

子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える人材を全国に育成する

## 「和食文化継承リーダー」研修応募受付開始

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎 以下、ぐるなび）は、農林水産省「令和5年度マーケットイン輸出ビジネス拡大支援委託事業のうち訪日外国人対応による輸出促進連携支援事業（食文化コンテンツ関連の人材の高度化委託事業）」を受託し運営事務局として、8月1日（火）から「和食文化継承リーダー」研修について、特設サイトより参加者の応募受付を開始します。

「和食文化継承リーダー」研修は子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える人材を各都道府県に育成するために実施しています。現場で和食文化を伝える際に参考となるテキストを使用したオンデマンド研修やグループワーク、実地研修を実施し、すべての課程を終えた方に対して、「和食文化継承リーダー」として様々な場で和食文化の継承に力を発揮していただくものです。

募集期間：2023年8月1日（火）～2024年1月11日（木）

受講対象者：幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士・小学校の教諭・栄養教諭・  
学校栄養職員・地域や各種メディアで和食文化継承活動を行っている方など

特設サイト：<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/>

受講料：無料



◀特設サイト  
二次元バーコード

## 和食文化継承リーダー取得の流れ

## Step 1 基礎研修

## 和食文化の価値を知る

和食の基本的な知識、魅力、暮らしの中での楽しみ方、世界から注目されている理由を知り、和食文化の豊かさや未来へと伝える大切さを学びます。1回約10分、全12回の講座は、全て動画学習サービス「gacco」を使ったオンデマンド講座のため、全国どこでも、いつでも受講できます。（参加無料）

受講期間 8月1日～2024年1月11日  
（但し、実践研修参加日の前日までに受講を完了してください）

## 講師

東洋大学  
食環境科学部  
食環境科学科  
露久保 美夏准教授



- 専門分野：調理科学、食文化
- 一般社団法人和食文化国民会議調査・研究部会幹事
- 一般社団法人日本家政学会食文化研究部会委員



## Step 2 実践研修

## 和食文化の伝え方を知る

基礎研修で得た知識をさらに深めつつ、「和食文化継承リーダー」に必要な、次世代に和食文化をどのように伝えるかの実践的な方法を学びます。約3時間30分、全1回の講座は、会議システム「Zoom」を使ったオンラインのグループワークであるため、全国どこからでも都合のよい日に参加できます。（参加無料）

受講期間 10月7日～2024年1月12日

## 講師

武庫川女子大学  
幼児教育学科  
藤本 勇二准教授



- 研究分野生活科教育 初等理科教育ESD 文部科学省食の指導の手引き作成委員
- 今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議委員
- 文部科学省環境教育指導資料作成委員
- 文化庁伝統文化親子教室事業に係る協力者会議委員

新潟県妙高市立  
妙高小学校 教諭  
舘岡 真一氏



- 新潟県佐渡市出身
- 「米の栽培と豚の飼育」「上越の御馳走」「妙高で受け継がれてきた味」など地域素材を生かし、教科と総合学習の関連を図った単元開発に取り組んでいる。身近にある“当たり前”を見つめ直し、その価値に気付いていける子どもの育成を目指す。

## Step 3 実地研修

## 文化継承を実践する

「和食文化継承リーダー」としての実際の活動を想定し、基礎研修や実践研修での学びを活かして、職場など自身のフィールドで和食文化の継承に関する活動を実践します。活動後、「gacco」を使用してレポートを作成・提出します。

レポート提出期限 2024年2月19日

和食文化継承リーダー  
認定

Step1～3の修了を確認後、「和食文化継承リーダー」として認定されます。認定証が発行されるのに加え、農林水産省のウェブサイト「おいしい和食のはなし。」に氏名と所属都道府県が掲載されます。和食文化の継承の担い手として様々な場で力を発揮してください。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

Step 1 基礎研修の講座内容  
(約10分×全12回)

