

地域の和食文化ネットワーク北海道（2024年9月26日号）

## 【目次】

## 1. 北海道農政事務所 第2回 移動消費者の部屋「地理的表示(GI)保護制度」の開設について

1. 食育イベント全国キャラバン（東海地域）を開催

2. 「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

### 3. 「令和 6 年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」表彰候補者の募集開始

## ◆ 北海道地域の情報

## 1. 北海道農政事務所 第2回 移動消費者の部屋「地理的表示(GI)保護制度」の開設について

北海道農政事務所では、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います。

また、より多くの方々にご覧いただくため、他会場において、移動消費者の部屋を開設し、情報提供を行っております。

今回は「地理的表示（GI）保護制度」をテーマに、北海道の地理的表示（GI）登録産品等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：令和6年10月8日（火曜日）～10日（木曜日）

時間：10 時 00 分から 16 時 00 分まで

場所：札幌エルプラザ2階消費者センター展示コーナー（札幌市北区北8条西3丁目28）

参加費：無料（事前登録不要）

★ ★ ★

## 2. 北海道農政事務所 「統計の日」にちなんだパネル展示を掲載

「統計の日」とは、日本で最初の近代的生産統計「府県物産表」に関する太政官布告が

交付された明治3年(1870年)9月24日を太陽暦に換算した10月18日を「統計の日」としています。

この「統計の日」は、統計の重要性に対する国民の皆様の関心と理解を深め、統計調査に対する国民の皆様のより一層の御協力を頂くため定められました。

今回の展示では、農林水産統計調査の概要、統計データの掲載場所の御案内と一部ではありますが北海道の農林水産業の概要等についてパネル等により御紹介いたします。

展示期間：令和6年9月2日(月曜日)～10月31日(木曜日) 8時30分～17時15分  
※平日のみ

展示場所：北海道農政事務所 消費者の部屋(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1階)

展示内容、配布資料はWEB版のページから閲覧、ダウンロードが可能です。

Web版はこちら →

[https://www.maff.go.jp/hokkaido/anzen/seikatsu/shouhisycorner/syouhi\\_202409\\_web.html](https://www.maff.go.jp/hokkaido/anzen/seikatsu/shouhisycorner/syouhi_202409_web.html)

## ◆ 農林水産省の情報

### 1. 食育イベント全国キャラバン(東海地域)を開催

「東海食育セミナー「MOTTAINAI」からはじめる笑顔あふれる共食！」

東海農政局は、食べものを大切にすることへの理解を深める食育セミナーを開催します。日本では、年間472万トン(うち家庭系が236万トン：令和4年度推計)の食品ロスが発生しており、これらを減らす工夫が求められています。

日本人があらゆるものを大切にする「MOTTAINAI(もったいない)」の精神は、近年、食品残さの肥料化や飼料化の取り組みにつながり、賞味期限のある食品が家庭などから寄付(フードドライブ)されるなど、食品廃棄を減らすさまざまな活動につながっています。

当セミナーでは、事例を交えながら身近で実践できる取り組みを紹介します。

日時：令和6年10月10日(木曜日)13時30分から15時30分まで (受付13時00分から)

場所：ウインクあいち 11階 1101会議室(名古屋市中村区名駅4丁目4-38)

参加方法：ハイブリッド方式(会場とZoomによるWeb会議システムの併用)

申込締切：令和6年10月4日(金曜日) 17時00分

お申し込みおよび詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/240829.html>

☆☆☆

## 2. 「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。

○東京開催「GOOD LIFE フェア 2024」

- ・日時：10月25日(金曜日)(ブース出展のみ) 10:00～18:00  
10月26日(土曜日)、10月27日(日曜日) 10:00～17:00
- ・会場：東京ビッグサイト 南1-4 ホール
- ・HP：<https://goodlife-fair.jp/> (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)、ぼる塾(芸人)他

