

\*.\*  
地域の和食文化ネットワーク北海道(2025年12月18日号)  
\*.\*

## 【目次】

### ◆ 北海道地域の情報

1. 第3回“食と健康”レシピコンテストの表彰式が開催されました！
2. 愛食の日「どんどん食べよう道産DAY」(北海道)
3. エゾシカの有効活用に関するアンケート(北海道)
4. 生涯学習フェスティバル(稚内市)
5. 「北海道米のスイーツコンテスト2025」で北海道農政事務所賞を授与しました

### ◆ 農林水産省の情報

1. 農林水産省 料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者決定
2. ニッポン全国フードシフト中(現場で学ぶ高校生レストラン)

### ◆ 関連情報

1. 一般社団法人中央味噌研究所 全国味噌鑑評会の結果について
2. 「第4回Z-1 グランプリ」オリジナル雑煮レシピ募集のご案内

☆☆

### ◆ 北海道地域の情報

#### 1. 第3回“食と健康”レシピコンテストの表彰式が開催されました！

北海道文教大学は、2021年8月より株式会社ラルズ、北海道味の素株式会社との産学連携を通じて、地域の栄養課題の解決に取り組んでいます。

コンテスト第3回目の今年も、1年生は野菜をもっと多くとろうよ！がテーマの「ラブベジ®」、2～3年生はおいしい減塩がテーマの「スマ塩®」について約360名の学生がレシピを考案し、(株)ラルズ・北海道味の素(株)による審査後、各部門毎に選出された優秀作品の表彰式が10月27日(月)に行われました。

詳しくはこちら↓

・“食と健康”レシピコンテスト | 北海道文教大学

<https://www.do-bunkyodai.ac.jp/topic/12827>

☆☆☆

#### 2. 愛食の日「どんどん食べよう道産DAY」(北海道)

北海道では、地元でとれた農林水産物を地元で消費する「地産地消」を推進しています。このため、毎月第3土曜日・日曜日を、道民みんなで身近な道産食品の良さの理解・道産食材の活用を推進する、「愛食の日: どんどん食べよう道産DAY」として制定しています。

今月の対象日は、20日(土)・21日(日)です。22日の冬至に向けて、全国生産量第1位を誇る北海道産カボチャを使った料理を楽しんでみてはいかがでしょうか。

詳しくはこちら↓

・愛食の日「どどん食べよう道産DAY」 | 北海道

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/dosanday/dosandayshoukai.html>

☆☆☆

### 3. エゾシカの有効活用に関するアンケート(北海道)

北海道では、エゾシカの肉や革製品を購入したことがある方にもない方にも、エゾシカを活用した商品への印象や購入ニーズなどを調査しています。ぜひアンケートへの回答に御協力をお願いします。

【回答方法】WEB アンケートフォームより回答

(<https://www.harp.lg.jp/SksJuminWeb/EntryForm?id=32B3JFy5>)

【募集期間】令和 8 年 2 月 11 日(水)まで

詳しくはこちら↓

・エゾシカの有効活用に関するアンケート | 北海道

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ks/skn/est/yk/ezoshika-survey.html>

☆☆☆

### 4. 生涯学習フェスティバル(稚内市)

稚内市では、子どもから大人まであらゆる世代に、生涯学習活動の成果発表や学びのきっかけづくりの場として、一層の生涯学習活動の普及を目指すため、生涯学習フェスティバルを実施します。稚内市内で生涯学習等の活動を行っている団体を対象に参加募集中です。

【開催日時】令和 8 年 2 月 15 日(日) 10 時 00 分～15 時 00 分

【会 場】稚内総合文化センター

【募集期間】令和 7 年 12 月1日(月)～26 日(金)

【申込方法】期間中に申込フォームまたは電話でお問い合わせください

詳しくはこちら↓

・生涯学習フェスティバル | 稚内市

<https://www.city.wakkanai.hokkaido.jp/kyoiku/supotsushogaigakushu/shogaigakushu/festival.html>

☆☆☆

### 5. 「北海道米のスイーツコンテスト 2025」で北海道農政事務所長賞を授与しました

北海道農政事務所は 11 月 19 日(水)に、北海道経済連合会と株式会社北洋銀行が主催する「北海道米の

スイーツコンテスト 2025」に協賛し、北海道農政事務所長賞を授与しました。このコンテストは、将来、食関連の仕事に携わりたいと考えている学生が、北海道米を使ったスイーツのレシピ開発を通じて、北海道の食の未来について関心を持ってもらうことを目的としています。今年度は「新たな素材の掛け合わせ！北海道米を使ったスイーツを創ろう！～北海道米の可能性は無限だ！～」をテーマに、北海道米の魅力や特徴を表現した 18 校 77 作品の応募がありました。

