



中国四国地域の和食文化ネットワーク



メールマガジン 第48号

配信日：2023年3月14日



【目次】

1. 京都先端科学大学 公開シンポジウム「日本の柑橘はどこから来たのか？」
2. 農林水産省 Web サイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！
3. 農林水産省 食かけるプロジェクトバーチャルトリップの開催について
(愛媛県(一社)八幡浜市ふるさと観光公社)
4. 農林水産省中国四国農政局 動画で米粉料理に挑戦！
5. 文化庁 「100年フード」及び「食文化ストーリー」を認定しました
6. 和食会議 第10回「和食と健康」シンポジウムの開催報告
7. 和食会議 2022年度合同部会 動画公開

-
1. 京都先端科学大学 公開シンポジウム「日本の柑橘はどこから来たのか？」
-

中国四国地域の和食文化ネットワーク会員様から、公開シンポジウムのご案内です。

世界には多様なカンキツが存在しており、日本にも多くの種類のカンキツがあります。日本では万葉の時代から「橘」が詠まれ、古くから日本人に親しまれています。

シンポジウムでは、カンキツ研究者の共同研究による最新の成果や人文学や社会学の研究者による伝承や古典文学、近世及び現代のカンキツにまつわる講演が行われます。

是非ご参加ください。

日時：3月26日（日）9時30～16時45分

内容：「日本の柑橘はどこから来たのか？－海のカンキツロード－」

会場参加又はオンライン（ZOOM、Meeting）参加

参加無料（事前申込み）

講演内容、申込みについては、案内チラシをご覧ください。

-
2. 農林水産省 Web サイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！
-

農林水産省は、各地域で選定された伝統的な加工食品を紹介する Web サイト「にっぽん伝統食図鑑」を3月7日に開設しました。

具体的には、伝統的な加工食品を 17 のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食（地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた食品）の特徴、歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等をデータベース化しています。

ぜひ、この図鑑で伝統食の魅力を再発見し、ご家庭での調理、外食企業でのメニュー化・商品開発、海外への発信・普及などにご利用ください。

さらに、日本の伝統食には欠かすことのできない、発酵文化についても併せて紹介しています。

また、英語版 Web サイトも同時に開設しました。

<https://traditional-foods.maff.go.jp>

3. 農林水産省 食かけるプロジェクトバーチャルトリップの開催について

愛媛県(一社)八幡浜市ふるさと観光公社

農林水産省が実施しております「食かけるプロジェクト」の情報発信の取組の一つとして、「食かけるプライズ 2022」プライズ受賞者及びその地域を舞台としたバーチャルトリップを実施しています。

バーチャルトリップは「YouTube」を使用します。通信料はご自身のご負担になります。

どなたでも無料で視聴できますが、基本的に使用言語は英語となりますのでご注意ください。

【現在、配信中】

○(株)おさだ製茶の「日本茶製造の秘密発見ツアー」The Secrets of GREEN TEA: Becoming a Tea Master in Shizuoka

<https://youtu.be/p6KS5U-hOfg>

○((一社)八幡浜市ふるさと観光公社) A Day at a Mandarin Orange Farm in Ehime, Shikoku

<https://www.youtube.com/watch?v=siS-LRvmNhA>

○(株)石井味噌) Ultimate Food Guide: What to Eat in Matsumoto, Nagano!

