

地域の和食文化ネットワーク北海道(2026年4月13日号)

【目次】

1. 令和8年度 風〜るクラブ「キッズ」の 参加者を募集します！（稚内市）
2. 旭川食のアンバサダー下國伸シェフ アンバサダー再任記念イベント（旭川市）
3. 北の恵み あさひかわ食ベマルシェ2026における出店者募集について（函館市）
4. 春の山菜展 2026 のご案内（札幌市）
5. キッズクッキングのご案内（小樽市）

1. 広報誌 Aff(あふ)4月号のコラムは、「花見と桜餅」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. 「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

1. 食文化ミュージアムの認定(文化庁)
2. 令和8年度「食文化の重要無形文化財の指定等に向けた調査(菓銘をもつ生菓子)」委託業務の募集(文化庁)
3. 豆の消費に関するデータを更新しました(公益財団法人日本豆類協会)

◆ 北海道地域の情報

椎内市では、子どもたちが体験を通じて学ぶことを目的とした主催事業「風～るクラブ『キッズ』」の参加者を募集しています。令和8年度は、調理体験や木工作などの講座が予定されており、調理分野では、身近な食材を使った料理づくりを通して、食への関心や理解を深める内容となっています。

【募集期間】令和 8 年 4 月 10 日(金)～4 月 21 日(火)

詳しくはこちら↓

・令和8年度 風～るクラブ「キッズ」参加者募集！！ | 稚内市

☆☆☆

旭川市では、地域の農産物や食文化の魅力を市内外に発信する取組として「旭川食のアンバサダー」

を委嘱し、料理人など食の担い手と連携した情報発信を行っています。

このたび、旭川出身の料理人・下國伸氏が令和 8 年度もアンバサダーに再任されることが決定しました。再任を記念し、スペシャルランチが 1 日限定で提供されます。

【日時】令和 8 年 4 月 16 日(木)11 時00分～13 時00分(売り切れ次第終了)

【場所】旭川市役所総合庁舎 1 階 レストラン「ひだまり食堂」(旭川市 7 条通 9 丁目)

詳しくはこちら↓

・(4/16 実施)旭川食のアンバサダー下國伸シェフ アンバサダー再任記念イベント | 旭川市

<https://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/kurashi/364/374/382/d083802.html>
↓

☆☆☆

3. 北の恵み あさひかわ食べマルシェ2026における出店者募集について(函館市)

あさひかわ食べマルシェ実行委員会では、**道内各地の食と農の魅力を発信する取組として、旭川市中心市街地を会場に「北の恵み あさひかわ食べマルシェ」を開催しています。

本イベントは、地域の食材や特色ある商品が一堂に会する北海道有数の食の祭典で、旭川市では令和8年9月開催予定の「あさひかわ食べマルシェ 2026」に向け、出店者の募集を行っています。

【会期】令和8年9月19日(土)～21日(月)

【会場】旭川市中心市街地(旭川駅前広場, 平和通買物公園)

【主催】北の恵み あさひかわ食べマルシェ実行委員会

【申込締切】令和8年4月20日(月)

詳しくはこちら↓

・北の恵み あさひかわ食べマルシェ2026における出店者募集について | 函館市

<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2026040900047/>

☆☆☆

4. 春の山菜展 2026 のご案内(札幌市)

札幌市では、市民に山菜に関する正しい知識を身につけてもらい、毒草の誤食による食中毒を防止することを目的として、「春の山菜展 2026」を開催します。

会場では、山菜や毒草の実物展示のほか、見分け方を解説するパネル展示や資料配布などを通じて、安全な山菜の知識を学ぶことができます。

【日時】令和8年4月24日(金)～25日(土)10時00分～16時00分(雨天決行)

【場所】北海道立衛生研究所 薬用植物園(札幌市北区北 19 条西 12 丁目)

【入場料】無料

詳しくはこちら↓

・春の山菜展 2026 | 札幌市

<https://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/event/r8sansai.html>(リンク切れ)

☆☆☆

5. キッズクッキングのご案内(小樽市)

小樽市では、子どもと保護者が一緒に調理を体験し、「食」に親しみながら楽しく学ぶことを目的とした食育講座「キッズクッキング」を開催しています。

令和8年度は、幼児編(4～6歳児)と学童編(小学生)に分けて実施され、調理体験を通じて、食の大切さや望ましい食生活への理解を深めます。

【開催日】

・幼児編:令和8年7月31日(金)ほか

・学童編:令和8年8月4日(火)ほか

【会場】勤労女性センター 調理室(ウイングベイ小樽1番街4階)

