施策６

食文化の継承に向けた食育の推進

施策のねらい０１

地域の行事食や伝統的な食事を知る

世界的にも評価の高い「日本型食生活」は、戦前の伝統食や戦後の食糧不足による低栄養の食事に欧米食が導入され、様々な栄養改善活動の結果として形成されてきました。私たちの食生活の原型は伝統的な和食にあり、その文化的価値は２０１３年に和食が「ユネスコ無形文化遺産」に登録されたことからもうかがえます。

食文化は、人々の心に深く根差したものであり、自国の食文化に対する理解を深めることは、他国の文化を理解するうえでも重要です。これからも、時代の変化に沿って食文化を発展させていくためには、私たちの食生活の原型を知り、引き継いでいくことが重要になります。

施策のねらい０２

食文化の担い手を育成する

地域の伝統的な食文化は、家族の中で親から子、孫へと自然に引き継がれてきました。しかし、核家族化、単身世帯の増加など、家族形態の変化により、伝統的な食文化が継承されづらくなっています。
それを補うために、地域の方や、食に関するボランティアなど、食文化を継承する担い手を育成していきます。

施策のねらい０３

外国の食文化にふれる

我が国では、外国の食文化を柔軟に受け入れ、伝統的な日本の食文化との融合がなされてきました。
これからも、外国料理のよいところを食生活に取り入れることで、栄養的側面からだけでなく、文化的側面からも、より豊かな食生活になっていくことを目指します。
大和市は、外国籍市民の多いまちであり、外国籍の子どもが大勢学校に通っています。外国の食を通じて児童生徒同士の交流の促進や、料理教室などによる異文化交流の機会としていきます。

行事食や伝統食の知識を身につけたい

大和市民の割合は、

8.5％（平成 30 年度　大和市食育･歯及び口腔の健康づくりに関する市民意識調査）

食品の選択や調理について身につけたい知識として市民が感じているのは、1 位、健康に配慮した料理の作り方、2 位、簡単にできる料理の作り方、3 位、食品の保存方法で、行事食や伝統食の作り方は 14 位となっています。
大和市で、行事食や伝統食についての知識を身につけたいと考えている方は、8.5%となっており、性・年齢別にみると、30～40 歳代の女性における関心度が高くなっています。
お正月、節分の豆まき、桃の節句、端午の節句など、年間を通じて様々な伝統行事があります。節目の行事に行事食、伝統食を作り、家族や友人と一緒に楽しむことは、食生活に彩りを加え、先人が築いてきた食文化に思いを馳せる機会にもなります。

