



和食文化ネットワーク近畿

【情報提供 第 68 号 2024/9/26】



【ちょっとコラム】

### 日野菜漬け（ひのなづけ）



出典（左）：農林水産省うちの郷土料理より  
( [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/hinona\\_zuke\\_shiga.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/hinona_zuke_shiga.html) )

「日野菜漬け」は、滋賀県の伝統野菜を使用した漬物のことで、平成 10 年（1998 年）に滋賀県選択無形民俗文化財「滋賀の食文化財」として選択されています。

また、滋賀県の「近江日野産日野菜」は、令和 4 年に地理的表示（GI）にも登録されました。

「日野菜」はかぶの一種で、葉側が紫色、根に向かって白色が特徴で、長さ 30cm と細長く、主に 10 月から 12 月末までに旬を迎えます。

独特の風味と辛み、苦みがあり、日野菜の根には、でんぷんの消化酵素として働くアミラーゼや、少量のビタミンを含んでおり、葉の部分  $\beta$  カロテンやビタミン C、カルシウム、カリウムなどの栄養が豊富に含まれているそうです。

「関西食の「わ」プログラム認定 No.3 日野の伝統料理を伝え継ぐ」のご活動では、食体験レストランにてこの「日野菜漬け」や、刻んだ「日野菜漬け」入りおにぎり（上記右写真）を提供されています🌟

他にも、「鯛そうめん」を始めとするおいしい「日野の伝統料理」を提供されていますので、ぜひお立ち寄りください。

◆日野の伝統料理を継承する会・食体験レストラン：<https://www.hinofurusatokan.jp/8-2/hinodentosyokutaiken/>

さらに、「関西食の「わ」プロジェクト」Instagram にて「日野の伝統料理を継承する会」様の活動取材動画をご紹介しますので、ぜひご覧ください🌟

◆「関西食の「わ」プロジェクト」Instagram：  
[https://www.instagram.com/syokunowa\\_kansai/](https://www.instagram.com/syokunowa_kansai/)

◆【認定 No.3 活動取材】[素敵なお屋敷で最高に美味しい伝統料理を！ PART1]：  
<https://www.instagram.com/p/DAIIE8WqAIC/>

◆【認定 No.3 活動取材】[素敵なお屋敷で最高に美味しい伝統料理を！ PART2]：  
<https://www.instagram.com/p/DASumwEqTQj/>

## 【目次】

### 1. 「関西 食の「わ」プロジェクト」からのお知らせ

▶「関西 食の「わ」プログラム認定 No.2 体験型食育イベント「近江米でおにぎり作り」」の活動取材しました！

▶「関西 食の「わ」プログラム認定 No.18 和ランチサロン」開催のお知らせ

### 2. 近畿地域の情報～近畿農政局～

▶令和6年度食に関するセミナー（第2回）の開催について

▶「揖保乃糸」が地理的表示(GI)に登録されました。

▶食と農をつなぐ朝ごはんコンテスト 2024～おむすびで未来につなごう朝ごはんの輪～を開催します

### 3. 農林水産省

▶「親子で知ろう！学ぼう！考えよう！食べものの安全」をテーマとした取組について

▶食育イベント全国キャラバンを実施します！

### 4. 事務局からのお知らせ

### 1. 「関西 食の「わ」プロジェクト」からのお知らせ

-----  
「関西 食の「わ」プログラム認定 No.2 体験型食育イベント「近江米でおにぎり作り」」の活動取材しました！  
-----

近畿農政局では、関西の食や食文化の振興と次世代への継承、これを生み出す農林水産業や食品産業の振興を図ることを目的に「**関西 食の「わ」プロジェクト**」を立ち上げました。

9/9(月)に、「関西 食の「わ」プログラム」に認定された、スーパーホテル滋賀・草津国道1号沿様の「世界農業遺産について学ぼう!!～世界農業遺産認定「琵琶湖システム」で育まれた近江米でおにぎり作り体験～」が開催されましたので当日の様子をご紹介します。

このイベントでは、琵琶湖システム広報大使の青田朋恵さんによる、世界農業遺産「琵琶湖システム」の講演や、琵琶湖を守る環境こだわり米の「魚のゆりかご水田米(コシヒカリ)」と「みずかがみ」を使用したおにぎり作りが体験でき、会場では、おにぎりを楽しそうに作ったり食べたりしている参加者の方々の様子がうかがえました。

こちらのイベントでも、ご飯のおともとして「日野菜漬け」を始めとする滋賀の郷土料理をご提供されていました。

▼当日の様子を Instagram で動画にてご紹介しておりますので、ぜひご覧ください

<https://www.instagram.com/p/DACesqNq46Z/?hl=ja>

▼スーパーホテル滋賀・草津1号沿様では、「魚のゆりかご水田米」と「みずかがみ」の2種類の白米の食べ比べができる朝食をご提供されています。

[https://www.superhotel.co.jp/s\\_hotels/kusatsu/#anc-manager-info](https://www.superhotel.co.jp/s_hotels/kusatsu/#anc-manager-info)

