国内からの視点だけでなく、海外の資料を加えて行いたい。本研究では普及事業を担う制度に着目したが、和食の海外トレンドを期間ごとに比較し、その差が何によって生まれるのか明らかにしたい。

参考文献

- 朝日新聞「『真の和食』お墨付きマーク 『偽物』の苦情が増える仏 ジェトロの覆面調査員が採点」2006年7月1日夕刊、2頁。
- 朝日新聞「(声) 日本食認証制、好ましくない」2006年12月21日朝刊、14頁。
- 朝日新聞「(声) 正しい和食の認定制度反対」2007年2月22日朝刊、16頁。
- 朝日新聞「『正しい日本食』認証断念 『排他・差別的』批判を受け 海外の店、農水相提唱の会議」2007年3月17日朝刊、3頁。
- 朝日新聞(高知)「『理想の朝食』手作りで 中土佐町・久礼中で教室」2008年1月31日朝刊、33頁。
- 朝日新聞(名古屋)「(声) 若い世代 伝統の和食の文化を守って」2009年5月24日朝刊、8頁。
- 朝日新聞(大阪)「和の美食、世界発信 文化遺産へアピール」2012年11月7日朝刊36頁。
- 朝日新聞「和食、無形文化遺産に」2013年10月23日朝刊、1頁。
- 朝日新聞(名古屋)「(声) 和食の文化を偽装で汚すな」2013年10月29日朝刊、14頁。
- 朝日新聞「『和食』登録決定 ユネスコ無形文化遺産、国内22件目」2013年12月5日朝刊、39頁。
- 朝日新聞「外国人和食修業にビザ延長 来春、就労特例で2年間」2013年12月28日朝刊、8頁。
- 朝日新聞(大阪)「(青鉛筆) ドリームたこ焼き、道頓堀に登場」2014年8月9日朝刊、38頁。
- 朝日新聞(大阪)「(和食の魅力とこれから：上) だしと心、世界がほれた」2015年2月12日朝刊、24頁。
- 朝日新聞(京都)「外国人の日本食料理人、ゴールドに2人初認定 NPO法人が独自試験」2017年7月7日朝刊、24頁。
- 朝日新聞(愛知)「『だし』和食の命、味あるブーム 講座人気・ソムリエ全国に2500人」2017年7月28日朝刊、25頁。
- 朝日新聞「(声) 正しい日本食、海外で啓発を」2017年12月2日朝刊14頁。
- 朝日新聞「(声) 現地風の日本食、歓迎すべきでは」2017年12月6日朝刊14頁。
- 朝日新聞クロスサーチ(<https://xsearch.asahi.com/>、最終閲覧日2025年11月6日)。
- 市川則文(2023)「文化遺産としての『食』を学ぶ小学校歴史学習への展望―主に教科書の記載内容の分析を通して―」『三重大大学教育学部研究紀要』第74巻第2号、三重大大学教育学部、121頁-131頁(<https://mie-u.repo.nii.ac.jp/records/15487>、最終閲覧日2025年9月6日)。
- カタジーナ・チフィエルトカ・安原美帆(2016)『秘められた和食史』新泉社。