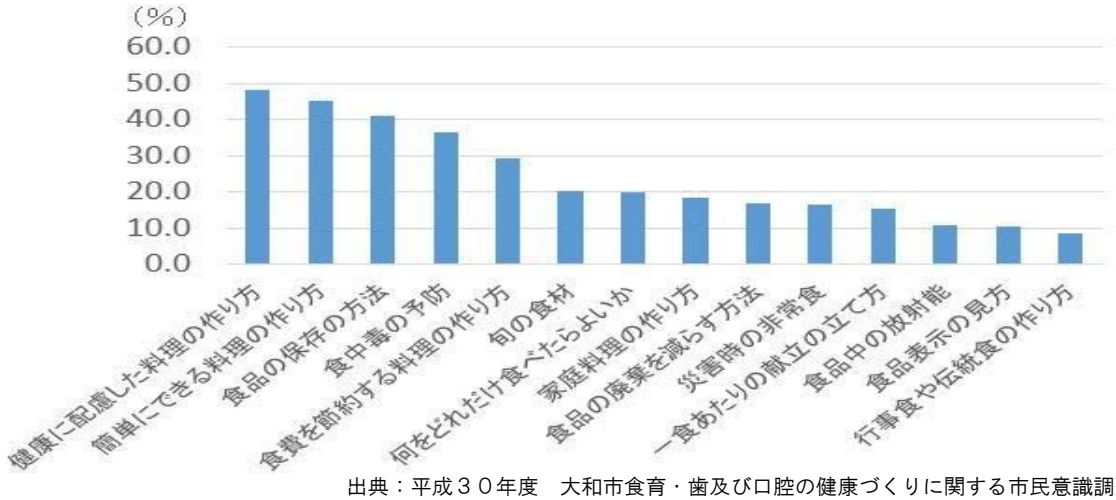
大和市に住んでいる外国籍市民は、

７５カ国・6,３５０人

（平成30年1月1日現在）

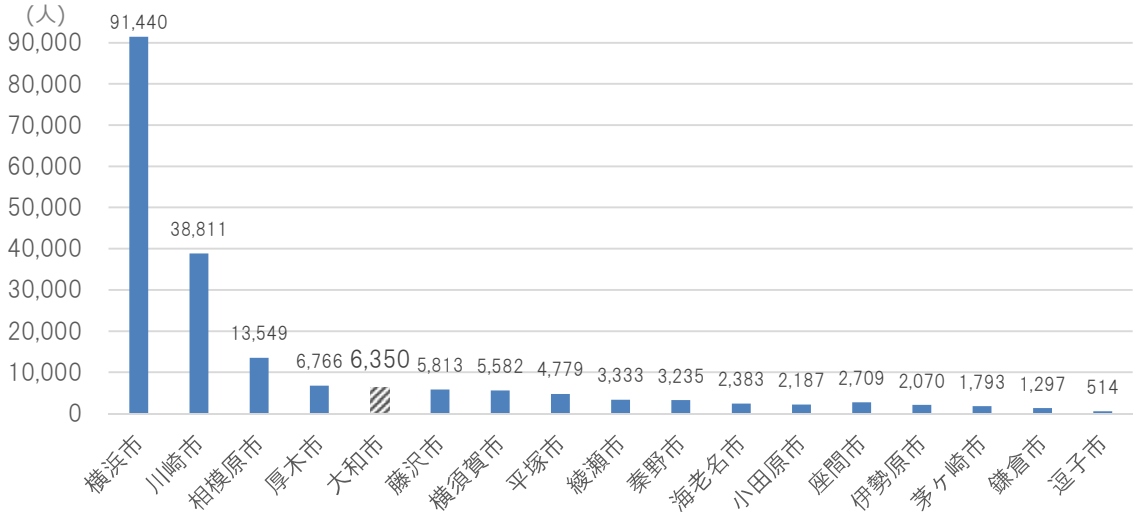
大和市に住んでいる外国籍市民は、6,350 人です。これは、県内自治体では、横浜市、川崎市、相模原市の 3 つの政令指定都市と、厚木市に次ぐ 5 番目の多さになります。
国籍別にみると、中国 1,357 人、韓国・朝鮮 724 人、フィリピン 788 人、ベトナム 847 人など、多くの国の多くの方々と共生するまちになっています。

［食品の選択や調理について身につけたい知識］



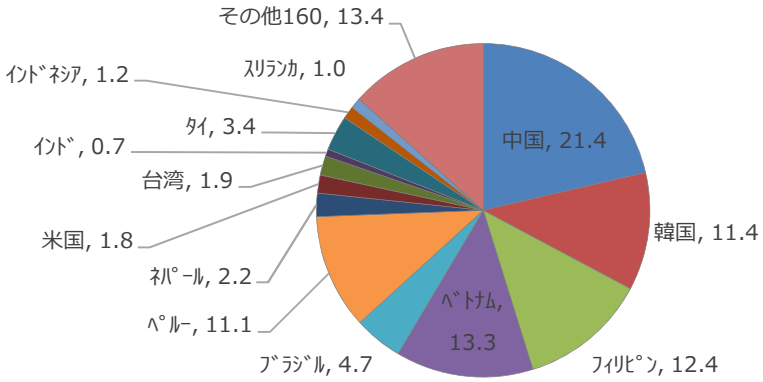
出典：平成３０年度　大和市食育・歯及び口腔の健康づくりに関する市民意識調査

［県内自治体における外国人数］



出典：神奈川県県民局くらし県民部国際課調べより作成

［大和市の国籍別外国人の割合（%）］



出典：神奈川県県民局くらし県民部国際課調べより作成

指標	現状値（H３０）	目標値
学校、保育所給食における行事食の提供回数 ①　保育所　　②　学　校	①　１０回 ②　　９回	①　１１回 ②　　９回
食品の選択や調理に関して、行事食や伝統食についての知識を身につけたいと考えている市民の割合	８.５％	１４.０％
やまと世界料理の屋台村への来場者数	約６０００人	増　加

具体的な取組

取組区分	具体的な取組		担当
01地域の行事食や伝統的な食事を知る	学校､保育所給食での行事食の提供（充実）	学校、保育所給食で、年中行事にちなんだ行事食を提供するとともに、その行事食の由来や、意味などの解説をつけて、子どもたちの理解を深めます。	保健給食課 ほいく課
	健康づくり料理教室	食生活改善推進員の料理教室において、行事食、伝統食について伝承します。	健康づくり推進課
	「だし」で味わう和食の日の取組推進（新規）	１１月２４日の「和食の日」に合わせ、健康講座や訪問など様々な機会をとらえ､「だし」で味わう和食の日を周知するとともに、日本の食文化の保護・継承に向け、情報発信や普及啓発を行います。	健康づくり推進課
	妊娠期から離乳期における各教室	妊産婦を対象とした育児や食事の教室で、出汁の活用方法や利点について周知します。	すくすく子育て課
	保育所給食での日本の食文化の普及啓発（再掲）	公立保育所給食はごはんを中心に、かつお節や昆布、煮干しからとっただしで作る汁物と旬の食材や乾物類を使用したおかずを組み合わせています。また、伝統行事にあわせて、お節料理や月見団子などの行事食を取り入れています。	ほいく課
	学校給食での日本の食文化の普及啓発（再掲）	主食は週４回ごはんを提供し、化学調味料は使用せず、だし等手作りを心がけて提供しています。また、日本に昔から伝わる行事食や郷土料理を提供し、日本の食文化への理解を深めます。	保健給食課

