

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

地域の和食文化ネットワーク北海道（2024年8月21日号）

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

【目次】

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 「なんばん Book」を更新しました
2. 北海道農政事務所 BUZZ MAFF「北海道で一番小さな村、唯一の酪農家に密着！」を公開

◆ 農林水産省の情報

1. 食育イベント全国キャラバン（中国四国地域）を開催
2. 広報誌 aff（あふ）連載「和スイーツレシピ帖」第1回 掲載中
3. 「サステナアワード 2024」募集開始
4. 「第2回 INACOME SENINAR ～地域の伝統食文化と技術を再結集～」の視聴者募集中！
5. 「INACOME ビジネスコンテスト」エントリー開始！

◆ 北海道の情報

- ## 1. 「ごはんのおともグランプリ 2024」の応募開始

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 「なんばん Book」を更新しました

「なんばん Book」とは農林水産省統計部が実施した統計調査の結果について、北海道の市町村別統計（加工統計）を作成した上で順位付けし、関連データを合わせて編集したものです。

順位 = 「なんばん」との意味を含めて「なんばん BOOK」としています。

以下の URL よりファイルをダウンロードしてご利用ください。

https://www.maff.go.jp/hokkaido/toukei/kikaku/gurafu_gaiyou/nanbanbook/index.html

☆☆☆

2. 北海道農政事務所 BUZZ MAFF「北海道で一番小さな村、唯一の酪農家に密着！」
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。

今回は音威子府村の名徳牧場とのコラボ動画となっておりますので、是非ご覧ください。

動画はこちら → <https://www.youtube.com/watch?v=NXX8NUk0er4&t=5s>

◆ 農林水産省の情報

1. 食育イベント全国キャラバン（中国四国地域）を開催

「YouTube&Instagram であなたの“好き”を発信しよう！～今すぐ実践できるデジタル食育のコツ～」

第4次食育推進基本計画では、「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進が重点事項の一つに位置付けられ、デジタル化に対応した食育推進や情報発信を行っています。

当セミナーでは、食育関係者や食育に関心のある方々に対して、農林水産省が作成した「デジタル食育ガイドブック」を活用し、SNS（YouTube、Instagram など）を使用したデジタル食育の実践を目的とする講習会を開催します。

日時：令和6年9月25日（水曜日）13時30分から15時30分まで

場所：岡山国際交流センター（岡山県岡山市北区奉還町2-2-1）

講師：常松祐太氏（アルコニーク株式会社代表取締役、映像プロデューサー、ディレクション、撮影、編集までマルチにこなすクリエイター、岡山県赤磐市出身）

参加方法：オンライン（先着100名）・リアル（先着50名）併用

申込期間：令和6年8月20日（火曜日）～9月20日（金曜日）17時00分まで

お申し込みおよび詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/chushi/press/seikatsu/240820.html>

☆☆☆

2. 広報誌 aff（あふ）連載「和スイーツレシピ帖」第1回 掲載中

農林水産省の広報 Web マガジン「aff」にて、国産食材を使った、かわいくて初心者でも作りやすい和スイーツのレシピをプロに教えてもらう連載企画「和スイーツレシピ帖」の第1回 夏に涼やか「透明和菓子」が掲載されましたので、ぜひご一読ください。涼やかな見た目、さっぱりとした口溶けは夏のおもてなしにもぴったりです。

Web マガジン aff（あふ）連載「和スイーツレシピ帖」はこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2407/wasweets01.html#main_content

☆☆☆

3. 「サステナアワード2024」募集開始

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、「第農林水産省は、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーション

ンで実現するため、「みどりの食料システム戦略」を推進しています。その一環で、消費者庁、環境省と連携し、「あふの環（わ）2030 プロジェクト」を実施しています。本プロジェクトにおいて、食や農林水産業に関わるサステナブルな取組動画を表彰する「サステナアワード 2024」の募集をしています。優秀な作品を表彰し、あふの環プロジェクトホームページや省公式 YouTube チャンネル（maffchannel）で紹介するとともに、様々なイベント等で発信します。

募集期間：令和6年8月6日（火曜日）から令和6年11月15日（金曜日）まで
セミナーの開催：令和6年9月4日（水曜日）に本アワードにおける審査のポイントの解説、動画制作のアドバイス、応募方法の説明などを行います。