---

### 「関西食の「わ」プログラム認定 No.18 和ランチサロン」開催のお知らせ

---

「関西食の「わ」プログラム」として認定された、「和ランチサロン」（主催者名:はなみずき Yuu 代表 中塚由子氏）の取組がおこなわれますのでお知らせいたします。

この活動では、江戸時代に昆布加工の一大産地となった堺の昆布等を使い、関西で親しまれている昆布とカツオ節のだしを使って関西の食の魅力を次世代へ伝えています。

未就学のお子様と保護者を対象としたイベントとなりますので、該当世代の方がおられましたらご周知いただけますと幸いです。

◀ 和 ラ ン チ サ ロ ン の 詳 細 ▶

- 日 時 : 2024 年 度 毎 月 第 2 火 曜 日 10 : 30 ~ 12 : 00
- 場 所 : あ す と ホ ー ル ( 大 阪 府 泉 大 津 市 二 田 町 1-13-4 )
- 対 象 : 未 就 学 の お 子 様 と 保 護 者
- 定 員 : 12 組 ( お 申 込 み 多 数 の 場 合 は 抽 選 と な り ま す )
- 材 料 費 : 300 円
- 講 師 : は な み ず き Yuu 代 表 中 塚 由 子 氏
- お 申 込 み ・ お 問 い 合 わ せ は 「 あ す と ホ ー ル 」 様 ま で お 願 い いた し ま す  
電話番号 : 0725-20-6778

▼「関西食の「わ」認定プログラム」についての詳細はこちら

[https://www.maff.go.jp/kinki/keiei/tiiki\\_syokuhin/wasyoku/ninteipuroguramu.html](https://www.maff.go.jp/kinki/keiei/tiiki_syokuhin/wasyoku/ninteipuroguramu.html)

## 2. 近畿地域の情報～近畿農政局～

---

令和6年度食に関するセミナー（第2回）の開催について

---

近畿農政局では、令和6年度食に関するセミナー（第2回）を10月に開催し、健康食品を利用する際のポイントなどをご紹介しますこととしました。

皆さまのご参加をお待ちしております。

#### 1.開催日時

令和6年10月9日（水曜日）13時30分～15時00分

#### 2.開催場所

近畿農政局 第1会議室及びオンライン会議室（Teams）

#### 3.開催内容

健康食品を利用するにあたっての留意点等について

<講師>

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所

国立健康・栄養研究所食品保健機能研究部長小堀真珠子さん

#### 4.参加費

無料

#### 5.参加対象者

どなたでもご参加いただけます。

#### 6.募集人数

会場参加：20名、オンライン：60名（いずれも先着順）

（※定員になり次第、受付を終了します。）

#### 7.主催

農林水産省 近畿農政局

#### 8.申込方法

参加申込につきましては、インターネットによる受付フォームにて、必要事項をご記入の上、お申し込みください。

<インターネットによる申込先 URL>

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/kinki/form/syokusemina6-2.html>

（申込期限：令和6年10月4日（金曜日））

[https://www.maff.go.jp/kinki/press/syouhi/seikatu/240910\\_13.html](https://www.maff.go.jp/kinki/press/syouhi/seikatu/240910_13.html)

---

**食と農をつなぐ朝ごはんコンテスト 2024～おむすびで未来につなごう朝ごはんの輪～を開催します**

---

近畿農政局及び大阪ガスネットワーク株式会社は、学生の皆様が「地元近畿の有機農産物等」に関心を持ち、朝ごはんを自ら考え作ってみることで、食に対する意識、行動の変化を促すことを

目的に、令和6年10月31日(木曜日)まで、朝ごはんレシピ（おむすびと一品料理）を募集しています。

応募されたレシピは、近畿農政局のホームページ及び大阪ガスネットワーク株式会社の食育ホームページに掲載するとともに、審査を経て優秀と認められた料理に対して表彰を実施します。たくさんの学生の皆様のご参加をお待ちしております。

<https://www.maff.go.jp/kinki/syouhi/seikatu/syokuiku/240523.html>

---

### 「揖保乃糸」が地理的表示(GI)に登録されました。

---

令和6年8月27日、「揖保乃糸（イボノイト）、IBONOITO」が地理的表示(GI)として登録され、農林水産省において登録証の授与式が行われました。（登録番号第154号）

