



ようこそ
京都府食の府民大学へ

京都府食の府民大学

京都府では、食に関する正しい知識の提供とその活用を目的に、
京都府ホームページ上に「食の府民大学」を開講し、
映像教材として5分～10分程度の動画を公開しています。

パソコン、スマートフォンからご覧いただけます！



京都府食の府民大学

検索



食選力講座

- 「健康食品」について安全な選択をするために
- 消費期限と賞味期限
- 農薬の安全基準について学ぼう
- ロコモティブシンドロームを予防する食事
- 高血圧と食生活
- 食中毒の基礎知識・応用知識
- 食品表示

調理力講座

- 食材別使い切りレシピ
- ムダなく使うレシピ
- おかずのアレンジレシピ
- 野菜の保存方法
- 冷蔵庫の整理収納
- 京のおばんざい歳時記(春・冬)
- 食事のマナー
(お箸の使い方、席順と座布団の使い方、配膳方法の基本)

食の府民大学講座一覧

R2.3.31現在

食の府民大学 (57)	調理力講座 (33)	おばんざい (11)	春の食 (6)	京のおばんざい歳時記(2月分料理編)
				京のおばんざい歳時記(2月分食文化編)
				京のおばんざい歳時記(3月分食文化編)
				京のおばんざい歳時記(3月分料理編)
				京のおばんざい歳時記(4月分料理編)
				京のおばんざい歳時記(4月分食文化編)
		冬の食 (5)	京のおばんざい歳時記(お正月調理編～ごまめ～)	
			京のおばんざい歳時記(お正月食文化編)	
			京のおばんざい歳時記(お正月調理編～ごぼうと紅白なます～)	
			京のおばんざい歳時記(お正月調理のコツ編)	
			京のおばんざい歳時記(お正月調理編～お雑煮～)	
			京のおばんざい歳時記(お正月調理編～お雑煮～)	
		食事のマナー (3)	食事のマナー 配膳方法の基本	
			食事のマナー お箸の扱い方	
			食事のマナー 座る位置と座布団の使い方	
		食品ロス (19)	食べきりクッキング(①きんぴらのかき揚げ)	
			食べきりクッキング(②ブロッコリーの茎のグラタン)	
			食べきりクッキング(③鍋の余りであんかけかた焼きそば)	
			食べきりクッキング(④にんじんとセロリの葉のきんぴら)	
			食べきりクッキング(⑤筑前煮でつくねバーグ)	
			食べきりクッキング(⑥餃子の皮でエッグタルト)	
			冷蔵庫の整理収納(①整理収納の基本・整理)	
			冷蔵庫の整理収納(②保存場所の収納を考える)	
			冷蔵庫の整理収納(③納める 冷蔵室)	
			冷蔵庫の整理収納(④納める 野菜室)	
			冷蔵庫の整理収納(⑤納める 冷凍室)	
			冷蔵庫の整理収納(⑥納める 食品棚)	
			野菜ソムリエによる「野菜の適切な保存方法」基礎編	
			野菜ソムリエによる「野菜の適切な保存方法」冷凍保存編	
			野菜ソムリエ考案「食材別使い切りレシピ」トマト編	
			野菜ソムリエ考案「食材別使い切りレシピ」万願寺とうがらし編	
			野菜ソムリエ考案「食材別使い切りレシピ」にんじん編	
			野菜ソムリエ考案「食材別使い切りレシピ」ご飯編	
	野菜ソムリエ考案「食材別使い切りレシピ」小さく余った野菜編			
	食の安全 (3)	「健康食品」について安全な選択をするために		
		消費期限と賞味期限		
		農薬の安全基準について学ぼう		
	健康・栄養 (2)	ロコモティブシンドロームを予防する食事		
		高血圧と食生活		
	食中毒 (11)	基礎知識 ①食中毒に関わる微生物		
		基礎知識 ②微生物性食中毒と感染症		
		基礎知識 ③微生物性食中毒の発生状況		
		基礎知識 ④微生物性食中毒の予防		
		ウェルシュ菌食中毒①		
		ウェルシュ菌食中毒②		
		ブドウ球菌食中毒		
		セレウス菌食中毒		
		ボツリヌス菌食中毒①		
		ボツリヌス菌食中毒②		
		ヒスタミン食中毒		
	食品表示 (8)	①食品表示とは		
		②生鮮食品の表示		
		③加工食品の表示(総論)・栄養成分表示		
		④原材料名・添加物・アレルゲン		
		⑤原料原産地表示の原則と改正		
		⑥「又は表示」「大括り表示」「大括り表示+又は表示」		
		⑦製造地表示		
⑧個別ルールのある表示				

