

事 務 連 絡
令和 6 年 12 月 11 日

各都道府県・指定都市教育委員会学校給食・食育主管課
各 都 道 府 県 私 立 学 校 主 管 課 御中
附属学校を置く各国立大学法人事務局

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

令和 6 年度和食文化継承リーダー研修会について（周知）

標記について、農林水産省では、主に栄養士等を対象として、子供及びその保護者に和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するために「和食文化継承リーダー研修会」を実施することとしており、今般、別紙のとおり、周知依頼がありました。

このことについて、必要に応じ、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市区町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県私立学校主管課におかれては、所轄の学校法人に対して、各指定都市教育委員会及び附属学校を置く各国立大学法人事務局におかれては、その管下の学校に対して、周知いただくとともに、ご関心がある場合には積極的なご参加の検討をいただきますようお願いいたします。

なお、事業に関するお問い合わせにつきましては、下記農林水産省担当者へご連絡をお願いいたします。

【本件連絡先】

○学校給食・食育について

文部科学省 初等中等教育局
健康教育・食育課 学校給食・食育係
電話 03-5253-4111（内線 2095）

○本事業について

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
外食・食文化課 食文化室
電話 03-3502-5516

令和6年11月
農林水産省

令和6年度和食文化継承リーダー研修会等の周知のお願いについて

農林水産省は、和食文化を継承するに当たって主な担い手となる子供たちや子育て世代に対して、効果的な和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するための研修会等を本年度も実施することとしています。（農林水産省委託事業：6年目）

大変お忙しいところ、誠に恐縮ですが、関係各所への周知につきまして、ご協力いただきますようよろしくお願いいたします。

○和食文化継承リーダー研修会

この研修会は、主に栄養士等を対象として、子供及びその保護者に和食文化の普及活動を行う中核的な人材を育成するために実施するものです。

全ての研修等を修了した者に対して、「和食文化継承リーダー」として認定し、教育現場や地域で様々な活躍をしていただく予定です。

※研修会は、全国を対象に、オンラインで実施します。

詳細は、以下のURL又は別添（募集チラシ）を参照下さい。

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/pdf/flyer/2024.pdf>

（ご参考）和食文化継承リーダー研修Webサイト「おいしい和食のはなし。」

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/>

（問合せ先）

農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 外食・食文化課 食文化室

担当：増澤、鮫島、向川

連絡先：03-3502-5516

和食文化 継承リーダー 研修

和食文化を伝える
人材を育成する

オンライン
研修
参加無料

募集期間 2024年11月27日(水)～2025年1月20日(月)

実施期間 2024年11月27日(水)～2025年2月25日(火)

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中から注目されている和食。今後和食を未来へと受け継いでいくため、和食を知り、伝えていくことが重要です。この研修は、和食文化の魅力と文化継承の方法を学ぶ機会を提供することにより、次世代に伝える担い手を育成するものです。

募集人数 270名(先着順) ※定員に達した場合は、募集締め切り前に受付を終了いたします。

プログラム解説

研修は以下の3Stepで行われ、全課程を修了後に「和食文化継承リーダー」として認定されます。
(株)NTTドコモの動画学習サービス「gacco」、会議システム「Zoom」を使用したオンライン研修です。

Step 1 基礎研修

和食文化の価値を知る

和食の基本的な知識、魅力、暮らしの中での楽しみ方、世界から注目されている理由を知り、和食文化の豊かさと未来へと伝える大切さを学びます。1回約10分、全12回の講座は、全て動画学習サービス「gacco」を使ったオンデマンド講座のため、全国どこでも、いつでも受講できます。(参加無料)

受講期間 11月27日～2025年1月20日
(但し、実践研修参加日の前日までに受講を完了してください)

講師

東洋大学
食環境科学部
食環境科学科
露久保 美夏准教授



- 専門分野:調理科学、食文化
- 一般社団法人和食文化国民会議調査・研究部会幹事
- 一般社団法人日本家政学会食文化研究部会委員



Step 2 実践研修

和食文化の伝え方を知る

基礎研修で得た知識をさらに深めつつ、「和食文化継承リーダー」に必要な、次世代に和食文化をどのように伝えるかの実践的な方法を学びます。約3時間40分、全1回の講座は、会議システム「Zoom」を使ったオンラインのグループワークであるため、全国どこからでも都合のよい日に参加できます。(参加無料)

