

和食文化の海外発信の推進について

【担当省庁：文部科学省、厚生労働省、経済産業省、農林水産省、国土交通省、警察庁】

1 和食文化の継承・国内外への発信強化

昨年6月に改正された文化芸術基本法では、生活文化の例示に「食文化」が追加され、今年3月に閣議決定された文化芸術推進基本計画においてもとりわけ「和食文化」については自然の尊重の精神に立った日本の文化として振興する旨、明示されたところである。

については、日本人の精神や風俗・風習を総合的に現す「和食文化」の次世代への継承と国内外への発信を、より強化していくため、I COM（国際博物館会議）京都大会2019と連携して、新たに食文化サミットなどの全国各地や海外の食文化が互いに交流し、新たな和食文化を全国的に発信する取組を、京料理など我が国の豊かな食文化を育んできた京都の地で開催いたきたい。

また、ユネスコ無形文化遺産に登録され、クールジャパン戦略の重要コンテンツである和食文化の海外発信に当たっては、和食の材料である宇治茶や京野菜などの農産物の海外でのブランディングや輸出促進、外国人観光客の地域への誘客にもつながるよう、和食を「観光ビジョン実現プログラム」に明確に位置づけ、文化と食材、地域、観光をセットにしたプロモーションをお願いしたい。

<参考>

和食文化の保護・継承・発展を担う高等教育機関として、京都府立大学和食文化学科（仮称）を平成31年4月に開学予定。

京 都 府 の 担 当 課	文化スポーツ部	文化政策課 (075-414-4217)	文化芸術課 (075-414-4219)
	商工労働観光部	観光政策課 (075-414-4841)	
	農林水産部	農政課 (075-414-4898)	畜産課 (075-414-4985) 農産課 (075-414-4953)

■ 文化芸術基本法

第十二条

国は、生活文化（茶道、華道、書道、**食文化**その他の生活に係る文化をいう。）の振興を図るとともに、国民娯楽（囲碁、将棋その他の国民的娯楽をいう。）並びに出版物及びレコード等の普及を図るため、これらに関する活動への支援その他の必要な施策を講ずるものとする。

■ 文化芸術推進基本計画（平成30年3月6日閣議決定）

戦略2 文化芸術に対する効果的な投資とイノベーションの実現

暮らしの文化の一部である食文化は、例えば和食文化で言えば、我が国の自然が育んだ食材を選び調理すること、食べる前に「いただきます」と言う感謝の気持ち、器や調度品などで季節感を楽しむこと等に現れているように、私たちの生活の様々な場面で見られる「自然の尊重」の精神に立った、食事のとり方や食に関する習わしである。このため、それぞれの分野で食文化を支えるヒト・モノの育成に資するよう、それらを**食文化全体として振興していく必要がある**。このような観点から、和食文化の国内外における発信、国産花きや国産茶の需要拡大、鮎類に係る文化や食習慣等に関する情報発信等を行う。

■ 「観光ビジョン実現プログラム」

「明日の日本を支える観光ビジョン」（平成28年3月、明日の日本を支える構想会議（議長：内閣総理大臣）決定）等を踏まえ、政府の今後1年を目途とした行動計画として、毎年、観光立国推進閣僚会議（主宰：内閣総理大臣）において決定

<京都府の取組状況>

■ 「京都・和食の祭典」の開催

和食のユネスコ無形文化遺産登録1周年を契機に、平成27年2月に農林水産省主催の「和食道WASHOKU-DO」の一環として、農林水産省、京都府、京都市、日本料理アカデミー等で構成する日本料理文化博覧会実行委員会の主催により第1回を開催して以来、毎年開催。

■ 京都式ガストロノミーツーリズム推進事業

農産物の品質確保、和食料理人と連携した京料理以外の郷土料理や食材のブランディング、インフルエンサー等を活用した情報発信、周遊環境の整備などを一貫して実施するため、部局横断によるガストロノミーツーリズムを推進

■ 京料理を支える京都ならではの食材



和食とのマリアージュや茶器・酒器とのコラボなど和食文化や伝統産業とセットにした効果的なプロモーションにより、世界に確固たる日本・京都ブランドの構築に貢献

■ 京都府立大学和食文化学科（仮称）の設立

和食文化の中心である京都において次代の和食を担う人材を育成することを目的に、出汁や旨味などについて学ぶ「和食科学」や世界や日本の食文化などについて学ぶ「食人類学」のほか、「食経営学」「和食文芸」「和食史学」などの科目を設置。また、京都市内の重要文化財建造物で昔ながらの生活様式について学ぶ授業や和食の調理実習、農業体験、接客のインターンシップなどを通じて、食のプロフェッショナル人材の育成を図る。

2 和食文化とセットにした農林水産物の海外展開

和食文化の海外への発信に際して、和食文化の構成に欠かせない食材（牛肉や宇治茶等）の輸出促進に向け、以下の施策について取り組んでいただきたい。

〔牛肉〕

- 牛肉等畜産物の輸出に際して、食肉処理施設の衛生管理や食肉検査体制等の施設認定が必要となるが、国や地域によって必要な手続きが異なり、複雑でもある。

認定に際して行われる相手国の査察対応などでの国の支援をいただくとともに、アジアやEU向け輸出の衛生基準に適合した食肉処理施設として早期に認定していただきたい。

〔宇治茶〕

- 海外でも人気の宇治茶の輸出に際しては、輸出先国・地域の残留農薬基準などが大きな障壁となっている。
- ① 日本で通常使用される農薬の基準が設定されていないEUなどに対して、輸出先国・地域の残留農薬基準の早期設定の要請など、国として働きかけていただきたい。
 - ② 中国においても抹茶ブームが巻き起こり、富裕層等をターゲットとした宇治茶の輸出拡大が期待できるものの、原発事故以降輸出が事実上再開できていない。
このため、中国当局に対して、日本産茶葉等の輸入の早期再開を働きかけていただきたい。

