

・あさひかわ菓子博 2025 に潜入した様子をお届けします！ぜひご覧ください！

○【潜入】今、旭川がアツい！話題の『菓子博』が想像以上だった

<https://www.youtube.com/watch?v=1bBGC1UUet0>

OBUZZ 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. 「第 10 回食育活動表彰」候補の募集を開始しました。

農林水産省は、食育関係者の取組を対象として、その功績を称えるとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「食育活動表彰」を実施しています。

このたび、「第 10 回食育活動表彰」の募集を開始しましたのでお知らせします。優れた取組は、第 21 回食育推進全国大会で表彰する予定です。食育活動を行っている皆様はぜひご応募ください。

募集期間：令和7年6月2日(月曜日)から8月 29 日(金曜日)必着

詳しくはこちら↓

・第 10 回 食育活動表彰 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/10th/boshu.html>

☆☆☆

2. 令和6年度 食育白書(令和7年6月 10 日公表)

令和7年6月 10 日に「令和 6 年度食育白書」が閣議決定されました。

今回の白書では、「食卓と農の現場の距離を縮める取組と今後の展望」、「消費者の行動変容を促す「大人の食育」の推進」を特集のテーマとしています。国民の農林漁業体験への参加状況や各世代の食育への関心度、健全な食生活の実践について記載しているほか、具体的な食育活動の取組事例等を幅広く取り上げ、食育について広く国民の皆様にご覧いただくことを目指しています。

詳しくはこちら↓

・令和 6 年度 食育白書 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/250610.html>

☆☆☆

3. 広報誌 Aff(あふ)6月号のテーマは、「食中毒予防」です

農林水産省の広報誌 aff(あふ)2025 年6月号は「食中毒予防」と題し、家庭でできる「つけない・増

やさない・やっつける」の食中毒予防の基本や、夏にぴったりのお弁当レシピを紹介。
新連載コラム「日本の年中行事と食」では、「氷の朔日」と「氷餅」を取り上げ、暑さをしのぐ昔の知恵に触れています。

食の安全について改めて理解を深めていただければと思います。是非ご覧ください。

詳しくはこちら↓

・aff(あふ)6月号 | 農林水産省

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

・氷の朔日と氷餅 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2506/event01.html>

☆☆

◆ 関連情報

1. 2025 年の食トレンド『ネオ和食』ってなに？

大阪・関西万博が開催され、世界から注目が集まる中で、日本の伝統料理である和食を、現代風にアレンジした「ネオ和食」が注目されています。

「ネオ」は「新しい」、「和食」は「日本の伝統料理」を意味し、その名の通り、新しいスタイルの和食です。素材の味を大切に、季節を感じるという和食の基本を守りながらも、自由な発想や現代的な工夫を加えることで、新しい食の楽しみ方が広がっています。

詳しくはこちら↓

・2025 年の食トレンド『ネオ和食』ってなに？メニュー例もご紹介 | 株式会社ホクビー

<https://www.hokubee.co.jp/blog/20250605>

☆☆☆

2. 季刊誌「豆類時報」No.119 を掲載しました。

公益財団法人日本豆類協会では、「豆類時報」を年間 4 回発行しています。2025 年 6 月に第 119 巻を発行しました。豆類に関する最近の話題や、消費啓発・生産・イベント・調理法・研究成果等に関する情報を掲載しています。

詳しくはこちら↓

・協会からのお知らせ | 公益財団法人 日本豆類協会

[https://www.mame.or.jp/news/oshirase_index.html?itemid=488&dispmid=41](https://www.mame.or.jp/news/oshirase_index.html?itemid=488&dispmid=414)

4

☆☆

北海道の郷土料理

=ラーメン=

初夏、麦が黄色く色づくのを、米が実る秋になぞらえて「麦秋(ばくしゅう)(むぎあき)」といいます。北海道では、秋に種をまき翌年の夏に収穫する“秋まき小麦”の、「きたほなみ」や「ゆめちから」、「キタノカオリ」などの品種が主に栽培されています。「きたほなみ」はうどん用の中力粉として広く使われ、「ゆめちから」や「キタノカオリ」はパンや中華麺などに適した強力粉として人気があります。7月、北海道にも「麦秋」が訪れ、小麦の収穫が本格化します。そんな小麦の恵みを実感できるのが、ラーメンの麺です。暑い夏でも、涼しい部屋で食べる一杯のラーメンは格別。札幌の味噌、函館の塩、旭川の醤油…それぞれの土地が育んだ味わいと、小麦の風味がひとつになった一杯を、この季節ならではの楽しみとして味わってみませんか。

☆☆☆

【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>