

併せて、外食時に食べきれない場合「mottECO（もってこ）」（持ち帰り）を自己責任の範囲で取り組むこともおすすめです。

また、テイクアウト時に適量購入や家庭での食べきりにより食品ロスを減らしていきましょう。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/231130.html>

◇「行くぜっ！につぼんの和食」キャンペーンを実施

本年12月4日（月曜日）に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年を迎えることから、農林水産省は、新たな発想で「和食文化の魅力」を若者・子育て世帯に発信していく「行くぜっ！につぼんの和食」キャンペーンを実施します。

実施期間：令和5年12月4日（月曜日）～令和6年12月3日（火曜日）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/231204.html>

【「行くぜっ！につぼんの和食」キャンペーン特設サイト】

<https://www.washoku10th.jp>

【「行くぜっ！につぼんの和食」X公式アカウント】

- ・アカウント名称：行くぜっ！につぼんの和食
- ・アカウントID：@washoku10th

◆令和5年度オーガニックビレッジ全国集会の開催及び参加の募集について

農林水産省では、令和3年5月に策定した「みどりの食料システム戦略」において、2050年までに有機農業の取組面積を耕地面積の25%に当たる100万haまで広げる目標を掲げています。

この目標の実現に向けて、令和5年度までに、全国91市町村で有機農業の拡大に向けた取組が開始されました。

さらなる拡大に向けて、市町村から取組状況をご報告いただくとともに、有機農業産地の取組を支える民間団体の取組等をご紹介いただく全国集会を令和6年1月15日に開催します。

皆さまのご参加をお待ちしております。

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kankyo/231116.html>

◇茶育プロジェクトにおける小中学校向け急須の募集を開始します

農林水産省は、茶の消費量が長期的に減少する中、子どもの頃から茶に親しむ習慣を育むために、お茶の食育「茶育」に取り組む茶業関係者とその内容等を学校関係者に共有することでマッチングを図る「茶業関係者×農林水産省『茶育』プロジェクト」（以下「茶育プロジェクト」という。）を実施しています。

今般、茶育プロジェクトに参加している株式会社伊藤園から、本プロジェクトを通じて茶育に取り組んだ小中学校に対して急須の提供があったことから、この急須の配布を希望する小中学校を募集します。

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/tokusan/231114.html>

◆和食文化継承リーダー研修の受講生募集

農林水産省は、令和元年度から実施している「和食文化継承リーダー研修」の令和5年度の受講生を募集しています。

この研修は、和食文化の魅力と文化の継承を方法を学び、次世代に伝える担い手を育成するものです。

今年度は、和食文化継承リーダーを紹介する冊子も作成しておりますので、ぜひご覧ください。

募集期間：令和5年8月1日（火曜日）～令和6年1月11日（木曜日）

【和食文化継承リーダー研修ホームページ（おいしい和食のはなし）】

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

【和食文化継承リーダー 冊子「つむがれる和食の未来」】

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/pdf/flyer/guide.pdf>

●会員等の皆様からのお知らせ

◆食育イベント情報

※イベントについては、諸般の事情により中止となる場合がございますので、詳細については各イベントお問い合わせ先までお願いします。

- ・新潟市で「料理教室、園芸講座、食育ミニ体験」を開催
- ・長岡市で「体験イベント」を開催
- ・上越市で「加工体験教室」を開催
- ・砺波市で「料理教室」を開催
- ・富山市で「料理教室」を開催
- ・かほく市で「健康教室」を開催
- ・羽咋市で「栄養・運動教室」を開催
- ・小浜市で「季節の調理体験等」を開催
- ・福井市で「料理教室」を開催
- ・金沢市で食育等に関する展示を実施（北陸農政局）

<https://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/shokuiku/event.html>

●イベント情報の募集について

◆北陸農政局では、本メールマガジン登録者の皆さまが取り組まれている「食」に関する活動や今後のイベント予定等をご紹介します。

イベント予定等のある方は、お気軽に以下メールアドレスまで、メールをお願いいたします。

イベント等の情報をお寄せいただく場合は、様式は問いませんが、「イベント名」「内容」「主催者」「日時」「場所」「イベントについて掲載したURL」等を明記願います。

また、イベント情報の締め切り日は毎月10日頃です。

◇その他、食育に関する情報やご相談等お気軽にお問い合わせください！

hoku_syouhi01@maff.go.jp

.....

