

京料理の登録無形文化財への登録を契機とした食文化等生活文化の振興について

【担当省庁】文部科学省、厚生労働省、警察庁

少子高齢化、生活様式の変化等により、日本人の生活に根ざした貴重な伝統文化である生活文化の行動者数は過去 30 年で大きく減少している。また、我が国の多様な食文化も、食生活の急激な変容等により、後世への継承が喫緊の課題となっており、日本料理の技の伝承の場である料亭が過去 30 年で約 90%減となる等、伝統的な「わざ」の継承が課題となっている。

平成 25 年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、平成 29 年に文化芸術基本法の中で食文化の振興を図ることが明記される中、京都の料理人等により継承されてきた伝統的な料理技術及び作法である「京料理」が令和 4 年に登録無形文化財に登録され、国内外で我が国の食文化が評価されてきているところ。

一方で、和食文化を支える京都の料亭・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、人材確保の阻害要因となっているほか、技術の習得に要する労働時間への上限規制の導入により、後継者育成への影響が懸念されている。

については、食文化をはじめとする生活文化の振興と次世代の人材育成に向けた取組に対する財政支援の拡充と、登録無形文化財の登録要件である食を通じた「京都らしさ」の表現をおこなう京料理のわざの担い手である女将、仲居等について風営法の規制対象外とすることについて、文化庁のリーダーシップのもと、「食文化推進本部」において課題提起いただく等、関係省庁に対し働きかけをお願いしたい。

また、食文化の次世代への継承のためにも、食文化の継承・発展に寄与された食文化の担い手（料理人だけでなく、料亭の女将、仲居、郷土食に携わる方等）に対する評価を確立するとともに、積極的に文化庁による顕彰対象とされたい。

京都府・京都市共同提案

地域で受け継がれてきた郷土料理等の保存・継承のため「食文化アーカイブ」認定制度創設と全国の 100 年フードを集めた「100 年フード展」の開催をお願いしたい。

京 都 府 の担当課	文化生活部	文化政策室(075-414-4215)
		文化芸術課(075-414-4216)
	商工労働観光部	観光室 (075-414-4835)

【現状・課題等】

- 登録無形文化財の分野に「生活文化」が新設され生活文化が文化財として登録の対象となるとともに、平成25年度に和食のユネスコ無形文化遺産登録、令和4年度に京料理が登録無形文化財に登録

(京料理 登録無形文化財の概要 抜粋)

わざの担い手は3者からなる。主人は献立の作成やしつらいの決定を含むサービス全体を統括し、客をもてなす演出をおこなう。料理人は京料理に特有の食材(京野菜、鱧等)を用いて、京料理特有の技術も交えながら調理をおこなう。女将・仲居は接客を通じてサービスに込められた文化的意味を客に提供する。

以上のように、京料理は、生活文化に係る歴史上の意義を有するとともに、芸術上の価値の高いものである。

(登録の要件)

- 1 食を通じて「京都らしさ」を表現することで、客をもてなすこと。
- 2 次の点を踏まえて「京都らしさ」を表現すること。
京都の伝統行事、風俗慣習及び気候風土を反映させること。
京都の伝統的な美意識に沿った節度と品位を保持すること。
- 4 料理、しつらい及び接客を統括し、もてなしの演出をおこなうこと。
- 5 伝統的な京料理の特質を保持すること。
- 6 料理及びしつらいに込めた文化的意味を、接客を通じて客に提供すること。

- 文化庁移転の地に京都が選ばれた背景には、日々の生活の中に日本人の心根が残っている点があり、京都の生活文化を生かし、日本をリードする必要がある。

- 料理生活衛生同業組合や料亭関係者等からも、料亭・料理旅館を風営法の規制対象外とすることについて、要望あり。

【国の事業等】

■概算要求〔文化庁〕

- ▶ 食文化あふれる国・日本プロジェクト 2.58億円(令和6年度予算1.87億円)

- 文化庁において令和5年4月に参事官(生活文化連携担当)を新設するとともに、文化庁長官直属の「食文化推進本部」を設置

- 文化功労者、文化庁長官表彰等による料理人や料亭の創業者等への顕彰実績あり

- 食文化分野における新たな顕彰制度の創設に向けた有識者会議(第1回)開催

- 令和6年度「食文化分野における顕彰制度に関する調査」の実施

【京都府の取組】

- 京都の食文化・無形文化財「京料理」の魅力発信事業(令和4年度)

- 「京都・和食の祭典」の開催(平成27年度から開催)

- ▶ 和食の魅力、京都の食文化の魅力を体感等できる取組
- ▶ 令和5年度は、和食の魅力を広く伝えるためのシンポジウムや京の食文化体験等を実施