- 勝田英紀（2019）「和食および日本産食材の輸出について」『商経学叢』第 65 巻第 4 号、近畿大学商経学会、37 頁-59 頁(<https://kindai.repo.nii.ac.jp/records/20796>、最終閲覧日 2025 年 9 月 6 日)。
- 株式会社明治『『和食』(和食文化)とは?』(<https://www.meiji.co.jp/meiji-shokuiku/japaneseculture/washoku/>、最終閲覧日 2025 年 9 月 6 日)。
- 上中修（2019）「学校園における和食文化の保護と継承『和食』のユネスコ無形文化遺産登録の申請過程の検証を通してー」『教育学論究』第 11 号、関西学院大学教育学会、7 頁-13 頁(<https://kwansei.repo.nii.ac.jp/records/28379>、最終閲覧日 2025 年 7 月 3 日)。
- 川邊淳子・須藤千雛・中野泰明・平山恵（2024）「小学校家庭科における和食のよさを伝える学習の一考察ーだしの視点からー」『北海道教育大学紀要』第 76 巻、北海道教育大学、219 頁-233 頁(<https://hokkyodai.repo.nii.ac.jp/records/2000369>、最終閲覧日 2025 年 9 月 6 日)。
- Google Trends(<https://trends.google.com/trends/>、最終閲覧日 2026 年 1 月 9 日)。
- 国立国会図書館サーチ(<https://ndlsearch.ndl.go.jp/>、最終閲覧日 2025 年 10 月 8 日)。
- 佐藤洋一郎（2017）「グローバル化と食文化ー和食文化の衰退はグローバル化にあるのかー」『同志社大学グローバル地域文化学会紀要』第 8 巻、同志社大学グローバル地域文化学会、1 頁-15 頁(<https://doshisha.repo.nii.ac.jp/records/24995>、最終閲覧日 2025 年 9 月 6 日)。
- 下渡敏治（2015）「日本食（和食）のグローバル化と農産物輸出の展望と課題」『開発学研究』第 25 巻第 3 号、日本国際地域開発学会、1 頁-11 頁(<https://www.jasrad.jp/s2014.houkoku/s2014.shimowatari.pdf>、最終閲覧日 2025 年 7 月 3 日)。
- 高橋拓児（2017）「料理人から見る和食の魅力」『日本食生活学会誌』第 27 巻第 4 号、日本食生活学会、231 頁-236 頁(https://www.jstage.jst.go.jp/article/jisdh/27/4/27_231/_article/-char/ja、最終閲覧日 2025 年 9 月 6 日)。
- 千葉昇（2015）「和食の伝統を活かした食育総合カリキュラムーその開発と実践ー」『初等教育学研究論叢』第 1 巻、国土館大学文学部教育学科初等教育専攻、66 頁-76 頁(<https://kokushikan.repo.nii.ac.jp/records/10786>、最終閲覧日 2025 年 9 月 6 日)。
- 内閣府「日本の食文化海外普及人材育成事業（旧：日本料理海外普及人材育成事業）の一部改正について」2019 年 12 月 4 日(<https://www.chisou.go.jp/tiiki/kokusentoc/r011204.html>、最終閲覧日 2025 年 12 月 10 日)。
- 二宮くみ子（2020）「うま味と和食文化のグローバリゼーション」『日本食生活学会誌』第 31 巻第 1 号、日本食生活学会、3 頁-12 頁

(https://www.jstage.jst.go.jp/article/jisdh/31/1/31_3/_article/-char/ja/、最終閲覧日 2025 年 9 月 6 日)。

農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第 1 回）」2011 年 7 月 5 日
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/110705_report.pdf、最終閲覧日 2025 年 7 月 2 日)。

農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第 2 回）」2011 年 8 月 19 日
(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/110819_report.pdf、最終閲覧日 2025 年 7 月 2 日)。

農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第 3 回）」2011 年 9 月 28 日
(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/full.pdf>、最終閲覧日 2025 年 7 月 2 日)。

農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会（第 4 回）」2011 年 11 月 4 日
(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/gijiroku.pdf>、最終閲覧日 2025 年 7 月 2 日)。

農林水産省「海外における日本産食材サポーター店の認定に関するガイドライン」2017 年 4 月 1 日
(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/attach/pdf/suppo-6.pdf>、最終閲覧日 2025 年 12 月 16 日)。

農林水産省「令和 3 年度日本食・食文化体験による輸出促進支援事業（和食文化の国内外への情報発信委託事業）のうち食生活実態及び和食文化に関するアンケート調査」2023 年 3 月
(<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/attach/pdf/chousa-1.pdf>、最終閲覧日 2025 年 7 月 3 日)。

農林水産省「日本の食文化海外普及人材育成事業と外食業分野における特定技能について」2023 年 4 月
(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/ikusei/attach/pdf/index-15.pdf>、最終閲覧日 2025 年 7 月 3 日)。

農林水産省「海外における日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」2024 年 4 月 1 日
(<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/attach/pdf/tyori-14.pdf>、最終閲覧日 2025 年 12 月 11 日)。

農林水産省「日本料理の調理技能認定取得者数（国籍別）」2025 年 9 月 30 日
(https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/tyorigino-ninteisya_JP.pdf、最終閲覧日 2025 年 12 月 11 日)。

