

地域の和食文化ネットワーク北海道（2024年11月8日号）

【目次】

◆ 北海道地域の情報

- ◆ 農林水産省の情報

1. 「Let's ! 和ごはんプロジェクト」メンバーがイベントを開催
2. 全国ジビエフェアを開催します！
3. 「料理マスタース」受賞者決定！

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 消費者コーナー「和食・食文化」の開設

北海道農政事務所では、庁舎内に消費者の部屋（消費者コーナー）を設置しています。11月・12月は「和食・食文化」をテーマにパネル展示やパンフレットの配布をしています。

お近くにお越しの際は是非お立ち寄りください。

【展示期間】令和6年11月1日(金曜日)から12月27日(火曜日)まで 平日8時30分
～17時15分

【場所】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 1 階

なお、展示内容、配布資料は以下のリンクから閲覧、ダウンロードが可能です。

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/anzen/seikatsu/shouhishyacorner/241107.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、職員のスキ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、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、ジビエを利活用したペットフードに着目し、北海道北広島市にあるジビエ工房
ウッディークラブの竹澤さんご夫妻へ取材してきました！ぜひご覧ください！

○【超大型犬、6歳】犬生初ジビエペットフードに挑戦！

<https://youtu.be/ncFq2ZuimHQ?si=35xcI20Yyw1WvLNC>

○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. 「Let's ! 和ごはんプロジェクト」メンバーがイベントを開催

「和食の日（11 月 24 日）」を含む 11 月は、官民協働「Let's ! 和ごはんプロジェクト」の集中活動月間である「和ごはん月間」です。

プロジェクトメンバー間の連携企画、各種イベント等を実施します。

【Let's ! 和ごはんプロジェクト】

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html

☆☆☆

2. 全国ジビエフェアを開催します！

農林水産省は、ジビエ（野生鳥獣肉）の普及、需要拡大に向け、全国ジビエフェアを開催します。

ジビエメニューを提供する全国の飲食店やご当地フェア等の情報を特設サイトで紹介していますので、この機会にぜひジビエを楽しんでみてください。

【開催時期】令和 6 年 11 月 1 日（金曜日）から令和 7 年 2 月 28 日（金曜日）まで

【特設サイト】<https://www.gibier-fair.jp/>

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/241101.html>

☆☆☆

3. 「料理マスタース」受賞者決定！

農林水産省は、第 15 回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」の受賞者（ゴールド賞 3 名、シルバー賞 4 名、ブロンズ賞 7 名）を決定しました。

「料理マスタース」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続ける料理人を顕彰する制度です。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/gaisyoku/241030.html>

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

一室蘭やきとりー

「やきとり」という名がついていますが、実際には鶏肉ではなく豚肉が使用され、たまねぎと豚肉を交互に串に刺した串焼き料理です。甘みのあるタレと洋辛子を付けて食べます。

昭和 12 年（1937 年）、日中戦争が起きると食料増産のために農家が豚を飼うようになり、昭和 14 年（1939 年）には、豚の皮で軍靴をつくるために全国で養豚が奨励されました。

そうしたなか、室蘭市では豚の肉と皮以外は市内で消費して良いこととし、地元の屋台で豚のモツが多く取り扱われるようになったといわれています。その後、いまの「室蘭やきとり」のかたちとなる豚肉とたまねぎ、洋辛子という組み合わせが定着してきました。

「室蘭やきとり」では、長ねぎではなくたまねぎを使用するのも特徴です。その理由としては、北海道を産地とするたまねぎの方が長ねぎよりも安価に手に入り、また豚肉との相性が良いため定着してきたと考えられています。

* ○ * ○ *

編集後記

「和食の日（11 月 24 日）」を含む 11 月は、「和ごはん月間」です。

農林水産省では、全国 47 都道府県の郷土料理をデータベース化した Web サイト「うちの郷土料理」を公開しています。

この機会にご自身の出身地やお住まいの地域の郷土料理を調べたり、喫食機会を増やしたりしてみませんか。私も積極的に郷土料理を作ったり、食べたりする機会にしたいと思います。

【うちの郷土料理】

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html

【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>