差出人: 和食文化ネットワーク_九州
送信日時: 2023年1月16日月曜日 11:58
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48号 2023/1/16 】

◆◇◆

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48号

配信日：2023/1/16

◆◇◆

【目次】

１．農林水産省　【募集：基調講演】日本在住の食文化のエキスパートと和食文化の魅力を探る
２．和食会議　シンポジウム　和食と健康2023初春　「お米」の魅力再発見など
３．中央味噌研究所　第63回全国味噌鑑評会の農林水産大臣賞受賞者の決定
４．農林水産省　和食文化継承リーダー研修開催中！（募集期間1/20（金）まで）
５．九州農政局　令和４年度米・米粉消費拡大セミナー「今こそ！新しいお米の食べ方を知って、食べてみて」の開催
６．事務局からのお知らせ

１．農林水産省　【募集：基調講演】日本在住の食文化のエキスパートと和食文化の魅力を探る

今年は、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年を迎えます。
この機会に、日本在住の食文化のエキスパートの方々との交流を通じて、一緒に和食文化の魅力を探り、継承活動の未来や今後の展望について考えてみませんか。
・日時：2023年１月28日（土）13：00～@オンライン
・参加費：無料
・出演者：（パネリスト：エバレット・ケネディ・ブラウン/ナンシー・シングルトン・八須/ビヨン・ハイバーグ、サポーター：東四柳祥子、パネリスト兼ファシリテーター：大安喜一）
※イベントの詳細、申込につきましては、以下からご確認ください。
なお、和食文化継承活動の事例発表会を、基調講演後に併せて行います。
https://www.pasonagroup.co.jp/news/index112.html?itemid=4557&dispmid=798

２．和食会議　シンポジウム　和食と健康2023初春　「お米」の魅力再発見など

・開催日時　2023年２月20日（月）　13:00～15:35（開場 12:30）
・会場　千代田区神田練塀町３ 富士ソフト アキバプラザ６階　セミナールーム1（定員 60名）
Zoomウェビナー同時配信（定員 500名）
・参加費　無料
・締切日　2023年２月15日（月）※但し定員で締め切り
・プログラム
・研究発表Ⅰ 13:10～14:00
「日本人の食生活と米～米を巡る最近の社会・研究動向～」
講師：大坪　研一（新潟薬科大学　応用生命科学部特任教授）
概要：米を巡る最近の社会情勢と技術開発例を紹介し、主食である米が、日本の食文化形成に貢献し、様々な米加工品が食生活に役立っていることを、研究例も含めて解説します。

・研究発表Ⅱ　14:00～14:50
「お米の新しい機能 ～タンパク質に潜む健康機能性～」
講師：門脇　基二（新潟工科大学　副学長）
概要：世界的に植物性タンパク質への大きな注目が集まる中、白米タンパク質や米糠タンパク質の中に健康機能性、脂質代謝・糖尿病・腎疾患・骨代謝などへの改善機能が潜んでいることを紹介します。
・発表者によるパネルディスカッション　15:00～15:30
コーディネータ：的場　輝佳
一般社団法人和食文化国民会議代表理調査・研究部会　副部会長（奈良女子大学名誉教授）
https://washokujapan.jp/symposium/

３．中央味噌研究所　第63回全国味噌鑑評会の農林水産大臣賞受賞者の決定

一般社団法人中央味噌研究所では、毎年その年の“日本一の味噌”（農林水産大臣賞）を決定する「鑑評会」を行っており、今年の審査会を実施いたしました。
この「鑑評会」は、味噌の品質と技術の向上を目指すことを目的に始めたもので、今年で63回目となり、今回も個性あふれる全国の力作味噌が出品されました。
審査会では、全国の味噌の官能に優れた技術者や研究者で構成する審査員が、色、香り、味、組成のそれぞれについて総合的に採点し、農林水産大臣賞、農林水産省大臣官房長賞、他各賞を決定いたしました。
・農林水産大臣賞

西京白みそ　丹	京都府	株式会社西京味噌
米こうじ	長野県	マルコメ株式会社
越後　かねゆう	新潟県	株式会社渋谷商店
特別吟醸づくり　深雪みそ	新潟県	あおき味噌株式会社
田舎みそ	群馬県	ハナマルキ株式会社
至宝	愛知県	イチビキ株式会社

