

# 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。今後も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、和食文化の豊かさや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
Chapter1 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
Chapter2 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
Chapter3 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	館岡先生 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	館岡先生 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](mailto:washoku-kenshu@mail.gnavi.co.jp)



農林水産省委託事業

「令和6年度マーケットイン輸出ビジネス拡大支援委託事業のうち訪日外国人対応による輸出促進連携支援事業(食文化の多角的な価値の整理・情報発信及び食文化コンテンツ関連の人材の高度化)」