



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 57 号

配信日：2023 年 11 月 22 日



カキやホタテ貝、寒ブリ等、冬の食材の美味しい季節となりました。でも、冬の食中毒に気をつけてください。特にノロウイルスによる食中毒は、11 月から 3 月にかけて発生が増加しています。

また、煮込み料理を楽しむためには、ウェルシュ菌による食中毒に関しても注意が必要になります。

農林水産省のホームページでは、食中毒予防のポイントもご紹介していますので、是非ご覧ください。

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/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/norovirus.html

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/f_encyclopedia/clostridium.perfringens.html

【目次】

1. 農林水産省「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」第 10 回選定
2. 中国四国農政局「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」及び
中国四国農政局「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」奨励賞の選定
3. 中国四国農政局 消費者の部屋特別展示「来て、見て、知って！お米・米粉の魅力」のご案内
4. 中国四国農政局「食品ロス削減を考えるシンポジウム（共催：愛媛大学）」のご案内
5. 近畿農政局「令和 5 年度和食・食文化シンポジウム～醤油からみる関西の和食・食文化～」のご案内
6. 和食会議「『和食～日本の自然、人々の知恵～』だしの試食 & 鰹節削り体験」実施報告
7. 和食会議「我が家の和食 写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」のご案内

1. 農林水産省「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」第 10 回選定

内閣官房及び農林水産省は、「強い農林水産業」、「美しく活力のある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村の地域資源を引き出すことにより地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良な事例を「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」（第 10 回選定）として、29 地区を選定しました。

また、第 10 回となる今年は、過去に選定された優良事例の中から、選定後に著しい発展性がみられ、全国の模範となる事例について、第 10 回記念賞として 1 地区を決定しました。

中国四国地域からの選定

【グランプリ】 コミュニティ・地産地消部門 大田商工会議所（島根県大田市）

【優秀賞】コミュニティ・地産地消部門 大月町備長炭生産組合（高知県大月町）
個人部門 笠木 真衣氏（島根県大田市）

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/nousin/kouryu/231110.html>

2. 中国四国農政局「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」及び 中国四国農政局「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」奨励賞の選定

中国四国農政局は、内閣官房及び農林水産省選定の「ディスカバー農村漁村（むら）の宝（第10回）」で選定された29地区以外にも優れた取組が見られることから、中国四国地区独自の特徴のある優れた取組を「中国四国農政局『ディスカバー農山漁村（むら）の宝』」として、今後の活躍が期待できる取組を「中国四国農政局『ディスカバー農山漁村（むら）の宝』」奨励賞として選定しました。

中国四国農政局「ディスカバー農村漁村（むら）の宝」団体部門12地区及び個人部門1人
中国四国農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」奨励賞 団体部門23地区及び個人部門1人

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/tosi_noson/231110.html

3. 中国四国農政局 消費者の部屋特別展示「来て、見て、知って！お米・米粉の魅力」のご案内

日本人の主食であるお米の消費量は、食の多様化やライフスタイルの変化に伴い、昭和37年度をピーク（1人当たり年間消費量118キログラム）に減少が続き、令和3年度には半分以下の50.8キログラムになっています。このため、農林水産省では、「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」に取り組み、国内で自給可能な食料であるお米・米粉の消費拡大を図っています。

今回の展示では、皆様に農林水産省の施策を通じてお米や米粉の魅力を伝え、より身近に感じていただけるようご紹介しています。

開催場所：中国四国農政局「消費者の部屋」展示コーナー
（岡山市北区下石井1丁目4-1 岡山第2合同庁舎1階）
開催期間：令和5年11月13日（月曜日）～12月1日（金曜日）
8時30分～17時15分（土曜日、日曜日は除く。最終日は13時まで）

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/231030.html>

4. 中国四国農政局「食品ロス削減を考えるシンポジウム（共催：愛媛大学）」のご案内

中国四国農政局は、愛媛大学との連携協定に基づき、食品ロス削減を始めとした社会課題解決に貢献する企業、NPO 法人の取組等の紹介を通じて、食品ロス削減に関する理解と関心を深めるため「食品ロス削減を考えるシンポジウム」を開催します。食品ロス削減に関する講演の後、参加者の皆様との質疑応答を行います。

