

が増加しています。北海道産さつまいもは、加熱すると、非常に甘くなり、ねっとりとした食感が楽しめるのが魅力です。

本イベントでは、さつまいもの苗植えと収穫までを体験することができます。

【苗植え】令和8年6月7日(日) 9時 00 分～ ※雨天延期

【収穫】令和8年 10 月4日(日) ※予定

【場所】JA あさひかわさつまいも部会体験会場(旭川市永山町 10 丁目)

【申込締切】令和8年5月 21 日(木)

詳しくはこちら↓

・第3回さつまいも 10 株オーナー制度 | 旭川市

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/364/374/382/d083627.html>
↓

☆☆☆

3. 第 46 回八千代牧場まつり(帯広市)

帯広市では、広大な自然の中で酪農に親しめるイベント「八千代牧場まつり」が開催されます。

八千代牧場は、日高山脈を望む雄大な景色が広がる公共育成牧場で、普段は立ち入る機会の少ない場所です。

当日は、乳製品の販売や体験イベントなどが予定されており、家族で楽しみながら十勝の酪農や食の魅力に触れることができます。

【開催日時】令和8年6月 21 日(日) 10 時 00 分～14 時 00 分 ※雨天決行

【開催場所】帯広市八千代公共育成牧場(八千代町西4線 187)

詳しくはこちら↓

・八千代牧場まつり | 帯広市

<https://www.city.obihiro.hokkaido.jp/tourism/matsuri/1005856.html>

☆☆☆

4. おすすめレシピのご紹介(小樽市)

小樽市では、令和8年4月 30 日に、健康づくりを応援する「おすすめレシピ」を公開しました。

これらのレシピは、過去の料理教室等で好評だったものや、家庭で手軽に作れるものを中心に掲載されています。

詳しくはこちら↓

・おすすめレシピのご紹介 | 小樽市

<https://www.city.otaru.lg.jp/docs/2026041500024/>

☆☆

◆ 農林水産省の情報

1. 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。

●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、メンバーのお昼ご飯を突撃取材しました。

北海道の食材を使ったお弁当を紹介していますので、ぜひご覧ください！

○【突撃！職場の昼ご飯】お弁当見せてください #農水省 #社会人 #お弁当 #shorts

<https://youtube.com/shorts/vpFY0iRzMA>

☆☆☆

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をご紹介します

農林水産省では、和食の魅力や、次世代へ大切に伝えていきたい食文化の価値を広めるため、「和食文化継承リーダー」の育成・活躍を支援しています。和食文化継承リーダーは、料理人や研究者、教育関係者など、さまざまな立場から和食文化の継承・発信に取り組む人材です。

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をご紹介します。

・季節を味わう あんこのおやつ時間 ～旬の素材で作る彩りおはぎ～(令和8年6月20日(土))

・本格にぎり寿司体験教室(毎月第4日曜日 12時00分～)

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>

・和食文化継承リーダー | おいしい和食のはなし。

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/>

☆☆

◆ 関連情報

1. 東京都内で「手づくり和菓子教室」を開催します(全国和菓子協会)

全国和菓子協会では、和菓子をより身近に感じてもらうことを目的に、「手づくり和菓子教室」を開催します。

本教室は、全国和菓子協会、東京和菓子協会及び東京製菓学校の主催により実施されるもので、東京製菓学校の講師による指導のもと、和菓子づくり体験や和菓子に関する解説が行われます。

【開催日時】令和8年6月 13 日(土)13 時 30 分～16 時 00 分

【開催場所】東京製菓学校(新宿区高田馬場) 4階 講堂ほか

【申込締切】令和8年5月 15 日(金)【必着】

詳しくはこちら↓

・手づくり和菓子教室を開催します | 全国和菓子協会

<https://www.wagashi.or.jp/%e6%9c%aa%e5%88%86%e9%a1%9e 6569/>

☆☆☆

2.【2026 年最新】パンのトレンド大予測！（米粉タイムズ）

米粉情報を発信するポータルサイト「米粉タイムズ」では、令和8年4月 28 日に、2026 年のパンのトレンドを解説したコラムが公開されました。

本記事では、2026 年のパンは「おいしさ」に加え、食感や見た目、食べる楽しさといった体験価値を重視する方向へと進化していると紹介されています。

中でも、ニューヨーク発祥のベーグルが、日本では「もちり・しっとり」とした食感へと変化するなど、“和の嗜好”を取り入れた進化も見られます。

詳しくはこちら↓

・【2026 年最新】パンのトレンド大予測 | 米粉タイムズ

<https://komeko-times.jp/column/column75/>

☆☆

北海道の郷土料理

＝ヤマメ(やまべ)＝

春の訪れとともに、北海道では川釣りのシーズンが近づいています。

ヤマメは、北海道の清流にすむ川魚の一種で、塩焼きや甘露煮、焼き干しなどとして親しまれ、地域の食文化を支えてきた地域資源の一つです。

こうした資源を守るため、水産物について、北海道では「北海道漁業調整規則」により、禁漁期間や体長制限などのルールが設けられています。

春から初夏は、魚が産卵し次の世代へ命をつなぐ大切な時期。ヤマメをはじめとする川の恵みを将来にわたって受け継いでいくためにも、自然とふれあう際には、いま一度ルールをご確認ください。

※ヤマメについて、道南や道央では4月から5月、道東・道北では5月から6月にかけて、朱鞠内湖及び糠平湖に流入する河川では周年で、禁漁期間が設定されています。

詳しくはこちら↓

・フィッシングのルールとマナー | 北海道

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ggk/ggs/turi-r-m/rule-manner.html>

・北海道漁業調整規則について | 北海道

<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/sr/ggk/gyogyoucyouseikisoku.html>

・ヤマメの焼き干し(「受け継ぎたい北海道の食」動画コンテスト) | 農林水産省公式 Youtube

https://www.youtube.com/watch?v=qvj2_D9Khp0&list=PLMvvhD9xvwfm21irif7ZMR6H5PKwqyK2B&index=18

☆☆☆

【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:札幌市中央区北 2 条西 19 丁目 8 番 札幌第 4 合同庁舎

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>