

和食文化ネットワーク 北海道（2024年6月25日号）

【目次】

1. 北海道農政事務所「消費者の部屋」～食育の推進～を実施中
2. 北海道食文化研究会 第20回セミナー「小豆」の参加者募集中

1. 「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」の募集開始！
2. 「第9回 食育活動表彰」候補の募集開始
3. 「ディスカバー農山漁村(むら)の宝アワード」の募集開始
4. 令和5年度食育白書を公開
5. 広報誌 aff（あふ）の誌面リニューアル及び専用インスタグラムの始動

◆ 事務局からのお知らせ

★ ★ ★

消費者の皆様に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、消費者の部屋を設置し、パネル展示や資料配布を行っています。

展示場所：北海道農政事務所 1 階消費者の部屋（消費者コーナー）

また、御来場いただけない方のために、消費者の皆様方が家庭でも展示内容を御覧になれるよう、消費者の部屋(WEB)版を掲載しています。

こちら →

https://www.maff.go.jp/hokkaido/anzen/seikatsu/shouhisyacorner/syouhi_202406web.html

(紹介している各展示物や配布資料は、リンク先から閲覧やダウンロードが可能になっていますので、ぜひ御活用ください)

☆☆☆

北海道食文化研究会では、研究者や料理人等が一堂に会し、食について共に考え、科学的な分析を加えながら、北海道の食の歴史と、食を取り巻く環境を再認識し、我々北海道の食文化と調理技術、食の近未来を改めて模索しています。第 20 回目を迎える本セミナーでは「小豆」についてのテーマで開催いたします。

日時：7月23日（火） 12：30開場 13：00開会

場所：北海道大学北キャンパス FMI 国際拠点多目的ホール
会費：1000 円

楽しい小豆のお話が満載ですので、ご関心のある方は以下のリンクよりお申し込みください。

<http://sbk-h.com/index.html>

◆ 農林水産省の情報

☆☆☆

1. 「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」の募集開始！

農泊を推進している地域のうち、特に食と食文化の魅力を伝えることでインバウンド誘致を図る地域の取組に対し、農林水産大臣が「農泊食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN）」として認定しています。

地域の食・食文化の魅力を「SAVOR JAPAN」ブランドとして海外へ一体的かつ強力的に PR することで、インバウンド需要を農山漁村に呼び込むことを目指しています。

【募集期間】

令和6年6月3日（月曜日）～令和6年7月31日（水曜日）

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230501.html>

URL: <https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/savorjp/index.html>

（※SAVOR とは、「味わう、楽しむ」という意味の英単語です。）

☆☆☆

2. 第9回 「食育活動表彰」候補の募集開始

ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する取組を募集します。優れた取組は、第20回食育推進全国大会で表彰する予定です。食育活動を行っている皆さま、奮って御応募ください。

【募集締切】

令和6年8月30日（金曜日）必着

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/9th/boshu.html>

☆☆☆

3. 「ディスカバー農山漁村（むら）の宝アワード」の募集開始

「ディスカバー農山漁村（むら）の宝アワード」（第11回選定）と称して、美しく伝統

ある農山漁村を次世代へ継承する取組、農林水産業・地域の活力創造につながる取組などを幅広く募集します。

【募集期間】

令和6年6月7日（金曜日）～令和6年8月9日（金曜日）

ご応募頂いた中から特に優れた取組については選定証の授与や、特設 Web サイトへの掲載、交流会の開催などを通じて全国に広く発信していきます。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/nousei/240607.html>

☆☆☆

4. 令和5年度「食育白書」を公開

今回特集1「農林水産業に対する国民理解の醸成」では、農林漁業体験の提供、産地と消費者の結び付きの強化に関する取組を、特集2「子供・若い世代を中心とした食育の推進」では、朝食欠食等の改善に向けた食育の取組を事例等で紹介しています。

また、第2部第6章「食文化の継承のための活動の支援等」では、ボランティア等による食文化継承の取組、「和食」の保護と次世代への継承のための取組等について記述しています。

令和5年度「食育白書」本文及び概要は以下の URL で御覧いただけます。

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/r5_index.html

☆☆☆

5. 広報誌 aff（あふ）の誌面リニューアル及び専用Instagramの始動

農林水産省の広報誌 aff（あふ）の誌面を写真やイラストを豊富に、より見やすく読みやすいデザインにリニューアルしました。毎週水曜日 11 時に配信しますので、ぜひご覧ください。

