

伝統的な食文化



「文化」は、日本人の「民族的な進化力」がユネスコ「有形文化遺産」に登録された「エル・パルティロ」の首領バクで13年12月17日行われた、国際連合教育科学文化機関(UNESCO)の第20回総会にユネスコ無形文化遺産保護推進政府間委員会が審議高度日本時間の4日後8時45分に決まった。和食が日本の伝統的な食文化として社会で慣習としてユネスコ無形文化遺産に登録されたことは、日本の尊厳の精神を世界に発信し、無形文化遺産の価値増進と、新たな役割も光を当てようとする日本の新たな姿が国際的にも受け入れられたことを意味している。

[illegible]

「自然の尊重」という精神に則てできた「和食」

日本の国土に 産出した多種な食 材が、新鮮なまま 使用されている	コメを中心とした 菜箸・洋食に 優れた食事情 となっている	食事の場におい て「自然の美しさ」 「季節の移ろい」が 表現されている
---	--	--

正月や田植え、収穫祭のような年中行事と密接に繋がっている

食事という空間の中で「自然の尊重」という

[illegible]

自然尊重の慣習

日本食の
原形へ

健康増進、環境問題解決への寄与も



日本の「酒道」のなかでも代表格の清酒

[illegible]

手作りが、80年伝わる「漆工」(長野県茅野市)

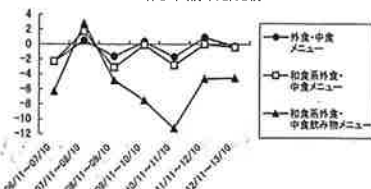


て的てな本とキキたた世制対情和れ通

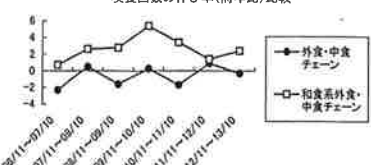
[illegible]

外国人が好む日本料理

外食・中食メニューと和食メニューの喫食回数の
伸び率(前年比)比較

[illegible]

外食・中食チェーン店と和食系チェーン店の
 喫食回数の伸び率(前年比)比較

[illegible]

出典＝『和食』のメニューおよびチェーンのトレンドについて
(2013年12月4日 エヌピーディー・ジャパン)

