



和食文化ネットワーク__北海道（2023 年 3 月 16 日号）



【目次】

1. 農林水産省 Web サイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！
2. 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
3. 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
4. 和食会議 第 10 回「和食と健康」シンポジウムの開催報告
5. 和食会議 2022 年度合同部会 動画公開

1. 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>

2. 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

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】

○㈱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-h0fg>

○（（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

【関連リンク】

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

3. 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/>

4. 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

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てください、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。

5. 和食会議 2022 年度合同部会 動画公開

- ・ 北海道農政事務所メールマガジン

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/merumaga/index.html>

- ・ 本省メールマガジン

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