

・楽しむくらぶ | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/club.html>

☆☆☆

2. 広報誌 Aff(あふ)12月号のコラムは、「大晦日と年越しそば」です

農林水産省の広報誌 aff(あふ)2025年12月号のコラムは、四季折々に行われる日本の年中行事に関連する「食」を紹介する連載企画「日本の年中行事と食」を掲載。第4回として、1年の締めくくりに日である大晦日と年越しそばについて紹介されています。是非ご覧ください。

詳しくはこちら↓

・aff(あふ)12月号 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2512/index.html>

・日本の年中行事と食「大晦日と年越しそば」 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2512/event04.html>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

◆ 北海道地域の情報

1. 「食べて応援！北海道」キャンペーン(北海道)

北海道の水産物は国内生産の約4分の1を占め、その品質は世界でも高く評価されています。しかし、近年の輸出制限などにより、道産水産物を取り巻く環境は厳しさを増しています。こうした状況を受け、道産水産物の消費拡大を通じて、生産者や加工業者を応援する取り組みである、「食べて応援！北海道」キャンペーンを展開中です。

このキャンペーンの一環として、道産水産物 PR イベントを実施します。

【期間】令和7年(2025年)12月24日(水)～令和8年(2026年)1月31日(土)

※海外店舗では12月18日からイベントを実施

【場所】国内外の北海道どさんこプラザ 全22店舗

【内容】・水産物の特設コーナー等の設置

・知事メッセージ入りポスターやチラシ(日・英)の掲示

詳しくはこちら↓

・「食べて応援！北海道」キャンペーン | 北海道

https://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/gid/TOH_campaign.html

・道産水産物特設ページ「知って応援！北海道」 | 北海道

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/gid/213316.html>

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

◆ 関連情報

1. 農研機構、ディジョンメトロポール、ヴィタゴラが「美食と健康」及び「発酵」の分野で包括連携協定(MOU)を締結

農研機構、ディジョンメトロポール(仏)、ヴィタゴラ(仏)の 3 者は、日仏両国の食文化の核である「美食と健康」及び、「発酵」の分野で包括連携協定を締結しました。

これらの 3 機関が連携しシナジー効果を発揮することで、日仏両国において、「食によるウェルビーイングの向上」を通じた「食産業の成長」と「地域経済の発展」を目指します。

詳しくはこちら↓

・(プレスリリース) 農研機構、ディジョンメトロポール(フランス)、ヴィタゴラが「美食と健康」及び「発酵」の分野で包括連携協定(MOU)を締結 | 農研機構

https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/naro/172599.html

☆☆☆

2. 受け継ぐ、磨く、日本の”わざ”～食文化と人をつなぐ、次世代への架け橋～(文化庁)

文化庁では、香り・音・景色まで味わう多層的な食体験を通して、日本人の暮らしや価値観を映し出す食文化・“わざ”を受け継ぎ、磨き、次世代へとつなぐ取組を発信する特設サイトを 12 月 9 日(火)に開設しました。

日本の食文化を支えてきた“わざ”を、見て・触れて・味わって学ぶ体験型イベントである「日本の食文化とわざの継承 EXPO」に関する情報もこちらのサイトで令和 8 年 1 月 8 日(木)より発信予定です。

詳しくはこちら↓

・受け継ぐ、磨く、日本の“わざ”～食文化と人をつなぐ、次世代への架け橋～ | 文化庁

https://www.bunka.go.jp/waza_japans_cuisine_heritage/#about-event

☆☆☆

3. 日本豆類協会季刊誌「豆類時報」No.121 が同協会 HP に掲載されました

公益財団法人日本豆類協会では、豆類に関する最近の話題・情報をご提供するため、「豆類時報」を年間 4 回刊行しています。

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=555&dispmid=414

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

北海道の郷土料理

=飯ずし=

北海道の冬に欠かせない郷土料理「飯ずし」。ホッケやサケ、ハタハタ、ニシン、サンマなどの魚と野菜を米麴に漬け、低温で乳酸発酵させた保存食であり、晩秋に仕込み、正月やハレの日を楽しむ冬の伝統的な保存食として地域に根付いている郷土料理です。米の甘みとほのかな酸味が絶妙で、酒の肴にもぴったり。今から仕込んで、来年の楽しみを作りませんか。

詳しくはこちら↓

・「受け継ぎたい 北海道の食」vol.1 穀物・畜産編(P3)

<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>