..*.*.*.*.*.*.*.*.*.*.*.*.*.*.*.*.*.

【目次】

- 1. 農林水産省 「にっぽん伝統食図鑑」14 道府県を公開中
- 2. 農林水産省 広報誌 aff (あふ)連載「未来につなぐ和食」第5回
- 3. 農林水産省 「第8回食育活動表彰」の受賞者を決定
- 4. 農林水産省 「ワクワク EXPO with 第 19 回食育推進全国大会」を開催
- 5. 文化庁 「和食の次の未来へ」ホームページを公開

1. 農林水産省 「にっぽん伝統食図鑑」14 道府県を公開中

「にっぽん伝統食図鑑」では、各地域で選定された伝統食のいわれ・歴史やレシピ等、 また、伝統食を生んだ地域の背景等についてのデータベースを作成し、情報発信してい ます。

ご家庭での調理や外食企業でのメニュー化、食品製造企業での商品化、海外への情報発信などに是非、

ご活用ください。

詳しくはこちら↓

https://traditional-foods.maff.go.jp/

2. 農林水産省 広報誌 aff(あふ)連載「未来につなぐ和食」第5回

農林水産省の広報 Web マガジン「aff(あふ)」にて、連載中の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「未来につなぐ和食」。

今回は、幅広い層に人気の日本料理店「鈴なり」の主人・村田明彦さんにうかがいます。

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2403/washoku05.html

3. 農林水産省 「第8回食育活動表彰」の受賞者を決定

ボランティア活動、教育活動、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた 食育関係者の取組を対象として、その功績を称えるとともに、

その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「食育活動表彰」を実施しています。

北海道からはボランティア部門食生活改善推進員の部で「網走市食生活改善協議会」が

審査委員特別賞を受賞しました。

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/8th/result.html

$^{\diamond}$

4. 農林水産省 「ワクワク EXPO with 第19回食育推進全国大会」を開催

毎年6月の「食育月間」に関連する取組の一層の充実を図るため、大阪府及び大阪市等 との共催により、

6月1日(土曜日)、2日(日曜日)に「ワクワク EXPO with 第19回食育推進全国大会」 を開催します。

食育推進全国大会においては、食育活動表彰、食育推進のためのブース展示、シンポジウム、ステージイベントなどを実施し、来場者に食育を広めています。

オンラインやデジタルツールを活用したイベント等も実施するので、会場に足を運べなくても全国から当大会に参加することが可能です。

詳しくはこちら↓

https://www.wakuwakuexpo-syokuiku-osaka.jp/index.html

5. 文化庁 「和食の次の未来へ」ホームページを公開

令和 5 年は、「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されて 10 周年となるのを契機として、

文化庁では、日本の食文化を守り、未来に伝えるため、和食文化の保護・継承活動を促進する様々な取組を応援しています。

当ホームページでは全国各地で行われる和食文化に関する取組を情報発信しています。

詳しくはこちら↓

https://www.bunka.go.jp/washoku_future/

今年度より毎号1品ずつ北海道の郷土料理をご紹介します。 是非ご覧いただき、郷土料理への理解を深めていただけると幸いです。

* () * () * () *

北海道の郷土料理

一べこ餅(べこもち)一

北海道民に昔から親しまれてきた「べこ餅」は、主に白と黒の2色が配された木の葉形

の模様が特徴的な郷土菓子で端午の節句の際によく食べられることが多い。

黒単色の「べこ餅」や人工着色で彩色された色あざやかな「べこ餅」、よもぎを混ぜた緑色の「べこ餅」など、花形や丸形などの「べこ餅」も存在する。

発祥については諸説あり、山形県の郷土菓子の「くじら餅」が、北海道で独自に進化して、独特の木の葉型になったといわれている説があるが、定かではない。

名前の由来も、白と黒の配色がホルスタインの色を連想させることから牛を意味する "べこ"を用いたという説、

黒糖を混ぜた部分が"べっこう"の色合いに近いことから"べっこう餅"となったという説、

"米粉 (べいこ)"と砂糖を主な原材料として作っていたことから"べいこ餅"と呼ばれていた説など、諸説ある。

和菓子店やスーパーマーケットなどでも手軽に手に入るので是非 5 月 5 日に召し上がってみてください。

* 0 * 0 *

編集後記

春の山菜のシーズンになりましたね。北海道は多様な山菜が自生する宝庫で「行者にんにく」「ウド」「フキ」「タラの芽」などがあります。

山菜採りは新鮮な空気の中、自然との対話を楽しみながら探索でき、気晴らしにも最適です。

山菜は、健康にも良く、料理の幅を広げてくれます。

山にはヒグマや有毒植物などの危険も潜んでいますので、山菜採りに行かれる際はお気 をつけください。

令和6年春のヒグマ注意特別期間(4/1~5/31)

https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/higuma/tyuitokubetukikan.html (北海道庁)

野菜・山菜とそれに似た有毒植物

https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/leaflet.html (農林水産省)

【北海道地域の和食文化ネットワークの事務局】

ご感想、ご意見、ご要望、お問い合わせ、配信停止は当メールにご返信ください。

窓口:北海道農政事務所 生産経営産業部 事業支援課

住所: 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

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