- いつでも都合のよい時に受講可。
- 専用のテキストを使用。
- 1回ごとに理解度チェックテストを実施。

Introduction 「和食」をもっと身近に	
第1回	①和食文化が世界の文化に ②和食文化を守り、つなぐ
Chapter 1 暮らしの中に根付く「和食」	
第2回	①豊かな自然の恵み ②季節を楽しむ
第3回	③おもてなしの心と食具文化 ④伝統的な作法や慣習
Chapter 2 暮らしを豊かにする「和食」	
第4回	①自然とともにある暮らし ②自然に寄り添った料理、和食
第5回	③食材の持ち味を活かす工夫 ④和食の変遷
第6回	⑤地域性のある調味料や食材
第7回	⑥健康で豊かな食生活の実現に向けて
Chapter 3 暮らしを彩る「和食」	
第8回	①和食文化の先進性 ②年中行事と「和食」
第9回	③「和食」の世界を楽しむ ④健康的な食生活への近道は和食
第10回	⑤地域に伝わる郷土料理
第11回	⑥世界で注目を集める日本の食・食文化
第12回	⑦「和食」から世界を変えるはじめ方

Step 2 実践研修の日程・講師  
(3時間30分×全1回)

- 以下の日程のうちいずれか1日に参加。
- 要事前申し込み。
- やむを得ず参加できない場合は振替可。

「和食文化の理解を深め、 テーマ 次世代への継承手法に ついて学ぶ」		
10月 7日(土)	12:30~16:00	舘岡先生
10月21日(土)	17:30~21:00	舘岡先生
10月28日(土)	12:30~16:00	藤本先生
11月 4日(土)	12:30~16:00	舘岡先生
11月11日(土)	12:30~16:00	藤本先生
11月18日(土)	12:30~16:00	舘岡先生
11月25日(土)	17:30~21:00	藤本先生
12月 2日(土)	12:30~16:00	舘岡先生
12月 9日(土)	12:30~16:00	舘岡先生
12月16日(土)	12:30~16:00	藤本先生
12月22日(金)	17:30~21:00	藤本先生
12月23日(土)	12:30~16:00	舘岡先生
1月12日(金)	17:30~21:00	藤本先生

## 和食文化継承リーダーへの応援メッセージ



【プロフィール】

村田 吉弘

菊乃井三代目主人

株式会社菊乃井代表取締役

NPO法人日本料理アカデミー理事長

一般社団法人全日本・食学会理事長

「日本料理を正しく世界に発信する」「公利のために料理を作る」をライフワークとし、和食のユネスコ無形文化遺産への登録にも尽力した。「現代の名工」（2012年）、「文化庁長官表彰」（2017年）、「黄綬褒章」「文化功労者」（ともに2018年）など受賞多数。

## 和食文化を体験し 継承していく場に 学校給食の活用を

世界の中で、うま味を中心に料理を構成したのは日本だけ。それが和食です。しかし近年、だしの味を知らない子どもたちが増えています。だしだけではありません。子どもたちが自分の住む地域の食材や郷土料理に接する機会が失われつつあることも、私は大変危惧しています。

和食を食べずに育った子どもたちは、大人になっても作ろうとしなくなり、いずれ和食文化は途絶えてしまいます。そうならないために私たち大人にできることは、子どもたちへの食育についてしっかりと考え、言葉で伝えるのではなく、和食文化の体験を増やしてあげることでしょう。だしの味が分からないのであれば、飲ませればよい。地域の食文化を知らないのであれば、郷土料理を食べさせればよい。食べ物を大切にしてもらいたいのであれば、子どもたちが自分で野菜を育てる機会をつくれればよい。その現場として、学校給食をもっと活用できるはずだと私は考えます。

和食文化継承リーダーを目指す人の中には給食に携わる方も多くいます。皆さんには研修で得られる知識を活かし、保護者や地域の生産者、郷土料理を守り続けている人たち、そして全国にいるリーダーたちと積極的に連携していただきたいと思います。そして、みんなで「和食文化を子どもたちに伝えていく」という目標を共有しながら、様々な活動に取り組んでいただきたいと思います。ご活躍を大いに期待しています。