



和食文化ネットワーク__北海道（2021年12月10日号）



いよいよ12月がやってきました。札幌では雪の降る日が増え始め、根雪の始まりも遠くさそうです。

先日、ふるさと納税の返礼品について調べていたところ、「おうちで郷土料理体験特集」なるものを発見。

ちゃんちゃん焼きやキンキの海鮮鍋（網走産の高級魚です！）のほか、道外ではめはり寿司（和歌山県新宮市）やこんにゃく（群馬県下仁田町）を作れるセットまで、全国各地の様々な郷土料理を自宅で作れるとのこと。

料理の体験を経ることでまた違った角度から郷土料理を楽しめるかもしれません。

なお、めはり寿司に関連して、農林水産省 maffchannel では令和元年度「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテストの優秀賞受賞作品

【新十津川の願い、母子の村「めはり寿司」】を公開中です！！

・令和元年度「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテスト入賞作品

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/jigyoushien/syokubunka/2019nyuusyoku.html>

さて、今回は「食かけるプロジェクト」バーチャルトリップを含む4項目をご紹介します。

【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（海女小屋）
2. 農林水産省 第12回料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者の決定
3. 農林水産省 「よしもともニッポンフードシフト」キックオフイベントを実施
4. 和食会議 11月24日「和食の日」港区立白金小学校特別出前授業と和食給食 実施報告

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（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いたします。

12月11日（土）に「海女小屋 はちまんかまど（三重県鳥羽市）」を紹介する旅をYouTubeでライブ配信いたします。

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。

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。

・開催日時：12月11日（土）15：00～16：00（予定）

・参加方法：バーチャルトリップは「YouTube Live」を使用します。通信料はご自身のご負担になります。

Live event: <https://www.youtube.com/user/japantravelchannel/live>

2. 農林水産省 第12回料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者の決定

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して様々な取組に尽力されている現役の料理人を顕彰するものです。

この度、ブロンズ賞8名、シルバー賞3名に、記念すべき初のゴールド賞3名を加えた計14名が受賞されました。

「日本料理」分野では、以下の3名の方です。

ブロンズ賞	小林 宏輔（こばやし こうすけ）	鮎 登喜和	新潟県新発田市
〃	萩原 貴幸（はぎわら たかゆき）	日本料理 柚木元	長野県飯田市
〃	渡辺 大生（わたなべ ひろお）	割烹 渡辺	新潟県新潟市

https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/gaisyoku/211110_10.html

3. 農林水産省 「よしもともニッポンフードシフト」キックオフイベントを実施

農林水産省では、本年度より、食料・農業・農村基本計画に基づき、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を実施しています。

この度、農林水産省と吉本興業がタッグを組み「よしもともニッポンフードシフト」をスタートし、キックオフイベントを開催。イベントでは金子農林水産大臣から、よしもと「食」芸人へ「ニッポンフードシフト」の推進活動の委嘱状を伝達しました。

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/211201.html>

4 和食会議 11月24日「和食の日」港区立白金小学校特別出前授業と和食給食 実施報告

和食会議は、11月24日、東京都港区立白金小学校、5年生97名の児童に「和食の日」特別出前授業を実施しました。

冒頭、吉野達雄校長先生から、「今日は和食の日です。和食の素晴らしさ・良さを勉強し知識を深めて和食文化を繋いでいきましょう」とご挨拶がありました。

授業の前半は、和食会議・村田吉弘副会長から和食文化の特徴、日本料理の本質として