きょうと食の安心・安全ヤングサポーター制度 令和2年度活動内容

① 農政課SNSをフォローする（行政から学ぶ）



食の安全・食育情報Facebook



<https://www.facebook.com/kyoto.shokuanzen.shokuiku/>



食の安全・食育情報Twitter



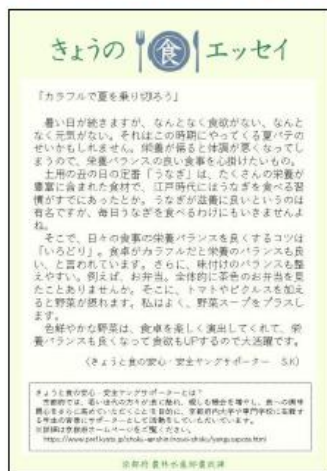
https://twitter.com/kyotopref_shoku

② 農政課SNSの記事を作成する（自ら考える）

「きょうのごはん日記」



「きょうの食エッセイ」



「きょうの郷土料理作ってみた」



③ 京都府主催の食のイベント等に一般参加、 又は運営スタッフとして参加する（一緒に楽しむ）

（例）京都府農林水産フェスティバル等での食育啓発



※昨年度の様子
農政課コーナーで、食の安全・食育の啓発

（例）大学生を対象とした食育・食文化を学ぶヤング食育研修会



※昨年度の様子
馬路大納言小豆の講義・収穫体験
京菓子の講義・京菓子づくり体験
グループワーク（魅力的な実践型食育授業の企画案づくり）



「きょうとの食育」サポート企業



～食育標語～

おはようの キミの笑顔と 朝ごはん



講演会や親子料理教室、農林漁業体験などの講座開催

スーパーやイベント会場での啓発

食育事例の紹介

ホームページやメールマガジンでの情報提供

きょうと食育ネットワーク

目的

府内において食育に取り組む様々な関係者が集い、それぞれの特性を生かしながら、協働し、府民運動として食育を推進する。

主な取組

(1) 啓発・普及

- 統一テーマを定めた「きょうと食育強化月間（11月）」を設定
- 講演会や親子料理教室、農林漁業体験などの講座開催
- スーパーやイベント会場での食育コーナー設置
- マスコットキャラクター及び食育標語の活用
- 食のみらい宣言・実践活動の開催

