

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

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

食文化への興味を引きだし、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、家族形態やライフスタイルの変化により、伝統的な食文化が継承されづらくなっています。

まず、食文化への興味、関心を引き出すため、イベント等を活用し、和食文化に親しめる機会を増やすとともに、地域の方や、食に関するボランティアなどと協力し、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

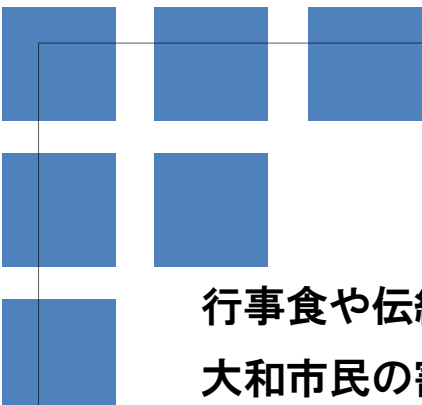
外国の食文化にふれる

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を図り、料理教室などを活用して異文化交流の機会を設けます。



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、

8.2%

(令和5年度 大和市これからの食と未来を考えるための市民意識調査)

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、簡単にできる料理の作り方、2位、健康に配慮した料理の作り方、3位、食品の保存方法で、行事食や伝統食の作り方は13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、8.2%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、

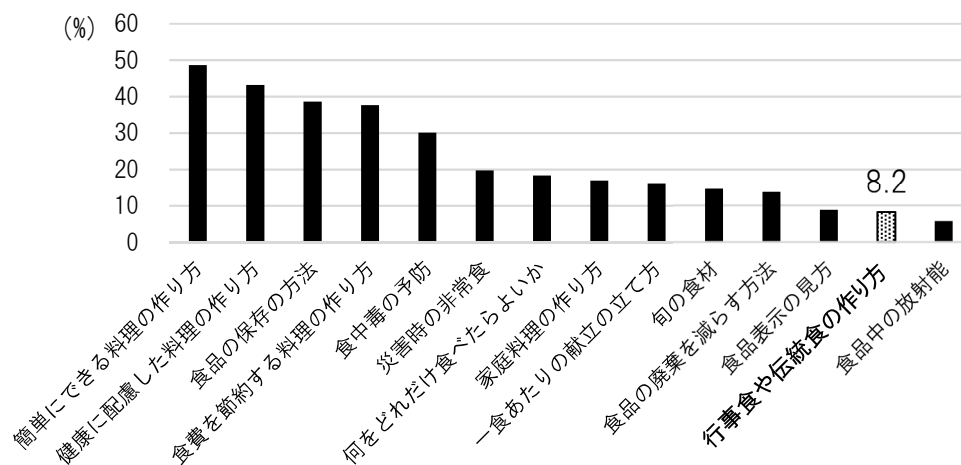
89カ国・8,045人

(令和6年1月1日現在 神奈川県内外国人統計)

大和市に住んでいる外国籍市民は、8,045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1,628人、ベトナム1,545人、フィリピン963人、ペルー706人など、大和市は、多くの国の多くの方々と共生するまちになっています。

