大阪・関西万博を契機とした
「食文化の保護・継承」と「農泊の推進」

近畿農政局長

相本　浩志

2025年２月25日

MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

農山漁村の地域資源

◆ 関西地域は歴史的文化遺産が多く、歴史に育まれた多様な食文化やそれを支える農林水産業、農業生産活動を通じて形成された美しい景観が数多く存在しています。

食

農山漁村には、郷土料理やジビエなど地域には様々な食（文化）があります。

宿泊

農山漁村には、古民家を活用した宿泊施設や農家が営む農家民宿などがあります。

体験

農山漁村には、農村・農業を身近に感じることのできる農業体験施設があります。

景観

農山漁村には、農業によって育った作物、家屋、周辺の水辺、里山が一体となって美しい風景が形成されています。

地域資源を活用したインバウンド誘致

◆ 大阪・関西万博を契機として、関西地域の農山漁村に宿泊し、農業体験や景観、郷土料理を楽しむ旅行への内外からの誘客を促し、日本の農林水産物及び食品のインバウンド消費や輸出の促進、農山漁村の振興に取り組んでいます。

イメージ図

泊まってもらう

体験してもらう

観光してもらう

食べてもらう

ユネスコ無形文化遺産登録

◆ 2013年12月「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ました。
◆ 「和食」の4つの特徴とは以下のとおりです。

（１）多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。
また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

（２）健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。
また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

（３）自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。
季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

（４）正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。
自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

食文化の保護・継承① ～和食文化の情報発信～

◆ 地域固有の多様な食文化を保護・継承するため、各地域で選定された郷土料理の歴史やレシピ、郷土料理を生んだ地域の背景等をデータベース化し公表しています。

■ うちの郷土料理

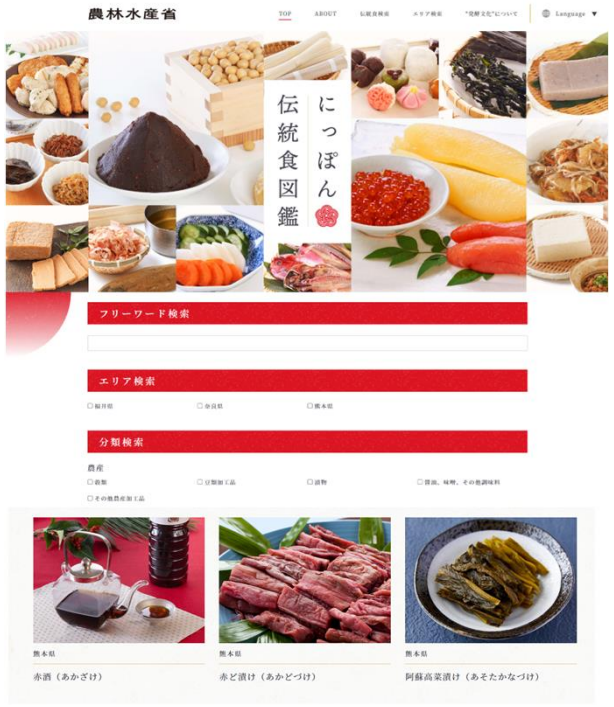
47都道府県の郷土料理1365品目をその歴史や地域の背景、レシピとともに紹介しています。

「うちの郷土料理」
英語版Webサイト

https://www.maff.go.jp/e/policies/market/k_ryouri/index.html

■ にっぽん伝統食図鑑

14道県の伝統的な加工食品280品目をその特徴、歴史やアレンジレシピとともに紹介しています。



「にっぽん伝統食図鑑」
英語版Webサイト

https://traditional-foods.maff.go.jp/en/

食文化の保護・継承② ～関西 食の「わ」プロジェクト～

◆ 近畿農政局は、伝統的な食文化の保護・継承の推進や2025年大阪・関西万博の開催に合わせて、団体、企業、個人が取り組む関西ならではの食や食文化を国内外に広く伝える活動について「関西 食の「わ」プログラム」として認定する取組を行っています。

■ 活動イメージ

関西の食についての学びを提供する活動

- セミナーやシンポジウムを開催し、食に関する学びや関心を高める活動
- ミュージアムや資料館など食の学びの機会を提供する活動
- 農業体験、料理体験など体験を通して地域の食を学んでもらう活動
- 子供たちや若い世代に地域の郷土料理 や伝統食、食事作法などの食文化を教える活動