(2) 食育に関する情報の収集及び情報提供

- 会員団体等の食育取組情報等を収集しホームページ・メールマガジン等により提供
- 府内の食育取組事例を収集し、広く紹介

(3) 食育支援活動の登録・提供

- 会員や府内企業の食育支援活動を登録し、広く情報提供

(4) 会員相互間の連携促進

- 交流会等の開催

事務局

京都府農林水産部農政課

会員一覧（令和元年6月現在）

分野	団体名	分野	団体名	
(11)	(一社) 京都府医師会	(9)	京都教育大学 食物学研究室	
	(公社) 京都府栄養士会		京都光華女子大学 健康科学部健康栄養学科	
	(公社) 京都府看護協会		京都女子大学 家政学部食物栄養学科	
	(一社) 京都府歯科医師会		京都府立大学大学院 食事科学研究室	
	(公社) 京都府歯科衛生士会		京都文教短期大学 食教育研究会	
	京都府食生活改善推進員連絡協議会		(公財) 大学コンソーシアム京都	
	(公社) 京都府食品衛生協会		同志社女子大学 生活科学部実践栄養学研究室	
	(公社) 京都府助産師会		同志社大学大学院 総合政策科学研究科	
	(公財) 京都府生活衛生営業指導センター		平安女学院大学 日本食育・健康研究所	
	(一社) 京都府保育協会	(一社) 京都経済同友会		
	(一社) 京都府薬剤師会	(5)	京都府商工会議所連合会	
	(21)		京都市中央卸売市場協会	京都府商工会連合会
			きょうと女性農業委員の会	(一社) 京都府食品産業協会
			京都府卸売市場連合会	京都府中小企業団体中央会
京都府牛乳商業組合			(10)	京都食育キャラバン隊
京都府漁業協同組合		京都生活協同組合		
京都府漁業士会		京都府女性の船「ステップあげぼの」		
(公社) 京都府獣医師会		京都府生活協同組合連合会		
京都府食肉事業協同組合連合会		(一社) 全日本司厨士協会 京都府本部		
京都府生活研究グループ連絡協議会		NPO法人 コンシューマーズ京都		
(公社) 京都府畜産振興協会		NPO法人 日本都市農村交流ネットワーク協会		
(公社) 京都府茶業会議所		NPO法人 日本料理アカデミー		
京都府農協青壮年組織協議会		京都府調理師会		
(一社) 京都府農業会議		京都こどもクッキング		
京都府農業協同組合中央会		(11)	NHK京都放送局	
京都府農業士会	京都新聞社			
京都府農業青年クラブ連絡協議会	(株) 京都放送 (KBS京都)			
京都府ミルクプラント協議会	京都リビング新聞社			
(公社) 京のふるさと産品協会	時事通信社 京都総局			
J A 京都府女性組織協議会	中日新聞社 京都支局			
全国農業協同組合連合会京都府本部	日刊工業新聞社 京都支局			
全国肥料商連合会京都府部会	日本経済新聞社 京都支社			
(公財) 京都府学校給食会	日本工業新聞社 京都支局			
(14)	京都府学校給食研究会		日本農業新聞 大阪支所	
	京都府学校保健会		毎日新聞社 京都支局	
	京都府学校保健主事会	(7)	農林水産省近畿農政局	
	京都府公立幼稚園教育研究会		京都府	
	京都府小学校教育研究会健康安全教育部		京都市	
	京都府私立小学校連合会		京都府教育委員会	
	京都府私立中学高等学校連合会		京都府市長会	
	(公社) 京都府私立幼稚園連盟		京都府町村会	
	京都府中学校教育研究会健康教育部会		京都府市町村教育委員会連合会	
	京都府PTA協議会	計	88団体	
	京都府立高等学校京都地区保健研究協議会			
	京都府立高等学校向日地区保健研究協議会			
	(公社) 全国学校栄養士協議会京都府研究会			

※分野別、(株)(一社)(公社)(公財)NPO法人表記を省く五十音順（行政関係除く）



たんとおあがり京都府産

TANTO OAGARI

施設募集のごあんない

安心・安全でおいしい京都府産農産物を使った食事を提供する施設認定を受けませんか？



しめきり
令和2年
5月11日(月)
まで

対象施設

- ◆病院、高齢者に係る福祉施設及び保健施設
- ◆社員食堂を有する企業等
- ◆大学構内に所在する食堂等
- ◆幼稚園・保育所等

「たんとおあがり 京都府産」施設認定章交付式



○認定施設には、認定章を交付します。(丹後ちりめん、京都府産ヒノキを使用)

施設認定を受けるとどのようなメリットがあるの？

- ◆地元京都産食材の利用は、ご利用者やそのご家族の“食への安心”につながります。
- ◆地産地消をアピールでき、施設のイメージアップにつながります！

○令和2年3月現在で
166施設が認定されています。

◆H27 近畿農政局 地産地消給食等メニューコンテストで入賞しました！

有料老人ホーム
ライフピア八瀬大原【番館】
(京都市京都市)

