差出人: 和食文化ネットワーク_九州
送信日時: 2023年3月7日火曜日 17:51
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50号 2023/3/7 】

◆◇◆

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50号

配信日：2023/3/7

◆◇◆

【目次】

１．農林水産省　Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！
２．農林水産省　食かけるプロジェクトバーチャルトリップの開催について
３．文化庁　「100年フード」及び「食文化ストーリー」を認定しました
４．和食会議　第10回「和食と健康」シンポジウムの開催報告
５．和食会議　2022年度合同部会　動画公開
６．事務局からのお知らせ

１．農林水産省　Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！

農林水産省は、各地域で選定された伝統的な加工食品を紹介するWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」を3月7日に開設しました。

具体的には、伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食（地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた食品）の特徴、歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等をデータベース化しています。

ぜひ、この図鑑で伝統食の魅力を再発見し、ご家庭での調理、外食企業でのメニュー化・商品開発、海外への発信・普及などにご利用ください。

さらに、日本の伝統食には欠かすことのできない、発酵文化についても併せて紹介しています。

また、英語版Webサイトも同時に開設しました。

https://traditional-foods.maff.go.jp

２．農林水産省　食かけるプロジェクトバーチャルトリップの開催について

農林水産省が実施しております「食かけるプロジェクト」の情報発信の取組の一つとして、「食かけるプライズ2022」プライズ受賞者及びその地域を舞台としたバーチャルトリップを実施しています。

バーチャルトリップは「YouTube」を使用します。通信料はご自身のご負担になります。

どなたでも無料で視聴できますが、基本的に使用言語は英語となりますのでご注意ください。

【現在、配信中】

○㈱おさだ製茶の「日本茶製造の秘密発見ツアー」The Secrets of GREEN TEA: Becoming a Tea Master in Shizuoka
https://youtu.be/p6KS5U-hOfg

○（(一社)八幡浜市ふるさと観光公社）A Day at a Mandarin Orange Farm in Ehime, Shikoku
https://www.youtube.com/watch?v=siS-LRvmNhA

○（㈱石井味噌）Ultimate Food Guide: What to Eat in Matsumoto, Nagano!
https://www.youtube.com/watch?v=5VQk5G2yqPw

○（和とモダンが織りなす里山の古民家　白壁）Wasabi Feast! Harvesting Fresh Wasabi in Izu, Shizuoka!
https://m.youtube.com/watch?v=bO_h1Mtrns8&feature=youtu.be
【今後の配信予定】
3月13日（月）10：00～　南三陸ワイナリー株式会社　「震災を知り、復興を感じる"食×復興"体験」
【関連リンク】
食かけるプロジェクトサイト：　https://www.eatmeetjapan.jp/entry/prize

３．文化庁　「100年フード」及び「食文化ストーリー」を認定しました

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を100年続く食文化として継承していく「100年フード」の取組や、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、施設等を一体的に発信する「食文化ミュージアム」の取組を実施しています。

今般、今年度の「100年フード」70件と、「食文化ミュージアム」28件を決定しましたので、お知らせします。

皆さんの地元の食文化があるかどうか、以下のサイトをご覧ください！

○文化庁・報道発表
https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93844301.html
○１００年フード公式サイト
https://foodculture2021.go.jp/
○食文化ミュージアム
https://foodculture2021.go.jp/foodculturemuseum/

４．和食会議　第10回「和食と健康」シンポジウムの開催報告

（一社）和食文化国民会議は、２月20日（月）に会場参加とZoomにて「和食と健康」シンポジウムを開催しました。

今回のテーマは、『「お米」の魅力再発見「お米」の恵みで健康に「賢い」食を考える』でした。

初めに、大坪研一新潟薬科大学応用生命科学部特任教授から、「日本人の食生活と米～米を巡る最近の社会・研究動向～」と題して講演がありました。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いただきました。

次に、門脇基二新潟工科大学副学長より、「お米の新しい機能～タンパク質に潜む健康機能性～」と題して講演がありました。世界的に植物性タンパク質に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いただきました。

講演後、コーディネーターとして和食会議調査・研究部会副部会長の的場輝佳氏に入っていただき、大坪先生、門脇先生によるパネルディスカッションを行いました。
https://washokujapan.jp/info/info-20230222/

５．和食会議　2022年度合同部会　動画公開

（一社）和食文化国民会議は、２月６日（月）、AP東京八重洲にて、合同部会を開催しました。

合同部会での講演など以下の動画をYouTubeで公開しました。

① 熊倉功夫名誉会長の基調講演「「和食」ユネスコ無形文化遺産登録10周年をむかえて」
https://www.youtube.com/watch?v=jBjzn-niPho
② 龍谷大学農学部教授山崎英恵氏講演「和食の心地よさを探る」
https://www.youtube.com/watch?v=WRkvZ2PMYoQ

③　伏木会長、中澤調査・研究部会長、後藤普及・啓発部会長、村田技・知恵部会長、服部全国「和食」連絡会議議長によるパネルディスカッション「未来に向けた「これからの和食」」
https://www.youtube.com/watch?v=ZkqB6YbkHFY

６．事務局からのお知らせ

農水省食文化室が「うちの郷土料理」に続き本年度から取り組んでおりますWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」。
初年度は全国３県（熊本、奈良、福井）の掲載となりました。
今回、「うちの郷土料理」に続き、熊本県の地域検討委員としてご協力いただいた本ネットワーク会員様には改めまして御礼申し上げます。

本事業は来年度以降も引き続きデータベース化に取り組み、最終的に全都道府県の伝統食が掲載される予定となっております。
会員様におかれましては、今後、各県の地域検討委員へのご就任をお願いする場合もあるかと思いますが、その際は何卒ご協力の程よろしくお願い申し上げます。

～～　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。