■ 「Kyoto Beef 雅」など食肉輸出に向けた京都の体制

- ▶ 京都府では、国の支援も受けながら、京都市中央卸売市場第二市場（畜産物）等の整備を進め、輸出に向けた国際水準を満たす施設機能の強化を図っている。
- ▶ 府内産牛肉の輸出拡大を図る上で衛生管理や食肉検査体制等に係る施設認定を円滑に取得することが重要だが、国や地域によって必要な手続きも異なり、複雑であることが課題
- ▶ 京都市中央卸売市場第二市場においても相手国の査察対応などで国の支援をいただき、アジアやEU向け輸出の衛生基準に適合した食肉処理施設として早期に認定をいただきたい。

■ 各国・地域向け輸出認定手続の違い

輸出先国	輸出認定に係る主な手続
アジア諸国（シンガポール、香港除く）	施設図面、と畜作業手順に関する書類で申請が可能
シンガポール	と畜作業のDVD作成や申請書の英訳が必要 認定取得時にシンガポール政府の査察を受けることが必要
EU、北米、香港	申請時にHACCP運用（概ね2年以上）に関する記録の提出が必要 認定取得時に輸出先国の査察を受けることが必要

※厚生労働省HP：輸出食肉認定制度より（各国協議の上決定）

■ 輸出先国・地域の残留農薬基準をめぐる国の対応

- ▶ 「TPP等総合的な関連政策大綱」（平成29年11月策定）において「輸出阻害要因の解消」に向けた取組が位置づけ

■ 中国における日本茶の輸入規制の現状

原発事故の影響により、東北、関東等（10都県）の茶は輸入停止中。10都県以外の茶については、中国側から要求される放射性物質検査証明書の様式が日本政府と中国政府との間で整っていないため、日本政府が放射性物質検査証明書を発行できず、事実上輸出できない状況

（参考：ジェトロホームページ）

3 和食文化を支える料亭・料理旅館に関する規制緩和

京都府では、ユネスコ無形文化遺産である「和食」文化の保護・継承はもとより、観光立国の実現に向けて和食を活用した誘客事業や人材育成・確保など外食産業の振興を推進してきた。

和食文化を支える京都の料亭・料理旅館は、料理のみならず、建築、設えや器等の伝統産業、おもてなしが集積する日本の伝統文化を象徴する存在であり、観光産業において重要な役割を果たしている。その従事者には、和食文化に関する深い知識と共に、外国人観光客にも対応できる語学力など、高度な能力を持つ人材が求められている。

しかし、接客業務を伴う料亭・料理旅館は、風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律（以下「風営法」という。）の適用を受け、その営業等について規制の対象となっている。

そのため、大学に求人を出しても受け付けてもらえない例があるなど、人材確保の阻害要因となっており、施設の増改築を行う際には公安委員会の許可、大規模改修にいたっては建築審査会の審査が必要になるなど過剰な負担が生じている。

和食文化の保護・継承・発展及び観光立国実現のためには、従事者の確保や地位向上、営業しやすい環境づくりなどが必要であり、一定要件を満たす接客業務を伴う料亭・料理旅館について、風営法の規制対象外とされたい。

<規制の対象外とするための一定要件（例）>

①食文化の発信

施設内に調理師資格を有する者がおり、施設内の専用の調理場で京料理を調理し、お客様に提供していること

②花街文化・きもの文化の発信

京都の五花街の稽古場等で厳しい稽古を重ね、芸事や教養を兼ね備えた芸舞妓による伝統伎芸等のおもてなし、奥深い和の文化を表す「きもの」の魅力を発信するおもてなしをしていること

③安定、健全な営業形態

創業30年以上、照度が10ルクス超、営業時間が6時～24時までの範囲

④和食文化の保護・継承等を目的とする業界団体に加盟

■ 風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律（昭和23年法律第122号）

▶ 根拠条文

- 第二条 この法律において「風俗営業」とは、次の各号のいずれかに該当する営業をいう。
- 一 キヤバレー、待合、料理店、カフェーその他設備を設けて客の接待をして客に遊興又は飲食をさせる営業

▶ 料理店営業（1号営業）の概要

〈風俗営業等の規制及び業務の適正化等に関する法律等の解釈運用基準より抜粋〉
設備を設けて客の接待をして客に遊興又は飲食をさせる営業

→「飲乐的雰囲気を醸し出す方法により客をもてなすこと」

《具体例》

- ・談笑・お酌等 特定少数の客の近くにはべり、継続して、談笑の相手となったり、酒等の飲食物を提供したりする行為
- ・踊り等 特定少数の客に対して、専らその客の用に供している客室又は客室内の区画された場所において、歌舞音曲、ダンス、ショー等を見せ、又は聞かせる行為
- ・歌唱等 特定少数の客の近くにはべり、その客に対し歌うことを勧奨し、若しくはその客の歌に手拍子を取り、拍手をし、若しくはほめはやす行為又は客と一緒に歌う行為
- ・遊戯等 客と共に、遊戯、ゲーム、競技等を行う行為
- ・その他 客と身体を密着させること、手を握ること等客の身体に接触する行為

■ 京都府の人材育成の取組

- ▶ 料亭等への人材供給も見据え、和食文化の保護・継承・発展を担う高度人材を育成するため、京都府立大学に和食文化学科（仮称）を設置予定（平成31年4月）