○メニュー
*夏菜ごぼう、*輪切塩焼き、*万勝寺唐辛子の煎菜、*黄茂トマトのサラダ、*ブルーベリー合わせベジタージュソテー、*香の物
地産産率40%

メニューの特徴

ご高齢の方が多いことや高齢に長く在住している方が多いため、少しずつ京のおばんざいを提供。地元大原産の夏野菜をたくさん使った彩りも美しい献立、本格的な料理。

地域の農林水産物の活性化への寄与

地元の野菜を使用することをはじめ、地元との交流が深まり、それが農家と消費者、農家と企業等の連携し役になり、地産地消活動の活性化に繋がっている。



◆H26 農林水産省 医福食農連携事例集に掲載されました。



◆H28 近畿農政局 地産地消等優良活動表彰で入賞しました！

京都大原記念病院グループ
(京都市京都市)

○代表者 理事 虎玉 博行
○活動開始年 平成22年

【女医長部門】
取組概要

「ふるさとづくり京都大原一地域創生」をメインテーマに、病院・施設を中心として、歴史・文化や農地等の特性を活かしたコミュニティづくり。
地元産農産物使用実績は約30トンとなり、給食での地産産率は30%を達成。
大量調理の過程で出る野菜くずと残食の堆肥化のトライアルに成功、自家農園での農産物栽培を患者のリハビリテーションとして活用する等、新しい地産地消の取組モデル。



納入業者さんに前もって京都府産と指定しておけば利用日数を重点にチェックするだけ

少量の使用でも利用日数としてカウントしていただけます

チラシやポスターのお知らせの他にもメニューに今日の『おひたし』のほうれん草は京都府〇〇市産！などの記載も手軽です

◆米の利用

京都府産米を年間利用日数の概ね50%以上利用
(京都府産米を50%以上含むブレンド米も可)

◆野菜の利用

京都府産野菜を四季毎に30日以上利用
(果実・豆類を含みます)

◆情報の発信

施設利用者に、京都府産の米・野菜等に関する産地又は京都の食文化に係る情報を、四季毎に1回以上発信



認定施設からのメッセージ

◆地元産食材の利用は、ご利用者やご家族の安心につながっています。(福祉施設 栄養士)

◆心豊かな食生活の実現、府内農業振興等のCSR活動の一環として申請しました。今後も地域に貢献していきたいと考えています。
(企業 CSR担当)



ご利用者の皆さんに「大浦で収穫したみかんですよ」とお伝えすると、「よく知っているところのみかんだ！」と反応され、食欲が増すようです。

慣れ親しんだ地元産を使用しているという情報をもっとご利用者に提供していきたいですね。

(福祉施設 栄養士)



毎日の昼食をいつも楽しみにしています。地元のものは安心でおいしいです。

地域貢献に繋がりますし、これからも続けてほしいと思います。

(食堂を利用している社員)

詳しい取り組み内容は京都府ホームページでも紹介しています。
(京都府ホームページ URL <http://www.pref.kyoto.jp>)

たんとおあがり京都府産 で検索してください。

京都府農林水産部流通・ブランド戦略課 電話 075-414-4954

健康ばんざい

京のおばんざい弁当シリーズ

「健康ばんざい 京のおばんざい弁当シリーズ」と

「おばんざい」は「普段のおかず」という意味で、京都府の各地で「家庭の味」として受け継がれ、親しまれてきました。四季折々の食材を使い、巧みに組み合わせた「おばんざい」は、京都の歴史と風土に育まれた食文化であると同時に、作り手が、食べる人のことを第一に考えて作る、真心のこもった料理でもあります。

「健康ばんざい 京のおばんざい弁当シリーズ」は、先人の様々な知恵が盛り込まれている「おばんざい」の良さを活かし、「おいしさ」と「健康」の両立を目指して京都府が企画したお弁当シリーズです。

