

## ■後世に継承・活用・創造したい「本物」

テーマは、「関西の食文化」です。

## ■「本物」が有する競争力の高いテーマ性

「日本食文化」が国連教育科学文化機関(ユネスコ)の世界無形文化遺産に登録提案されている今、改めて日本の食文化の原点を考える必要があります。

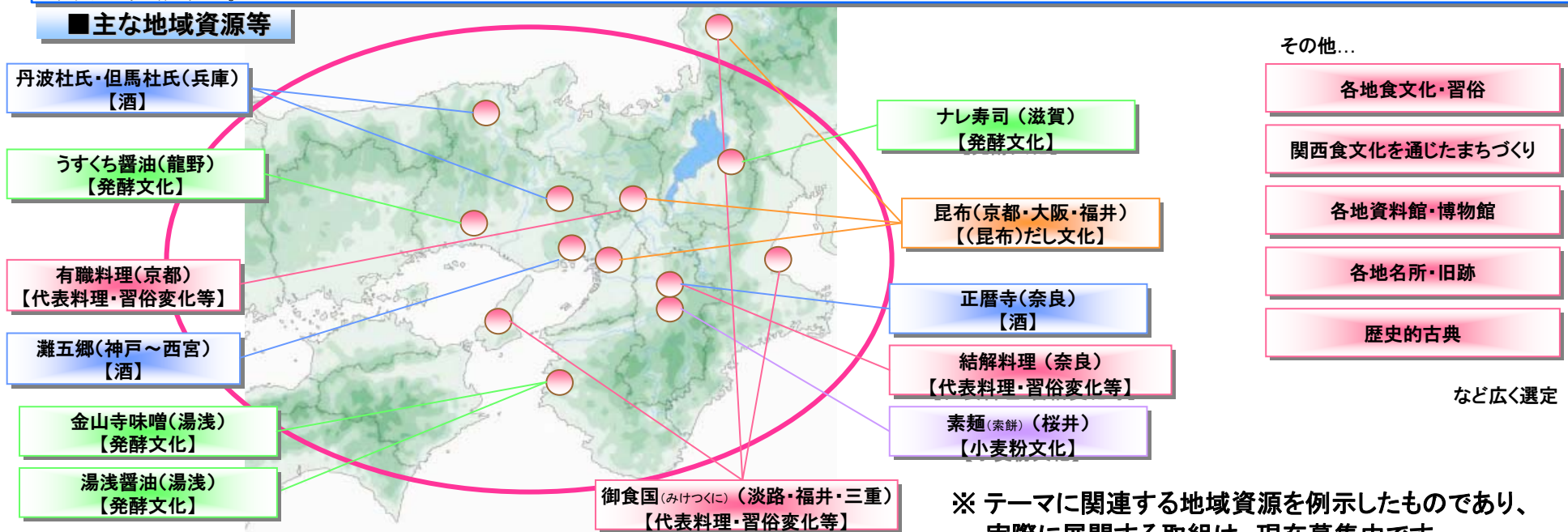
関西各地には、古事記・日本書紀・万葉集・枕草子・源氏物語らに代表される古典や歴史書にも登場するような、日本食文化の原点ともいえる古くからの食材や伝承・伝統料理が今も数多く存在します。このように、日本食文化のなかでも関西に起源のあるもの・ゆかりの深いものについてその歴史を紐解き、日本人の美意識や生活習慣にも影響を及ぼしてきた『日本食文化の源泉としての関西の魅力』を、国内はもちろんのこと国外に向けても発信していくこととしました。

日本食文化のうち関西に起源を持つ又はゆかりの深いものとして、①各年代の代表的料理・習俗変化等②(昆布)だし文化③発酵文化④小麦粉文化⑤酒の5つのジャンルを取り上げ、これに関係する取組について、故事来歴を含めて発信します。

## ■「本物」を核にした取り組みのストーリー

①関西の食文化を歴史の面から紐解き、今も残る各地の食材や伝承・伝統料理の紹介や、②それらに関連する地域の取組をネットワーク化することによりまちづくりを進め、③起源である古典や史実等をも含めた一体的なPRを行い、日本食文化の源泉としての関西の魅力を国内外に向けて発信する。

## ■主な地域資源等



※ テーマに関連する地域資源を例示したものであり、実際に展開する取組は、現在募集中です。