

和食文化ネットワーク 北海道（2024年5月29日号）

【目次】

1. 特別展 「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」 全国巡回情報
2. 農林水産省 カルピス（株）特撰バター×GI 製品のレシピを公開
3. 農林水産省 有機農産物の魅力発信動画を公開
4. 農林水産省 米粉普及の未来を探求するコミュニティ「米コ塾」をリリース
5. 農林水産省 「和食」ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年を記念するイベント情報を募集

★ ★ ★

1. 特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」全国巡回情報

鶴岡市のユネスコ食文化創造都市認定 10 周年を記念して全国巡回する特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」が開催されています。

巡回展示情報はこちら↓

<https://washoku2023.exhibit.jp/>

※6月16日（日）まで山形県鶴岡市「鶴岡アートフォーラム」で開催されています。
標本や食品サンプルのほか映像展示とともに科学や歴史など、身近なようで意外と知られていない和食の魅力が紹介されています。

☆☆☆

2. 農林水産省 カルピス（株）特撰バター×GI 製品のレシピを公開

カルピス（株）の「特撰バター」のプロモーション活動に北海道の地理的表示（GI）産品である「ところピンクにんにく」と「十勝川西長いも」を使ったレシピが下記 Web サイトにて公開されました。ぜひご覧ください！

詳しくはこちら↓

<https://gochiso-calpisbutter.jp/>

☆☆☆

3. 農林水産省 有機農産物の魅力発信動画を公開

第4次食育推進基本計画の重点事項の一つである、持続可能な農業・社会の実現を進めており、有機農業の理解増進など各種施策に取り組んでいます。

有機農産物に対する消費者への理解醸成に向けた取組として、有機食品への関心が高いタレントの村上佳菜子氏を起用し、有機農産物の魅力を発信する内容の動画（約7分）を作成しました。

詳しくはこちら↓

<https://www.youtube.com/watch?v=DlBd9xv0A38>（外部リンク）

☆☆☆

4. 農林水産省 米粉普及の未来を探求するコミュニティ「米コ塾」をリリース

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局では、お米・米粉を普及させるために、製粉企業、小売、外食、消費者との意見交換を促進するプロジェクト「米コ塾」を始動しました。

米コ塾は「食」の各専門家が集まり、技術やノウハウを共有しながら米粉普及の未来を探求するコミュニティです。

第1弾は「お好み焼」をテーマに、米粉と小麦粉の配合比率によって変化する食感や風味などの特徴について検証しました。

検証の様子は米コ塾の特設サイトと米粉タイムズ公式 YouTube チャンネルで公開しています。

詳しくはこちら↓

<https://jyuku.komeko-times.jp/>

米コ塾に賛同いただける企業会員を募集しております。あらゆる職種の方々とのコラボレーションによって、これまでになかった米粉の魅力を発掘し、業界の垣根を越えた取り組みを通して、大きな米粉ムーブメントを創出しましょう！

詳しくはこちら↓

<https://jyuku.komeko-times.jp/member/>

☆☆☆

5. 農林水産省 「和食」ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年を記念するイベント情報を募集

農林水産省は、和食文化の保護・継承に向けたイベントの開催を一元的に発信するサイトを設置し、イベント情報を募集しています。

行政機関・民間団体が行うイベント情報の登録をお待ちしております。

【登録対象】令和6年12月3日までに行われる和食文化の保護・継承に資するイベント

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/wasyoku_unesco10/event.html

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

ージンギスカン（成吉思汗）ー

大正時代に、軍服用の羊毛自給のために滝川や札幌の月寒に種羊場が設置され、食用へ

の活用も研究されましたが、ジンギスカンとしての普及は戦後とされています。
滝川で広がったのは、地元のタマネギとりんごをすり下ろしたタレにつけ込んだ羊肉を焼くタイプ。札幌で発祥したのは、生肉を焼いた後にタレをつけるタイプの２種類があります。

羊肉は、生後１年未満の子羊の「ラム」と生後２年以上の「マトン」のどちらも食されます。「ラム」は、臭みが少ないのが特徴であり、「マトン」は多少クセはあるが、脂が乗っていてしっかりとした味が特徴です。

春には花見、夏にはバーベキューなど、家族や友人などで集まる際、屋外でジンギスカンパーティーをすることもあります。

ジンギスカンは、私達の家族や仲間を一つにする楽しい食文化であり、北海道を訪れる方々へのおもてなし料理です。

○○*

編集後記

６月は食育月間です。私たちは日々、何かを食べることによって心と身体を育んでいます。食べることは生きること。

来月は食育について学ぶ機会としていただき、改めて食のあり方を考え、日々の生活で実践してみるなど意識して過ごしてみたいはいかがでしょうか。

様々なところで食育関係のセミナーやイベントが実施されると思いますが、先月号でご案内したとおり、

６月１日（土）、２日（日）に「ワクワク EXPO with 第 19 回食育推進全国大会」が大阪府で開催されます。

大会の一部イベントは、オンラインでライブ配信（ワクワク EXPO with 第 19 回食育推進全国大会 in 大阪の YouTube チャンネルにて）も実施されますので、ご都合のつく方は是非ご参加ください。

大会公式 Web サイト：<https://www.wakuwakuexpo-syokuiku-osaka.jp/>（外部リンク）

【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【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>