など

関西の食を食べる機会を増やす活動

- ホームページやSNSなどで地域の食が食べられる場所を紹介する活動
- 食事処マップなどを作成し、地域の食にアクセスしやすくする活動
- 郷土料理などの地域の食の歴史や由来、美味しさを広く紹介する活動

など

関西の食を楽しんでもらう活動

- 農泊＋地域の食＋体験など、地域資源を活用した食事や体験等を楽しんでもらう活動
- 地域のお祭りなどで、地域の食文化を体験し楽しんでもらう活動
- ご当地グルメなど食に関するイベントを 開催し、地域の食を楽しんでもらう活動

など

関西の食を応援する活動

- ファーマーズマーケットや道の駅などで郷土料理のレシピを紹介するなど、地域の食材の購入につなげる活動
- 物産展を開催し、地域の特産物を購入する機会の場を提供する活動
- 料理コンテストを開催し、地域の食の振興を図る活動
- 食に関する情報を多言語化し、インバウンド需要を取り込む活動

など

日本語版
Webサイト

https://www.maff.go.jp/kinki/keiei/tiiki_syokuhin/wasyoku/240326.html

農山漁村滞在型旅行「農泊」の推進

◆ 「農泊」とは、 農山漁村に宿泊し、滞在中に豊かな地域資源を活用した食事や体験等を楽しむ「農山漁村滞在型旅行」のことです。
◆ 関西の農泊地域は、令和６年３月時点で57地域あります。
（滋賀県７、京都府13、大阪府５、兵庫県10、奈良県13、和歌山県９）

農泊における多様なコンテンツ

<SAVOR JAPAN >

食

<農作業体験>

<アドベンチャーツーリズム>

体 験

<ジビエ>

<棚田百選の景観>

<地域文化>

宿 泊

<古民家一棟貸し>

<農家民宿>

<廃校活用ホテル>

地域の多様な関係者が集まる**地域協議会**の枠組みにおいて地域一体となって実施

自治体・地域おこし協力隊・特定地域づくり事業協同組合などによるサポート

<農泊ガイドブック（英語版）>

※ 57地域のうち41地域を掲載

兵庫県

京都府

大阪府

滋賀県

和歌山県

奈良県

<表紙・巻頭・巻末・裏表紙>
https://www.maff.go.jp/kinki/seisaku/nosonsinko/kyousei/nouhaku/attach/pdf/nouhaku-220.pdf

2025年日本国際博覧会における食・農林水産業分野の展示の概要について

◆ 大阪・関西万博の「食と暮らしの未来ウィーク」期間中（６月５日～６月16日）に、日本の食・農林水産業の魅力を発信するための出展を行います。出展を通じて、来場者に日本の食・農林水産業の魅力を伝え、全国各地の食・食文化等の体験や滞在を促したいと考えています。

【EXPOメッセ会場 展開テーマ構成】

RELAY THE FOOD
未来につなぐ食と風土

EXPOメッセ会場「食と暮らしの未来ウィーク」
展示コンセプト及びロゴ（令和6年３月21日時点）

プロローグ

展示への導入。来場者の興味を引き付け、展示への期待を高める

伝統をつなぐ

何世代も受け継がれてきた日本の伝統的な農林水産業により形成された風景や伝統システム、食などを紹介。
映像だけではなく、聴覚や視覚、触覚で楽しむコンテンツ等、現地に行きたくなるような体験を展示。

日本の食文化 | 農泊・渚泊 | 棚田・かんがい | 農業遺産 | 海業

多様性をつなぐ

日本の食の根幹にある和食の多様性や健康性を見つめなおし、また様々な品目から日本の食を再認識する。
試食・試飲の実施やワークショップ・セミナーを通して、見るだけでなく体系的に知ってもらう。

ジビエ | 輸出 | 和牛 | 茶・いぐさ | 和菓子（文化庁） | 日本産酒類（国税庁）

未来をつなぐ

日本の食を支える農林水産業それぞれの強み、課題、未来に繋げていくための取り組みを紹介。
実際の技術を見たり、体験したりすることによって、理解を深める。

スマート農業 | スマート水産業 | スマート林業 | フードテック | みどりの戦略

温室効果ガス削減