

差出人: 和食文化ネットワーク_九州
送信日時: 2021年10月14日木曜日 16:55
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20号 2021/10/14】

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20号

配信日: 2021/10/14



【目次】

1. 農林水産省 SAVOR JAPAN バーチャルトリップ(京都府伊根町)の開催
2. 農林水産省 食文化の保護・継承に関する令和4年度予算概算要求資料を公表
3. 農林水産省 食育の推進に関する令和4年度予算概算要求資料を公表
4. 和食会議 第2回普及・啓発部会「伏木会長のYouTube講演会」
5. 九州農政局 食卓を華やかに！デコ巻き及びデコもちの料理動画を作成しました
6. 事務局からのお知らせ

1. 農林水産省 SAVOR JAPAN バーチャルトリップ(京都府伊根町)の開催

農林水産省食文化室が実施しておりますSAVOR JAPAN（セイバージャパン）の情報発信の取組のひとつとして、認定地域を舞台としたバーチャルトリップを実施いたします。

今年度は3地域での実施を予定しており、第1弾は京都府北部「伊根町」の旅を10月16日（土）にYouTubeでライブ配信いたします。

昔ながらの漁村風景が残る伊根町は、有名な舟屋群の風景は勿論、魅力的なグルメ、風情のある温泉宿など、魅力がたくさん詰まっています。

全編英語での配信となりますが、ご関心のある方はぜひご覧ください。

・開催日時: 2021年10月16日（土）13:00～14:30（予定）

・参加方法: バーチャルトリップは「YouTube Live」を使用します。

通信料はご自身のご負担になります。

⇒ <https://youtu.be/0iKauE3iT3E>

なお、当日のガイダンスはすべて英語で行われます。後日、アーカイブ配信の予定です。

また、今月11日（月）に、農林水産省英語版Facebookに、告知記事を投稿しておりますので、拡散いただけますと幸いです。

⇒ <https://www.facebook.com/maffjapan.en/posts/1718383908334235>

2. 農林水産省 食文化の保護・継承に関する令和4年度予算概算要求資料を公表

農林水産省食文化室は、食文化の保護・継承に関する令和4年度予算概算要求（対財務省）を、以下のとおり行っています。

基本的な仕組みとしては、前年度と同様であり、同額の要求内容となっています。

1. 食体験コンテンツの造成・提供支援

地域の食・食文化の魅力で訪日外国人の誘致を図る重点地域（SAVOR JAPAN）を中心に、訪日外国人のニーズに対応した食体験コンテンツの造成・磨き上げを支援するとともに、DXの活用等による効果的かつ一元的な情報発信を支援します。

2. 日本の食文化の多角的な価値の整理・情報発信（令和3年度：「うちの郷土料理」）

食文化の多角的な価値の情報（伝統食品）を、体系的に整理・調査し、国内外にわかりやすく情報発信します。

3. 食文化コンテンツ関連の人材育成（令和3年度：「和食文化継承リーダー」等）

国内外に向けて食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成等を行います。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/attach/pdf/index-45.pdf>

=====

3. 農林水産省 食育の推進に関する令和4年度予算概算要求資料を公表

=====

第4次食育推進基本計画に掲げられている目標達成に向けて、令和4年度予算概算要求では以下の事業を行うための予算を要求しました。

① 食育活動の全国展開事業

食育推進全国大会の開催や、デジタルを活用した食育の推進、フードガイドの見直し等を行い、食育の全国展開を図るための予算となります。

② 消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進

令和3年度までは食料産業・6次産業化交付金で実施していた「地域での食育の推進」を令和4年度からは「消費・安全対策交付金」の中で実施します。

事業内容は、概ねこれまでと変わりませんが、孤独・孤立対策として多世代交流や共食の場の提供が重要になっていること、コロナ禍によりオンラインやデジタル媒体での食育活動が求められていることから、これらの取組は優先的に支援することとしています。

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

=====

4. 和食会議 第2回普及・啓発部会「伏木会長のYouTube講演会」

=====

和食会議は、今回、「出汁の神秘」をテーマに伏木会長の講演をYouTubeにアップしました。

～ 健康的な食生活のため、「だし」の「うま味」のおいしさを再確認 ～

<内容一部抜粋>

日本人の嗜好性の中心には「うま味」がある。「だし」の「うま味」を主体とした日本の味わいは、脂肪を多く含む料理に比べて低いカロリーで十分な満足感・幸福感が得られる。子どもに「だし」のおいしさを教えたい。食嗜好は遺伝しない。食嗜好は後天的。放置すれば一世代かぎりでは消滅する。継承のためには、子どもの頃から、「うま味」のある「だし」や伝統の料理のおいしさを教えることが重要。

⇒ <https://youtu.be/LtRPIvboRQA>

=====

5. 九州農政局 食卓を華やかに！デコ巻き及びデコもちの料理動画を作成しました

=====

日本人の主食であるお米の消費量は、食の外部化や多様化、ライフスタイルの変化に伴い一人が一年間に食べる量は、昭和37年の118.3Kgをピークに年々減り続けており、令和元年には53.2Kgと半分以下になっています。

みなさんは、お米食べていますか？

九州農政局ホームページでは、お米をもっと身近に感じてもらえるようなお米の魅力や情報をお伝えする「お米の消費拡大」ページを開設中であり、この度、ハロウィンで有名なジャック・オ・ランタンを巻き寿司で作る料理動画「デコ巻き de ハロウィン」とお米の粉である米粉を使った市松模様のデコもちの料理動画「デコもち de 市松模様」を作成しました。

ぜひご覧いただき、挑戦してみてください。お子様と一緒に楽しく取り組んでいただけます。