緑黄色野菜を必ず使用する、揚げ物は1料理以下など、8項目の厳しい規格基準を満たしたお弁当を、京のおばんざい弁当普及推進協議会において認定。

府民の皆様の健康づくりに共に取り組んでいく企業によって、心を込めて作られています。



規格基準

- ① 京都らしさを感じさせるお弁当であること
- ② 15品目以上の食品を使用(調味料は除く)
- ③ 野菜(いも類を含む)を120g以上使用
- ④ 緑黄色野菜を必ず使用
- ⑤ エネルギー 600~750kcal
- ⑥ 主食エネルギー比 40~50%
- ⑦ 揚げ物は1料理以下
- ⑧ 塩分 3.5g以下

★Sサイズ

- ③ 野菜(いも類を含む)を100g以上
- ⑤ エネルギー 500~580kcal
- ⑧ 塩分 3.3g以下 他5項目は同じ

★Lサイズ

- ⑤ エネルギー 770~850kcal
- ⑧ 塩分 3.7g以下 他6項目は同じ

～詳しくはホームページをご覧ください～
<http://www.pref.kyoto.jp/obanzai/>

京のおばんざい弁当シリーズ

検索

<問い合わせ先>

京のおばんざい弁当普及推進協議会事務局(京都府健康福祉部 健康対策課)

〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入 京都府庁 2号館3階
TEL: 075-414-4738 FAX: 075-431-3970
E-mail: kentai@pref.kyoto.lg.jp

ぜひ
ご利用ください!



このままFAXできます

(宛先) 京都府 _____ 保健所保健室 宛

記入日 年 月 日

きょうと 健康 おもてなし 食の健康づくり応援店 登録内容申請書

店舗(施設)名

- I 野菜たっぷりメニュー _____ 種 (3品以上あること)
- II 塩分ひかえめメニュー _____ 種 (3品以上あること)
- III エネルギー表示メニュー _____ 種 (3品以上あること)

▼I~IIIの取組で登録を希望する場合、該当メニューを各3品記入してください。

取組項目 ※1	メニュー名	一人一食分 又は単品※2	エネルギー (kcal)	野菜重量 (g)	塩分 (g)	※京都府記入欄		
						エネルギー	野菜	塩分
<input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 塩分 <input type="checkbox"/> エネルギー		<input type="checkbox"/> 一人一食分 <input type="checkbox"/> 単品 () g						
<input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 塩分 <input type="checkbox"/> エネルギー		<input type="checkbox"/> 一人一食分 <input type="checkbox"/> 単品 () g						
<input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 塩分 <input type="checkbox"/> エネルギー		<input type="checkbox"/> 一人一食分 <input type="checkbox"/> 単品 () g						
<input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 塩分 <input type="checkbox"/> エネルギー		<input type="checkbox"/> 一人一食分 <input type="checkbox"/> 単品 () g						
<input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 塩分 <input type="checkbox"/> エネルギー		<input type="checkbox"/> 一人一食分 <input type="checkbox"/> 単品 () g						
<input type="checkbox"/> 野菜 <input type="checkbox"/> 塩分 <input type="checkbox"/> エネルギー		<input type="checkbox"/> 一人一食分 <input type="checkbox"/> 単品 () g						

※1 該当項目に✓印を記入(野菜:野菜たっぷりメニュー、塩分:塩分ひかえめメニュー、エネルギー:エネルギー表示メニュー)

※2 「一人一食分又は単品」の欄には、そのメニューが該当するものに✓印をつけてください。

単品料理の場合は、()内にその料理100gあたりの重量(g)を記入してください。

IV 食物アレルギー表示 ※下記を満たしていれば、○を記入してください。

- 提供しているメニューのうち、特定原材料7品目を含むメニュー全てに、当該原材料を含む旨の表示をしています。
(※特定原材料:えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生 の7品目)
- 内閣府令改正により特定原材料品目が増えた場合は、それに準じて表示をします。

発行: 京都府健康福祉部 健康対策課
〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入
TEL 075-414-4738 FAX 075-431-3970

—きょうと健康 おもてなし—
食の健康づくり応援店
大募集!!



