

日 本



和 食

行くぜっ! にっぽんの和食

I K U Z E !
N I P P O N N O
W A S H O K U

ユネスコ無形文化遺産登録10周年

2023年12月4日(月)に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産登録10周年を迎えることから、世界に誇る食文化である和食の機運醸成を図るとともに、未来への保護・継承活動の促進することを目的とし、「行くぜっ!にっぽんの和食」WEBサイトを立ち上げました。和食が抱える課題の解決の一助となる取組を推進し、和食の豊かな文化を次世代に継承するための活動を展開します。

和食文化の特徴

01

多様で新鮮な
食材とその
持ち味の尊重

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、素材の味わいをいかす調理技術・調理道具が発達しています。

02

健康的な
食生活を支える
栄養バランス

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、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

03

自然の美しさや
季節の移ろいの
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一つです。季節の花や葉などで料理を飾り付けたり、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。

04

正月などの
年中行事との
密接な関わり

日本の食文化は、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、食の時間をともにすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

和食はかっこよくて、おもしろい!

四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化である和食は、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する習わしです。和食は、「かっこよくて、おもしろい」魅力的な文化です。多種多様な場で活躍する和食応援団のコメントをWEBサイトで紹介しています。



一般社団法人和食文化国民会議
代表理事 会長 / 甲子園大学 学長
伏木 亨



菊乃井 三代目主人
村田 吉弘



打首獄門同好会

詳しくは
こちら
いくぜっ!
にっぽんの和食
WEBサイト



「行くぜっ!にっぽんの和食」 取組のご紹介

詳しくはこちら
いくぜっ!
にっぽんの和食
WEBサイト



郷土料理レシピのご紹介

日本の食を古くから支える「郷土料理」のレシピを紹介しています。レシピだけでなく、歴史や由来、文化等についても知ることができます。



和食が食べられる お店のご紹介

和食を楽しむことができる、国内の様々なレストランをご紹介します。お近くの和食レストランの検索にお役立てください。



壁紙の無料配布

パソコンのデスクトップの画面やリモートワークの会議等で使用可能なオリジナル壁紙を無料で配布しています。ダウンロードしてぜひご活用ください。



SNS(X)企画 「Miso 椀グランプリ」

幅広い世代に親しまれている身近な和食「味噌汁」のNo.1を決定する「Miso 椀グランプリ」をXで開催します。ぜひご参加ください。キャンペーン期間：2023年12月4日(月)～2024年1月22日(月)



詳しくはこちら

もっと知りたい和食のこと

うちの郷土料理 次世代に伝えたい大切な味

日本の各地域で昔から受け継がれてきた郷土料理について、郷土料理が生まれた地域の背景やレシピ等について紹介しています。ご家庭での調理や外食企業でのメニュー化、食品製造企業での商品化、郷土料理の調査などに活用いただけます。



WEB SITE



にっぽん伝統食図鑑

日本の各地域で昔から受け継がれてきた伝統食(加工食品)について紹介しています。また、味噌や醤油等、和食に欠かせない「発酵食品」についても詳しい情報を掲載しています。



WEB SITE



主催

「行くぜっ!にっぽんの和食 ユネスコ無形文化遺産登録10周年」実行委員会

問い合わせ

washoku10th@gnavi.co.jp 「行くぜっ!にっぽんの和食 ユネスコ無形文化遺産登録10周年」事務局(株式会社ぐるなび)