【対象】市内在住の幼児・小学生とその保護者

詳しくはこちら↓

・キッズクッキング | 小樽市

<https://www.city.otaru.lg.jp/docs/2023050200020/>

☆☆

◆ 農林水産省の情報

1. 広報誌 Aff(あふ)4月号のコラムは、「花見と桜餅」です

農林水産省の広報誌 aff(あふ)2026年4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6回として、花見と桜餅について紹介されています。「関西風の桜餅」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)4月号 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/index.html>

・日本の年中行事と食「花見と桜餅」 | 農林水産省

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/event06.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。

今回は、農林水産省・和食担当の一日 Vlog をお届けします。楽し味プロジェクトメンバーのエームサービス株式会社さまが受託運営する社員食堂を訪問し、宮崎の郷土料理フェア取材しました。冷や汁やチキン南蛮などを実食しながら、社員食堂で郷土料理を提供する意義や日常の業務風景をご紹介します。

○【Vlog】農水省職員が社員食堂の宮崎フェアへ潜入！

https://www.youtube.com/watch?v=jdszOxHOPE0&list=PLVc03uX0IwZsrs5X3C0VRH8oGEjTy_I_d&index=1

●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。今回は北海道三笠高校とのコラボ動画です！ 高校生の料理人と料理対決をしましたので、ぜひご覧ください！

○【料理対決】農水省職員は高校生に勝てるのか：4/13(月)18 時公開

<https://www.youtube.com/watch?v=G-tCzn9kQB0>

☆☆☆

3. 「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. 食文化ミュージアムの認定(文化庁)

文化庁では、地域に根ざした食文化の魅力を発信し、次世代へ継承していく拠点として「食文化ミュージアム」の認定を行っています。

このたび、令和 7 年度分として応募のあった 21 件について、有識者委員会による審査が行われ、認定基準を満たした 19 件が追加認定されました。

北海道地域からは、以下の 2 施設が新たに認定されています。

- ・民族共生象徴空間(ウポポイ):博物館・美術館
- ・雪印メグミルク 酪農と乳の歴史館:食関連施設

詳しくはこちら↓

・「食文化ミュージアム」とは? | 文化庁

<https://www.bunka.go.jp/seisaku/shokubunka/foodculture/about/foodculturemuseum/>

☆☆☆

2. 令和8年度「食文化の重要無形文化財の指定等に向けた調査(菓銘をもつ生菓子)」委託業務の募集(文化庁)

文化庁では、重要無形文化財の指定等に向けた基礎資料の整備を目的として、「菓銘」をもつ生菓子を対象とした調査を実施しています。

このたび、令和 8 年度実施分の調査に係る委託業務の募集が開始されましたので、調査・研究機関や関連団体等におかれましては、ぜひご確認ください。

【主なスケジュール】

・入札説明会の日時:令和8年4月15日(水)14時00分～ オンライン開催

※入札説明会申込期限:4月14日(火)12時00分

・入札書の受領期限:令和8年4月30日(木)12時00分

詳しくはこちら↓

・令和8年度「食文化の重要無形文化財の指定等に向けた調査(菓銘をもつ生菓子)」委託業務の募集(総合評価落札方式) | 文化庁

https://www.bunka.go.jp/shinsei_boshu/kobo/94358601.html

☆☆☆

3. 豆の消費に関するデータを更新しました(公益財団法人日本豆類協会)

和食に欠かせない食材である豆類について、公益財団法人 日本豆類協会が、用途別の利用状況や、

1人1日当たりの消費量などを分かりやすく整理しています。

資料によると、豆類は餡や煮豆、菓子など、伝統的な和食・和菓子文化を支える形で幅広く利用されている一方、消費動向には時代による変化も見られます。

詳しくはこちら↓

・豆の消費 | 公益財団法人 日本豆類協会

<https://www.mame.or.jp/seisan/syouhi/>

☆☆

北海道の郷土料理

=フロシキ餅=

4月8日は、お釈迦さまの誕生を祝う灌仏(かんぶつ)会。

花で飾られたお堂にお参りし、甘茶をいただく「花祭り」として、今も各地で親しまれています。寺院で振る舞われた甘茶は、自宅へ持ち帰り、家族そろって味わう習慣がありました。

道南地域には、「シガツヨウカはフロシキ餅」という言い習わしがあるそうです。

白餅とよもぎを加えた草餅を正方形に切り、小豆餡を包み、餅の端を対角線上に折り重ねる――。

その姿が、まるで一つ結びの風呂敷のように見えることから、「フロシキ餅」と呼ばれるようになりしました。

この餅は「鬼の耳」とも呼ばれ、春の行事に欠かせない存在として親しまれてきました。

一方で、固くなりやすいという特徴もあり、近年では食べやすい大福餅の形にする家庭も増えているそうです。

*甘茶…ヤマアジサイの甘味変種。干葉を煎じて飲用に使用。

☆☆☆

【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>