【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

〇 ((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

- 〇 (㈱石井味噌) Ultimate Food Guide: What to Eat in Matsumoto, Nagano! https://www.youtube.com/watch?v=5VQk5G2yqPw
- 〇 (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!

〇文化广·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

機能性~」と題して講演がありました。世界的に植物性タンパク質に大きな注目が集まる中、白米タンパク質や米糠タンパク質の中に健康機能性、脂質代謝・糖尿病・腎疾患・ 骨代謝などへの改善機能が潜んでいることを紹介いただきました。

講演後、コーデ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いただき、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。

https://washokujapan.jp/info/info-20230222/

5. 和食会議 2022 年度合同部会 動画公開

(一社)和食文化国民会議は、2月6日(月)、AP東京八重洲にて、合同部会を開催しました。合同部会での講演など以下の動画をYouTubeで公開しました。

- ①熊倉功夫名誉会長の基調講演「「和食」ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年をむかえて」 https://www.youtube.com/watch?v=jBjzn-niPho
- ②龍谷大学農学部教授山崎英恵氏講演「和食の心地よさを探る」 https://www.youtube.com/watch?v=WRkvZ2PMYoQ
- ③伏木会長、中澤調査・研究部会長、後藤普及・啓発部会長、村田技・知恵部会長、服部全国「和食」連絡会議議長によるパネルディスカッション「未来に向けた「これからの和食」」

https://www.youtube.com/watch?v=ZkqB6YbkHFY

窓 口:北海道農政事務所 生産経営産業部 事業支援課

住 所: 札幌市中央区南 22 条西 6 丁目 2-22 エムズ南 22 条第 2 ビル

電 話:011-330-8810 FAX:011-520-3063

<本省の Web サイト(和食文化ネットワーク)>

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/network/main.html

<北海道農政事務所の Web サイト>

https://www.maff.go.jp/hokkaido/

くその他>

北海道農政事務所や農林水産省では、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。 ・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