兵庫県で5産品目、近畿農政局管内では15産品目となります。

授与式には、兵庫県手延素麺協同組合 井上理事長、高橋課長、内海氏が出席され、舞立農林水産大臣政務官から登録証が渡されました。



登録授与式左から兵庫県手延素麺組合 内海氏、井上理事長、舞立農林水産大臣政務官、高橋課長

出典：近畿農政局 HP

地理的表示(GI)保護制度は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で長年育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する産品の名称を、地域の知的財産として保護するものです。

令和6年8月27日時点で、全国で148産品が登録されています。

### 3. 農林水産省

---

#### 「親子で知ろう！学ぼう！考えよう！食べものの安全」をテーマとした取組について

---

農林水産省は、消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省及び経済産業省と連携し、「みやぎ元気まつり 2024」（宮城県）、「GOOD LIFE フェア 2024」（東京都）、「みらいのたからばこ 2024 in 大阪」（大阪府）のイベントにおいて、主に小学生やその保護者を対象に、「親子で知ろう！学ぼう！考えよう！食べものの安全」をテーマとして、専門家等による食品中の放射性物質等の食品安全について学べるステージ企画や、謎解き及び関係府省庁によるミニ講座等を行うブース出展を行います。

そのうち大阪開催の内容は以下のとおりです。ぜひご参加ください。

#### ○大阪開催「みらいのたからばこ 2024 in 大阪」

- ・ 日時:11月9日(土曜日)、11月10日(日曜日)10時から16時まで
- ・ 会場:インテックス大阪6号館B
- ・ HP:後日公開予定
- ・ 出演者(※):

11月9日 高村昇氏、酒井藍、山田花子、森田まりこ(芸人)他

11月10日 高村昇氏、ガンバレルーヤ(芸人)他

(※)出演者は変更になる可能性があります。

参加方法については、下記の運営事務局にお問い合わせください。

<参加方法及び取材に関するお問合せ先>

#### 【運営事務局】

吉本興業ホールディングス株式会社

コーポレート・コミュニケーション本部(担当:種村)

電話番号:03-3209-8201

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/240704.html>

---

#### 食育イベント全国キャラバンを実施します！

---

農林水産省は、全国各農政局等管内(全国9か所)において、全国の食育実践者を対象として、食育に関する各地域の特色や最新の知見を共有することを目的に、下記の内容で食育イベント全国キャラバンを実施します。

リアル・オンラインでの併用企画となっておりますので、オンラインの場合は、自宅にいなから全国の食育イベントに参加できます。

参加費は全て無料となりますので、皆さまの参加をお待ちしております。

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/240628.html>

---

#### 4. 事務局からのお知らせ

---

(1) 当メールマガジンへの掲載記事を募集します！！

地域の和食文化ネットワーク近畿では、食文化の保護・継承活動に関する情報を発信しております。

当メールマガジンを通じて、会員様主催のイベント等のご案内、会員様の取組紹介や地域に伝わる食文化の情報など発信しませんか。

会員の皆様から、広く発信・共有したい情報等がございましたら、以下をご記入の上、本メールにご返信願います。

- ・タイトル (30 字以内)
- ・本文 (300 字以内)
- ・URL

これを機に会員の皆様方の交流及び情報内容の充実が図られればと思いますので、積極的なご活用をお待ちしております。(投稿内容が営利目的など不適切な内容と判断される場合には、掲載を見おくらせていただく場合がございます。)

(2) 「地域の和食文化ネットワーク近畿」の会員募集中！！

近畿農政局では、地域における多様な食文化の保護・継承を継続的に進めるため、近畿地域の関係者をつなぐ「地域の和食文化ネットワーク近畿」の会員を募集しております。

会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。

[https://www.maff.go.jp/kinki/keiei/tiiki\\_syokuhin/wasyoku/210701.html](https://www.maff.go.jp/kinki/keiei/tiiki_syokuhin/wasyoku/210701.html)



地域の和食文化ネットワーク近畿 事務局



窓 口：近畿農政局 経営・事業支援部 食品企業課

住 所：京都市上京区西洞院通下長者町る丁子風呂町

電 話：075-414-9024

メール：[wasyokubunkanw.kinki@maff.go.jp](mailto:wasyokubunkanw.kinki@maff.go.jp)

情報セキュリティ強化のため、農林水産省外へのメールは、宛先を bcc で設定してお送りしています。ご了承ください。

※配信先変更や配信の停止並びに会員情報の変更についても、このメールに返信願います。

<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>

<近畿農政局の Web サイト（和食・食文化）>

[https://www.maff.go.jp/kinki/keiei/tiiki\\_syokuhin/wasyoku/index.html](https://www.maff.go.jp/kinki/keiei/tiiki_syokuhin/wasyoku/index.html)

<その他>

近畿農政局や農林水産省では、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。

<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/index.html>

関西 食の「わ」プログラム募集中🌟

Instagram のフォロー大歓迎です🌟

