

<ユネスコ無形文化遺産登録10周年記念企画>

我が家に代々受け継がれる“あの味”を写真で次世代に伝えよう！

「我が家の和食写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」開催

11月1日（火）～11月30日（水）、「#受け継ぎたい我が家の和食」のハッシュタグをつけてInstagram投稿で応募可能

和食文化の保護・継承に取り組む一般社団法人和食文化国民会議（本部：東京都台東区、会長：伏木 亨、以下 和食会議）は、11月24日の「和食の日」に際し、家庭で和食を楽しむ機会を増やしていただくよう、2022年11月1日（火）～11月30日（水）の期間、「我が家の和食写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」を開催いたします。

本キャンペーンは、2023年に「和食；日本人の伝統的な食文化」（以下「和食」）がユネスコ無形文化遺産登録から10年を迎えるにあたり、あらためて若年層を中心に「和食」の素晴らしさに馴染み、自然な形で「和食」を次世代に継承したいという想いから実施が決定。和食自体やその料理を食べている写真に、料理の思い出、受け継ぎたい気持ちなどコメントを添え、「#受け継ぎたい我が家の和食」のハッシュタグをつけてInstagramへ投稿すると、投稿者の中から抽選で「高級料亭のお食事券」や「和食会議厳選、和食調味料詰め合わせ」「和食調理器具」などをプレゼントいたします。

キャンペーンサイト：<https://www.washoku-campaign.com/>

公式 Instagram：@gosekkuwashoku



和食文化を次世代へ継承！より身近に感じていただく位置づけとしてのキャンペーン

和食会議は、2013年12月4日に「和食；日本人の伝統的な食文化」（以下、和食）がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを契機とし、2015年2月4日に誕生いたしました。発足以来、11月24日を“いい日本食”「和食」の日と制定、「和食」に関する食育活動など、和食文化を次世代へ継承するための活動を展開しております。

来年2023年でユネスコ無形文化遺産登録から10周年を迎えるにあたってこの度、各家庭で代々受け継がれている和食の喫食・調理機会を作るため、「和食の日」に合わせた2022年11月1日（火）～11月30日（水）の期間、「我が家の和食写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」を実施することを決定いたしました。

キャンペーンの内容は、和食自体やその料理を食べている写真にコメントを添え、「#受け継ぎたい我が家の和食」のハッシュタグをつけて Instagram に投稿していただくというもの。投稿してくださった方の中から抽選で、「高級料亭のお食事券」や「和食会議厳選、和食調味料詰め合わせ」「和食調理器具」などを商品として進呈いたします。

「和食」の保護継承のためには、各家庭および地域の味を受け継いでいくことが最も重要であり、「家庭の味」、正月や五節供などの行事食、さらには「郷土料理」を大切にしたいというのが、和食会議の考えです。今回のキャンペーンを、家族でお手製の和食を楽しむ団欒の機会、あるいは、小さなお子様がいる子育て世帯の方であれば、お子様への食育の機会としてご活用いただければ幸いです。



【「我が家の和食写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」概要】

募集期間：2022年11月1日（火）～11月30日（水）

応募方法：和食自体やその料理を食べている様子を撮影し、コメントを添えて「#受け継ぎたい我が家の和食」のハッシュタグをつけてInstagramへ投稿してください。

【景品】

・高級料亭での3万円分のお食事券 2名様

京都・老舗料亭「菊乃井」の京都本店または東京赤坂店にてご利用いただけます。

・和食会議厳選、和食調味料詰め合わせ 10名様

和食調味料の基本「さ（砂糖）」「し（塩）」「す（食酢）」「せ（醤油）」「そ（味噌）」に、みりん、だし素材の昆布、削り節、焼きのりを加えた、素材や製法にこだわった和食会議厳選のセットです。

「さ」きび砂糖 SPECIAL（日新製糖）

「し」されど塩 藻塩 スタンドパック（伯方塩業）

「す」三ツ判山吹（ミツカン）

「せ」亀甲萬御用蔵醤油（キッコーマン）

「そ」プラス糀 無添加 糀美人（マルコメ）

三州三河みりん（角谷文治郎商店）

蔵囲利尻昆布（奥井海生堂）

極味伝承鯉本枯節（ヤマキ）

ニコニコのり九州有明海産焼きのり極（ニコニコのり）



※内容が若干変更となる場合もございます。ご了承ください。

・和食調理器具 20名様

わさびの香りが引き立つ「鮫皮のわさびおろし」と、焼き魚やみぞれ鍋、北関東の郷土料理「しもつかれ」などに最適なダイコン、ニンジンを粗くおろせる「鬼おろし」。計2点のセットです。



ユネスコ無形文化遺産登録で再認識された「和食」の価値

「無形文化遺産」とは、土地の歴史・生活風習などと密接に関わる、芸能や伝統工芸技術といった形のない文化のことを指します。

南北に長く、四季が明確な日本に暮らす人々は古来より、多様で豊かな自然と寄り添いながら、独自の食文化を育んできました。このような「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」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、2013年12月4日にユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食文化の根底にある自然への畏敬の念は、地球的な課題の解決に向けたSDGsの考え方にも沿うものです。

和食会議では、2023年に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年を迎えるにあたり、和食の保護継承

が国民運動として定着するよう、「我が家の和食写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」の他、様々な企画を予定しております。

ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年に向けたキャンペーン概要

2023 年は「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されて 10 周年にあたる年です。この記念すべき年に向けて、和食会議ではこの写真投稿キャンペーンを皮切りに、いろいろなイベントやキャンペーンを展開いたします。

2022 年 12 月 4 日には、全国「和食」連絡会議第 8 回交流会「1204 和食セッション」を開催します。（取材等については和食会議事務局にお問い合わせください。）ユネスコ登録 10 周年の 2023 年は、12 月 4 日前後に和食会議として記念のイベントを実施する予定です。このほか、例年開催している和食会議の調査・研究、技・知恵、普及・啓発の各部会、及び全国「和食」連絡会議が行う講演会や子ども向けイベントについても、ユネスコ登録 10 周年に相応しいテーマを選定いたします。

和食文化国民会議について

一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）は、「和食；日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録申請をきっかけに、和食文化を次世代へ継承するため、2015 年 2 月 4 日に設立されその価値を国民全体で共有する活動を展開しています。発足当初より 11 月 24 日「和食の日」を中心に象徴的に取り扱ってきた「だし」に加えて、幅広く多くの食材・自然の恵みを生かし、先人の願い・祈りの込められた五節供に取り組むことで、1 月・3 月・5 月・7 月・9 月そして 11 月と年間を通した活動を行っています。これは、和食会議が目指す「和食文化の保護継承」にも繋がり、和食の持つ 4 つの特徴の一つ「年中行事やしきたりとの密接なかかわり」を具現化するものです。

多くの方々のご協力・ご支援を得て、日本中に、そして年間を通して「和食」を喫食する機会を家庭の食卓をはじめとするあらゆる食シーンに定着させ、和食文化の保護継承の気運の最大化を図って参りたいと思います。

【法人概要】

法人名：一般社団法人和食文化国民会議

所在地：〒110-0015 東京都台東区東上野 1 丁目 13-2 成田第 2 ビル 4 階 B

会長：伏木 亨

設立：平成 27 年 2 月

活動目的：無形文化遺産の保護に関する条約に規定する人類の無形文化遺産の代表的な一覧表に記載された「和食；日本人の伝統的な食文化-正月を例として-」を適切に保護し、その継承を推進することを目的とする。スローガンは、「伝えよう、和食文化を。」

URL：<https://washokujapan.jp/>