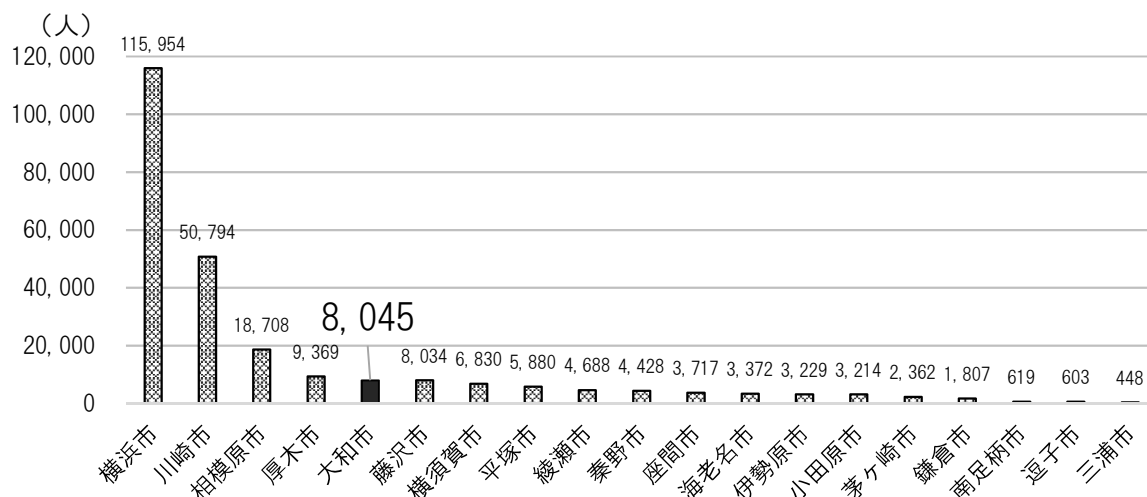
数字から見える大和市の状況

[食品の選択や調理について身につけたい知識]



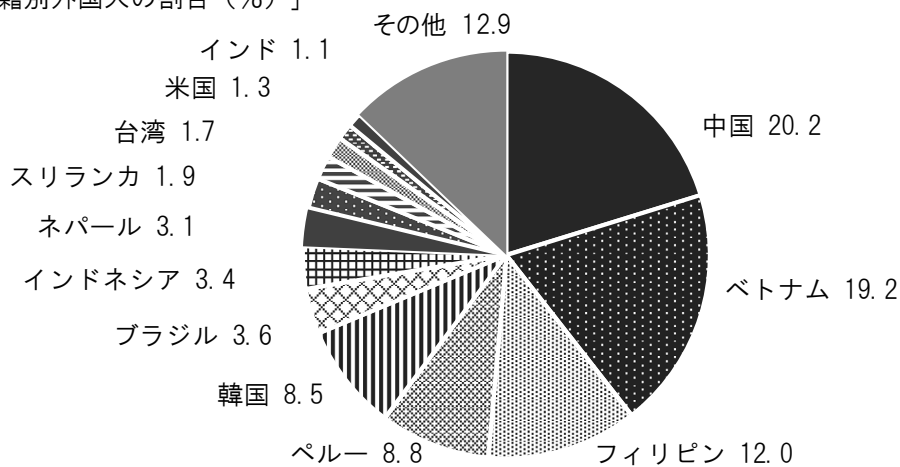
出典：令和5年度 大和市これからの食と未来を考えるための市民意識調査

[県内自治体における外国人数]



神奈川県内外国人統計（令和6年1月1日現在）より作成

[大和市の国籍別外国人の割合（%）]



神奈川県内外国人統計（令和6年1月1日現在）より作成

評価指標	現状値（R5）	目標値
学校、保育所給食における行事食の提供回数 ①小中学校 ②公立保育所	① 9回 ② 11回	① 9回 ② 11回
（新）郷土料理や伝統料理を月一回以上食べる市民の割合	9.5%	15.5%
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	8.2%	14.0%

具体的な取組

なうい	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	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
	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、七草がゆや冬至のかぼちゃなどの行事食等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）	主食は県の平均値を超えるようごはんを提供し、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
02 担食文化への興味を引き出し、	「だし」で味わう和食の日の取組推進	健康講座やイベント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 文化振興課
	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

ねらい	具体的な取組		担当
03 外国の食文化にふれる	やまと食の応援団の外国料理店の登録（充実）	国際化協力指定店へ、やまと食の応援団の説明を行うとともに、賛同する協力店へは登録を促します。	国際化協会 健康づくり推進課
	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、外国籍の子どもの相互理解を深めることなどを目的に、学校、公立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

◎デジタル化に対応した食育の視点

ホームページを活用した動画による普及啓発



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

子どもと学ぶ日本の伝統食材

SiRiUS Select
大和地区児童館・図書館・公民館



前半は、日本の伝統食材を使ったレシピが25品掲載されています。手間をかけずに、簡単に作れるよう工夫されています。後半は読み物や図鑑になっていて、和食のマナーや行事食、伝統食材（乾物、発酵食品、大豆・大豆製品、練り製品）について解説されています。多くの写真やイラストと共に、平易な文章で書かれているので、日本の伝統的な食材や食文化について子どもと一緒に楽しみながら学べる、食育に最適な本です。

著者：奥蘭壽子／レシピ・料理制作 矢島麻由美／監修 メイト

和食の日

秋は実りの季節。

自然に感謝し、五穀豊穡を祈る行事が、

全国各地で盛んに行われています。

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」を

次世代へと保護・継承していくことの大切さを

改めて考える日として、11月24日は

「和食の日」と制定されています。

