

\*.\*  
地域の和食文化ネットワーク北海道(2025年11月28日号)  
\*.\*

## 【目次】

### ◆ 北海道地域の情報

1. 「11月・12月の消費者の部屋」および「令和7年度第4回移動消費者の部屋」について
2. BUZZ MAFF『なまらでっかい道』をご覧ください！
3. 投稿求む！未来に残したい釧路の味や技(釧路市)

### ◆ 農林水産省の情報

1. 「FOOD SHIFT セレクション 2025」表彰産品決定
2. 日本の「食文化」をめぐる情勢を更新しました

### ◆ 関連情報

1. 令和8年度伝統文化親子教室事業(教室実施型)について
2. 膨らむ米粉の世界(全国おでかけグルメフェアがついにスタート！)

☆☆

### ◆ 北海道地域の情報

#### 1. 「11月・12月の消費者の部屋」および「令和7年度第4回移動消費者の部屋」について

##### ●11月・12月の「消費者の部屋」について

北海道農政事務所では、庁舎内及びウェブサイト上に消費者の部屋を設置し、身近な食生活に関する情報や農林水産省の取組などを分かりやすくお伝えするため、パネル展示やパンフレットの配布等を行っております。また、家庭でも展示内容を御覧になれるよう、WEB版も開設しております。今回は『和食・食文化』をテーマに展示を行っております。

##### ●「令和7年度第4回移動消費者の部屋」について

より多くの方々に情報をお届けするため、移動消費者の部屋を開設し、情報提供を行っております。今回は『和食・食文化』をテーマに展示を行います。

開催日:令和7年12月11日(木)~12月12日(金)

時間:10時00分~16時00分

場所:札幌エルプラザ2階 展示コーナー(札幌駅北口地下歩道12番出口から徒歩3分)

参加費:無料(事前登録不要)

詳しくはこちら↓

・消費者の部屋の御案内 | 北海道農政事務所

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/anzen/seikatsu/shouhisyacorner/shouhisyacorner.html>

・和食・食文化(WEB版) | 北海道農政事務所

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/anzen/seikatsu/shouhisyacorner/2511101.html>

・令和 7 年度第 4 回移動消費者の部屋の開設について | 北海道農政事務所

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/anzen/seikatsu/251127.html>

☆☆☆

## 2. 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 チャンネルで動画発信をしております。

北海道農政事務所では、若手職員を中心に結成した「なまらでっかい道」というチームが情報発信を行っています。

・今回は北見市常呂町で生産している「ところピンクにんにく」をご紹介します！

○【必見】常呂町にあるピンク色のアレがすごすぎた

[https://www.youtube.com/watch?v=1OJmjZLF3\\_0](https://www.youtube.com/watch?v=1OJmjZLF3_0)

○BUZZ MAFF『なまらでっかい道』の Web ページ

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/buzzmaff/index.html>

☆☆☆

## 3. 投稿求む！未来に残したい釧路の味や技(釧路市)

釧路市には地域に愛され、育まれてきたお店・味・技が多くある中、近年は、「後継者不在」を理由に少しずつ姿を消しています。「惜しまれながら廃業」する釧路の味や技術を持つお店や会社を、未来に残していくため、釧路市民や釧路市に訪れた人を対象に、未来に残したいと願う味や技を持つ市内事業者についてアンケート調査を行っています。

詳しくはこちら↓

・投稿求む！未来に残したい釧路の味や技 | 釧路市

[https://www.city.kushiro.lg.jp/sangyou/b\\_shien/1014550/1017811.html](https://www.city.kushiro.lg.jp/sangyou/b_shien/1014550/1017811.html)

☆☆

### ◆ 農林水産省の情報

#### 1. 「FOOD SHIFT セレクション 2025」表彰産品決定

農林水産省が推進する国民運動「NIPPON FOOD SHIFT」の一環として、「FOOD SHIFT セレクション 2025」が開催されました。

このセレクションでは、流通業者や外食事業者などが審査委員となり、改正食料・農業・農村基本法の



## 2. 膨らむ米粉の世界(全国おでかけグルメフェアがついにスタート！)

「全国おでかけグルメフェア」が、11月1日からスタートしました！

全国の飲食店等 1180 店舗以上が参加し、米粉を使った多彩なメニュー(天丼、餃子、フォー、からあげ、お好み焼き、ドーナッツ、ベーグル、パンケーキなど)を楽しむことができます。

今回のフェアでは、米粉の新しい魅力に出会えるチャンスが盛りだくさん。

11月30日(日)まで開催。お気に入りの一品を見つけに、ぜひお近くのお店へ足を運んでみてください！

詳しくはこちら↓

・米粉を使ったグルメフェア 2025 | 米粉タイムズ

<https://komeko-times.jp/menufair2025/>

☆☆

### 北海道の郷土料理

=ルイベ=

11月11日は「鮭の日」。北海道の食文化を語るうえで欠かせない鮭。その中でも冬ならではの味覚が「ルイベ」です。鮭や鱈を冷凍し、解凍せず刺身として食べる料理で、シャリとした食感と広がる旨みが魅力。

起源はアイヌ民族。晩秋から初冬に獲れた鮭を雪に埋めて保存し、凍ったまま薄く切って食べることで厳しい冬を乗り越えました。寄生虫対策にも有効だったこの方法は、アイヌ語の「溶ける＝ル」と「食料＝イペ」から「ルイベ」と呼ばれ、やがて「ルイベ」へ。

今では冷凍技術により全国で一年中楽しめます。わさび醤油はもちろん、レモンや大根おろしでさっぱり、軽く炙って香ばしく…食べ方は様々です。

近年人気の「ルイベ漬け」やサラダ、パスタなどアレンジも豊富。鮭の日に、北海道の伝統を食卓に取り入れてみませんか？

詳しくはこちら↓

・うちの郷土料理(ルイベ)

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/ruibe\\_hokkaido.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/ruibe_hokkaido.html)

☆☆☆

### 【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>