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/sa2024.html

☆☆☆

4. 「第2回 INACOME SENINAR ～地域の伝統食文化と技術を再結集～」の視聴者募集中！

本セミナーでは、農産漁村での起業例を紹介し、事業展開、狙い、および連携の意義についてお伝えします。

今回は「発酵バレー NAGANO」の理事長を務める青木氏が講演を行います。2023年に長野県で設立された「発酵バレー NAGANO」では、地域の発酵食品に関わる団体や事業者が連携し、海外展開やインバウンド対応、新技術の導入を目指しています。

この取組は、食や農業にとどまらず、IT やシステムソリューション、鉄道事業者、観光開発事業者など多様な異業種との連携を進める地域エコシステムの構築を目指すとともに、これらの取組を支援する若手起業家の創出も進めています。海外展開も視野に入れた「発酵バレー NAGANO」の枠組と、事業者間の連携を進めるリーダーシップを学ぶことができます。

開催日時：2024年8月23日（金）16時00分～17時30分

場所：オンライン ※参加無料

申込締切：8月22日（木）12時00分まで

詳しくはこちら↓

https://inacome.jp/seminar2024_0823

☆☆☆

5. 「INACOME ビジネスコンテスト」エントリー開始！

農山漁村には魅力的な資源が豊富にあり、これらを活用した多様なビジネスを起こすチャンスにあふれています。

INACOME（イナカム）では農山漁村でのイノベーションを実現するビジネスプラン・ア

アイデアを競う「INACOME ビジネスコンテスト」を開催します。

今年度は、これまで応募の多かった、事業展開中のプランを「スタートアップ部門」として募集するほか、学内ベンチャーなど、アイデア・構想段階でも応募可能な「アイデア部門」を新たに追加し、2部門で募集を開始しました！

応募は、起業者・企業／団体／学生／個人など、どなたでもOK！

受賞者には専門家によるコンサルティングや伴走支援など特典も用意しています。

○応募締切

アイデア部門：2024年9月27日(金)

スタートアップ部門：2024年10月11日(金)

詳しくはこちら↓

<https://inacome.jp/business-contest/>

◆北海道の情報

1. 「ごはんのおともグランプリ 2024」の応募開始

2020年から開催している「ごはんおともグランプリ」も今年で5年目！

今年のテーマは昨年同様にごはんがすすめばなんでもOKの「ラクうま！」部門とごはんのにのせて美味しい「のせうま！」部門の、2大“うま！”レシピを募集しています。各ご家庭の「ラクうま！」「のせうま！」レシピをぜひご紹介ください。

○レシピ募集期間：2024年8月1日（木曜日）～9月20日（金曜日）

以下リンクから募集要件等を御確認いただき、専用応募フォームからご応募ください。

<https://gohan-no-otomo-gp.jp/>

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

一てっぽう汁ー

北海道の特に道東地域では、カニを入れた味噌汁のことを「てっぽう汁」と呼び、古くから根室地方の漁師料理として食べられてきました。その名の由来は、箸でカニの足をつついて食べる様子が鉄砲に弾を詰める仕草に似ていることから名付けられたといわれています。

作り方は、カニとお好みの野菜を昆布出汁で煮こみ、味噌で味付けして、最後に豆腐と長ねぎを入れるだけのシンプルな料理。特に有名な食材は、根室地方で水揚げされる花咲ガニです。（カニという名が付いているが、正確にはヤドカリの仲間に分類されます）昨今では、花咲ガニの漁獲量は減少し、収穫時期6月～9月の3ヶ月しかないため、貴

重な食材となっています。

○○*

編集後記

来月、9月9日は五節句のひとつ「重陽（ちょうよう）の節句」の日です。

馴染みが薄いかもしれませんが、実は現代の日本文化に深く根づいている「桃の節句」や「端午の節句」などとともに、古代中国から伝わりました。

旧暦のこの日は、現在の10月中旬ごろに当たるため、季節の花である「菊」の花を漬け込んだ「菊酒」を飲んだり、「栗ご飯」を食べたりして無病息災や不老長寿を祈願したとされます。なすを食べる地域もあり、「中風（ちゅうぶ）にならない」といわれています。

また、この時期は秋の収穫期と重なり、全国で秋祭りや収穫にまつわる様々な行事が行われてしまったために、「重陽の節句」の行事が生活に根づきにくく現在の日本にあまり浸透しなかったと考えられているようです。

他の節句に比べて影が薄い日になってしまいましたが、旬の植物を用いて健康に過ごせるようにと願ったのが始まりといわれている節句、9月9日も特別な日として受け継がれていって欲しいと願います。

【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

<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>