詳しくはこちら↓

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

☆☆☆

## 3. 「令和6年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」表彰候補者の募集開始

農林水産省は、持続可能な農業の確立を目指し意欲的に経営や技術の改善、普及等に取り組んでいる農業者、農業団体、流通・加工業者、自治体、教育機関等を表彰する「令和6年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」を実施します。

なお、当コンクールは本年度から GAP 部門及び有機農業・環境保全型農業部門の隔年開催とし、今年度は「GAP 部門」の募集をします。ぜひご応募ください。

応募締切：令和6年10月31日(木曜日)

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kankyo/240830.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～

○「道北」の食文化ヒストリー○

道北地域は「上川」（旭川市や富良野市など）、「留萌」（留萌市や増毛町など）、「宗谷」（稚内市や枝幸町など）、「オホーツク」（北見市や網走市、紋別市など）の4エリアに分かれます。

### 〔道央地域の食文化〕

道北地域は、日本海とオホーツク海に挟まれています。稚内市の宗谷岬には「日本最北端の地の碑」が建ち、天気がいい日はロシアのサハリン島が見えることもあります。日本海に面した留萌は、江戸末期から昭和の半ばまでニシン漁が栄えた漁師町です。内臓を取り除いて天日干しに加工した「身欠きニシン」は日本海から現在の福井県に渡り、にしんそばなど各地の郷土料理に影響を与えました。

### 〔道央地域で生まれた郷土料理〕

枝幸町はオホーツク海に面しており、毛ガニの産地として知られています。道北地域で食べられているのが郷土料理の「てっぽう汁」。ぶつ切りのカニが入った味噌汁で、漁師町ならではの味わいです。

「三平汁」は、鮭やニシンを野菜と煮込んだ郷土料理。塩漬けした鮭を使うのが一般的ですが、道北地域では塩ダラを使うこともあります。

また、「ジンギスカン」は地域によって食べ方が異なる北海道民のソウルフード。道北地域の旭川市では、あらかじめ味を付けてから食べるのが主流です。

○\*○\*○\*○\*○

### 北海道の郷土料理

#### — いくらの醤油漬け —

秋の北海道の味覚を味わえる贅沢な家庭の味。

サケ漁が最盛期を迎える9月から10月ごろになると、スーパーマーケットにはサケの卵の筋子が並び、多くの家庭でいくらづくりがおこなわれる。

昔は、日本で筋子が多く食べられていた。筋子を塩漬けにした現在のいくらのような食べ方もしていたといわれるが、筋子といくらを区別する名称はなかった。

いくらの名前の由来は、明治時代にいくらの語源となるロシアから伝わったとされる。しかし、その由来の説は、日露戦争の際に捕虜となったロシア人から伝わったとする説や、北洋での漁業が盛んになった際のロシアとの交流から伝わったとされる説など諸説存在している。

いくらが食用として日本に広く知られるようになったのは、大正時代からとされている。

\*○\*○\*

### 編集後記

9月の終盤になり、今年も残すところあと3か月ほどになりました。

秋といえば、食欲の秋、スポーツの秋、読書の秋、芸術の秋などありますが、皆様をどの○○の秋を楽しみたいでしょうか。

私は、もちろん“食欲の秋”です。秋の味覚といえば、サツマイモ、かぼちゃ、梨、栗、さんま、柿、新米、…など挙げたらきりがありません。

それではなぜ秋には食欲が増すのでしょうか？

①日照時間が短くなると、心身の安定につながる脳内の「セロトニン」の分泌が減り、それを補うためにたくさん食べたくなる

②気温が下がると基礎代謝が上がるため、寒い冬に備えてカロリーを蓄えておこうとする

など諸説ありますが、美味しいものがたくさん旬を迎えるから、というのもシンプルな理由の1つです。

今年は特に秋の味覚である「さんま」がお手頃に食べられるとニュースになっていますね。「さんま」をはじめ北海道の秋の味覚と紅葉を楽しみたいと思います。

#### 【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

<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>