○●

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 12 号
配信日：2021 年６月３日

○●

【目次】

１．農林水産省「令和２年度　食育白書」の公表～
２．和食会議『伏木会長の YouTube 講演会』のお知らせ
３．日本うま味調味料協会「郷土料理コンテスト」のご案内

―――――――ーーー――――――――――――ーーーーーーーーーーー

１．農林水産省「令和２年度　食育白書」の公表～

――――――――――ーーー――――――ー――――ーーー―――――

「令和２年度 食育白書」が、5 月 28 日に、閣議決定されました。
本白書では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大下における食育に関する取組について取り上げるとともに、特集として「食文化の継承に向けた食育の推進」及び令和３年３月に決定された「第４次食育推進基本計画」の概要を紹介しています。
この白書を通して、食育について広く国民の皆様に知っていただくことを目指しています。
＜食文化に係る主な記載場所＞
第１部　特集１「食文化の継承に向けた食育の推進」の「食文化の継承に関する考え方や実践状況」（概要４頁～、全体 28 頁～）
第２部　第６章　食文化の継承のための活動　（概要 22 頁～、全体 176 頁～）
https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/210528.html

―――――――――――――――――――――ーーーーーーーーーー

２．和食会議『伏木会長の YouTube 講演会』のお知らせ

――――――――――――――――――――――――――ーーーーーーー

今回、「和食と SDGs」をテーマに伏木会長がご講演されています。
～ 油脂嗜好から出汁のうま味嗜好へ ～　※内容一部抜粋
「和食の出汁の特殊性」について
西洋や中国では牛豚鶏などの肉や骨を素材として長時間煮てうま味を抽出、そして、うま味のほかにも、ゼラチン質や油脂分も含んでいる。
それに対し日本の出汁は油脂分の少ない乾燥食品から純度の高いうま味だけを抽出し、雑味を出さない。
「素材を活かす」、日本の食の美意識、精神性は持続可能な食生活に繋がっていく。
https://washokujapan.jp/info/info-20210521/

３．日本うま味調味料協会 「郷土料理コンテスト」のご案内

日本うま味調味料協会では、うま味調味料を活用して郷土料理を減塩でよりおいしく！、あなたのオススメの郷土料理の魅力を次世代へ伝えよう！、との趣旨で「第６回うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」参加者を募集しています。

・応募資格：大人、学生、又は親子（小学生以下のお子さんは親子で参加）などのチーム（二人以上）等。
・エントリー期間：2021年5月6日（木）～8月31日（火）
・レポート提出期間：6月１日（火）～10月８日（金）必着
・審査結果の発表：11月24日（和食の日）
https://www.umamikyo.gr.jp/contest_2021.html

○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●
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】 FAX：(086)224-7736

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。