

差出人: 和食文化ネットワーク_九州
送信日時: 2021年7月29日木曜日 9:00
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16号 2021/7/28】

地域のお届け！

地域の和食文化ネットワーク九州 メールマガジン 第16号

配信日: 2021/7/28



【目次】

1. 農林水産省 令和3年度食料産業・6次産業化交付金のうち「地域での食育の推進事業」の追加要望調査
2. 農林水産省 第16回食育推進全国大会inいわて
3. 文化庁 「スポーツ文化ツーリズムアワード2021」の公募を開始
4. 文化庁 文化審議会答申（登録無形民俗文化財の登録）
5. 農林水産省 食文化のポータルサイトに「食文化お役立ち情報」ページを新設
6. 《会員様から》立松食育研究所（大分市）「日本の着物創作料理」写真展開催
7. 事務局からのお知らせ

1. 農林水産省 令和3年度食料産業・6次産業化交付金のうち「地域での食育の推進事業」の追加要望調査

農林水産省では、令和3年度食料産業・6次産業化交付金のうち「地域での食育の推進事業」の追加要望調査が始まりました。

調査期間は、県によって異なりますが8月中旬を期限に、県に計画書を提出していただくことになります。

事業内容については、以下のWebサイトをご覧ください。

お問い合わせは、Webサイトに添付しているチラシの地方農政局又は、県の食育担当部署までお願いします。

県によっては、事業を活用しないというところもありますのでご注意ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/youboutyousa/r03youboutyousa.html>

2. 農林水産省 第16回食育推進全国大会inいわて

食育推進全国大会は、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する6月の「食育月間」における全国規模の中核的な行事で、イベントや展示をとおして食育の実践を働きかけています。

2006年の第1回大会（大阪府）以降、毎年全国各地で開催されています。

今年は、6月26日（土曜日）、27日（日曜日）に、第16回食育推進全国大会をオンラインで開催しました。

番組配信プログラムが随時掲載されており、7月19日に以下が公開されています。

- 岩手県食の匠 ～郷土料理の伝承～（岩手大学名誉教授 菅原悦子先生）
- 岩手県食の匠 ～郷土料理の技 天然ほや飯～（岩手県食の匠 庭静子さん）

⇒ <https://syokuikutai16th-iwate.jp/schedule/>（中段以下）

3. 文化庁 「スポーツ文化ツーリズムアワード2021」の公募を開始

文化庁は、文化庁・スポーツ庁・観光庁の三庁連携事業として、「スポーツ文化ツーリズムアワード2021」の公募受付を行っております。（申請受付期：8月20日）

本事業は、スポーツや文化芸術資源の融合により、新しい地域ブランドや日本ブランドを創出し、観光振興・地域振興を推進することを目的とした「スポーツ文化ツーリズム」を推進するために、スポーツ文化ツーリズムの推進に寄与する先進的な取組や今後スポーツ文化ツーリズムの実現を目指す取組に対して表彰を行うものです。

今年は従来の3賞（スポーツ文化ツーリズム賞、文化ツーリズム賞、スポーツツーリズム賞）に加え、特別賞として「食文化」、「日本遺産」、「武道」についても賞が設けられています。

また、新たにコロナウィルスによる感染症の影響下ならではの工夫・アイデアが盛り込まれた「新しい観光」という要素を持った取組も表彰することとしています。

⇒ https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93211601.html

4. 文化庁 文化審議会答申（登録無形民俗文化財の登録）

文化審議会（会長：佐藤 信）は、7月16日（金）に開催された同審議会文化財分科会の審議・議決を経て、登録無形民俗文化財として2件を登録することについて文部科学大臣に答申しましたのでお知らせします。

この結果、官報告示の後に、登録無形民俗文化財は2件となる予定です。

なお、本件は、6月14日に一部が施行された文化財保護法の一部を改正する法律により新設された、登録無形民俗文化財を初めて登録するものです。

⇒ https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93247304.html

I. 答申

登録無形民俗文化財の登録（新規2件）

名 称：讃岐の醤油醸造技術（香川県）

名 称：土佐節の製造技術（高知県）

5. 農林水産省 食文化のポータルサイトに「食文化お役立ち情報」ページを新設

農林水産省の食文化ポータルサイトに、外部リンクや既存ページへのリンクをまとめた「食文化お役立ち情報」のページを新たに開設しました。

農研機構の発酵食品データベースへのリンクを新設したほか、既存の日本食文化ナビのページ、地域の伝統的な食文化の保護・継承のための手引きのページへのリンクを再設定しています。

⇒ https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/oyaku_dachi/jyouhou.html

※農研機構の公表している発酵食品データベースの成果情報：

https://www.naro.go.jp/project/results/4th_laboratory/nfri/2018/18_043.html

農林水産省の食文化ポータルサイト

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/index.html>

6. 《会員様から》立松食育研究所（大分市）「日本の着物創作料理」写真展開催

オリンピックの開催に合わせ、日本の着物文化の紹介や、着物でおもてなししたいと思っておられた方も多いのではと思います。

本来ならば、昨年、この写真展を東京の画廊で開催する予定でしたが、新型コロナウイルスの影響で、オリンピックが延び、東京では開催できなくなりました。

着物の特徴を創作料理にしましたので、見ていただきコロナ禍の楽しみを増やしていただきたいと思います。計画いたしました。

■「日本の着物創作料理」写真展

立松食育研究所では、現在、「日本の着物創作料理」の写真展及び試食を随時開催しておりますが、不在の場合もあるため、来場をご希望の方は、事前にご連絡をお願いいたします。

【場所】立松食育研究所（大分市大分市王子西町10、TEL 090-3072-8097）※要事前連絡

【内容】◇京小紋・京友禅・江戸小紋・江戸友禅・加賀小紋・加賀友禅・十二単・奈良時代の着物・鎌倉時代の鎧・江戸小町・縄文弥生の着物等の創作料理写真展

◇着物創作料理（2種類）の試食

※ 以下のYouTube「おだんごちゃんねる」でも創作料理をご覧いただけます。ぜひチェックしてみてください！

古代から現代までの着物のイメージを料理にしてみたら・・・こんなだろう（YouTube「おだんごちゃんねる」）

⇒ <https://www.youtube.com/watch?v=u0oH2JsnNt0>

「加賀友禅と小紋」の創作料理を作りましたよ一見てください（YouTube「おだんごちゃんねる」）

⇒ <https://www.youtube.com/watch?v=INFzbdJwzMY>

《今後のイベント開催予定》

■おおいた豊後大野「ジオサイト」創作料理写真展開催

【日時】令和3年8月29日（日）10時～16時

【場所】立松食育研究所

【内容】原尻の滝・沈墮の滝・普光寺摩崖仏・江内戸の景色・出会い橋、轟橋、犬飼港跡の創作料理写真展

※また、田北調理師専門学校（大分県大分市府内町2丁目3-23）において、以下の食育の取組を予定しています。（お問い合わせ先：TEL 090-3072-8097 立松）

7月29日（木）火を使わない料理 10時30分からプレゼンテーション

8月5日（木）子ども食堂と子供料理教室 11時から子ども食堂、14時から子供料理教室（デザートを作ろう）

9月8日（水）12か月大分和牛カレンダー作成 11時仕上げ

11月25日（木）3時のおやつ カップラーメンコンテスト

12月23日（木）基礎のおせち作り

2月24日（木）12ヶ月の地産料理

なお、5月27日（木）に実施した「コロナ禍だからこそその食中毒予防料理の提案会」の内容は、以下のYouTube「おだんごちゃんねる」でご覧いただけます。