取組区分	具体的な取組		担当
02食文化の担い手	食生活改善推進員養成講座（再掲）	食生活改善推進員養成講座を実施し、地域の食文化の継承や健康づくりの担い手となる方を育成します。	健康づくり推進課
03外国の食文化にふれる	やまと世界料理の屋台村	食を通じて外国文化への興味を広げるため、タイ、ネパール、ペルーなど国際色豊かな料理店を中心に、多彩な料理を楽しめるイベントを開催します。	国際・男女共同参画課
	やまと国際交流フェスティバル	様々な国の民族舞踊や音楽、料理などが楽しめる「やまと国際交流フェスティバル」を開催します。	国際化協会
	学校、保育所給食での外国料理メニュー（充実）	子どもの異文化を理解する姿勢を育み、外国籍の子どもとの相互理解を深めることなどを目的に、学校、保育所給食に外国料理をさらにとり入れます。	保健給食課 ほいく課

Topics 8　だしから広がる味覚の世界

昆布や煮干し、かつお節、干し椎茸などの食材を煮出した汁のことを「だし」といいます。「だし」のうま味は和食の味の基本で、香りがよく、栄養も豊富なだけでなく、塩分はほとんど含まれていません。また、野菜の苦みをまろやかにしたり、素材の味を引き出したりと、うす味でもおいしくいただけるため、味がよくわかるようになります。

味がよくわかる大人になるまで

赤ちゃん誕生

初めての世界にドキドキ

初めての出産。
初めての育児。

家庭で
だしを使った離乳食と出会う

昆布を水につけておき、煮出す方法も簡単

4か月児健康診査で、だしの大切さを知る。

入園

だしパックもお手軽

仕事に復帰。日々の生活で精いっぱい。料理を作るのも大変。

保育所等で
素材の味やだしの旨味を利かせた給食で、好き嫌いなく、何でも食べられるようになる

保育園では、天然だしを使った汁物や煮物を食べていることを知る。給食のみそ汁を試食した。うす味でもおいしくてびっくりした。

入学

干し椎茸の戻し汁もよいだしに

小中学校で
化学調味料を一切使わない手作り給食で味覚が発達する

子どもが学校給食のみそ汁はとにかくおいしいと言う。試食会に参加。便利さが優先され、日本の食文化や家庭の味が失われつつある中、給食では「手間」をかけて「手作り」にこだわっていることを知る。

妊娠

煮干しの粉でカルシウムも補給

妊娠期に参加した教室で
だしの大切さを思い出す

食育ミニ講座で、だしを使った料理の試食があった。子どもの頃食べていた給食を思い出した。

子育て一段落

健康づくり教室で
素材の味を生かした調理技術を学ぶ

子育てが一段落したので、料理の腕を磨くため、健康づくり教室に参加した。和食の良さを、子どもにも伝えたいと感じた。

日本の伝統的な食文化「和食」を次世代に引き継ぐ大切さを感じる

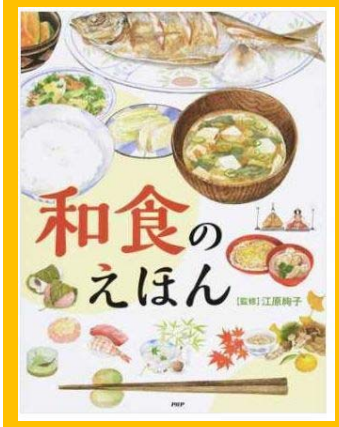
大和市立図書館おすすめ

食文化への興味を引き出す「食育」の本

和食のえほん

SiRiUS Select

魅力いっぱい！和食の世界へようこそ



2013 年にユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」について豊富なイラストでわかりやすく紹介している絵本。「一汁三菜」や「さしすせそ」といった和食の基本から季節ごとの料理、和食ならではのおもてなしなど和食の魅力がたっぷりと学べます。

和食文化は、自然を大切にする気持ちや感謝の心が基になっています。

昔から受け継いでいる和食文化の心を私たちも伝えていきたいですね。

著者：江原絢子／監修　PHP 研究所

世界中からいただきます！

SiRiUS Select

ごはんを食べればその国の文化が見える！

私たちが毎日食べている「ふつうのごはん」。世界の人たちはどんな「ふつうのごはん」を食べているのかな。

この本では世界各地のふつうのお家に居候して、そこで食べた家庭料理とごはんを作る台所を現地のおもしろレポートと一緒に紹介。それぞれの国によって食材も食べ方も食器も違うことにびっくり！

ごはんを通じて日本とは違う世界の文化を知ることができる一冊です。

著者：中山　茂大／文　阪口　克／写真　偕成社