

地域の和食文化ネットワーク北海道（2024年10月22日号）

【目次】

1. 北海道農政事務所 食育イベント全国キャラバン（北海道地域）を開催
2. 北海道農政事務所 BUZZ MAFF「なまらでっかい道」をご覧ください

1. 食育イベント全国キャラバン（近畿地域）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. 膨らむ米粉の世界 今秋は「米コのグルメフェア」にでかけよう！
4. 「和食」ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年を記念するイベント情報を募集

「昆布がよろコブと地球もよろコブ！ 昆布からサステナブルな未来を！」

当セミナーでは、第1部は近年の海洋環境の変化や、ブルーカーボンとして CO2 削減効果が期待される昆布の役割について学術面で紹介します。

第2部は日本を代表する和食料理人（菊乃井・村田吉弘氏）による、簡単で美味しい昆布だしの実演と和食の調理に不慣れな若い世代が気軽に和食に取組む料理法やコツを紹介し、最後に登壇者や参加者とのトークセッションを行います。

日時：令和6年11月10日（日曜日）13時30分から15時30分まで

場所：コムテラス（札幌市中央区北3条西3丁目1-5 井門札幌北三条ビルB1）

参加方法：会場開催およびオンライン配信（Zoom）

参加費：無料

申込締切：令和6年10月31日(木曜日)

お申し込みおよび詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/anzen/seikatsu/241010.html>

2. 北海道農政事務所 BUZZ MAFF「なまらでっかい道」をご覧ください

農林水産省は、日本の農林水産物の良さや農林水産業、農山漁村の魅力を伝えるため、職員のスリルや個性を活かして、省公式 YouTube チャンネルで情報発信をしております。

北海道農政事務所でも「なまらでっかい道」というチームが発信しています。
今回は、スキムミルクをたっぷり使ったスイーツでアフタヌーンティーを開催しました！おいしく・楽しくスキムミルクスイーツを紹介しています。スキムミルクはどんなものなのか・・・？というところまで深掘りしていますので、どうぞ最後までご覧ください！

○【おうちでヌン活】スキムミルクでアフタヌーンティー

<https://www.youtube.com/watch?v=JMcRpKCa4I8>

○BUZZ MAFF『なまらでっかい道』の Web ページ

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/buzzmaff/index.html>

◆ 農林水産省の情報

1. 食育イベント全国キャラバン（近畿地域）を開催

「農業体験を通じて食とその未来を考えよう！」

当イベントでは、社員の福利厚生のために農業体験を取り入れている企業や、地元中学生を対象に農業体験指導をしている女性指導農業士の方にそれぞれの活動についてお話いただくとともに、学生がいちご栽培の農業体験を行っている現場を実況します。そして、セミナー会場を中継で結び、会場出演者とともに「これからの世代に沢山の農業体験を！」をテーマに、“農業体験で得られる良いこと”、“未来に食と農をつないでいくこと”などについてパネルディスカッションを行います。

日時：令和6年11月16日（土曜日）14時00分から16時00分まで

場所：京都市リサーチパーク1号館G会議室（京都市下京区中堂寺南町134）

参加方法：オンライン 200名（YouTube）、会場 50名

参加費：無料

申込締切：令和6年11月13日（水曜日）

お申し込みおよび詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/kinki/press/syouhi/seikatu/241010.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。

○大阪開催「みらいのたからばこ 2024 in 大阪」

- ・日時：11月9日(土曜日)、11月10日(日曜日)10時から16時まで
- ・会場：インテックス大阪6号館B
- ・HP：<https://mirainotakarabako.com/osaka2024/>（外部リンク）

詳しくはこちら↓

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

☆☆☆

3. 膨らむ米粉の世界 今秋は「米コのグルメフェア」にでかけよう！

「米・米粉消費拡大対策事業」の一環として、10月1日から2か月間、大手外食チェーンなどと連携した「米コのグルメ～米粉を使ったグルメフェア2024～」を実施しています。全国2,000以上の店舗で、フェアに合わせて新開発した米粉メニューや、フェア限定メニューなどを提供しています。

米粉を使用した天ぷらにからあげ、パンやタルトケーキなどが食べられます。是非この機会に米粉を使った料理を楽しんでください！

米コ塾：<https://jyuku.komeko-times.jp/>（外部リンク）

米粉タイムズ：<https://komeko-times.jp/>（外部リンク）

☆☆☆

4. 「和食」ユネスコ無形文化遺産登録10周年を記念するイベント情報を募集

農林水産省は、和食文化の保護・継承に向けたイベントの開催を一元的に発信するサイトを設置しています。

行政機関・民間団体が行うイベント情報の登録をお待ちしております。

【掲載対象】令和6年12月3日までに行われる和食文化の保護・継承に資するイベント

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/wasyoku_unesco10/event.html

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

—石狩鍋—

サケで有名な石狩川の河口にある石狩町から生まれた漁師料理とされる。

ぶつ切りしたサケの身とあらを野菜と一緒に昆布のだし汁の中に入れて味噌で味をと

とのえ、最後にアクセントに山椒を振りかけると美味しくいただける鍋料理。
石狩地方では、江戸時代からサケ漁が盛んにおこなわれていた。大漁を祝う際、漁師たちはとれたてのサケのぶつ切りやあらをそのまま味噌汁が入った鍋に入れ、ご褒美として食べていたといわれている。

昭和 20 年代ごろには、石狩市のサケの地びき網漁が“北海道の水産業の象徴”として注目されると、その漁見たさに多くの観光客が集まった。地びき網漁は網を海に入れてから引き上げるまで時間があるため、その時間を待つ観光客に「石狩鍋」を振る舞ったところ、美味しいと評判になり、全国的に知られるようになったといわれている。

○○*

編集後記

10 月は「食品ロス削減月間」、10 月 30 日は「食品ロス削減の日」です。

日本では、本来食べられるのに捨てられてしまう食品＝食品ロスが、令和 4 年度で 472 万トン（推計値）発生しており、そのうち、約半分が家庭から発生しています。

食品ロス削減のために、

お買い物時は、①買い物前に食材をチェック、②必要な分だけ買う、③期限表示を知って賢く買う、

ご家庭では、①適切に保存する、②食材を上手に使い切る、③食べきれぬ量を作る、など皆さんそれぞれができることから食品ロス削減に取り組んでみませんか？

農林水産省では、10 月、11 月を「食から日本を考える。月間」とし、全国各地で行われる食に関する体験・イベント情報の発信等を行っています。

詳しくはこちら → <https://nippon-food-shift.maff.go.jp/app/event/>

【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>