

地域の和食文化ネットワーク北海道（2024年7月8日号）

【目次】

1. 北海道農政事務所 令和5年度「食料・農業・農村白書」、「食育白書」、「森林・林業白書」及び「水産白書」北海道ブロック説明会を開催
2. 北海道最大規模の展示会「DeliciousStock2024」の開催
3. 北海道農政事務所 BUZZ MAFF「北海道米を使ったモノクロスイーツ」を公開

1. 食育イベント全国キャラバン（関東地域）を開催
2. 「和食と健康」シンポジウムのご案内
3. 令和6年度「こども霞が関見学デー」を開催
4. こども向け学習教材～農業の歴史や農業遺産、農村の共同活動について楽しく学ぼう！～を制作
5. 「SAVOR JAPAN」映像が日本航空国際線で配信開始
6. カレーから日本を考える。ハウス食品もニッポンフードシフト
7. 環境負荷低減の取組の「見える化」ラベルの愛称を「みえるらべる」に決定

1. 北海道農政事務所 令和5年度「食料・農業・農村白書」、「食育白書」、「森林・林業白書」及び「水産白書」北海道ブロック説明会を開催

参加費：無料

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/suisin/kikaku/240626.html>

☆☆☆

2. 北海道最大規模の展示会「DeliciouStock2024」の開催

「DeliciouStock2024」は、道内食品関連企業及び商社 150 社が出展する北海道最大規模の食品展示会です。

北海道食材、北海道乳製品、北海道ワインはもとより輸入食材、日本各地の食材等の販路拡大及び飲食店に関わる料理人のレベルアップを目的としています。

(当日は有名な若手料理人の実演も行われます)

日時：7月9日(火)、10日(水) 10:00~18:00

会場：プレミアムホテル-TSUBAKI-札幌 B1F「カメラリア」

(札幌市豊平区豊平4条1丁目1-1)

予定出展商社：150社(イタリアン・フレンチ等洋食業務店40%、その他業態業務店30%、製菓・製パン業務店10%、ホテル関連10%、プレス・フード関連ライター等5%、調理師専門学校及び料理教室5%)

入場料：無料、事前登録は不要です

詳しくはこちら↓

<https://ajca-hokkaido.jp/news/secretariat/3569/>

☆☆☆

3. 北海道農政事務所 BUZZ MAFF「北海道米を使ったモノクロスイーツ」を公開

農林水産省 You Tube「BUZZ MAFF」に、北海道農政事務所が制作している「なまらでっかい道」という動画があることをご存じでしょうか。

「なまらでっかい道」では、北海道農政事務所の若手職員を中心に、北海道の食や農業の魅力をお届けしています。

今回は北海道米を使ったスイーツを作った動画を公開しましたので、是非ご覧ください。

動画はこちら → <https://www.youtube.com/watch?v=8otxV6nszFQ&t=9s>

◆ 農林水産省の情報

☆☆☆

1. 食育イベント全国キャラバン(関東地域)を開催

「教育ファームサミット2024~次世代につなごう農林漁業体験!~」

子育て世代や若い世代が気軽に教育ファームに出向き様々な体験機会が増加することを目的としたサミットを開催します。

当サミットでは、消費地に近い都市近郊において多くの若い世代や親子が参加する3つの教育ファームに登壇いただき、

この夏、参加者の皆さまが行ってみたいくなる体験メニューの紹介やファームを楽しむためのアドバイスなど、教育ファームの魅力を感じる内容となっています。

日時：令和6年7月15日(月曜日・海の日) 13:00~15:00

参加手法：オンライン配信のみ（先着 200 名） ※参加費無料

内容：ファーム取組紹介、登壇者によるトークセッション、参加者との全体討論

詳細およびお申込みはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/network/workshops/ryouyou.html>

☆☆☆

2. 「和食と健康」シンポジウムのご案内

第 13 回目となる「和食と健康」シンポジウムを開催します。

今回は、～人生 100 年時代 QOL（生活の質）向上へ和食と健康を考える～をテーマに、研究発表をⅠとⅡ、パネルディスカッションをお送りします。

開催日時：令和 6 年 7 月 26 日（金曜日） 13 時 00 分～16 時 50 分

開催方法：ハイブリット形式（秋葉原アキバホールと Zoom 配信）

定員：秋葉原アキバホール 50 名、Zoom 配信 500 名 ※参加費無料

申込方法：申込書にて、和食会議事務局までメールにてお申し込みください。

締切：2024 年 7 月 19 日（金）17:00 まで

詳しくはこちら↓

<https://washoku-japan.jp/info/info-20240701/>

☆☆☆

3. 令和 6 年度「こども霞が関見学デー」を開催

令和 6 年度「こども霞が関見学デー」の一環として、食や農林水産業について学べる特設 Web サイト「マフ塾」※を本日公開しました。

※「マフ塾」：夏休みに食や農林水産業について学べる特設 Web サイトです。

○オンラインプログラム

開催期間：令和 6 年 7 月 2 日（火曜日）～8 月 31 日（土曜日）

URL：https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2024/index.html

【「マフ塾」和食文化を知り、体験しよう！】

https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2024/content/washoku.html

