



和食文化ネットワーク__北海道（2021 年 12 月 24 日号）



先週は天気が大きく荒れ、札幌においてもすっかり冬景色となりました。

さて、本日 12 月 24 日は「学校給食記念日」です。クリスマスと被っていることもあり、あまりイメージがないかもしれません。

文部科学省では冬季休業と重ならないよう、一ヶ月後の 1 月 24 日から 1 月 30 日までの 1 週間を「学校給食週間」と定めています。

この期間は全国各地で地場産物を使用した献立や郷土料理が登場するなど、給食に関する様々な取組が行われています。

以下の URL にて日本全国で提供されている学校給食の中から、その土地の郷土料理や特産品などを取り入れたものを一部紹介しております。

地域毎の特色が色濃く出ているメニューが多く、見ていてとても楽しいですね。

【農林水産省 HP ふるさと給食自慢。】

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/food_bcnm.html

また、今回は「食かけるプロジェクト」バーチャルトリップのアーカイブ視聴を含む 3 項目をご紹介します。

ご興味のある項目がありましたら、是非ご覧ください。

【目次】

1. 農林水産省 「食かけるプロジェクト」バーチャルトリップ（蔵人ステイ）（海女小屋）
2. 文化庁 第 2 回「我が家のお正月料理」フォトコンテストについて
3. 和食会議 第 7 回交流会「1204 和食セッション」開催報告

-
1. 農林水産省 「食かけるプロジェクト」バーチャルトリップ（蔵人ステイ）（海女小屋）
-

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ひとつとして、受賞地域を舞台としたバーチャルトリップを実施中です。

【アーカイブ配信】

過去に配信いたしました「海女小屋 はちまんかまど（三重県鳥羽市）」及び「KURABITO STAY（蔵人ステイ）（長野県佐久市）」のバーチャルトリップの様子を、以下の URL にて

ご覧いただけます。全編英語での配信となりますが、ご関心のある方はぜひご覧ください。

- ・「海女小屋 はちまんかまど(三重県鳥羽市)」12月11日(土)配信

<https://www.youtube.com/watch?v=zg2i0R4X5jE>

1,000年以上前からウニやアワビ、ホタテなどの海産物を獲り続けてきた海女さんたちが案内するツアーです。海女さんの体験談や、海女さんが使っていた伝統的な衣装や道具を見ながら、獲れたての魚介類を焼いていただきます。

- ・「KURABITO STAY (蔵人ステイ) (長野県佐久市)」12月18日(土)配信

<https://www.youtube.com/watch?v=pA3iwTafXZ8>

長野県佐久市にある300年以上の歴史を持つ本物の酒蔵を、「KURABITO STAY」の案内で訪ねます。日本有数の米どころであり、清らかな水源に恵まれた佐久では、300年の伝統を誇る酒造りが営まれています。実際の酒蔵でプロの手ほどきを受けながら、世界にひとつだけの酒造りを体験してみたいかたがたでしょう。

2. 文化庁 第2回「我が家のお正月料理」フォトコンテストについて

1. 概要

お正月は、日本人にとって最もなじみの深い年中行事であり、お節料理や雑煮などのお正月料理を通して、家族や地域の絆を深める機会でもあります。

この機会をとらえ、身近な食文化について考え、学びきっかけとなるよう、「お正月料理」をテーマにしたフォトコンテストを開催します。

昨年に続き2回目の開催となる今年度は、2021年12月に「伝統的・酒造り」が無形文化財に登録されたことを記念し、「國酒と味わうお正月料理」というテーマを設け、日本独自の食文化を応援します。

注※：國酒(こくしゅ)とは、日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんの総称

2. 募集内容

郷土の伝統的な「お正月料理」、各家庭に伝わるユニークな「お正月料理」など、応募テーマに沿った写真とメッセージをInstagram上で募集。

3. 応募テーマ

- (1) 郷土の伝統的なお正月料理
- (2) 國酒と味わうお正月料理
- (3) 各家庭に伝わるお正月料理
- (4) ユニークなお正月料理

4. 応募期間

令和3年12月15日(水)～令和4年1月12日(水)

<https://www.bunka.go.jp/gyoji/93616001.html>

