寒い日が続いていますがいかがお過ごしでしょうか。

昨年 12 月 4 日をもって「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されて 10 周年を迎えました。そんな記念すべき 2024 年は和食・食文化の保護と継承に向けてより皆様にとって実りある情報を発信していきたいと思っております。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

さて、年中行事で欠かせない食べ物といえばお餅で、お正月でもお雑煮を食べます。出身地が和歌山県である私の実家では、毎年白味噌べ一スで丸餅と真菜のみを入れた寂しいお雑煮を毎年食べてきました。そのため、全国では大根や人参などを入れて具沢山なお雑煮を食べる家庭が多いことを知った際は驚きました。

また、西日本と東日本で餅の形状は異なり、西では丸餅、東では角餅を入れたお雑煮を食べる家庭が多いです。つまり、北海道をはじめ寒冷な地域を中心に広く角餅が食べられてきました。これは、寒さや乾燥で餅が割れたり、削げ落ちたりするのを防ぐため、中の水分や空洞を麺棒で押し出した切り餅の方が、寒冷地での保存に向くと考えられ広まったと言われています。生活の合理性からくるこうした違いも、多様な自然環境を持つ日本の食文化を表すものといえますね。

## 【目次】

- 1. 北海道農政事務所 第6回移動消費者の部屋「食育の推進」の開設について
- 2. 農林水産省 広報誌 aff (あふ) 1 月号「ニッポン丸ごといただきます!」の掲載
- 3. 農林水産省 広報誌 aff (あふ) 連載「未来へつなぐ和食」第4回 掲載中
- 4. 農林水産省 食体験「商品」の輸出向け商品化プロジェクトの商品を認定
- 5. 農林水産省 「全国ジビエフェア 2023」の開催
- 6. 農林水産省 「行くぜっ!にっぽんの和食」キャンペーンの開始

\_\_\_\_\_

1. 第6回 移動消費者の部屋「食育の推進」を開設します

\_\_\_\_\_\_

北海道農政事務所では、「食育の推進」をテーマに、消費者の皆様に食に対して興味・関心を持ってもらい、食生活の改善につなげていただけるような食や農に関する情報提供を内容として、移動消費者の部屋を開設します。和食・食文化、みどりの食料システム戦略の紹介のほか食や農に関する情報も紹介します。

移動消費者の部屋では、パネル展示やパンフレット配布、職員による説明を行います。

開催日時: 令和6年2月20日(火曜日)11:00~16:00

場所:札幌駅前通地下広場「チ・カ・ホ」 北大通交差点広場(東)

参加費:無料(事前登録不要)

## 詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/anzen/seikatsu/240126.html

\_\_\_\_\_

2. 広報誌 aff (あふ) 1月号「ニッポン丸ごといただきます!」の掲載

\_\_\_\_\_

農林水産省の広報誌 aff(あふ)2024年1月号にて全国各地の地元に根付いた地産地消の取組と、地元ならではの興味深い食べ方をフリージャーナリストの向笠千恵子さんに紹介していただいた特集が掲載されています。

北海道からは、鳥獣被害防止のため捕獲したエゾシカを自然の恵みとしてジビエにする、 北海道阿寒郡鶴居村の地産地消の取組などが紹介されています。

詳しくはこちら↓

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

\_\_\_\_\_

3. 広報誌 aff (あふ) 連載「未来へつなぐ和食」第4回 掲載中

\_\_\_\_\_\_

農林水産省の広報 Web マガジン「aff(あふ)」にて、未来を担う子どもたちが専門家に和食の疑問を直撃する連載「未来につなぐ和食」の第 4 回、料理人 堀内さやかさんへのインタビュー記事が掲載されましたので、ぜひご一読ください。

Web マガジン aff(あふ)連載「未来へつなぐ和食」はこちら↓

\_\_\_\_\_

4. 食体験「商品」の輸出向け商品化プロジェクトの商品が認定されました

\_\_\_\_\_\_

訪日中に食体験を楽しんだ外国人が帰国後も本国にいながら日本の食を再体験できるような環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく「食かけるプロジェクト」を進めています。

その取組の一環として、地域の食文化・食体験の魅力を伝える「商品」を越境 EC により輸出商品化を支援するプロジェクトを令和5年4月から開始しました。本プロジェクトで地域の食文化・食体験の魅力を伝える輸出向けの商品を全国から募集し、魅力ある商品を選定しました。

詳しくはこちら↓

https://www.eatmeetjapan.jp/ec

\_\_\_\_\_

5. 「全国ジビエフェア 2023」を開催します

\_\_\_\_\_

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 2023」 を開催します。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味わってみませんか。

開催期間:令和5年11月1日(水)~令和6年2月29日(木)

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/231026.html

北海道ではエゾシカフェアを実施しており、開催期間中、北海道内約 100 店舗 (12 月 5 日時点) の参加店でエゾシカ料理を食べることができます。

開催期間: 令和5年12月15日(金)~令和6年2月12日(月)

詳しくはこちら↓

https://www.gutabi.jp/pickup/detail/2237

\_\_\_\_\_

## 6. 「行くぜっ!にっぽんの和食」キャンペーンの開始

\_\_\_\_\_\_

12月4日に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年を迎えることから、新たな発想で「和食文化の魅力」を発信していく「行くぜっ!にっぽんの和食」キャンペーンを開始しました。

このキャンペーンは、農林水産省が参画する「行くぜっ!にっぽんの和食」キャンペーン実行委員会で和食文化の保護・継承に関わる企業・団体と協力して実施いたします。本キャンペーンにご賛同いただける方は、以下のリンクをご参照の上、[賛同申請フォーム]にてご応募ください。

【実施期間】令和5年12月4日(月)~令和6年12月3日(火) [賛同申請フォーム]

https://questant.jp/q/washoku10th\_supporter

[「行くぜっ!にっぽんの和食」キャンペーン特設サイト]

https://www.washoku10th.jp/

詳しくはこちら↓

https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/231204.html

北海道地域の和食文化ネットワークの事務局

窓 口:北海道農政事務所 生產経営産業部 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