

【目次】

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 第 1 回みどり戦略学生チャレンジの受賞チームが決定しました

◆ 農林水産省の情報

1. 令和 6 年度「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」地方サミット In 四国を開催
2. 膨らむ米粉の世界 2025 年流行すると思う米粉グルメを発表
3. 広報誌 aff（あふ）2 月号の掲載

◆ 関連情報

1. 文化庁 「第三回 100 年フードサミット」を開催します

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 第 1 回みどり戦略学生チャレンジの受賞チームが決定しました

農林水産省は、第 1 回みどり戦略学生チャレンジ（全国版）の農林水産大臣賞及び大臣官房長賞の受賞チームを決定し、令和 7 年 2 月 8 日（土曜日）に開催した「第 1 回みどり戦略学生チャレンジ全国大会」において、表彰式を実施しました。

北海道からは高校の部で、北海道中標津農業高等学校が大臣官房長賞、大学・専門学校の部では、北見工業大学が大臣官房長賞を受賞しました。

詳細はこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/250208.html

北海道ブロック大会の受賞結果はこちら↓

https://www.maff.go.jp/hokkaido/midori/gakuchalle_hokkaido.html#midoriG_hyousyou

◆ 農林水産省の情報

1. 令和 6 年度「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」地方サミット In 四国を開催

「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」は、「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、全国へ発信するものです。

地方サミットでは、本年度の選定地区である愛媛県立北宇和高校三間分校をはじめ、四

国四県で地域資源を活かして活躍している高校生に参加いただき、事例発表、パネルディスカッション及び交流会を行います。

高校生達の地元に対する熱い想い、地域課題解決のヒントが聞ける場となっております。

日時：令和7年3月10日（月曜日） 14時00分から17時30分まで（予定）

場所：徳島グランヴィリオホテルグランヴィリオホール（徳島県徳島市万代町3丁目5-1）※オンライン配信との併用

申込期限：令和7年3月7日（金曜日）14時00分まで

また、YouTubeにてライブ配信も行いますので、現地参加できない方はぜひ下記URLよりご視聴ください。

【配信URL：https://youtube.com/live/w_Tlv6pME6c（外部リンク）】

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/nousei/250220.html>

☆☆☆

2. 膨らむ米粉の世界 2025年流行すると思う米粉グルメを発表

米・米粉消費拡大推進プロジェクト事務局は、新しい米粉の活用が大きく発展した2024年を振り返り、2025年に向けて米粉トレンド予測などを発信する「米粉カンファレンス2025-春-」を開催し、カンファレンス内で「2025年流行すると思う（流行させたい）米粉グルメ」を発表しました。

パン部門では「米粉ベーグル」、スイーツ部門では「米粉チュロス」、ネクストブレイク部門では「ピンサ」が選ばれました！

詳しくはこちら↓

<https://komeko-times.jp/news/news77/>（外部リンク）

☆☆☆

3. 広報誌 aff（あふ）2月号の掲載

農林水産省の広報誌 aff 2025年2月号は「特集 今こそ日本酒」と題し、2024年12月5日にユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」に関する記事となっております。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 「第三回 100年フードサミット」を開催します

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、地域で世代を越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」の取組を推進しております。

本サミットでは、100年フード・食文化ミュージアムの認定団体や地域の関連事業者に登壇いただき、地域の食文化継承や魅力発信の取組について紹介いただきます。また、会場内では、パネル展示や関連商品の試食・販売も行います。

日時：令和7年3月7日（金曜日）13:30～17:00

会場：九段会館テラス コンファレンス&バンケット2階「鳳凰」（東京都千代田区九段南1丁目6-5）

定員：会場参加100名、オンライン参加300名（Zoom）

参加申込用URL：<https://va.apollon.nta.co.jp/100nenfood2025/>（外部リンク）

詳しくはこちら↓

<https://www.bunka.go.jp/seisaku/shokubunka/94176501.html>（外部リンク）

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

一松前漬一

「松前漬」はその名の通り、松前藩が発祥といわれ、地元でとれた食材を使ってつくられていました。その後、漁師のお母さんたちが、冬の料理としてつくり、広まったとされています。

ニシン漁が栄えた江戸時代後期から明治時代、大量にとれたニシンの卵の数の子を使い、スルメイカと昆布を合わせてつくられていました。

しかし、現在は数の子の価格も上がり、昔に比べ使う数の子の分量は減ってきました。一方、昭和になりニシン漁が衰退していくなか、松前町では、スルメイカ漁が本格的におこなわれるようになりました。

現在では、隣接する福島町と合わせ全国有数のスルメイカの生産地となっています。そのため、「松前漬」ではスルメイカと昆布が多く使われるようになってきました。

○○*

編集後記

冬の料理と言えば「鍋」ですね。そこで、今回は北海道の郷土の鍋料理を紹介したいと思います。

北海道の鍋料理には、「石狩鍋」と「三平汁」があります。

「石狩鍋」は、土鍋に昆布のだし汁をとり、サケのぶつ切り・頭と一緒に、にんじん・だいこん・ねぎ・ほうれん草・春菊・しいたけ・じゃがいも・白菜・豆腐・こんにゃく

を入れ、味噌・醤油・砂糖で調味して煮込む、寒い日に体が温まる鍋料理です。

「三平汁」は、かつてニシン漁の盛んな頃に、松前地方の海辺で作られるごった煮がはじまりと言われています。鮮度の良いサケやタラの頭やぶつ切りした身、塩サケの頭やその他の粗、タラの白子、じゃがいも・にんじん・だいこん・ねぎを入れて、昆布だしで煮込み塩味に仕立てます。好みにより酒粕も加えます。酒粕を加えることにより食感が滑らかになり、酒粕のアルコール分で生臭みが緩和され、それと同時にコメの粕の保温性により、体を温める効果も期待できます。

北海道の郷土の鍋料理を作って体を温め、春に向けて元気に過ごしていきたいですね。

【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>