

地域の和食文化ネットワーク北海道（2025年3月28日号）

【目次】

◆ 北海道地域の情報

- ◆ 農林水産省の情報

1. 広報誌 aff (あふ) 3月号連載『和スイーツレシピ帖』の掲載

◆ 関連情報

1. 文化庁 「100年フード」及び「食文化ミュージアム」を認定しました

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所 北海道の郷土料理等発信レシピ本「受け継ぎたい 北海道の食」
vol.2 野菜・果樹編を作成しました

北海道農政事務所は、北海道の郷土料理、伝統野菜や産品を用いた料理を発信するレシピ本「受け継ぎたい 北海道の食」vol.2 野菜・果樹編を作成しました。

郷土料理の特徴や由来、食文化に関する情報を紹介しています。ぜひ、本冊子で北海道の食の魅力を再発見し、家庭での調理や食育の教材などにご利用ください。

詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/syokuryo/keikaku/250318.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、弟子屈町で冬にマンゴー栽培を行っている農家さんに、マンゴーの栽培施設内の様子やマンゴー栽培を始めたきっかけ、栽培方法などを取材しました。ぜひご覧ください！

○【必見】冬にマンゴー・・・！？

<https://www.youtube.com/watch?v=UImGbILsCi0>

○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. 広報誌 aff（あふ）3月号連載『和スイーツレシピ帖』の掲載

農林水産省の広報誌 aff の人気連載『和スイーツレシピ帖』の最新号が公開されました。第5回は、濃厚な味、豊かな香り「抹茶スイーツ」です。是非ご覧ください！

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2503/wasweets05.html#main_content

☆☆☆

1. 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）

◆ 関連情報

1. 文化庁 「100年フード」及び「食文化ミュージアム」を認定しました

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を進めるとともに、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、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」の取組を実施しています。

今年度、北海道では100年フードとして『あげいも』『ガタタン』『スパカツ』『とまこまいホッキカレー』の4件が認定されました。

詳しくはこちら↓

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/94184601.html

「100年フード」の紹介：<https://foodculture2021.go.jp/hyakunenfood/jirei/>

「食文化ミュージアム」の紹介：

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

◆「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～

○「道東地域」の食文化ヒストリー○

道東地域は「十勝」（帯広市や音更町、幕別町など）、「釧路」（釧路市や釧路町）、「根室」（根室市や中標津町）の3エリアに分かれます。

〔道東地域の食文化〕

道東は、世界自然遺産に登録されている「知床」や「釧路湿原国立公園」、「阿寒摩周国立公園」といった雄大な自然を感じられる地域です。

帯広を中心とした十勝地方では、大規模な農業を展開。畑作や酪農がおこなわれており、北海道の耕地面積の約20%に及ぶ耕作面積を有しています。

食料自給率は驚きの1240%！およそ418万人分もの食糧をまかなっている計算です。

〔道東地域で生まれた郷土料理〕

道東地域からは多くの郷土料理が生まれています。B級グルメで有名な「豚丼」も帯広が発祥の地です。帯広地方は明治時代の末ごろから養豚業が盛んでした。昭和初期に帯広市内の食堂で発案されたのが「豚丼」です。うなぎの蒲焼き風のタレを、豚肉の炭火焼にかけたのがきっかけだそうです。

また、北海道の代表的なB級グルメとして親しまれている「ザンギ」は、昭和30年ごろの道東地方がルーツとされています。釧路市の末広歓楽街にあった鶏料理店で、ぶつ切りにした鶏を唐揚げにしたのがはじまりです。中国料理で鶏の唐揚げを「炸鶏（ザーチー／ザーギー）」といい、運が付くように願いを込めて「ン」を間につけたのが名前の由来。現在では、タコやサケに衣を付けて揚げたものも「タコザンギ」や「サケザンギ」と呼ばれています。

○*○*○*○*○

北海道の郷土料理

ーししゃもの甘露煮ー

「ししゃもの甘露煮」は、北海道を代表する魚の一つシシャモを使った郷土料理。シシャモの調理方法は幅広く「ししゃもの甘露煮」をはじめ、オイル漬けや、酢漬け、昆布巻などの郷土料理がいまも根づいています。

シシャモは、太平洋岸の限られた河川にしか生息していない日本固有の貴重な北海道の特産種です。近年、全国で流通する多くのシシャモのほとんどは、大西洋で漁獲された輸入の「カラフトシシャモ」であり、本来のシシャモと呼ばれる北海道産はごくわずかしか流通していません。

シシャモは川で生まれて、海で育つ回遊魚です。10月中旬から11月の晩秋にかけて群れで河川に溯上し、川底で産卵します。特に卵を持った雌の子持ちシシャモは美味であり、ごはんのおかずにも、酒の肴としてもよく合います。

秋の産卵時期になるとよく家庭でも食べられていましたが、現在ではシシャモの漁獲量

が減少し、高価な食材となったため、全国的にはカラフトシシヤモを使った「ししやもの甘露煮」が多く流通しています。

○○*

編集後記

さて、3月も早いもので残り数日となりました。4月になると北海道でも桜の便りが届くころですね。桜の開花が待ち遠しく思います。

3月28日時点の桜開花予想によると、北海道内で最も早く開花を迎える函館が4/23（水）で、札幌は4/24（木）だそうです。

そしてなんと、桜満開予想は函館と札幌ともに4/27（日）で、あっという間に咲いて散ってしまうことが考えられます。

是非、短期間ではありますが、北海道流のお花見ジンギスカンなどで桜を楽しんでいただければと思います。

今年度もメルマガをお読みいただきありがとうございました。来年度も引き続き、和食や食文化に関する様々な情報もお届けしていきたいと思いますので、どうぞよろしくお願いいたします。

【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>