・農林水産省大臣官房長賞　15点
・全国味噌工業協同組合連合会会長賞　他
https://www.miso.jp/chumiken_kanpyokai.html

４．農林水産省　和食文化継承リーダー研修開催中！（募集期間1/20（金）まで）

子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材を全国に育成するために実施している研修です。
受講者は、基礎研修・実践研修・実地研修の各プログラムを受講いただき、全ての課程を修了した受講生に対して、「和食文化継承リーダー」として認定証を発行しています。
認定後は、様々な活躍の場で和食文化の継承に力を発揮していただけます。

【募集期間】2022年８月１日（月）～2023年１月20日（金）まで
【対象者】幼稚園・保育所等の教諭・保育士・栄養士や小学校の教諭・栄養教諭・学校栄養職員、地域で子供たちへの和食文化継承活動を行っている人など
【対象エリア】全都道府県
【参加費】無料
https://ouchidewashoku.maff.go.jp/training/

５．九州農政局　令和４年度米・米粉消費拡大セミナー「今こそ！新しいお米の食べ方を知って、食べてみて」の開催

食の多様化が進み、みなさんが主食として食べている米の消費量は、年々減少しています。

このような中、米の新たな用途として、ごはん以外の米粉・パン・麺等の用途での消費拡大を図っていくことが重要です。
本セミナーでは、米・米粉の新たな調理方法、米粉食品製造時の作業性やふくらみを改善するアルファ化米粉の活用方法、米粉商品の魅力を講演・試食会を通してご紹介します！
ぜひご参加ください。

日　時　令和５年２月15日（水曜日）13時00分～16時30分
会　場　鹿児島市国際交流センター　（鹿児島市加治屋町19-18）
定　員　60名（先着順）
参加費　無料
申込締切　令和５年１月31日（火曜日）

参加申込み等詳細は、九州農政局ホームページをご覧ください。
https://www.maff.go.jp/kyusyu/press/sinko/230106.html
（担当）生産部　生産振興課

６．事務局からのお知らせ

年が明け、あっという間に半月が過ぎましたが、会員の皆様には気持ちも新たにそれぞれの目標に向かってスタートを切られていることと思います。
2023年はいよいよ「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年の年です。
ぜひ、本ネットワークを積極的にご活用いただき、地域における和食の保護・継承活動の更なる発展にお役立ていただければ幸いです。
本年もどうぞよろしくお願いいたします。

～～　会員様からの情報や投稿、お待ちしています　～～
　地域の和食文化ネットワーク九州メールマガジンでは、食文化の保護・継承にかかるイベント情報や、支援策情報のご案内など、タイムリーなお届けを心がけています。
　本紙面を通じて、会員様主催のイベント等をご案内してみませんか。
　会員（団体）様の取組の紹介や、地域に伝わる食文化の情報など大歓迎です。
　下記事務局まで、メールもしくはお電話でご連絡下さい。
　また、本ネットワークメールマガジンに対するご意見やご要望、ご感想などもお待ちしています。

～～　ネットワーク九州会員募集のご案内　～～
　地域の和食文化ネットワーク九州では、随時、ネットワーク会員を募集（参加費無料）しています。
　徐々にですが、加入申込みをいただいています。
　当ネットワークにご興味をお持ちの方などいらっしゃいましたら、下記サイトをご案内いただければ幸いです。

＜九州農政局ホームページ：和食文化ネットワーク九州のWebサイトはこちら＞
　⇒　https://www.maff.go.jp/kyusyu/syokuryou/syokubunka/net.html
＜和食文化ネットワーク九州バックナンバーはこちらからご覧になれます。＞
　⇒　https://www.maff.go.jp/kyusyu/syokuryou/syokubunka/mm_b.number.html

○●
地域の和食文化ネットワーク九州　事務局
○●
窓　口：九州農政局　経営・事業支援部　地域食品・連携課
住　所：熊本県熊本市西区春日２丁目10番１号（熊本地方合同庁舎内）
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。