詳しくはこちら↓

・「北海道米のスイーツコンテスト 2025」で北海道農政事務所長賞を授与しました。| 北海道農政事務所  
[https://www.maff.go.jp/hokkaido/photo\\_repo/koswecon2025.html](https://www.maff.go.jp/hokkaido/photo_repo/koswecon2025.html)

☆☆

#### ◆ 農林水産省の情報

##### 1. 農林水産省 料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者決定

料理人顕彰制度「料理マスターズ」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続ける料理人を褒め称える制度です。

この度、「料理マスターズ」受賞者(ゴールド賞2名、シルバー賞3名、ブロンズ賞5名)が決定し、令和 7 年 11 月 17 日に授与式が行われました。

詳しくはこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gaisyoku/kensyou/>

☆☆☆

##### 2. ニッポン全国フードシフト中(現場で学ぶ高校生レストラン)

「ニッポン全国フードシフト中」では、農林水産省が推進する国民運動「NIPPON FOOD SHIFT」の事例を紹介しています。

北海道三笠高校では、高校生がカフェ・レストランを運営し、オリジナル和定食の販売を実践中！

さらに、日本で初めて有機畜産による有機牛乳の生産に成功した「津別町有機酪農研究会」など、北海道ならではの取り組みも紹介されています。

地域の食と未来をつなぐ活動、ぜひチェックしてみてください！

詳しくはこちら↓

・ニッポン全国フードシフト中| NIPPON FOOD SHIFT

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/foodshift/>

・NIPPON FOOD SHIFT とは？ | NIPPON FOOD SHIFT

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/about/>

☆☆

◆ 関連情報

1. 一般社団法人中央味噌研究所 全国味噌鑑評会の結果について

令和 7 年 11 月 20 日(木)、味噌の品質と技術の向上を目指すことを目的とした、日本一の味噌(農林水産大臣賞受賞味噌)を決定する「第 66 回全国味噌鑑評会」が開催されました。

今回もおいしさを様々な角度から追求した個性あふれる味噌が出品され、北海道管内からは下記の2銘柄が表彰されました。

「紅一点 石狩 こし」岩田醸造株式会社(農林水産大臣賞)

「トモ工熟成赤こし」福山醸造株式会社(一般社団法人中央味噌研究所理事長賞)

詳しくはこちら↓

<https://miso.jp/chumiken kanpyokai.html>

☆☆☆

2. 「第 4 回Z-1 グランプリ」オリジナル雑煮レシピ募集のご案内

公益社団法人 全国調理師養成施設協会では、調理師学校に関するさまざまな事業を展開し、食文化の継承を担う人材の育成にも力を注いでいます。

その一環として、今回は、「雑煮」を次世代に受け継ぐため、雑煮に親しむきっかけを作ることを目的に、オリジナル雑煮コンテスト「Z-1 グランプリ」を小・中・高校生を対象に開催します。

募集期間: 令和 7 年 12 月1日(月)～令和 8 年1月 16 日(金)

参加対象: 全国の調理師学校近隣の小中高生(個人、グループどちらでも可)

テーマ : 「いつでも食べたい、地元食材で私のオリジナル雑煮！」

応募方法: 対象の調理師学校へ持参、郵送、メール

詳しくはこちら↓

・Z-1グランプリ | 公益社団法人 全国調理師養成施設協会

<https://www.jatcc.or.jp/works/education/z-1/>

☆☆

北海道の郷土料理

= 冬至カボチャ =

冬至は二十四節気の1つで、今年は 12 月 22 日。日中の時間が一番短い日です。秋に収穫したカボチャを材料とした料理を作り、「冬至カボチャ」と称して、家族みんなでいただきます。「カボチャを食べると風

邪をひかない」と言い伝え、冬至のカボチャ料理は今の若者たちにも覚えられている行事です。また、銭湯では風邪の予防にゆず湯が立てられました。

北海道はカボチャの生産量全国1位！カボチャのお汁粉、お粥、お団子、煮つけなどレシピも色々。今年の冬至は、カボチャでフルコースはいかがでしょう。

☆☆☆

【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>