

.
地域の和食文化ネットワーク北海道(2025年11月21日号)
.

【目次】

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所公式 X を開設しました
2. 『えべつベジフェス 20』を開催します！:江別市

◆ 農林水産省の情報

1. 楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～
2. 令和7年度和食文化継承リーダー研修の募集スタート！
3. 報誌 aff (あふ)11月号

◆ 関連情報

1. 「人間国宝」の対象が「和食料理人」にも拡大！？

☆☆

◆ 北海道地域の情報

1. 北海道農政事務所公式 X を開設しました

北海道農政事務所管内の「食」と「農」に関する取組やイベントなどの情報を幅広くお届けします。11月は「和食月間」、11月24日は「和食の日」。ということで、和食レシピの投稿を実施します。

詳しくはこちら↓

・北海道農政事務所公式 X アカウント(@MAFF_HOKKAIDO)

https://x.com/MAFF_HOKKAIDO

・[#楽しもうにほんの味](#) ～晩秋を丸ごと味わう石狩鍋～ | 北海道農政事務所公式 X

https://x.com/MAFF_HOKKAIDO/status/1991356064714109034?s=20

☆☆☆

2. 『えべつベジフェス 20』を開催します！:江別市

江別市「まち」と「むら」の交流推進協議会の設立20周年を記念し、野菜や加工品、お菓子、手芸品などの販売のほか、野菜に関する各種講習会や体験コーナーを楽しめる、特別イベントが開催されます。

【開催日時】11月24日(月・祝)10:00～14:00

【会 場】江別市民会館 ホワイエ・小ホール(江別市高砂町6番地)

※マイバッグをお持ちください。

詳しくはこちら↓

・『えべつベジフェス 20』を開催します！(令和7年11月24日) | 江別市

<https://www.city.ebetsu.hokkaido.jp/soshiki/nogyo/96417.html>

☆☆

◆ 農林水産省の情報

1. 楽しもう！にほんの味。～和のころをつなぐ食の国民運動～

農林水産省は、令和 7 年 11 月から新たな和食普及プロジェクトを始動します。これまで、子どもや子育て世代を対象に、身近で手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうことを目的とした「Let's！和ごはんプロジェクト」を官民連携で推進してきました。

共働き世帯の増加など、将来的な社会構造の変化を考慮し、今後は、若者やシニア世代など、より幅広い世代に向けて、和食を食べる機会を増やす活動を展開していくこととしました。

そこで、新たな和食普及プロジェクトとして「楽しもう！にほんの味。～和のころをつなぐ食の国民運動～」(略称:楽し味(たのしみ)プロジェクト)を立ち上げます。

詳しくはこちら↓

・楽しもう！にほんの味。～和のころをつなぐ食の国民運動～ | 農林水産省
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/index.html>

☆☆☆

2. 令和7年度和食文化継承リーダー研修の募集スタート！

農林水産省では、子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材を各都道府県に育成することを目的に、毎年「和食文化継承リーダー研修」を実施しております。

本年度も実施が決定したので、ご案内いたします。

11 月 18 日から受付を開始しました。ぜひご参加ください。

【募集人数】上限 150 名(先着順)

【募集期間】令和 7 年 11 月 18 日(火)～令和 8 年 1 月 16 日(金)

【研修日時】令和 7 年 11 月 18 日(火)～令和 8 年 1 月 30 日(金)

【対象者】幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士や小学校の教諭・栄養教諭・学校栄養職員、地域で子どもたちへの和食文化継承活動を行っている人など

【応募方法】以下の応募フォームよりお申し込みください。

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/application/>

詳しくはこちら↓

・令和7年度和食文化継承リーダー研修の募集スタート！ | おいしい和食のはなし。
<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/news/303/>

☆☆☆

3. 広報誌 aff (あふ)11月号

農林水産省の広報誌 aff 2025年11月号は「米」と題し、米の品種や冷凍米飯など、お米を様々な角度から紹介しています。

多収性品種の特性を生かしたレシピや、冷凍焼きおにぎりのアレンジレシピも掲載中です！

詳しくはこちら↓

・aff(あふ)25年11月号 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2511/index.html>

☆☆

◆ 関連情報

1. 「人間国宝」の対象が「和食料理人」にも拡大！？

令和7年10月24日(金)に、文化庁文化審議会文化財分科会において、「生活文化」分野を重要無形文化財に含めるための指定・認定基準が審議・議決され、文部科学大臣へ正式に答申されました。同時に、登録無形文化財の登録基準や記録措置に関する基準の答申も行われています。公募意見の収集・整理を経て、最終案の告示に至った場合、生活文化分野への登録・指定・保持者認定が法的に有効になります。

告示改正後は、和食料理人を始め、杜氏、茶道・華道・書道などの第一線の匠が「重要無形文化財の保持者」(＝人間国宝)として認定され、「食の至宝」などとして公的顕彰が始まる見通しです。

詳しくはこちら↓

・文化審議会の答申(重要無形文化財(生活文化)の指定・認定基準等) | 文化庁

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/94286301.html

☆☆

北海道の郷土料理

＝赤飯＝

全国でもハレの日によく食べられる「赤飯」。北海道では甘納豆を入れた「赤飯」を食べる、独特の食文化があります。北海道以外の地域では小豆を入れて炊き、ごま塩で味付けされるため甘みはありませんが、甘納豆を使う北海道の「赤飯」は甘いです。

甘納豆の「赤飯」は、由来は諸説ありますが、昭和20年代後半ごろに、札幌にある学校法人光塩学園の創設者で初代学長の南部明子先生により「忙しいお母さんが手軽につくることができるように」

と考案されたといわれています。今では道民のソウルフードです。

11月23日は「お赤飯の日」。この機会に、家族で甘納豆入りお赤飯を楽しみませんか？

赤飯(甘納豆)についてはこちら↓

・受け継ぎたい北海道の食レシピ本(P6)

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/syokuryo/keikaku/attach/pdf/240219-2.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>