

地域の和食文化ネットワーク北海道（2024年11月27日号）

【目次】

1. 北海道農政事務所 第3回移動消費者の部屋「いつもの食を、いつまでも」を開設

1. 食育イベント全国キャラバン（九州地域）を開催
2. 食育イベント全国キャラバン（沖縄地域）を開催
3. 「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」 第11回選定の結果を公表しました！
4. 学術セミナー「美と健康を支える米の力」を開催

1. 文化庁 「100 年フード」及び「食文化ミュージアム」の公募を開始

1. 北海道農政事務所 第3回移動消費者の部屋「いつもの食を、いつまでも」を開設
北海道農政事務所では、「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我が国の食料安全保障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。ぜひ、お越しください。

場所：エルフィンパーク交流広場（JR 北広島駅直結）（北広島市中央 6-209）

参加費：無料（事前登録不要）

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/anzen/seikatsu/241031.html>

1. 食育イベント全国キャラバン（九州地域）を開催

「有機をもっと知って・食べて・考えて！サスティナ九州食育セミナー」

SDGs や環境を重視する国内外の動きが加速していく中、我が国の食料・農林水産業においてもこれらに的確に対応し、持続可能な食料システムを構築することが急務となっています。

当セミナーでは、有機農業の日（12月8日）に合わせ、有機農産物を大学学食に提供・喫食するとともに、九州管内の優良事例の紹介、有機生産者と大学生等が交流・意見交

換することで、有機農産物の理解醸成や需要喚起、食生活に取り入れるなどの行動変容につながることを目的に開催します。

日時：令和6年12月5日（木曜日）12時00分から14時00分まで（学食）、15時00分から17時00分まで（セミナー）

場所：熊本県立大学学生食堂及び小ホール（熊本市東区月出3-1-100）

参加方法：オンライン 先着150名、会場100名

参加費：無料

申込締切：令和6年12月3日（火曜日）17時00分

お申し込みおよび詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/press/seikatsu/241101.html>

☆☆☆

2. 食育イベント全国キャラバン（沖縄地域）を開催

「沖縄子ども食堂セミナー～食育で考える子どもたちの未来！～」

子ども食堂で行われている特徴的な食育活動に関係者間で共有することで、今後の子ども食堂での食育体験などが広がり、身近に実践できるようになることを目的にセミナーを開催します。

当セミナーでは、子ども食堂が食事の提供のみならず、地元食材による調理（地産地消の推進）、地域の交流の場（共食）になるなど、食育の場として大きな役割を果たしていることを共有し、地域で実践につなげる内容とします。

日時：令和6年12月13日（金曜日）14時00分から16時00分まで

場所：沖縄産業支援センター大ホール102（那覇市字小禄1831-1）

参加方法：オンライン 先着150名、会場50名

参加費：無料

申込締切：令和6年12月11日（水曜日）

お申し込みおよび詳細はこちら↓

https://www.ogb.go.jp/nousui/syokusan/nousui_syoku_kankei/241113_1

☆☆☆

3. 「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」 第11回選定の結果を公表しました！

「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村の地域資源を引き出すことにより地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良な事例を選定し、全国へ発信することとしています。この度有識者懇談会において、地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例30地区を選定し、このうち特に優秀な事例については、グランプリ及び優秀賞として決定しました。

詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/nousei/241125.html>

更に、北海道独自の特長ある優れた取組を令和6年度北海道地区「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」として3地区を選定しました。

詳細はこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/nousei/241125_1.html

☆☆☆

4. 学術セミナー「美と健康を支える米の力」を開催

「米は太る」というイメージはありませんか？最近では、スポーツ栄養や健康美容分野の方々から、エネルギー源としてしっかりお米を食べるという認識が広がっているようです。

本学術セミナーでは、「美と健康」をテーマに、各分野から専門家をお招きし、米の魅力や可能性をお伝えします。

日時：令和6年12月7日（土曜日）10:30～16:00

場所：日本橋ライフサイエンスハブ（東京都中央区）

定員：会場参加150名、オンライン参加500名

（締切日前でも、定員に達し次第、募集を締め切らせていただきます。）

イベントの詳細、参加申込みはこちら↓

<https://www.kome-jyuyou.com/>（外部リンク）

◆ 関連情報

1. 文化庁 「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の公募を開始

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを目指す取組と、

食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する「食文化ミュージアム」の取組を実施します。

【募集期間】令和6年11月5日（火曜日）～令和6年12月6日（金曜日）

（参考）これまでに認定された日本各地の「100年フード」

<https://foodculture2021.go.jp/jirei/>

（参考）これまでに認定された「食文化ミュージアム」

<https://foodculture2021.go.jp/foodculturemuseum/>

応募および詳細はこちら↓

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/94129801.html

○*○*○*○*

北海道の郷土料理

ー美唄やきとりー

かつては全国でも有数の炭坑の町として栄え、多くの炭坑労働者で賑わっていた美唄市。当時の炭坑労働者が好んで食べていたといわれるのが「美唄やきとり」です。いまでも「美唄やきとり」は地元のソウルフードとして、子どもから大人まで幅広い世代に食べられています。

「美唄やきとり」とは、鶏の頭から皮、内卵、内臓などのさまざまな部位とたまねぎを一つの串に刺して焼いた「モツ串」のことをさします。

串元には皮を使い、最後にはモモ肉を刺すのが、一般的。焼くと甘みが増すたまねぎと鶏のモツの相性が良く、旨味を引き出してくれます。

○○*

編集後記

12月8日は「有機農業の日（オーガニックデイ）」です。

有機農業推進法が成立してから10周年を記念し、2016年に、12月8日が記念日として制定されました。

有機農業とは、化学肥料や化学農薬を原則使わず、可能な限り環境に配慮した栽培方法であり、土壌環境や生物の多様性など農業生態系を守ることにつながります。

農林水産省では、11月18日（月曜日）から12月13日（金曜日）までを特別期間とし、「学校給食での有機農産物の利用」、「有機食品の販売促進の取組」の推進、「有機農業関連イベント」を紹介しています！

有機農業に関心のある方は是非以下のリンクをご覧ください。

有機農業の日（オーガニックデイ）～有機農業を盛り上げる取組に参加しませんか～

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/yuuki/yuki1208/yukinohi.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>