

.
地域の和食文化ネットワーク北海道(2026年2月27日号)
.

【目次】

◆ 農林水産省の情報

1. 広報誌 Aff(あふ)2月号のコラムは、「節分といわし料理」です
2. BUZZ MAFF『楽し味くらぶ』『なまらでっかい道』をご覧ください！
3. 郷土料理イベント「Z世代とともに郷土料理を料理して食べよう！～故郷の料理～」の調理動画が公開されました

◆ 関連情報

1. 北海道帯広市にて「豆まつり」を開催いたします

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

◆ 農林水産省の情報

1. 広報誌 Aff(あふ)2月号のコラムは、「節分といわし料理」です

農林水産省の広報誌 aff(あふ)2026年2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5回として、節分といわし料理について紹介されています。「いわしのつみれ団子汁」のレシピも掲載されています。是非ご覧ください。

詳しくはこちら↓

・aff(あふ)2月号 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2602/index.html>

・日本の年中行事と食「節分といわし料理」 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2602/event05.html>

☆☆☆

2. 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すばらしさや農林水産業、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。

東京都・富山県・長崎県・愛知県のご家庭のこだわりおせちが紹介されています。

○食卓をのぞき見！農水省職員のおせち事情

<https://www.youtube.com/watch?v=8c2spl4t8yc&t=6s>

●北海道農政事務所でも「なまらでっかい道」というチームが発信しています。

今回は、北海道納豆工業組合全面協力のもと、納豆製造工場(内藤食品工業株式会社)及び北海道納豆工業組合の勉強会を取材しました！ぜひご覧ください。

○【潜入】納豆の製造工場&秘密の勉強会を調査

<https://www.youtube.com/watch?v=H3Si2E W2BE>

☆☆☆

3. 郷土料理イベント「Z 世代とともに郷土料理を料理して食べよう！～故郷の料理～」の調理動画が公開されました

東海学院大学では、農林水産省東海農政局の協力のもと、令和 4 年度より「Z 世代とともに郷土料理を料理して食べよう！～故郷の料理～」と題し、参加者の出身地の郷土料理を調理し、共に味わいながら日本の食文化について考えるイベントを開催しています。

このたび、農林水産省東海農政局が、令和 6 年度に実施されたイベントのものに続き、令和 5 年度に実施されたイベントの調理の様子を収録した動画を、2 月 18 日(水)に公開しました。郷土料理の歴史や作り方等も紹介しています。是非ご覧ください。

詳しくはこちら↓

・団体や大学等における和食や郷土料理に関する取り組みの紹介 | 東海農政局

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chiikinodentou.html>

☆☆

◆ 関連情報

1. 北海道帯広市にて「豆まつり」を開催いたします

日本一の豆類の生産地である十勝を PR し、「豆の国十勝」のイメージアップと豆類の消費拡大を目指し、豆まつり実行委員会の主催で十勝の豆流通業者や JA 関係者も協賛して、帯広市にて第 42 回「豆まつり」を開催いたします。

会場では、豆の即売会をはじめ、縁日コーナーや十勝の物産展、料理教室など、多彩なイベントが予定されています。

【開催日時】令和 8 年 3 月 8 日(日)午前 10 時～午後 1 時

【開催場所】とかちプラザ アトリウム、大集会室(帯広市西 4 条南 13 丁目 1)

詳しくはこちら↓

・北海道帯広市にて「豆まつり」を開催いたします | 公益財団法人 日本豆類協会

https://www.mame.or.jp/news/event_index.html?itemid=573&dispmid=417

☆☆

北海道の郷土料理

=三平汁=

「三平汁」は、塩漬けにしたサケやニシンなどの魚と、大根・人参などの野菜と一緒に煮込む北海道の郷土料理です。名前の由来には諸説あり、松前藩の藩主が漁師・斉藤三平の家でふるまわれた汁を気に入ったという説や、有田焼の三平皿に盛ったことにちなむ説が伝わっています。200 年以上前から食べられ、江戸時代後期の「東遊記」にも記録が残る歴史ある料理です。

「石狩鍋」と混同されることもありますが、味噌仕立てで生サケを使う「石狩鍋」とは異なり、三平汁は塩漬け魚の塩分のみで味を整える点が特徴。塩で味付けしたスケソウダラを使う「塩三平」や味噌で味付けした塩ザケを使う「味噌三平」等、地域によって使う魚も異なり、味付けにも幅があります。家庭ごとに具材が異なるのも魅力で、冬の定番として今も広く親しまれています。冬のイベントで振る舞われる機会も多く、旬のタラを入れた一杯も格別です。

☆☆☆

【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>