日時：令和5年12月16日（土曜日）10時00分～12時00分

場所：愛媛大学農学部大講義室（愛媛県松山市樽味3丁目5-7）またはオンライン（Zoom）

定員：会場100名、オンライン100名（要申込、先着順）※参加費無料

申込締切：令和5年12月11日（月曜日）17時00分

【講演】

- ①食品ロス及びリサイクルをめぐる情勢について（中国四国農政局経営・事業支援部）
- ②楽しく気軽に取り組みながら食品ロスについて考える（株式会社クラダシ 小平 佳鈴氏）
- ③愛媛で広がる地域循環型フードバンク活動について（（特非）eワーク愛媛 理事長 難波江 任氏）

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/ke_kigyo/231120.html

参加申し込みはこちらから↓

https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/406_231120.html

5. 近畿農政局「令和5年度和食・食文化シンポジウム～醤油からみる関西の和食・食文化～」のご案内

近畿農政局では、関西ならではの登壇者や文化庁の方をお迎えし、和食に欠かせない「醤油」に焦点を当てながら和食の魅力にせまる、基調講演とパネルディスカッションを開催します。世の中にはたくさんの「美味しい」があふれていますが、バランスよく彩り美しい和食にも今一度、目を向けてみませんか？

日時：令和5年11月30日（木曜日）13時30分～16時00分（13時開場）

場所：京都市国際交流会館特別会議室（京都市左京区）またはオンライン（Webex）

定員：会場50名、オンライン100名（要申込、先着順）※参加費無料

申込締切：令和5年11月28日（火曜日）

【基調講演】

- ①食文化と木桶・木樽（文化庁食文化推進本部事務局参事官付 文化財調査官 大石 和男氏）
- ②関西の和食文化と醤油（株式会社クリエテ関西 和食専門ウェブ・マガジン編集長 中本 由美子氏）

【パネルディスカッション】

和食文化の保護・継承を進めるために～醤油の魅力をさぐる～

コーディネーター：中本 由美子氏

パネリスト：

古林 万木夫氏（ヒガシマル醤油株式会社 取締役研究所長）

高橋 義弘氏（瓢亭 十五代目当主）

吾妻 直子氏（株式会社大阪ガスクッキングスクール 営業部 フードコミュニケーションチーム マネジャー）

詳しくは、こちらをご覧ください。↓（近畿農政局ホームページ）

https://www.maff.go.jp/kinki/press/keiei/tiiki_syokuhin/231030.html

参加申し込みはこちらから↓

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/kinki/form/wagohansemina231130.html>

6. 和食会議「『和食～日本の自然、人々の知恵～』だしの試食&鰹節削り体験」実施報告

11月11日（土曜日）・12日（日曜日）の2日間、国立科学博物館（東京・上野）で開催されている特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」において、（一社）和食会議は、「だしの試飲&鰹節削り体験」を実施しました。

なお、特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」は、令和6年2月25日（日曜日）まで国立科学博物館（東京・上野）で開催されています。

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/info/info-20231113/>

7. 和食会議「我が家の和食 写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」のご案内

「和食；日本人の伝統的な食文化」が、ユネスコ無形文化遺産に登録されて、今年で10周年を迎えます。和食文化は、これまで私たち日本人が受け継ぎ、育んできた、次世代につなげていきたい大切な文化です。

（一社）和食会議では、さらに和食文化に親しみをもち、未来へつなげるために「我が家の和食 写真投稿キャンペーン」を実施しています。

応募締切：令和5年11月30日（木曜日）

応募方法：ご家庭でつくった和食や和食を囲む様子を撮影し、レシピや料理に込めた想いのコメントを添えて、ご自身のInstagramアカウントで「@gosekkuwashoku」をメンションし、ハッシュタグ「#受け継ぎたい我が家の和食2023」をつけて投稿してください。

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/info/info-20231108-3/>

応募方法はこちらから↓（和食会議ホームページ）

<https://www.washoku-campaign.com/>



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>