

差出人: 和食文化ネットワーク_九州
送信日時: 2021年6月2日水曜日 17:31
件名: 【地域の和食文化ネットワーク九州メールマガジン 第12号 2021/6/2】

地域の情報をお届け！

地域の和食文化ネットワーク九州 メールマガジン 第12号

配信日: 2021/6/2



【目次】

1. 農林水産省 「令和2年度 食育白書」の公表～
2. 和食会議 『伏木会長のYouTube講演会』のお知らせ
3. 日本うま味調味料協会 「郷土料理コンテスト」のご案内
4. 事務局からのお知らせ

1. 農林水産省 「令和2年度 食育白書」の公表～

「令和2年度 食育白書」が、5月28日に閣議決定されました。
本白書では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大下における食育に関する取組について取り上げるとともに、特集として「食文化の継承に向けた食育の推進」及び令和3年3月に決定された「第4次食育推進基本計画」の概要を紹介しています。

この白書を通して、食育について広く国民の皆様にご覧いただくことを目指しています。

＜食文化に係る主な記載場所＞

第1部 特集1「食文化の継承に向けた食育の推進」の「食文化の継承に関する考え方や実践状況」
(概要4頁～、全体28頁～)

第2部 第6章 食文化の継承のための活動 (概要22頁～、全体176頁～)

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/210528.html>

2. 和食会議 『伏木会長のYouTube講演会』のお知らせ

今回、「和食とSDGs」をテーマに伏木会長がご講演されています。

～ 油脂嗜好から出汁のうま味嗜好へ ～ ※内容一部抜粋

「和食の出汁の特殊性」について

西洋や中国では牛豚鶏などの肉や骨を素材として長時間煮てうま味を抽出、そして、うま味のほかにも、ゼラチン質や油脂分も含んでいる。

それに対し日本の出汁は油脂分の少ない乾燥食品から純度の高いうま味だけを抽出し、雑味を出さない。

「素材を活かす」、日本の食の美意識、精神性は持続可能な食生活に繋がっていく。

⇒ <https://washoku-japan.jp/info/info-20210521/>

電 話 : 096-300-6356 FAX : 096-211-9825

メール : wasyokubunka_kyushu@maff.go.jp

※配信先の変更や配信停止、並びに会員情報の変更についても、上記E-mailアドレス宛てにお知らせ下さい。