健康意識が高まる中、健康づくりに役立つ **これが目印!**
食事を提供するお店が府民に求められています!



野菜たっぷりな
お店がうれしい!

塩分やカロリーが
気になる…。

アレルギー表示が
あると、安心して
メニューを選べるね

登録・サポートは無料です



「食の健康づくり応援店」に登録したいと思ったら…

最寄りの京都府保健所の管理栄養士までお気軽にご相談ください。

- エネルギー計算の方法がわからない
- 塩分ひかえめメニューを取り入れたいが、アドバイスがほしいなど

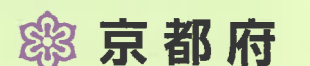


既に健康づくりに取り組んでいるお店もぜひご登録ください!

食の健康づくり応援店とは!?

登録には条件があります。詳細は中面をご確認ください。

「野菜たっぷり」や「塩分ひかえめ」メニューの提供、「エネルギー表示」「食物アレルギー表示」等、食を通じた府民の健康づくりに積極的に取り組む飲食店等のことです。



登録の流れ

1 申込書と申請書に必要事項を記入し、最寄りの保健所へ提出

2 申請内容を確認し、ステッカー交付

3 **「きょうと健康 おもてなし 食の健康づくり応援店」**
に店舗情報・取組内容を掲載

対象施設 ①京都府内で営業する飲食店、弁当・惣菜店 ②その他、登録が適当であると認められる施設

登録基準 I~IVのいずれかを満たしていれば、登録できます。

I 野菜たっぷりメニュー	1人1食分 : 野菜120g以上 単品料理(※1) : 野菜70g以上(100gあたり)	3品以上
II 塩分ひかえめメニュー	1人1食分 : 塩分3g未満 単品料理 : 塩分1g未満(100gあたり)	
III エネルギー表示メニュー	エネルギー表示をしている。	
IV 食物アレルギー表示	特定原材料(※2)7品目を含むメニュー全てに、当該原材料を含む旨の表示をしている。	

※1:1品あたり野菜を70g以上含むこと

※2:特定原材料とは、えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生(内閣府令改正により特定原材料が増えた場合は、それに準ずる。)

お申込・ご相談は、最寄りの京都府保健所まで

名称	所在地	電話番号	FAX番号
京都府乙訓保健所	〒617-0006 向日市上植野町馬立8	075-933-1153	075-932-6910
京都府山城北保健所	〒611-0021 宇治市宇治若森7の6	0774-21-2911	0774-24-6215
京都府山城南保健所	〒619-0214 木津川市木津上戸18-1	0774-72-0981	0774-72-8412
京都府南丹保健所	〒622-0041 南丹市園部町小山東町藤ノ木21	0771-62-4753	0771-63-0609
京都府中丹西保健所	〒620-0055 福知山市篠尾新町1丁目91	0773-22-6381	0773-22-0429
京都府中丹東保健所	〒624-0906 舞鶴市字倉谷1350-23	0773-75-0806	0773-76-7746
京都府丹後保健所	〒627-8570 京丹後市峰山町丹波855	0772-62-4312	0772-62-4368

