

**. *

地域の和食文化ネットワーク北海道（2025 年 1 月 29 日号）

**. *

【目次】

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 第4回移動消費者の部屋「いつもの食を、いつまでも」を開設
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！

◆ 農林水産省の情報

1. 2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出展します
2. 全国ジビエフェアが開催中です！
3. 広報誌 aff（あふ）1月号の掲載

◆ 関連情報

1. 文化庁 令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の募集開始

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 第4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農林水産統計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。

日時：令和7年2月25日（火曜日）～2月27日（木曜日） 各日11時00分～16時00分

場所：白石区複合庁舎まちづくりイベント広場（札幌市営地下鉄東西線白石駅6番出口直結）

参加費：無料（事前登録不要）

詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/anzen/seikatsu/250124.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、花の需要拡大を目的として、道産のお花を使った押し花のしおりを作り、上司にプレゼントする様子を動画にしました！ぜひご覧ください！

○【感謝】上司に押し花をプレゼントしたい係員たち

<https://www.youtube.com/watch?v=sVKh401DIBU>

○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. 2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出展します

農林水産省は、2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）にて「農林水産業と食文化の発展は世界をもっと豊かにつなぐ」をコンセプトに、2025 年 6 月 7 日（土曜日）から 6 月 15 日（日曜日）までの「食と暮らしの未来ウィーク」期間中に展示を行います。

【関連サイト】

<https://theme-weeks.expo2025.or.jp/program/detail/66f29339070df.html> （外部リンク）

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/250124.html>

☆☆☆

2. 全国ジビエフェアが開催中です！

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ています。

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/> （外部リンク）

詳しくはこちら↓

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

☆☆☆

3. 広報誌 aff（あふ）1 月号の掲載

農林水産省の広報誌 aff 2025 年 1 月号は「特集 地域の魅力 GI 産品」と題し、地理的表示（GI）保護制度の概要や登録産品の魅力を紹介しています。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 令和7年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の募集開始

文化庁では、特色ある食文化の継承・振興に取り組むモデル地域等に対し、その文化的価値を伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を支援することにより、文化振興とともに地域活性化に資することを目的とする事業の募集を開始しました。

詳しくはこちら↓

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/94158401.html (外部リンク)

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

一 昆布巻き

全国トップクラスの昆布の生産量を誇る北海道では、サケやニシンなどの魚を昆布で巻いた「昆布巻き」が根づいています。

「昆布巻き」には、日高地方でとれる繊維質が少なく柔らかい日高昆布を使用することが多いです。現在では全国でもつくられており、正月のおせち料理で食されることが多いです。

北海道は全国生産量の90%を占める日本を代表する昆布の生産地。昆布の歴史は古く、延暦16年(797年)の『続日本記』のなかで、既に昆布の記述があるほど。

鎌倉時代には松前地域と本州の間を昆布を運ぶ交易船が行き交うようになり、室町時代に入ると、越前国(現福井県)の敦賀まで昆布が運ばれ、京都・大阪へと渡りました。その後、江戸時代に昆布漁が盛んになると、消費量も増え、日本海まわりの関西航路「北前船」の主要な輸送物となりました。そして同時期に漁獲量が高かったニシンや、北海道の名産であるサケと合わせた「昆布巻き」がつくられ、北海道の郷土料理となりました。

○○*

編集後記

新年あけましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

年が明けてからあっという間に時が流れ、もうすぐ2月ですね。

2月の行事といえば「節分」です。「節分」とは、「季節を分ける」節目を意味し、翌日の「立春」から春が始まります。実際は年に4回節分(立春、立夏、立秋、立冬のそれぞれの前日)がありますが、日本では、一年は春に始まると考えられていたため、旧暦の新年前日である2月の節分がもっとも重要なのです。

節分には、大豆を炒った福豆をまき、歳の数だけ豆を食べますが、そもそもなぜ豆なのでしょう？それは、昔の人は「まめ＝魔滅(まめつ)」とよび、私たちのエネルギー源であり霊力を持つとされる豆で、「病や災い＝鬼」を祓い、さらにはその豆を食べることで力をいただくと考えられていたからです。

節分の福豆に使われる大豆には、体や血を作るたんぱく質、骨を作るカルシウム、お腹の調子を整える食物繊維が豊富に含まれています。北海道では、殻付きの落花生を使う地域もあるそうです。

今年の縁起が良い方角は「西南西」とのことです。私も「西南西」を向いて恵方巻を食べ、福を呼び込みたいと思います。

【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>