また、「aff」アカウントでの専用 Instagram も開設し、「レシピ」や「コラム」、「取材したお店の紹介」等、多彩なコンテンツを発信していきます。ぜひフォローをお願いします。

なお、「aff」6月号では「特集 牛乳愛」と題し、ご当地牛乳の紹介、牛乳の栄養面の魅力について掲載されていますので、ぜひご一読ください。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/koho/240605.html>

◆「北海道の豊かな自然が生んだ食文化ヒストリー」～北海道地域の食文化・郷土料理

の紹介～

今月号から3ヶ月おきに掲載する「北海道の豊かな自然が生んだ食文化ヒストリー」と題して、北海道を「道央」「道北」「道南」「道東」の4つの地域にわけて紹介します。記念すべき、第1回目は「道央」地域の食文化ヒストリーです。

○「道央」の食文化ヒストリー○

道央地域は「空知」（岩見沢市や美唄市など）、「石狩」（札幌市や千歳市、石狩市など）、「後志」（小樽市や倶知安町）、「胆振」（室蘭市や苫小牧市、登別市）、「日高」（日高町や平取町）の5エリアに分かれます。主として明治初期の開拓になる地域で、明治2年に開拓使によって札幌本府が置かれて以来、北海道の政治、経済の中心地です。

〔道央地域の食文化〕

道央地域では、石狩平野を中心に稲作地帯が形成されています。札幌市の近郊や空知の南部では野菜の生産が盛んで、農畜産業もおこなわれているのが特徴です。また、後志地方余市付近では果樹園芸が盛んで、日高地方では古くから牧畜が盛んで、日本有数の馬産地となっています。

特別な日に食べるご飯料理の「赤飯」は、もち米と小豆を混ぜるのが一般的。しかし、道央地域では小豆ではなく甘納豆を使います。赤い色を食紅で表現したピンク色の赤飯が生まれ、道央から他の地域へ広がっていきました。

〔道央地域で生まれた郷土料理〕

漁師町である石狩地方では、「石狩鍋」とともに「鮭のチャンチャン焼き」が有名です。鮭と季節野菜をバターとともに蒸し焼きにして、味噌や砂糖、みりん、酒で味付けします。

空知に含まれる美唄市で生まれたのが、現在でも家庭料理で親しまれている「美唄のとりめし」です。北海道の開拓が本格化した明治時代に生まれたとされて、農場主が小作人を奨励するために振る舞いました。

◆ 事務局からのお知らせ

～当メールマガジンへの掲載記事を募集します！！～

会員様主催のイベント等のご案内、会員様の取組紹介や地域に伝わる食文化の情報など発信しませんか。

会員の皆様から、広く発信・共有したい情報等がございましたら、

- ・タイトル（30字以内）
- ・本文（300字以内）
- ・URL

をご記入の上、本メールにご返信願います。

これを機に会員の皆様方の交流及び情報内容の充実が図れればと思いますので、積極的な御活用をお待ちしています。

○*○*○*○*

北海道の郷土料理

一 鮭のチャンチャン焼き

「鮭のチャンチャン焼き」は、秋から冬にかけてとれるサケと旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした料理。

「チャンチャン焼き」の名前の由来は諸説あり、“ちゃっちゃとつくれるから”“お父ちゃんがつくるから”“焼くときに鉄板とヘラがチャンチャンという音を立てるから”など、様々な由来が伝えられています。

石狩市では、昭和初期ごろに船上で漁師たちが釣ったサケをドラム缶からつくった鉄板で焼いて食べたのが発祥と伝わっています。

手軽につくれる上、一品で豪華な食卓となり、さらには栄養のある野菜も一緒に食べられることから、1年を通して親しまれて幅広い世代から人気がある料理です。

サクラマスがスーパーな店頭で並び始めた今日この頃、是非ご家庭で作ってみてはいかがでしょうか。

「鮭のチャンチャン焼き」の作り方：

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/sakenochanchanyaki_hokkaido.html

○○*

編集後記

さて、各地で田畑への種まきが終わり、日々作物の成長を感じられる季節になりました。最近よくスーパーで北海道産のとうもろこし（とうきび）が販売されているのを見かけます。北海道のとうきびは明治になって開拓史の時代にアメリカから入ってきて、現在まで栽培されています。

ゆでる時は少々塩気がきつい方が、とうきびの甘さを引き立てます。電子レンジで簡単にあたためて食べることもできますので、ご家庭で召し上がってみてはいかがでしょうか。

また、今年も昨年以上に暑さが厳しくなる予報ですので、熱中症など体調管理にはお気を付けてお過ごしください。

【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>