

令和8年度 WOMUSUBI ワークショップ

開催・募集要領

1 目的

2013年12月4日に、ユネスコ無形文化遺産として「和食；日本人の伝統的な食文化」が登録され、農林水産省では、和食文化の保護・継承を目的に、和食文化の価値や魅力を広く国民に伝えるため、様々な情報発信を行ってきた。

北海道は、豊かな自然環境のもと、多様な農林水産物に恵まれるとともに、地域ごとに受け継がれてきた郷土料理や食習慣、食文化は、地域の歴史や風土、人々の暮らしと深く結び付いている。

一方で、食生活の多様化や核家族化により、郷土料理を家庭で作る機会が減少しており、北海道が誇る豊かな農林水産物や地域に根付いた和食・食文化を次世代へ伝えるための保護・継承が課題となっている。

このため、北海道農政事務所では、令和8年度より、日々の食卓と受け継がれてきた北海道の食文化“を結ぶ”共創型プロジェクトである、「北海道 WOMUSUBI プロジェクト」を立ち上げ、令和8年度の活動として、北海道内に在住している方を対象に、お米や和食・食文化に関する講演のほか、参加者同士の交流やワークショップを通じて、北海道の食文化の魅力を学び、未来へつなぐためのアイデアを考える全3回の体験型イベント「令和8年度 WOMUSUBI ワークショップ」を実施する。

2 主催

農林水産省北海道農政事務所

3 開催日時

(1) 令和8年度第1回 WOMUSUBI ワークショップ

～「北海道の食」について知る・話す・考える～

日時：令和8年9月12日（土）10：00 ～ 12：00

会場：札幌第4合同庁舎（札幌市中央区北2条西19丁目8番）

定員：60名

内容：☑和食・北海道の食文化について考える

☑北海道米についてのお話

「知ればもっと食べたくなる北海道米」

講師：株式会社千野米穀店 代表取締役 徳永 善也氏

☑「WOMUSUBI」をテーマにしたワークショップ

☑北海道米3品種（ゆめぴりか・ななつぼし・ふっくりんこ）の食べ比べ

(2) 令和8年度第2回 WOMUSUBI ワークショップ

～「WOMUSUBI」のレシピを開発する～

日時：令和8年10月17日（土）10：00 ～ 12：00

会場：札幌第4合同庁舎（札幌市中央区北2条西19丁目8番）

定員：30名

内容：☑第1回で考えた「WOMUSUBI」のコンセプトをもとに、具材や味の組み合わせを考え、ストーリー性を付加した「WOMUSUBI」のオリジナルレシピを完成させる

講師：北海道フードマイスター・どさんこ食材ハンター 木村 光江氏（みーやん）

：元名寄市立大学教授 黒河あおい氏

（3）令和8年度第3回 WOMUSUBI ワークショップ

～実際に作って、食べて、「WOMUSUBI」を完成させる～

日時：令和8年11月7日（土）9：00～12：00

会場：未定

定員：30名

内容：☑第2回ワークショップで完成した「WOMUSUBI」のレシピを実際に調理・試食し、「WOMUSUBI」を発信素材として、北海道米や和食・食文化の魅力をどのように伝えていくか考える

講師：北海道フードマイスター・どさんこ食材ハンター 木村 光江氏（みーやん）

4 募集範囲

北海道内に在住している方（学生大歓迎）を対象とし、第2回及び第3回については両日参加できる方で、第1回に参加した方を優先する

5 参加費

第1回及び第2回：無料

第3回：500円（予定額であり、材料費の変動により変更となる場合があります）

6 応募方法

（1）応募フォーム（Microsoft Forms）に必要事項を記入し、送信することで応募完了とする

・応募フォームへの記入内容は、氏名、職業、年代、電話番号、メールアドレス、撮影に関する確認、アレルギーに関する確認、その他質問事項（配慮が必要な事項の有無、イベントを知ったきっかけ、ご質問（自由記述）等）とする。

（2）募集期間

第1回：令和8年7月27日（月）～令和8年9月7日（月）

第2回：令和8年9月12日（土）～令和8年10月9日（金）

第3回：令和8年10月17日（土）～令和8年10月30日（金）

・定員数に達し次第、締め切る。

7 留意事項

- ・食物アレルギー等がある場合は、必ず申込時に申告してください。
- ・託児サービスはございません。
- ・小学生以下の方は保護者同伴で参加してください。
- ・本イベントの様子は、イベント風景の撮影のほか、ホームページ等に掲載することがあります。

すので、あらかじめご了承ください。

- ・申込時に提供いただいた個人情報は、本プロジェクトの運営目的のみ使用します。

8 「令和8年度 WOMUSUBI ワークショップ（計3回）」終了後の活動

（1）アンケートの実施

参加者及び講師を対象に、取組の効果を把握するため、アンケートを実施し、意識や気づきの変化を把握し、今後の活動に活用する

（2）情報発信

北海道農政事務所のHP、SNS、展示等を活用して、完成した「WOMUSUBI」のオリジナルレシピや本プロジェクトの様子を発信し、和食・食文化、北海道米の魅力を伝えていく

9 その他

本要領に定めのない事項については、北海道農政事務所が別に定めることとする