農林水産省「海外における日本食レストラン数の調査結果（令和 7 年）の公表について」2025 年 11 月 28 日
(https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kaitaku/251128.html、最終閲覧日 2025 年 12 月 10 日)。

農林水産省「海外における日本食レストランの概数（推移）」2025 年 11 月 28 日
 (https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kaitaku/attach/pdf/251128-3.pdf、
 最終閲覧日 2025 年 12 月 10 日)。

農林水産省「海外における日本食レストランの国・地域別概数」2025 年 11 月 28 日
 (https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kaitaku/attach/pdf/251128-2.pdf、
 最終閲覧日 2025 年 12 月 10 日)。

農林水産省「海外における日本料理の調理技能認定制度」
 (<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/syokubun/tyori.html>、最終閲覧日 2025 年 7 月 3
 日)。

農林水産省「日本食文化の世界無形遺産登録に向けた検討会 名簿」
 (<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/pdf/member2.pdf>、最終閲覧日 2025
 年 7 月 2 日)。

農林水産省「日本の食文化海外普及人材育成事業について」
 (<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/ikusei/attach/pdf/index-19.pdf>、最終
 閲覧日 2025 年 7 月 3 日)。

農林水産省「無形文化遺産の代表的な一覧表への記載についての提案書（農林水産省仮
 訳）」(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/nf_wayakun.pdf、最終
 閲覧日 2025 年 12 月 9 日)。

農林水産省「『和食』がユネスコ無形文化遺産に登録されています」
 (<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>、最終閲覧日 2026 年 1 月 9 日)。

農林水産省「『和食；日本人の伝統的な食文化』の内容」
 (https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/pdf/naiyo_washoku.pdf、最終閱
 覧日 2025 年 7 月 10 日)。

文化庁「無形文化遺産」
 (https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/mukei_bunka_isan/、最終閲覧日
 2025 年 7 月 3 日)。

堀光代・平島円・磯部由香（2020）「学生の和食（日本の家庭料理）の喫食状況」『日本食
 生活学会誌』第 31 巻第 3 号、日本食生活学会、151 頁-158 頁
 (https://www.jstage.jst.go.jp/article/jisdh/31/3/31_151/_article/-char/ja、最終閲覧日
 2025 年 9 月 6 日)。

本多恭子・真鍋顕久（2024）「和食が日本の食育に果たす役割—NHK「きょうの料理」テ
 キスト一連載『和食のはなし』による文献的考察—」『食生活研究』第 44 巻第 6 号、
 食生活研究会、402 頁-411 頁
 (https://www.jstage.jst.go.jp/article/rsc/44/6/44_46/_article/-char/ja/、最終閲覧日
 2025 年 9 月 6 日)。

毎索(<https://mainichi.jp/contents/edu/maisaku/>、最終閲覧日 2025 年 12 月 11 日)。

毎日新聞（東京）「みんなの広場：家族で食卓を囲む幸せを満喫＝パート・長谷川真由美・47」2009年10月21日朝刊、15頁。

山口美帆（2017）「現代国際法における無形文化遺産の保護―その議論枠組みの批判的検討―」『法學政治學論究：法律・政治・社会』第112号、慶應義塾大学大学院法学研究所内『法学政治学論究』刊行会、35頁-66頁
(https://koara.lib.keio.ac.jp/xoonips/modules/xoonips/detail.php?koara_id=AN10086101-20170315-0035、最終閲覧日2025年7月3日)。

UNESCO「Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices」(<https://ich.unesco.org/en/lists>、最終閲覧日2025年12月22日)。

読売新聞（大阪）「[ティータイム] 一汁三菜 見直そう（投書）」2013年11月5日朝刊、31頁。

読売新聞（東京）「[気流] 10月15日（投書）」2016年10月15日朝刊、14頁。

ヨミダス(<https://yomidas.yomiuri.co.jp/login>、最終閲覧日2025年12月11日)。

渡邊智子（2017）「和食と日本食品標準成分表」『日本調理科学会誌』第50巻第5号、日本調理科学会、204頁-207頁
(https://www.jstage.jst.go.jp/article/cookeryscience/50/5/50_204/_article/-char/ja/、最終閲覧日2025年9月6日)。