



和食文化ネットワーク__北海道（2023 年 11 月 22 日号）



札幌市内でも初雪が降り短かった秋の終わりを迎えそうです。いかがお過ごしでしょうか。

私は北海道に来て初めての冬を迎えるので、街がどのような景色に変わるのか楽しみにしています。

さて、11 月 24 日（金）は“いいにほんしょく”の語呂あわせで「和食の日」に制定されています。平成 25 年 12 月 4 日にユネスコの無形文化遺産に登録された「和食：日本人の伝統的な食文化」は

- ① 地域に根ざした多様で新鮮な食材と素材の味わいを活用
- ② 栄養バランスがよく「うま味」を上手に使った健康的な食生活
- ③ 食事の場における「自然の美しさ」の表現
- ④ 年中行事・人生儀礼との密接な結びつき

といった特徴を持つ、世界に誇るべき食文化です。

実りの季節である秋の日に「和食」文化について認識を深め、和食文化の大切さを再認識するきっかけの日となっていくようお願いをこめられています。

グローバル化が進んだ今日、和食文化を守り、育て、継承していくには、まずは一人ひとりが興味を持つこと、知ること、そして実践することが大事な一歩です。

「和食の日」を契機にご家庭で和食文化についてお話いただき、和食について考える機会としていただきたいと思います。

和食・食文化に関する情報は農林水産省の「食文化ポータルサイト」をご覧ください

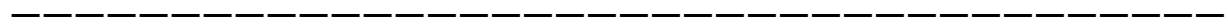
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/index.html>

年中行事と和食の結びつきについてはこちらから↓

https://washokujapan.jp/column_category/saijiki/

【目次】

1. 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
2. 農林水産省 和食会議主催和食文化普及イベントを開催
3. 近畿農政局 令和 5 年度和食・食文化シンポジウム開催
4. 農林水産省 農泊 食文化発信地域（SAVOR JAPAN）に新たに 2 地域を認定
5. 農林水産省 料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者決定
6. 農林水産省 第 10 回「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」を選定
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. 11・12 月消費者コーナー「和食・食文化」の展示を開催しています

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/shouhisyacorner/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/shouhisyacorner/syouhi_202311_web.html

2. 和食会議主催和食文化普及イベントを開催！

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/>

3. 令和5年度和食・食文化シンポジウム開催 【醤油からみる関西の和食・食文化】

世の中にはたくさんの「美味しい」が溢れていますが、バランスよく彩り美しい和食にも今一度、目を向けてみませんか？

今回は関西ならではの登壇者や文化庁の方をお迎えし、和食に欠かせない「醤油」に焦点を当てながら和食の魅力にせまる、基調講演とパネルディスカッションを開催いたします。

オンラインでの配信もありますので、和食や食文化に興味・関心のある多くの方々のご参加をお待ちしております。

●日時：令和5年11月30日（木）13時30分～16時00分（13:00開場）

●場所：京都市国際交流会館（京都市営地下鉄東西線「蹴上」駅下車、2番出口より徒歩6分）（定員50名）、またはオンライン（Webex）（定員：100名）

●参加費：無料 ※どちらも先着順、定員になり次第締め切ります。

●その他詳細や申込フォームなどはこちらから↓

https://www.maff.go.jp/kinki/press/keiei/tiiki_syokuhin/231030.html

4. 農泊 食文化発信地域（SAVOR JAPAN）に新たに2地域を認定

農林水産省は、インバウンド需要を農山漁村に呼び込むことを目的に創設した「農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN（セイバージャパン）」について、今年度は新たに2地域を認定しました。

静岡県 富士山麓・伊豆半島地域

福岡県 八女市

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/231026.html>

5. 料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者決定

この度、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る料理人を顕彰する制度です。

第14回「料理マスターズ」の受賞者（ゴールド賞2名、シルバー賞3名、ブロンズ賞8名）を決定しました。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/gaisyoku/231026.html>

6. 第10回「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」を選定しました

農林水産省は、地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例である「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」（第10回選定）として、29地区を選定し、このうち特に優良

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>