



和食文化ネットワーク__北海道（2021年2月2日号）



暦の上では、2月2日は節分、2月3日が立春ですが、今年は全国的に冷え込みが厳しい状況となっております。

さて、この度、皆様のご協力、ご支援も得まして、「北海道地域の和食文化ネットワーク」を立ち上げました。

当面、本メールにて、皆様にとって可能な限り有益な情報をお送りしたいと考えております。

今後、情報提供、イベント開催等において、ご意見や、会員拡大の情報等がありましたら、メール、お電話等にてご連絡下さい。よろしくお願いします。

【目次】

1. 農林水産省主催 和食王選手権の開催（2/6）
2. 文化庁主催 オンライン食文化シンポジウムの開催（2/13）
3. 一般社団法人和食文化国民会議等主催 シンポジウムの開催（2/18）
4. 農林水産省 農村振興局の農山漁村振興交付金の状況（現時点）

1. 農林水産省主催 和食王選手権の開催

農林水産省は、「和食」や「郷土料理」に対して、子どもたちの関心と理解を育むことを目的に、令和3年2月6日（土曜日）、第5回全国子ども和食王選手権を開催します。選手権では、YouTube 動画コンテストの本選と表彰、Instagram フォトコンテストの表彰を行います。また、お笑い芸人・和牛が MC として、和食王アンバサダー（特別審査員）の松丸亮吾さんとともに参加します。

<概要>

（1）日時

令和3年2月6日（土曜日）13：00～15：00

オンラインでの観覧（無料）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/wasyoku/210129.html>

（2）開催内容

（ア）YouTube 動画コンテスト（対象：小学生（主に高学年））

「未来に残したい日本の郷土料理」をテーマに、郷土料理のナゾを解くプレゼン動画を競い、入賞者の表彰を行います。また、リモート中継で会場とコンテスト出場者をつなぎ、熱い思いを語ってもらいます。

（イ）Instagram フォトコンテスト（対象：未就学児、小学生）

「私の好きな和食」をテーマに応募があった写真を審査し、入賞作品の表彰を行い

ます。

(3) 審査員等の紹介

- ・ MC

料理人の経歴もあり、グルメ番組などへの出演も多いお笑い芸人・和牛が、MC として登場。

- ・ 和食王アンバサダー（特別審査員）

松丸亮吾（まつまる りょうご） 謎解きクリエイター

- ・ 審査員（五十音順）

小林 利行（株式会社ワン・パブリッシング 学研キッズネット編集長）

露久保 美夏（一般社団法人和食文化国民会議 調査・研究部会幹事）

畑中 翔太（株式会社博報堂ケトル クリエイティブディレクター）

2. 文化庁主催 オンライン食文化シンポジウムの開催

「食文化あふれる国・日本」～日本人が育んだ食文化の魅力～

南北に長く四季があり、海に囲まれている日本には、豊かな風土や人びとの精神性、歴史に根差した多様な食文化が存在しています。

この「食文化あふれる国・日本」を次の世代へ継承していくため、パネラーの皆さんの食に関する経験なども交えながら、日本人が育んだ食文化の魅力を語ります。

<概要>

- ・ 日程 : 2021 年 2 月 13 日（土） 14:00～15:30（13:45 開演）

- ・ 内容 :

- トークセッション

- 日本人が育んできた「郷土料理」、「発酵文化」、「食の技や道具、しつらえ」をテーマとしたパネルディスカッションを行います。

- 事前アンケートやリアルタイムでのアンケートを活用し、シンポジウムにご参加頂けます。

- パネラー

- 植野 広生氏（dancyu 編集長）

- 太下 義之氏（文化政策研究者 同志社大学 経済学部 教授）

- 中澤 弥子氏（長野県立大学健康発達学部食健康学科 教授）

- 柳原 尚之氏（懐石近茶流嗣家）

- ・ 料金：無料（事前の申し込みが必要です）

- ・ 申込方法：事前登録サイトよりお申込み下さい。（申込期限：～2021/2/8(月) 23:59 まで）

文化庁 Web サイト <https://www.bunka.go.jp/foodculture/symposium.html>

事前登録サイト（PassMarket）があります。

3. 一般社団法人和食文化国民会議/一般財団法人キヤノン財団共催 シンポジウム「食の恵みで健康に、賢い「食」を考える」

日本には四季ごとに旬の恵み、また海に囲まれた国ならではの食の恵みがあり、人々は古くから自然の様々な恵みを食事に取り入れ、豊かで健康的な和食を形成してきました。和食で多く利用される味噌や醤油などの麹発酵食品や魚介類に含まれる栄養成分は身体に よいと評価されてきましたが、どのように私たちの健康に役立っているのでしょうか。

コロナ禍で日頃からの健康維持の重要性が増しています。健康的な食につながる麹発酵食品と魚介類についての最新の研究内容を報告します。

<概要>

- ・開催日時 : 2021 年 2 月 28 日 (日) 13:30~16:25 (開場 13:15)
- ・会場 : オンライン (zoom のウェビナー)
- ・参加費 : 無料 (定員 500 名、先着順)
- ・申込方法 : Web サイト上のお問い合わせフォームよりお申し込み下さい。
- ・締切日 : 2021 年 2 月 15 日 (月) ※但し定員になりましたら締め切ります。
- ・プログラム

研究発表① 13:45~14:30

「和食をささえる麹発酵食品の健康機能」佐藤 健司 京都大学大学院農学研究科教授
概要: 日本酒、味噌、醤油などに含まれる成分が肝炎や大腸炎を抑制したり、肝臓中の酸化ストレスを低減することが分かってきています。

和食に用いられる麹発酵食品の中の様々な成分は健康増進に寄与できると考えています。

研究発表② 14:40~15:25

「海の恵みが食生活を豊かにする」 落合 芳博 東北大学大学院農学研究科教授
概要: 古くから築き上げられた魚食文化を知り、新たな食材を取り入れていくことで、豊かで健康的な食生活が期待できます。

魚貝類は健康増進に役立つ物質をたくさん含んでいます。

魚に関する最新の食品学と栄養学の世界へご案内します。

発表者によるパネルディスカッション 15:35~16:20

コーディネータ 伏木 亨 一般社団法人和食文化国民会議代表理事・会長

<https://washokujapan.jp/symposium/>

4. 農林水産省 農村振興局の農山漁村振興交付金の状況 (現時点)

・農山漁村振興交付金のうち★農泊推進対策★農福連携対策★都市農業機能発揮対策★地域活性化対策★につきましては、時期は未定ですが、今後公募を実施する予定で、