マチェーン店等複数保健所にまたがる場合は、事務局までお問合せください。

【事務局】京都府健康福祉部 健康対策課
〒602-8570 京都市上京区下立売通新町西入 ☎075-414-4738 FAX075-431-3970

このままFAXできます

(宛先) 京都府 _____ 保健所保健室 宛

記入日 年 月 日

きょうと 健康 おもてなし 一食の健康づくり応援店 登録申込書

京都府 保健所長 様

店舗(施設)名			
所在地	〒		
電話番号		FAX番号	
代表者氏名		担当者氏名	
店舗HP	有 ・ 無 有の場合【URL】		
主たる事業所について ※店舗所在地等と 同じ場合は省略	所在地 〒	電話 :	FAX :
		担当者氏名 :	Email :
種別	(○印で囲んでください) ① 飲食店・レストラン ② 弁当・惣菜店 ③ スーパーマーケット ④ コンビニエンスストア ⑤ その他 ()		
登録内容 (該当する項目全てに✓印をつけてください。)			
<input type="checkbox"/>	I 野菜たっぷりメニュー	注) 登録内容申請書(裏面)を添付	
<input type="checkbox"/>	II 塩分ひかえめメニュー	注) 登録内容申請書(裏面)を添付	
<input type="checkbox"/>	III エネルギー表示メニュー	注) 登録内容申請書(裏面)を添付	
<input type="checkbox"/>	IV 食物アレルギー表示	注) 登録内容申請書(裏面)を添付	
協力内容 (該当する項目全てに✓印をつけてください。)			
<input type="checkbox"/>	健康づくり関連情報の発信 <input type="checkbox"/> ポスターの掲示 <input type="checkbox"/> パンフレットの配架 <input type="checkbox"/> その他 ()		
※保健所記入欄			
書類受付日	年 月 日		
内容確認日	年 月 日 (適合 ・ 不適合)		
登録書交付日	年 月 日 (登録番号 -)		
特記事項			



2020年度

文学部 和食文化学科

総合パンフレット



京都府立大学
Kyoto Prefectural University



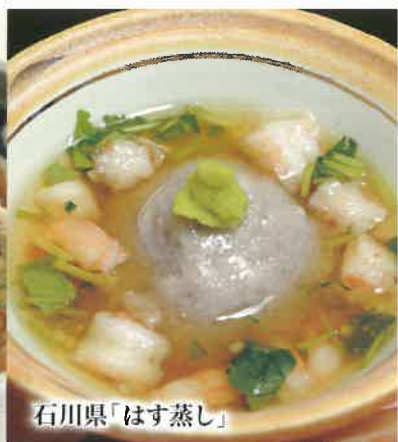
北海道「赤飯」



山形県「芋煮」



茨城県「こも豆腐」



石川県「はす蒸し」



愛知県「きしめん」

うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味



京都府「白味噌の雑煮」



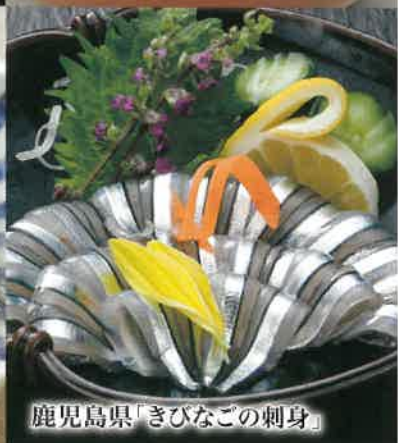
島根県「すもじ」



高知県「りゅうぎゅうの酢の物」



大分県「こねり」



鹿児島県「きびなごの刺身」

あなたの地域の古き良き「郷土料理」の魅力を再発見してみませんか？

各地域で選定された郷土料理の歴史や由来、レシピ等、

また、郷土料理を生んだ地域の背景等についてデータベースを作成し、情報発信します。

ご家庭での調理や外食企業でのメニュー化など、様々な場面で是非ご活用ください。

平成25年12月、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」。現在では、海外における日本食レストランの増加や訪日外国人観光客からの郷土料理を食べることへの期待など、世界からも和食は注目されています。

一方で、食の多様化や家庭環境の変化が進む中、国内での和食文化の保護・継承が課題となっています。

そうしたなか、農林水産省では、第3次食育推進基本計画（平成28年3月食育推進会議決定）を踏まえ、ユネスコ無形文化遺産に登録さ



ABOUT

うちの郷土料理

～次世代に伝えたい大切な味～

の取組について

れた和食文化を次世代に継承していくため、様々な活動を行っています。

その活動の一環として、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の特徴である、全国各地で受け継がれてきた地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的に、令和元年度に「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」ウェブサイトを開設しました。（令和3年度末までに47都道府県の郷土料理の掲載完了を予定しております。）

是非、地域が誇る郷土料理のデータベースをご活用ください。

