

☆☆☆

2. はじめてのみそ作り:帯広市

帯広市のとがち大平原交流センターで、初心者向けのみそ作り体験が開催されます。2 キロを仕込みます。みその香りに包まれながら、手作りの楽しさと発酵の奥深さを体感してみませんか？

開催日時:11月15日(土)/午前の部(9:30~11:00)・午後の部(13:00~14:30)

会 場 :とがち大平原交流センター(北海道帯広市川西町基線 61)

料 金 :1組 2200円

申 込 :とがち大平原交流センターHPのお申込みフォームに入力

申込締切:10月30日(木)

詳しくはこちら↓

・はじめてのみそ作り | 帯広市

<https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/1007255/1007257/1009790.html>

☆☆☆

3. 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、スキムミルク消費拡大のPR動画です！ぜひご覧ください！

○【ときめき注意♡】スキムミルクカフェにお帰りなさいませ♡

<https://www.youtube.com/watch?v=rhMyUBUHhFk&list=PLVc03uX0IwZsRYL801Zvmej3XXAC7qHly&index=1>

○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. 10月1日は「食品ロス削減週間」、10月30日は「食品ロス削減の日」！

10月1日は「食品ロス削減週間」、10月30日は「食品ロス削減の日」です。本期間を通じて食品ロス削減につながる取組を行ってみませんか？

北海道農政事務所では、食品ロス削減の取組の一環として、以下の庁舎に勤務する職員を対象に「令和7年度官庁フードドライブ」を実施します。

- ・北海道農政事務所(エムズ南 22 条ビル)
- ・北海道農政事務所各地域拠点が入居する地方合同庁舎
- ・札幌 第 1、第 2、第 3 合同庁舎

フードドライブとは、家庭にある手つかずの食品を持ち寄り、フードバンク活動団体や地域の福祉施設などに寄付する活動です。

道内の市町村でも、フードドライブに取り組む企業や団体を紹介しています。お住まいの地域でも、ぜひチェックしてみてください！

詳しくはこちら↓

- ・10 月は「食品ロス削減月間」、10 月 30 日は「食品ロス削減の日」！ | 農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/250930_2.html

- ・令和 7 年度官庁フードドライブを実施します！ | 北海道農政事務所

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/syokuryo/syohi/251015.html>

☆☆☆

2. 新設 HP「国民理解の醸成・行動変容のために」の公開について

食料・農業・農村基本法の改正により「消費者の役割」が拡充され、食料の持続的な供給を確保するためには、消費者、国民の皆さまが、食料、農業及び農村について正しい理解を深め、日々の購買行動によって、支えていただくことが期待されています。

このため、農林水産省では、食育の推進、食文化の保護・継承等を通じて、食料・農業・農村に関する国民の皆さまの理解を深めるだけでなく、食料の持続的な供給に寄与する「行動変容」につなげるよう、様々な施策間の連携を図りながら、効果的な消費者施策を推進しています。

詳しくはこちら↓

- ・国民理解の醸成・行動変容のために | 農林水産省

https://www.maff.go.jp/j/syouan/shouhi_portal/rikaijo-sei.html

☆☆☆

3. 「新たな和食普及プロジェクト」キックオフ Web シンポジウム開催のお知らせ

農林水産省では、すべての世代に和食の魅力を伝え、国民的運動として和食を食べる機会を増やすことを目的に、「新たな和食普及プロジェクト」を始動します。

その立ち上げにあたり、プロジェクトの趣旨や今後の取組内容、事業者・団体による先進的な取組事例を広く紹介するキックオフ Web シンポジウムを開催いたします。

日 時 : 10 月 31 日(金)14:00~16:00

開催方法: Microsoft Teams ウェビナー(事前申込制|リンク↓)

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/shokuhin/wasyoku/washoku pj.html>

申込締切:10月28日(火)17:00

対 象 :和食文化の普及に関心のある事業者・団体・教育関係者・自治体職員・和食文化継承リーダー等

詳しくはこちら↓

・「新たな和食普及プロジェクト」のキックオフ Web シンポジウムを開催します！ | 農林水産省
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/251016.html>

☆☆☆

4. 広報誌 aff (あふ)10月号のコラム

農林水産省の広報誌 aff 2025年10月号のコラムは「十五夜とお月見団子」と題し、秋の風物詩・十五夜と、お供えに欠かせない「お月見団子」を紹介しています。

京菓子の老舗「鶴屋吉信(「吉」は、つちよし)」に教わった、関西風のお月見団子のレシピも掲載中です！

詳しくはこちら↓

・日本の年中行事と食 3「十五夜とお月見団子」 | 農林水産省
<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2510/event03.html>

☆☆

北海道の郷土料理

=かぼちゃ団子=

すっかり肌寒くなり、紅葉が色づき始めました。町ではハロウィンの飾りが目を楽しませてくれます。この季節、“2度目の旬”を迎えるのが「かぼちゃ」です。

北海道では8月~10月にかけて収穫される“1度目の旬”のかぼちゃは、水分が多く甘さ控えめ。冬になると、追熟されたかぼちゃが出回り、甘みが増してほくほくとした食感が楽しめます。

北海道では明治初期に西洋かぼちゃが導入され、保存性に優れた「まさかりかぼちゃ」が長く親しまれてきました。現在は「えびす」や「みやこ」が主流で、「雪化粧」「坊ちゃん」など新しい品種も登場しています。

かぼちゃには、体を温めるβ-カロテンや風邪予防に役立つビタミン C が豊富に含まれており、寒い冬を元気に乗り切るための心強い味方です。北海道の郷土料理「かぼちゃ団子」で、秋の恵みを味わってみませんか？

かぼちゃ団子のレシピはこちら↓

・受け継ぎたい北海道の食レシピ本(P7)

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/jigyoushien/syokubunka/attach/pdf/recipebook-2.pdf>

☆☆☆

【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>