

【目次】

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 「夏休み子ども体験デー」を開催
2. 北海道農政事務所 第1回 移動消費者の部屋「いつもの食を、いつまでも」を開設

◆ 農林水産省の情報

1. 食育イベント全国キャラバン（北陸地域）の開催について
2. 広報誌 aff（あふ）7月号の掲載
3. 「第9回ジビエ料理コンテスト」の応募者の募集について
4. 「親子で知ろう！学ぼう！考えよう！食べものの安全」をテーマとした取り組みについて

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 「夏休み子ども体験デー」を開催

北海道農政事務所及び関係府省庁は、小学生を対象とした「夏休み子ども体験デー」を開催します。

北海道の基幹産業である農林水産業に関する体験を通して、親子のふれあいを深め、夏休みに広く社会を知ってもらうことを目的とした体験イベントです。

開催日時：令和6年8月6日（火曜日）

午前の部：10時00分～12時00分

午後の部：13時00分～15時00分

場所：札幌第一合同庁舎2階講堂（札幌市北区北8条西2丁目）

参加費：無料

参加方法：事前申し込み不要

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/suisin/kikaku/240703.html>

☆☆☆

2. 北海道農政事務所 第1回 移動消費者の部屋「いつもの食を、いつまでも」を開設

庁舎内及びウェブサイト上に消費者の部屋（消費者コーナー）を設置し、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、パネルや食事バランスガイドのフードモデルの展示、パンフレットの配布等を行ってお

ります。

今回は「いつもの食を、いつまでも」をテーマに、持続可能な農業への取組や食育に関する情報を内容として、移動消費者の部屋を開設します。

開催日時：令和6年7月30日(火曜日)～31日(水曜日) 11時00分～16時00分

場所：JR手稲駅自由通路「あいくる」

参加費：無料（事前登録不要）

詳しくはこちら↓

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

◆ 農林水産省の情報

☆☆☆

1. 食育イベント全国キャラバン（北陸地域）の開催について

「トップアスリートに学ぶ～バランスよく食べて健やかな身体作り！～」

子どもたちの健全な心身の発達には「食育」と「運動」が不可欠です。

今日、心身の健康を支えるには、栄養バランスが整った食事が重要であるといった「スポーツ栄養」に対する関心が高まっています。

当セミナーでは、元Jリーガーの料理研究家からの基調講演、トップアスリートや栄養教諭がパネルディスカッションにおいて、

スポーツ選手の現役時代や子どもの頃の食生活について意見交換することで、栄養バランスが整った食事が心身の成長やスポーツをする上で重要であることを伝え、

参加者が今後の食生活で実践できるようなことを紹介する内容となっています。

日時：令和6年8月2日（金曜日）12時00分～13時30分（チャリティランチ）、13時30分～15時30分（セミナー）

場所：石川県女性センター（石川県金沢市三社町1-44）

参加方法：オンライン（先着200名）、現地（先着80名）

申込期限：令和6年7月31日（水曜日）

内容：（1）基調講演

テーマ：「バランスよく食べて健やかな身体作り！」

講師：小泉 勇人 氏（料理研究家、実業家、元プロサッカー選手）

（2）パネルディスカッション

テーマ：「スポーツ選手を生み出す食事づくり」

パネラー：小泉 勇人 氏（料理研究家、実業家、元Jリーガー）

渡邊 真恵 氏（VリーグPFUブルーキャッツU15コーチ、元プロバレーボール選手）

細山 紀子 氏（石川県かほく市立河北台中学校栄養教諭）

ファシリテーター：鶴岡佳則（農林水産省）

申込み URL : <https://www.secure-cloud.jp/sf/1719982696FhZgpWfA>

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/hokuriku/news/press/syouan/240709.html>

☆☆☆

2. 広報誌 aff（あふ）7月号の掲載

農林水産省の広報誌 aff 2024 年 7 月号は「特集 みんなで食育」と題し、健康的な暮らしを維持するのに欠かせない食への向き合い方の考察、食育活動の事例およびデジタルツールを活用した食育のノウハウを紹介しています。また、アニメ「天穂のサクナヒメ」とのコラボも楽しめます。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index.html>

☆☆☆

3. 「第9回ジビエ料理コンテスト」の応募者の募集について

ジビエの全国的な需要拡大と鳥獣利活用の推進とともに消費者への普及啓発を図るため、「第9回ジビエ料理コンテスト」の応募者（レシピ）を募集しています。今年度は、「一般部門」と、「小・中・高校生部門」の2部門に分けて、幅広くレシピを募集します。皆様のご応募をお待ちしています。

応募締切：令和6年11月29日（金曜日）必着

【特設サイト】<https://www.gibier-contest.jp/>（外部リンク）

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/240710.html>

☆☆☆

4. 「親子で知ろう！学ぼう！考えよう！食べものの安全」をテーマとした取り組みについて

農林水産省は、関係府省庁と連携し、全国で開催されるイベントにおいて、親子が食べものの安全について一緒に学ぶことを目的としたステージ企画やブース出展などを行います。

主に小学生やその保護者を対象に、「親子で知ろう！学ぼう！考えよう！食べものの安全」をテーマとして、専門家等による食品中の放射性物質等の食品安全について学べるステージ企画や、謎解き及び関係府省庁によるミニ講座等を行うブース出展を行います。

○宮城開催「みやぎ元気まつり 2024」

・日時：8月3日（土曜日）、8月4日（日曜日）10:00～17:00

- ・会場：夢メッセみやぎ本館展示棟
- ・HP：<https://www.ox-tv.co.jp/genki-fes/>（外部リンク）
- ・出演者：高村昇氏（東日本大震災・原子力災害伝承館 館長）、パンサー（尾形、菅）（芸人）他

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/240704.html>

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

ーザンギー

「ザンギ」は一般的な鶏の唐揚げと比べ味付けが濃いのが特徴。揚げる前に鶏肉を醤油ベースの甘辛いタレに漬けてこんで作られます。

昭和 30 年頃に釧路市の末広歓楽街に店を構えていた鶏料理店が、鶏一羽をぶつ切りにして唐揚げにしたのがはじまりといわれています。

名前の由来は、店主が中国料理の鶏の唐揚げ「炸鶏（ザーチー／ザーギー）」に運が付くようにと、文字の間に「ン」を加えて「ザ『ン』ギ」と呼ばれるようになったという説があります。

いまでは、鶏肉の唐揚げ以外にも、「タコザンギ」や「サケザンギ」など食材に衣を付けて揚げたものを「～ザンギ」と名称をつけて呼んでいることも多くみられます。

○○*

編集後記

先日、7月24日は“土用の丑の日”でした。会員の皆様はうなぎを召し上がったでしょうか。そこで、土用の丑の日の意味や由来が気になり調べてみました。

まず、「土用」は、春夏秋冬それぞれにあり、立春、立夏、立秋、立冬までの約18日間のことで、2024年は7/19（金）～8/6（火）です。

土用の期間は、土を司る神様である土公神が支配する時期で、土の気が盛んになると考えられており、土いじりや旅行、引っ越しはしないほうがいいといわれています。

次に、「丑の日」は、丑はご存じのとおり十二支のひとつで、月や日を表すためにも使用されます。「丑の日」は12日ごとに巡ってくるので、土用の丑の日は一回もしくは2回巡ってきます。

2024年の“夏の土用の丑の日”はなんと7月24日（水）と8月5日（月）の2回あります。そのため、先日召し上がらなかった方は、2回目の丑の日にトライしてみてもいいかがでしょうか。スタミナ満点のうなぎを食べて、夏を乗り切りましょう。

【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

＜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>