



和食文化ネットワーク__北海道（2023 年 11 月 6 日号）



寒さを感じる季節になりましたね。いかがお過ごしでしょうか。

秋は「実りの秋」といわれ、色々な食材が旬を迎える季節です。その 1 つが新米です。新米はいつまで新米と呼べるか御存知でしょうか。

食品の表示制度を定めている JAS 法によると、新米とは、「原料玄米が生産された当該年の 12 月 31 日までに精米され、容器に入れられた、若しくは包装された精米」をいいます。つまり、収穫された年内に袋詰めされたものに限り、「新米」という表示が許されているということです。

米の品質表示基準には、産地・品種・産年・使用割合・精米年月日・販売者などが義務付けられています。パッケージに「新米」と書いていなくても、この品質表示を参考にすれば、いつ収穫されたのかがわかります。

また、新米は水分を多めに含んでいるので、炊飯する時には水分を少し控える必要があります。品質表示をみて、水分量を調節する目安にしてもよいでしょう。

お米以外にも、秋に旬を迎えるものは、鮭、秋刀魚、栗、さつまいも、柿などたくさんあります。秋の味覚を食べ、寒い冬に備えてエネルギーを蓄えましょう。

【目次】

1. 農林水産省 「食かけるプライズ 2023」の表彰事例を決定！
2. 北海道農政事務所 11・12 月消費者コーナー「和食・食文化」の展示
3. 農林水産省 広報誌 aff（あふ）連載「未来へつなぐ和食」第 2 回 掲載中
4. 農林水産省 和食文化普及イベントを開催！
5. 農林水産省 和食文化継承リーダー研修の募集
6. 農林水産省 和食文化継承リーダー等を対象としたオンライン交流会を開催
7. 農林水産省 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録 10 周年を記念するイベントを募集！

1. 「食かけるプライズ 2023」の表彰事例を決定！

農林水産省は、2018 年から「食かけるプロジェクト」の一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ」を実施しています。本年度も「食かけるプライズ 2023」の募集を行い、審査の結果、10 件を表彰することに決定しました。

北海道では「Son&Heir 株式会社（鷹栖蒸溜所）」がネクストブレイク賞を受賞しました。

【表彰事例】日本最北のジン専門蒸溜所での体験

日本最北のジン専門蒸溜所「鷹栖蒸溜所」で、北海道の美しい景色と北海道産原材料を使用したジンをベースとしたカクテルを楽しめる。また、植物由来の香り付けのレシピを客自身でカスタマイズし蒸溜した、オリジナルのジン作りを体験できる。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230927.html>

2. 11・12月消費者コーナー「和食・食文化」の展示を開催します

北海道農政事務所では、身近な食生活に関する情報や農林水産省の取組などを分かりやすくお伝えするため、庁舎内に消費者の部屋（消費者コーナー）を設置しています。11月24日は“いい日本食”＝「和食」の日に制定されています。「和食」の日を迎えるにあたり、食文化の保護・継承について考えるきっかけとなる展示と「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテスト受賞作品を紹介します。パンフレットの配布等をしていますので、ぜひ、お立ち寄りください。

【実施場所】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1階消費者コーナー

【開設期間】2023年11月および12月 平日8時30分～17時15分

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/hokkaido/anzen/seikatsu/shouhisycorner/syouhi_202311.html

また、WEB版で消費者コーナー「和食・食文化」についても紹介しています。

https://www.maff.go.jp/hokkaido/anzen/seikatsu/shouhisycorner/syouhi_202311_web.html

3. 農林水産省 広報誌 aff（あふ）連載「未来へつなぐ和食」第2回 掲載中

農林水産省の広報Webマガジン「aff（あふ）」にて、未来を担う子どもたちが専門家に和食の疑問を直撃する連載「未来につなぐ和食」の第2回、料理人 荻野聡士氏へのインタビュー記事が掲載されましたので、ぜひご一読ください。

Webマガジン aff（あふ）連載「未来へつなぐ和食」こちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2309/washoku02.html>

4. 農林水産省 和食文化普及イベントを開催！

農林水産省では、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年の12月4日(月)で10周年を迎えることを契機とした、和食文化の保護・継承に関するイベントが開催されます。

【一般社団法人 和食文化国民会議主催イベント】

「和食」ユネスコ無形文化遺産登録10周年記念イベント

日時：令和5年12月4日(月) 13:00~17:00

場所：東京都千代田区内幸町1丁目1番1号 帝国ホテル

内容：第1部 和食と健康シンポジウム

第2部 和食体験イベント

お問合せ先：一般社団法人 和食文化国民会議 TEL：03-5817-4915

イベントの詳細及び申込方法は以下のリンクから御願います。

<https://washokujapan.jp/1204session2023/>

5. 和食文化継承リーダー研修の募集

農林水産省では、子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材を各都道府県に育成することを目的に、「和食文化継承リーダー研修」を実施いたします。基礎研修・実践研修・実地研修の各プログラムを受講いただき、全ての課程を修了した受講生に対して、「和食文化継承リーダー」として認定証を発行しています。

認定後は、様々な活躍の場で和食文化の継承に力を発揮していただけます。

募集期間：令和5年8月1日(火曜日)～令和6年1月11日(木曜日)

詳しくはこちら↓

【和食文化継承リーダー研修ホームページ(おいしい和食のはなし)】

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/>

【和食文化継承リーダー紹介 冊子「つむがれる和食の未来」】

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/pdf/flyer/guide.pdf>

6. 和食文化継承リーダー等を対象としたオンライン交流会を開催

農林水産省では和食文化継承リーダーを対象にオンラインの交流会を開催します。現在研修を受講中の方や一般の方もご参加可能です。

豪華な講師陣によるセミナーの他、全国各地の和食文化継承リーダーたちと交流ができます。最新の知識をインプットしながら、同じ目的を持つ仲間とつながっていただくきっかけとして、ぜひご参加ください。

詳しくはこちら↓

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/news/281/>

電 話 : 011-330-8810

<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/>

<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>