◆北陸農政局管内各県で行われる食育イベントに関する情報

<https://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/shokuiku/event.html>

●「消費者の部屋」の展示について

北陸農政局では、消費者の皆さまとのコミュニケーションを深めるため「消費者の部屋」を設け、農林水産行政や食生活などに関する情報の提供や展示、消費者相談などを行っています。お気軽にお立ち寄りください。

北陸農政局「消費者の部屋」の紹介動画はコチラ↓

https://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/consumer/snnai_f.html

.....

【開催中】12月1日（金曜日）～12月27日（水曜日）

★展示テーマ：知って 防ごう 野生鳥獣被害

北陸地域の野生鳥獣被害の現状と対策、ジビエとしての利活用など幅広くご紹介いたします。

※開室時間：月曜日から金曜日 9時から17時（祝日及び年末年始は除く）

展示の最終日は 14時まで

詳しくはコチラ↓

https://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/consumer/snnai_f.html#genzai

【予告】1月4日（木曜日）～1月31日（水曜日）

★展示テーマ：べんりとおいしいのその先へ 冷凍食品
冷凍食品の歴史や優れた特性、家庭での保存・調理方法などについて、パネル展示、DVD等で紹介します。

●お知らせ

◆「和食」ユネスコ無形文化遺産登録10周年を記念するイベント情報を募集
農林水産省は、和食文化の保護・継承に向けたイベントの開催を一元的に発信するサイトを設置しています。
行政機関・民間団体が行うイベント情報の登録をお待ちしております。

【掲載対象】令和6年12月3日までに行われる和食文化の保護・継承に資するイベント
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/wasyoku_unesco10/event.html

◇メールマガジン「あぐり北陸」の配信について
北陸農政局では、各種農政に関する情報について掲載したメールマガジン「あぐり北陸」を配信しています。当メール同様ご登録いただけると幸いです。
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/mm/agrihokuriku.html#aguri>

◆災害に関する情報について
農林水産省における災害に関する情報を随時更新しています。
<https://www.maff.go.jp/j/saigai/index.html>

●事務局からのお知らせ

◆【配信先変更および配信中止の手続きについてはこちらをご覧ください】
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/mm/index.html#haisin>
食育ネットほくりくの会員の皆さまには、引き続きのご協力とご愛読をお願いいたします。

◇北陸農政局では、「食育ネットほくりく」メールマガジン会員とは別に「食育ネットほくりく」会員も随時募集しています。
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/shokuiku/net-index.html>

●編集後記

いつもメルマガをお読みいただきありがとうございます。

いよいよ今年もあとわずか。もうすぐお正月ですね。
お正月の定番料理といえば、お雑煮です。
お雑煮は、地域によって具材・餅の形・味付けなどが違う地方色豊かな料理です。
北陸地域においても、地域の食材や旬の野菜を使用するなど、様々なお雑煮が食されています。
お雑煮は、主食になる餅に加え、具材に、主菜になる肉・魚、副菜になる野菜を使用すれば、栄養バランスの整った料理になります。温かい汁で体も温まり、水分補給もできる「万能料理」とも言えます。
お雑煮に使う餅の形は、岐阜県の関ヶ原を境に、東は角餅、西は丸餅を食べると言われています。ちょうど境界線上にある石川県、福井県などは、角餅、丸餅2種類とも使われているところもあるようです。
お雑煮の味付けは、東西で大きく分かれます。東日本では昆布やかつお節でだしを取り醤油で味を調える「すまし汁」が一般的ですが、京都を中心とした関西地方では味噌味が多いようです。

自分の「定番」以外の地域のお雑煮も試してみると食の幅が広がります。
普段、魚介類を使ったお雑煮を食べる方は鶏肉を使ってみたり、醤油ベースの味付けの方はみそ仕立てにしてみたり、新しい味付けを試してみてください。
まだまだ寒さが続くこの時期。温かいお雑煮を食べて、寒い冬を乗り切りましょう。

このメルマガでは、食育に関する情報をわかりやすく発信していきます。ご意見ご質問などがございましたら、北陸農政局消費生活課までお気軽にご連絡ください。
それではまた、来月をお楽しみに！

食育ネットほくりく事務局
【北陸農政局 消費・安全部 消費生活課】
〒920-8566 石川県金沢市広坂2-2-60
(金沢広坂合同庁舎)
電話：076-232-4227
