

.
地域の和食文化ネットワーク北海道(2026年2月16日号)
.

【目次】

◆ 農林水産省の情報

1. 北海道の郷土料理等発信レシピ本「受け継ぎたい 北海道の食」vol.3 水産物編を作成しました
2. 「和食文化継承リーダー」が主催・授業・指導等をするイベントについて
3. BUZZ MAFF『楽し味くらぶ』『なまらでっかい道』をご覧ください！

◆ 北海道地域の情報

1. 令和7年度お弁当レシピコンテスト表彰式を開催しました(札幌市)

◆ 関連情報

1. 第10回ジビエ料理コンテストの入賞作品が決定しました(全国ジビエフェア)
2. 令和8年度「食文化ストーリー」創出・発信事業について(文化庁)

☆☆

◆ 農林水産省の情報

1. 北海道の郷土料理等発信レシピ本「受け継ぎたい 北海道の食」vol.3 水産物編を作成しました
北海道農政事務所は、北海道の郷土料理、伝統野菜や産品を用いた料理を発信するレシピ本「受け継ぎたい 北海道の食」vol.3 水産物編を作成しました。郷土料理の特徴や由来、食文化に関する情報を紹介しています。ぜひ、本冊子で北海道の食の魅力を再発見し、家庭での調理や食育の教材などにご利用ください。

詳しくはこちら↓

・北海道の郷土料理等発信レシピ本「受け継ぎたい 北海道の食」vol.3 水産物編を作成しました | 北海道農政事務所

<https://www.maff.go.jp/hokkaido/press/syokuryo/keikaku/260126.html>

☆☆☆

2. 「和食文化継承リーダー」が主催・授業・指導等をするイベントについて

農林水産省では、農林水産省が認定する「和食文化継承リーダー」が主催・授業・指導等をするイベントの一覧を公開しています。

詳しくはこちら↓

・和食・食文化関係のイベント | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/event.html>

☆☆☆

3. BUZZ MAFF『楽し味くらぶ』『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います。

●和食の魅力を届ける『楽し味くらぶ』の動画がアップされました。

北海道、宮城県、栃木県、愛知県、京都府、長崎県、香川県、富山県のお雑煮が紹介されています。

○食卓をのぞき見！農水省職員のお雑煮事情

<https://www.youtube.com/watch?v=M5yyflUImpk&t=3s>

●北海道農政事務所でも「なまらでっかい道」というチームが情報発信しています。

今回は、北海道大学のワインに関する講義を取材しました！ぜひご覧ください。

○ここの大学、授業中にワイン飲めます。

<https://www.youtube.com/watch?v=vnVAf4uRvdg&list=PLVc03uX0IwZsRYL801Zvmej3XXAC7qHly&index=1>

☆☆

◆ 北海道地域の情報

1. 令和 7 年度お弁当レシピコンテスト表彰式を開催しました(札幌市)

札幌市は、中・高校生が自分の食事や食を通じた健康づくりについて考え、バランスのよい食生活や減塩等、よりよい食生活の実践に向けたきっかけ作りをするとともに、食の自立を促すことを目的とし、令和 7 年度札幌市お弁当プロジェクト「お弁当レシピコンテスト」を実施しました。

471 作品の応募のうち一次審査を通過した 17 作品について、インターネット投票にて各賞を決定し、令和 8 年 1 月 9 日に表彰式を行いました。

詳しくはこちら↓

・令和 7 年度お弁当レシピコンテスト表彰式を開催しました | 札幌市

<https://www.city.sapporo.jp/eisei/shokuiku/obentou/hyousyousiki.html>

・令和 7 年度札幌市お弁当レシピコンテスト | 札幌市

<https://www.city.sapporo.jp/eisei/shokuiku/obentou/kekka.html>

☆☆

◆ 関連情報

1. 第 10 回ジビエ料理コンテストの入賞作品が決定しました(全国ジビエフェア)

農林水産省「鳥獣被害防止総合対策交付金」事業の一環として、第 10 回ジビエ料理コンテストが開催され、全国から 202 件の応募の中から今年の入賞作品が発表されました。

詳しくはこちら↓

・結果 | 第 10 回ジビエ料理コンテスト | 一般社団法人国産ジビエ認証機構

<https://www.gibier-contest.jp/result/>

・第 10 回ジビエ料理コンテスト | 一般社団法人国産ジビエ認証機構

<https://www.gibier-contest.jp/>

☆☆☆

2. 令和 8 年度「食文化ストーリー」創出・発信事業について(文化庁)

文化庁は、地域に根づく多様な食文化の価値を明確にし、次世代へ受け継ぐことを目的に「令和 8 年度『食文化ストーリー』創出・発信事業」を実施します。

本事業は、地域が持つ食にまつわる歴史・風土・技法などを調査し、その文化的価値を伝える「食文化ストーリー」を構築・発信する取り組みを支援するものです。

募集案内や応募書類は文化庁公式サイトで公開されていますので、関心のある団体の方はぜひご確認ください。

【応募期限】令和8年3月10日(火)17時00分(電子データ必着)

詳しくはこちら↓

・令和 8 年度「食文化ストーリー」創出・発信事業 | 文化庁

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/94327001.html

・令和 8 年度「食文化ストーリー」創出・発信事業 募集案内 | 文化庁

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/pdf/94327001_01.pdf

☆☆

北海道の郷土料理

= 豚丼 =

帯広市を発祥とする十勝の郷土料理「豚丼」は、明治末から養豚が盛んだった地域で親しまれてきた一杯です。昭和初期、炭火で焼いた厚切り豚肉に、うなぎの蒲焼き風の甘辛いタレを合わせたことから誕生し、今では全国に知られる名物となりました。

作り方はシンプルで、焼いた豚肉に砂糖醤油のタレを絡め、ごはんのにのせるだけ。白髪ねぎやグリーンピースを添えることもあります。家庭料理としても親しまれ、タレの市販化などによりさらに広く普及

しています。

また、“2(ぶた)・10(どん)”の語呂合わせで2月 10 日は「豚丼の日」に制定されており、郷土の味を楽しむ日として PR が行われています。

素朴ながら奥深いこの一杯に、十勝の歴史と人々の思いが息づいています。いつもの豚丼も、改めてその歴史に思いを馳せながら味わうと、またひと味違った魅力が感じられるかもしれません。

☆☆☆

【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>