



1. 農林水産省 和食文化継承リーダー研修のご案内
2. 文化庁 コロナ禍を乗り越えるための文化芸術活動の充実支援事業
3. 和食会議 9月9日 重陽の節供 我が家の和食 写真投稿キャンペーン
4. 和食会議 シンポジウム「最新の食品成分表」と「健康」の関わり
5. 《会員様から》一般社団法人大分学研究会主催 オンライン郷土料理講座（第4回・第5回）のご案内
6. 事務局からのお知らせ

1. 農林水産省 和食文化継承リーダー研修のご案内

農林水産省では、子どもたちや子育て世代に対して和食文化を伝える人材を育成するため、栄養士等の方々を対象としたオンライン研修を実施しています。

今年度は、29県が対象となっておりますが、受講の空き状況によっては対象県外の方の受講も可能になる場合があります。

研修は、基礎研修、実践研修、実地研修があり、基礎研修、実践研修はオンラインでの実施となります。さらに、基礎研修はZoomで行われ、各講座とも約10分間の動画の視聴となっており、隙間時間での受講が可能です。

手軽に和食文化を学ぶことができ、受講料も無料です。

ご興味のある方は、ぜひ！

⇒ <https://ouchidewashoku.maff.go.jp/seminar/>

2. 文化庁 コロナ禍を乗り越えるための文化芸術活動の充実支援事業

【事業の概要】

- ・第2次募集期間 2021年9月6日(月)～2021年9月17日(金)
 - ・支援対象：
 - (1) 充実支援事業
公演・演奏会・コンサート・ライブ、展覧会等を開催し、積極的な取組
 - (2) キャンセル料支援事業
- 一定の条件を満たすキャンセル料支援事業対象地域で行う予定であった公演活動等（キャンセルになった場合の開催しなくても発生してしまった経費）及び動画作成
- ・補助金上限：1団体当たり600万円～2,500万円（従事する人員の規模等に応じて決定）

・補助対象期間：緊急事態宣言の発令日（2021年1月8日）まで遡り、2021年1月8日から2021年12月31日まで

【食文化の扱い】（想定される例）

- 岡山後楽園で備前焼の陶芸家を招いて開催するレストランイベント
- 料亭の大広間で日本料理のわざを披露するイベント（とそのオンライン配信）
- 飲食の場を使って他の文化を披露するイベント（例えば京都の料亭で舞妓文化を学ぶ講座）

⇒ https://aff.bunka.go.jp/uploads/AFF_youkou.pdf?2108102

=====

3. 和食会議 9月9日 重陽の節供（ちょうようのせつく） 我が家の和食 写真投稿キャンペーン

=====

2021年9月1日（水）～2021年10月15日（金）の間、一般社団法人和食文化国民会議の「五節供に和食を」推進委員会は「9月9日重陽の節供 我が家の和食 写真投稿キャンペーン」を実施いたします。詳しくは以下のキャンペーンサイト、プレスリリースをご覧ください。

キャンペーンサイト：<https://washoku-campaign.com/>

プレスリリース：<https://washokujapan.jp/2021/wp-content/uploads/2021/08/70afad359124e791d66c92c6c70c3312.pdf>

=====

4. 和食会議 シンポジウム 「最新の食品成分表」と「健康」の関わり

=====

1954年に公表された「日本食品標準成分表」は、2020年12月に「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」として公表されました。

成分表は、日本人の食生活の現状（食文化も反映しています）を示す最新の食品成分データ集であり、健康によい「食」を考えるためにかかせない科学的根拠です。

シンポジウムでは、最新の成分表の特徴と和食との関わりについて、この成分表の策定委員会のお二人（主査、主査代理）から発表があります。

開催日時：2021年10月31日（日） 13:30～（開場 13:15）

会場：オンライン（Zoomのウェビナー）

参加費：無料（定員 500名、先着順）

⇒ <https://washokujapan.jp/symposium/>

=====

5. 《会員様から》 一般社団法人大分県学研究会主催 オンライン郷土料理講座（第4回・第5回）のご案内

=====

コロナ禍を避けた新しい生活様式が求められています。自宅で料理する機会の増えた今こそ、豊かな食材を活かしたふるさとの料理を作ってみませんか？

大分の誇るメイン食材は、事前にご自宅にお届けします。料理の手ほどきは、大分で評判のシェフがオンラインで行います。

父母や祖父母、兄弟などご家族と一緒にあれば、子供でも作れます。

「親子（家族）で作ろう！子供たちのための郷土料理講座（第4回）」

【日時】 2021年9月26日（日）10:30～13:30

【会場】 zoomを使ったオンライン講座（*zoom未経験の方には事前にテストします。）

【メニュー】 季節の野菜餅、塩ゆで豚、おとし汁

【講師】 佐藤 周二 氏（由布市湯布院「金門坑」総料理長）

【受講要件】 定員10組。子供（小学生または中学生）と父母、祖父母、兄弟などご家族やお知り合いがご一緒であればどなたでも参加可。

【参加費】 不要

【締切】 2021年9月20日（月）

※この事業は、文化庁「子供たちのための伝統文化の体験機会回復事業」として実施しています。

受講申込みのほか詳細は、（一社）大分学研究会ホームページのコチラ（PDF）をご覧ください。

⇒ URL（第4回講座）

: <http://www.oitagaku.com/wp-content/uploads/2021/09/9a14526e1e5f49e00eedb5bb75b117e.pdf>

「親子（家族）で作ろう！子供たちのための郷土料理講座（第5回）」

【日時】 2021年10月3日（日）10:30～13:30

【会場】 zoomを使ったオンライン講座（*zoom未経験の方には事前にテストします。）

【メニュー】 鰻の味ーロールカツ、かちえびの炊き込みご飯

【講師】 中園 彰三 氏（大分市中央町 裏舌鼓りゼッコ）

【受講要件】 定員10組。子供（小学生または中学生）と父母、祖父母、兄弟などご家族やお知り合いが
ご一緒であればどなたでも参加可。

【参加費】 不要

【締切】 2021年9月27日（月）

※この事業は、文化庁「子供たちのための伝統文化の体験機会回復事業」として実施しています。

受講申込みのほか詳細は、（一社）大分学研究会ホームページのコチラ（PDF）をご覧ください。

⇒ URL（第5回講座）

: <http://www.oitagaku.com/wp-content/uploads/2021/09/213e12c53b26d6f6cacd5b67cabad320.pdf>

6. 事務局からのお知らせ

今回、「重陽の節供（ちょうようのせつく）」にちなんだ和食のキャンペーンをご紹介しました。
日本では季節毎に健康長寿を祈願する食文化が受け継がれていて、とても素晴らしいと感じます。
このようなキャンペーンが、多くの方に、古くから伝わる伝統行事と和食文化に触れていただくよい機会
になりますように。

～～ 会員様からの情報や投稿、お待ちしております ～～

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
情報の御案内など、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おります。

～～ 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。