<https://www.youtube.com/watch?v=5VQk5G2yqPw>

○(和とモダンが織りなす里山の古民家 白壁) Wasabi Feast! Harvesting Fresh Wasabi in Izu, Shizuoka!

https://m.youtube.com/watch?v=b0_h1Mtrns8&feature=youtu.be

【今後の配信予定】

3月13日(月) 10:00~ 南三陸ワイナリー株式会社 「震災を知り、復興を感じる"食×復興"体験」

【関連リンク】

食かけるプロジェクトサイト：<https://www.eatmeetjapan.jp/entry/prize>

4. 農林水産省中国四国農政局 動画で米粉料理に挑戦！

米は、国内で唯一自給できる穀物です。

しかし、米の消費量は食生活の多様化や欧米化により年々減少しています。このような食生活の変化に伴い、日本の食料自給率は主要先進国の中で最低の水準となっています。

一方、近年では、米を粉状にし(米粉)、その粉を利用した食品の開発が各地で取り組まれ、製粉技術や製パン技術等の向上により、パンやケーキ、麺類などへの使用も広がってきています。

中国四国農政局では、「米粉料理」の作り方を動画にして紹介しておりますので、是非ご覧ください。

https://www.maff.go.jp/chushi/kome_syoukaku/komeko/douga1.html

5. 文化庁「100年フード」及び「食文化ストーリー」を認定しました

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を100年続く食文化として継承していく「100年フード」の取組や、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、施設等をを一体的に発信する「食文化ミュージアム」の取組を実施しています。

今般、今年度の「100年フード」70件と、「食文化ミュージアム」28件を決定しましたので、お知らせします。

皆さんの地元の食文化があるかどうか、以下のサイトをご覧ください！

○文化庁・報道発表

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93844301.html

○100年フード公式サイト

<https://foodculture2021.go.jp/>

○食文化ミュージアム

<https://foodculture2021.go.jp/foodculturemuseum/>

6. 和食会議 第10回「和食と健康」シンポジウムの開催報告

(一社)和食文化国民会議は、2月20日(月)に会場参加とZoomにて「和食と健康」シンポジウムを開催しました。

今回のテーマは、『「お米」の魅力再発見 「お米」の恵みで健康に「賢い」食を考える』でした。

初めに、大坪研一新潟薬科大学応用生命科学部特任教授から、「日本人の食生活と米～米を巡る最近の社会・研究動向～」と題して講演がありました。米を巡る最近の社会情勢と技術開発例を紹介し、主食である米が日本の食文化形成に貢献し、様々な米加工品が食生活に役立っていることを、研究例も含めて解説いただきました。

次に、門脇基二新潟工科大学副学長より、「お米の新しい機能～タンパク質に潜む健康機能性～」と題して講演がありました。世界的に植物性タンパク質に大きな注目が集まる中、白米タンパク質や米糠タンパク質の中に健康機能性、脂質代謝・糖尿病・腎疾患・骨代謝などへの改善機能が潜んでいることを紹介いただきました。

講演後、コーディネーターとして和食会議調査・研究部会副部会長の的場輝佳氏に入っただき、大坪先生、門脇先生によるパネルディスカッションを行いました。

<https://washokujapan.jp/info/info-20230222/>

7. 和食会議 2022 年度合同部会 動画公開

(一社)和食文化国民会議は、2月6日(月)、AP東京八重洲にて、合同部会を開催しました。合同部会での講演など以下の動画を YouTube で公開しました。

① 熊倉功夫名誉会長の基調講演「和食」ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年をむかえて」

<https://www.youtube.com/watch?v=jBjzn-niPho>

② 龍谷大学農学部教授山崎英恵氏講演「和食の心地よさを探る」

<https://www.youtube.com/watch?v=WRkvZ2PMYoQ>

③ 伏木会長、中澤調査・研究部会長、後藤普及・啓発部会長、村田技・知恵部会長、服部全国「和食」連絡会議議長によるパネルディスカッション「未来に向けた「これからの和食」」

<https://www.youtube.com/watch?v=ZkqB6YbkHFY>



中国四国地域の和食文化ネットワークの事務局



窓 口：中国四国農政局 経営・事業支援部 地域食品・連携課

住 所：岡山県岡山市北区下石井 1-4-1

電 話：(086)224-4511【内線 2160/2173】

農林水産省では、このほかにもメールマガジンを発行しております。

配信をご希望される方は、ご登録をお願いします。

<https://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/index.html>