受講期間 12月21日～2025年2月8日

講師

武庫川女子大学
幼児教育学科
藤本 勇二教授



- 研究分野:生活科教育 初等理科教育ESD
文部科学省食の指導の手引き作成委員
- 今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議委員
- 文部科学省環境教育指導資料作成委員
- 文化庁伝統文化親子教室事業に係る協力者会議委員

新潟県上越市立
柿崎小学校 教諭
舘岡 真一氏



- 新潟県佐渡市出身
- 『米の栽培と豚の飼育』『上越の御馳走』『妙高で受け継がれてきた味』など地域素材を生かし、教科と総合学習の関連を図った単元開発に取り組んでいる。身近にある“当たり前”を見つめ直し、その価値に気付いていける子どもの育成を目指す。

Step 3 実地研修

文化継承を実践する

「和食文化継承リーダー」としての実際の活動を想定し、基礎研修や実践研修での学びを活かして、職場など自身のフィールドで和食文化の継承に関する活動を実践します。活動後、「gacco」を使用してレポートを作成・提出します。

レポート提出期限 2025年2月25日

和食文化継承リーダー 認定

Step1～3の修了を確認後、「和食文化継承リーダー」として認定されます。認定証が発行されるのに加え、農林水産省のウェブサイト「おいしい和食のはなし。」に氏名と所属都道府県が掲載されます。和食文化の継承の担い手として様々な場で力を発揮してください。

主催:農林水産省



Step 1

基礎研修の講座内容

(約10分×全12回)

- いつでも都合のよい時に受講可。
- 専用のテキストを使用。
- 1回ごとに理解度チェックテストを実施。

Introduction 「和食」をもっと身近に	
第1回	①和食文化が世界の文化に ②和食文化を守り、つなぐ
Chapter 1 暮らしの中に根付く「和食」	
第2回	①豊かな自然の恵み ②季節を楽しむ
第3回	③おもてなしの心と食具文化 ④伝統的な作法や慣習
Chapter 2 暮らしを豊かにする「和食」	
第4回	①自然とともにある暮らし ②自然に寄り添った料理、和食
第5回	③食材の持ち味を活かす工夫 ④和食の変遷
第6回	⑤地域性のある調味料や食材
第7回	⑥健康で豊かな食生活の実現に向けて
Chapter 3 暮らしを彩る「和食」	
第8回	①和食文化の先進性 ②年中行事と「和食」
第9回	③「和食」の世界を楽しむ ④健康的な食生活への近道は和食
第10回	⑤地域に伝わる郷土料理
第11回	⑥世界で注目を集める日本の食・食文化
第12回	⑦「和食」から世界を変えるはじめ方

Step 2

実践研修の日程・講師

(約3時間40分×全1回)

- 以下の日程のうちいずれか1日に参加。
- 要事前申し込み。
- やむを得ず参加できない場合は振替可。

「和食文化の理解を深め、次世代への継承手法について学ぶ」		
12月21日(土)	12:30～16:10	藤本先生 企業・団体の方に特におすすめ
1月18日(土)	12:30～16:10	舘岡先生 学校・教育関係者の方に特におすすめ
2月 1日(土)	12:30～16:10	舘岡先生 学校・教育関係者の方に特におすすめ
2月 8日(土)	17:30～21:10	藤本先生 企業・団体の方に特におすすめ

対象エリア

全都道府県

対象者

幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士や
小学校の教諭・栄養教諭・学校栄養職員、
地域や各種メディアで和食文化継承活動を行
っている方など。

●こんな方におすすめです。

- ☐ 食育の授業で何をしたらいいかわからない。
- ☐ 地元の郷土料理を伝えたい。
- ☐ 和食文化を通じて子どもたちの人間性を育てたい。

●活動の場のサポート

ご自身のフィールド以外での活動を希望される方は、
個別にご相談ください。

和食文化 継承リーダー 研修

お申し込みは下記URLまたはQRコードから

URL : <https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/application/>

お問い合わせ先：株式会社ぐるなび 和食文化継承リーダー研修 事務局
MAIL : washoku-kenshu@mail.gnavi.co.jp