また、5 年ぶり会場プログラムも開催します。是非夏休みの思い出づくりに農林水産省へお越しください。

○会場プログラム

開催期間：令和 6 年 8 月 7 日（水曜日）、8 日（木曜日）10 時 00 分～17 時 00 分（最終受付 16 時 00 分）

事前申込が必要なイベントは以下の URL からお申し込みください。

（申し込み期間：令和 6 年 7 月 2 日（火曜日）～17 日（水曜日））

URL : https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2024/content/open_event.html

☆☆☆

4. こども向け学習教材～農業の歴史や農業遺産、農村の共同活動について楽しく学ぼう！～を制作

小学生・中学生向けに、農業の歴史、農業遺産、農村の共同活動などの農村の大切な役割や魅力を学習することができる4つの教材を制作しました。

作成した学習コンテンツは、実施主体である NHK エデュケーショナルの Web ページ上で公開しており、全国の教育現場やご家庭での学習教材としてご利用いただけます。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kantai/240311.html> (NHK エデュケーショナル Web ページ)

<https://www.nhk-ed.co.jp/business/kyozai/nougyou/> (外部リンク)

☆☆☆

5. 「SAVOR JAPAN」映像が日本航空国際線で配信開始

食の魅力でインバウンドを農山漁村に呼び込む取組である「SAVOR JAPAN(農泊 食文化海外発信地域)」の動画が、JAL の国際線機内で配信されることとなりました。

放映内容は、SAVOR JAPAN の趣旨を紹介する「全体動画」に加えて、「和牛・牛肉料理」「寿司」「麺」「鍋もの」「海の幸」「個性派(ユニークな食材・料理)」の7本です。

映像は、JAL 国際線機内(一部の路線を除く。)の座席において、オンデマンドで視聴が可能となり、地域の食文化の訪日外国人への訴求が期待されます。

【放映期間】

令和6年7月1日(月曜日)から令和7年3月31日(月曜日)まで(予定)

(放映終了日に関しては、変更になる可能性があります)

以下リンクから機内で放映される動画をみることができます。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/240625.html>

6. カレーから日本を考える。ハウス食品もニッポンフードシフト

食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

ハウス食品株式会社と連携し、身近なカレーをテーマに「カレーから日本を考える。ハウス食品もニッポンフードシフト」企画をスタートします。

ニッポンフードシフトの推進パートナーであるハウス食品は、ニッポンフードシフトのロゴを活用したこれまでのプロモーション活動に加え、今年度は新たにテレビ CM の放映や店頭 POP の掲出、ニッポンフードシフト公式サイトとの連携等による取組を強化します。

これらにより、国産食材についての興味や関心を喚起し、日本の食について考えるきっかけの場を創出します。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/240627.html>

7. 環境負荷低減の取組の「見える化」ラベルの愛称を「みえるらべる」に決定

みどりの食料システム戦略に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、生産者の環境負荷低減の取組を評価し、ラベル上の星の数で分かりやすく伝える「見える化」を推進しています。

この度、より多くの生産者、販売事業者、消費者の皆様に関心を持っていただけるよう、若手職員を中心にラベルの愛称の検討を行い、「みえるらべる」に決定しました。これには、消費者の皆様がこのラベルを「見て」、環境負荷低減に資する農産物を「選べる」という願いが込められています。

店頭等で見かけた際には、「みえるらべる」が表示されている商品を是非選んでいただければと思います。

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/mieruka/mieruka.html

◆ 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

ーいかめしー

函館地方や渡島地方の有名な郷土料理。ゲソと呼ばれるイカの足部分を外し、内臓を取り出しきれいに洗った胴体に、もち米やうるち米を詰めて楊枝で留め、醤油、砂糖、塩、

酒を加え、鍋でじっくりと炊き込むとイカの旨味と甘辛い味付けのタレが染みこんだごはなが炊き上がります。

「いかめし」は、第二次世界大戦中、食料統制における米不足が深刻化されるなか、函館本線森駅の駅弁として考案されたのがはじまりといわれています。

「少しでも米を節約できる料理」として使った食材は、当時、道南地域で大量に水揚げされていたこともあって手に入りやすいイカでした。

手軽に食べられるうえに、お腹にたまり美味しいと評判を呼び、いまでも列車が到着するたびに多くの人たちが購入する人気駅弁です。

○○*

編集後記

先日、7月7日は七夕でしたね。昨年、北海道で暮らすようになり、北海道の七夕は8月7日だと聞き大変驚きました。

その理由を調べてみると、旧暦の7月7日は、太陽暦を使う新暦では8月にあたり、新暦へ変わる際に、七夕の日程は「各地域の長に任せる」ことになり、7月と8月の2つになってしまいました。

北海道の七夕は、ほとんどの地域で新暦の8月7日に行われますが、函館市と根室市など旧暦の7月7日に行われる地域も一部あります。これは、貿易港として発展していく中で首都圏に負けられないように同じ日である7月になったという説があります。

七夕の日はだいたい天気が良くない印象がありますが、今年こそは星空が眺められるようにと祈りながら8月7日の夜を待ちたいと思います。

【地域の和食文化ネットワーク北海道事務局】

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】

<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>