



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56号

配信日：2023年11月8日



今年の立冬は11月8日からとなり、暦の上では冬が始まります。

11月は「和ごはん月間」、11月24日は「和食の日（いいにほんしょく）」です。

【目次】

1. 農林水産省「和食文化継承リーダー等の交流会」の開催
2. 農林水産省 第14回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者決定
3. 中国四国農政局 移動消費者の部屋 in 香川「伝えたい！にっぽんの食・食文化
～11月24日は和食の日～」のご案内
4. 文化庁 第2回「100年フードフォトスタンプラリー」の開催
5. 和食会議 ユネスコ無形文化遺産登録10周年記念イベント
「1204和食セッション」～次世代に繋ぐ和食の集い～の開催

-
1. 農林水産省「和食文化継承リーダー等の交流会」の開催
-

農林水産省は、食文化コンテンツ関連の人材育成事業の一環として、和食文化継承リーダーを対象にオンラインの交流会を開催します。※現在研修を受講中の方や一般の方もご参加可能です。

豪華な講師陣によるセミナーの他、全国各地の和食文化継承リーダーたちと交流ができます。最新の知識をインプットしながら、同じ目的を持つ仲間とつながっていただくきっかけとして、ぜひご参加ください。

日時：令和5年11月12日（日曜日）13時00分～15時30分

参加方法：オンライン ※参加無料（後日参加者にZoomのURLをお送りします。）

申込締切：令和5年11月9日（木曜日）

テーマ：ブラッシュアップセミナー「和食を作る 発酵のおいしさ」

①「発酵と和食食育」（東京農業大学教授 前橋 健二氏）

②醤油の蔵元オンラインツアー（笛木醤油株式会社 十二代目当主 笛木 吉五郎氏）

③和食文化承継の取組・授業のお悩み相談・交流会（武庫川女子大学准教授 藤本 勇二氏）

詳しくは、こちらをご覧ください。↓

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/news/281/>

お申し込みはこちらから↓

<https://questant.jp/q/PQ3DUSBB>

2. 農林水産省「第14回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」受賞者決定

農林水産省は、第14回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」の受賞者（ゴールド賞2名、シルバー賞3名、ブロンズ賞8名）を決定しました。

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続ける料理人を顕彰する制度です。

中国四国地域の受賞者

○ブロンズ賞

フランス料理 NAKADO（なかど）中土 征爾氏（所在地：広島県広島市）

詳しくは、こちらをご覧ください。↓（農林水産省ホームページ）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/gaisyoku/231026.html>

3. 中国四国農政局 移動消費者の部屋 in 香川 「伝えたい！にっぽんの食・食文化 ～11月24日は和食の日～」のご案内

中国四国農政局では、管内各地に出向き、農林水産行政や食生活等に関する様々な情報を消費者の皆さまへ提供する「移動消費者の部屋」を開催しています。

今年の12月4日、「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録され10周年を迎えます。展示期間中の11月24日の「和食の日」、11月は「和ごはん月間」として、官民協働でユネスコ無形文化遺産である「和食」の保護と次世代への継承に取り組んでいます。

今回の展示では、和食の定義や、全国で実施された和食授業のレポート、伝統食のデータベース化（にっぽん伝統食図鑑）や郷土料理のアーカイブ化（うちの郷土料理）及び日本の食文化によるインバウンド誘致の取組などを紹介します。

開催場所：高松市中央図書館2階

（香川県高松市昭和町1丁目2-20 サンクリスタル高松）

開催期間：令和5年11月14日（火曜日）～11月26日（日曜日）

開館時間：平日 9時30分～19時00分（最終日は13時まで）

土・日曜日 9時30分～17時00分

休館日：11月20日（月曜日）

詳しくは、こちらをご覧ください。↓（中国四国農政局ホームページ）

<https://www.maff.go.jp/chushi/press/seikatsu/231031.html>

4. 文化庁 第2回「100年フードフォトスタンプラリー」の開催

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、地域の食文化を100年継承することを目指す「100年フード」の取組を推進しています。

今年度は、11月10日（金曜日）から1月31日（水曜日）にかけて、第2回「100年フードフォトスタンプラリー」を実施します。全国の飲食店、販売店（お土産屋、道の駅など）、通販サイト、アンテナショップで、100年フードを食べて応募しませんか。

○100年フードについて

文化庁は地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、これから先の100年も残していきたい食文化として「100年フード」と名付け、認定しています。

詳しくは、こちらをご覧ください。↓（文化庁ホームページ）

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93962901.html

参加方法はこちらから↓

公式サイト <https://foodculture2021.go.jp/stamprally/>

5. 和食会議 ユネスコ無形文化遺産登録10周年記念イベント

「1204 和食セッション」～次世代に繋ぐ和食の集い～の開催

12月4日（月曜日）、（一社）和食文化国民会議は、ユネスコ無形文化遺産登録10周年記念イベントとして、「1204 和食セッション」～次世代に繋ぐ和食の集い～を開催します。

第一部：【講演及びパネルディスカッション】和食と健康シンポジウム

【講演】①「和食が心身の健康に及ぼす影響」（東北大学大学院医学系研究科名誉教授 辻 一郎氏）

②「健康に良い『食』と和食の関係性」（医学研究所北野病院理事長 稲垣 暢也氏）

【パネルディスカッション】

和食の健康価値と可能性

（東北大学大学院医学系研究科名誉教授 辻 一郎氏、医学研究所北野病院理事長/京都大学名誉教授 稲垣 暢也氏、和食文化国民会議会長/甲子園大学学長 伏木 亨氏）

第二部：【体験イベント】「和食」を支える基礎調味料と飲み物

概要（予定）：～見て・触って・違いを感じる、味わう、楽しい体験！～

「砂糖の種類と特性」「どこで変わる？塩の味と使い勝手」「酢の力」「しょうゆのおいしさ体験」「日本酒の味わい」「おいしいお茶のいれ方体験」等

「砂糖」「塩」「酢」「醤油」「日本酒」「日本茶」計6ブース

日時：令和5年12月4日（月曜日）12時00分～17時00分（11時30分受付開始）

場所：帝国ホテル東京（東京都千代田区内幸町1丁目1-1）

申込締切：令和5年11月29日（水曜日）

定員：200名（要申込、先着順）※参加無料

詳しくは、こちらをご覧ください。↓（和食会議ホームページ）

<https://washokujapan.jp/1204session2023/>



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 食品企業課

住所：岡山県岡山市北区下石井1-4-1

電話：(086)224-4511【内線2152/2154】

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>