

地域の和食文化ネットワーク北海道（2024年12月24日号）

【目次】

◆ 北海道地域の情報

- ## ◆ 農林水産省の情報

1. 「農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN）」として新たに2地域を認定
2. 食育推進フォーラム2025 参加者募集について
3. 広報誌 aff（あふ）12月号の掲載

◆ 関連情報

1. 文化庁 「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録

◆ 北海道のエリア別の食文化・郷土料理の紹介

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 「令和6年度 北海道農業をめぐる事情」を公開しました

北海道農政事務所は、「令和6年度 北海道農業をめぐる事情」を公開しました。

様々なデータを用いて北海道農業の特徴や動向をご紹介しますので、ぜひご覧ください。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/policy/jyousei/meguruzizyou> 2024.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、アニメ『百姓貴族』とのコラボ動画です！皆さんは規格外野菜がどのように利用されているかご存じですか？

動画では「じゃがいも」に着目して、規格外野菜のその後を追っていきます！ぜひご覧ください！

○【アニメ『百姓貴族』コラボ】ここはどこでしょうか！

<https://www.youtube.com/watch?v=CxXKFLrQ-e4>

○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. 「農泊 食文化海外発信地域 (SAVOR JAPAN)」として新たに2地域を認定

農林水産省は、農泊を推進している地域のうち、特に食と食文化の魅力を伝えることでインバウンド誘致を図る優れた地域を「農泊 食文化海外発信地域 (SAVOR JAPAN)」として認定しています。

今年度は新たに「長野県松川町」および「山梨県みのぶ農泊地域」を認定しました。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/241220.html>

☆☆☆

2. 食育推進フォーラム 2025 参加者募集について

～みらいプレスで見えてくる！わたしたちの食育～

全国食育推進ネットワーク「みんなの食育」は、食育に関心の薄い若い世代のきっかけ作り、自らの食生活の改善や食育の普及につながることを目的に、食育推進フォーラム 2025 を開催します。

本フォーラムでは、空手家の清水希容氏の基調講演と合わせ、学生と企業のワークショップの発表を実施します。

日時：令和7年1月31日（金曜日）15:00～17:00（受付開始 14:00）

会場：日比谷国際ビルコンファレンススクエア（東京都千代田区内幸町2丁目2-3）

定員：会場参加 150 名、オンライン参加 350 名（zoom ウェビナー配信）※会場参加は定員になり次第、締め切ります。

参加費：無料

詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/network/attach/pdf/index-15.pdf>

申し込みはこちら↓

<https://www.secure-cloud.jp/sf/1734317779UHRmgSMm> （外部リンク）

☆☆☆

3. 広報誌 aff（あふ）12月号の掲載

農林水産省の広報誌 aff 2024 年 12 月号は「特集 ラーメン 国産小麦」と題し、ラーメンが日本に浸透していった歴史の紹介、ラーメン作りに欠かせない国産小麦の生産現場や物語を掲載しています。

北海道の食文化であるラーメンの奥深さを感じることができます。是非ご覧ください！

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index.html>

◆ 関連情報

1. 文化庁 「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録

2024年12月5日にユネスコ無形文化遺産保護条約 第19回政府間委員会（於：パラグアイ）において、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

「伝統的酒造り」とは、杜氏・蔵人と呼ばれる酒造りの職人がこうじ菌を用い、長年の経験に基づき築き上げてきた酒造り技術のことで、500年以上前に原型が確立したといわれています。

日本各地の気候風土に応じて発展し、日本酒、焼酎、泡盛、みりん等の製造に受け継がれてきました。

また、祭事や婚礼といった日本の社会文化的行事に酒が不可欠な役割を果たしており、伝統的酒造りはそれを根底で支える技術とされています。

「伝統的酒造り」の紹介はこちら↓

https://www.bunka.go.jp/traditional_sake_making_symposium/

◆「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～

○「道南地域」の食文化ヒストリー○

道南地域は「渡島」（函館市や北斗市、松前町など）、「檜山」（江差町や上ノ国町、厚沢部町）の2エリアに分かれます。

【道南地域の食文化】

慶長9年に松前藩が成立し、松前町には北海道で唯一の城下町が置かれました。江戸時代になると大阪へ物資を運ぶ船の寄港地になり、現在では日本遺産に認定されています。安政6年に函館港が開港すると、国内初の外国貿易港として栄えました。

道南は北海道の中でも積雪が少ないことから、農作物の生産を早い時期から着手できる地域です。南北に長い地域ではさまざまな農作物が栽培されており、高い生産量をあげています。

【道南地域で生まれた郷土料理】

松前町で生まれて道南の各地に継承されたのが「松前漬」です。イカと昆布を醤油で煮込んだ保存食で、かつては数の子を加えて塩漬けしていたことも。現在でもごはんのおかずや酒の肴の珍味として親しまれています。

函館や渡島地方では郷土料理の「いかめし」が生まれました。函館本線の森駅で考案したのがはじまりとされ、今でも人気の駅弁です。

また、北海道の他全域に広がっている郷土菓子の「べこ餅」は、5月の端午の節句に食べる家庭が多く見られます。

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

一 鯨汁

「鯨汁」は道南地域の正月料理で欠かせない料理。正月が近づくと、大鍋に塩くじらと野菜を煮こんでつくり、正月の三が日に食べる習いがあります。何度も温め直して食べるため、一緒に入れる野菜は煮崩れしない食材が使われます。

江戸後期から明治時代にかけてニシン漁が盛んにおこなわれていた時代、道南地域では、“ニシンを岸に追い込んでくれる”くじらは、縁起の良い動物として崇められていました。初春からはじまるニシン漁の豊漁を祈願するため、正月に食べられてきたとされています。

北海道では、タンパク源となるくじらは貴重な食材であり、厳しい冬を乗り切るために塩蔵した塩くじらをつくり保存食としていました。「鯨汁」で使われる食材は塩くじらを使います。

また、一緒に煮こむ食材も晩秋の季節に収穫した越冬野菜や塩漬けにした山菜といった保存食でつくられていました。栄養価の高い「鯨汁」は、極寒の北海道の冬を乗り切るためには欠かせない料理でもありました。

○○*

編集後記

さて、2024 年も残り 1 週間ほどとなりました。月日が経つのが早いと感じるこの頃です。

明日のクリスマス、そしてお正月と年末年始に豪華な食事を食べるご家庭も多いかと思います。毎年何気なく食べている行事食の意味を知れば、食べる喜びがより深まるのではないのでしょうか。是非調べてみてください！

そこで今回は、伝統的な行事食であり、最も大切な和食の 1 つである「おせち料理」に注目したいと思います。

「おせち料理」とは、歳神様へお供えするために作られたもので、歳神様と同じものを一緒に食べることで、福を招き災いを打ち祓うと考えられていました。

また、おせち料理に詰められている料理には、五穀豊穡、家族の健康や幸せ、子孫繁栄の祈りが込められています。そして、これらの料理は、「福を重ねる」「めでたさが重なる」という意味を込めて、重箱に詰めて重ねるようになったそうです。お正月という行

事、そしておせち料理のいろいろな料理には、一年幸せであるようにという願いが込められているといえます。

本年も本ネットワークをお読みいただきありがとうございました。皆様が食文化を考える機会となっていましたら大変嬉しく思います。良いお年をお迎えくださいませ。

【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>