

差出人: 和食文化ネットワーク_九州
送信日時: 2021年12月10日金曜日 15:24
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25号 2021/12/10】



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25号

配信日: 2021/12/10



【目次】

1. 農林水産省 「食かけるプロジェクト」バーチャルトリップ（海女小屋）
2. 農林水産省 第12回料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者の決定
3. 農林水産省 「よしもともニッポンフードシフト」キックオフイベントを実施
4. 和食会議 11月24日「和食の日」港区立白金小学校特別出前授業と和食給食 実施報告
5. 事務局からのお知らせ

1. 農林水産省 「食かけるプロジェクト」バーチャルトリップ（海女小屋）

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ひとつとして、受賞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。

12月11日（土）に「海女小屋 はちまんかまど（三重県鳥羽市）」を紹介する旅をYouTubeでライブ配信いたします。

1,000年以上前からウニやアワビ、ホタテなどの海産物を獲り続けてきた海女さんたちが案内するツアーです。

海女さんの体験談や、海女さんが使っていた伝統的な衣装や道具を見ながら、獲れたての魚介類を焼いていただきます。

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: 12月11日（土）15:00～16:00（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。

⇒ Live event: <https://www.youtube.com/user/japantravelchannel/live>

2. 農林水産省 第12回料理人顕彰制度「料理マスターズ」受賞者の決定

農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」は、日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続け、生産者や食品企業等と「協働」して様々な取組に尽力されている現役の料理人を顕彰するものです。

この度、ブロンズ賞8名、シルバー賞3名に、記念すべき初のゴールド賞3名を加えた計14名が受賞されました。

「日本料理」分野では、以下の3名の方です。

ブロンズ賞	小林 宏輔（こばやし こうすけ）	鮎 登喜和	新潟県新発田市
〃	萩原 貴幸（はぎわら たかゆき）	日本料理 柚木元	長野県飯田市
〃	渡辺 大生（わたなべ ひろお）	割烹 渡辺	新潟県新潟市

⇒ https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/gaisiyoku/211110_10.html

3. 農林水産省 「よしもともニッポンフードシフト」 キックオフイベントを実施

農林水産省では、本年度より、食料・農業・農村基本計画に基づき、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を実施しています。

この度、農林水産省と吉本興業がタッグを組み「よしもともニッポンフードシフト」をスタートし、キックオフイベントを開催。イベントでは金子農林水産大臣から、よしもと「食」芸人へ「ニッポンフードシフト」の推進活動の委嘱状を伝達しました。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/211201.html>

4. 和食会議 11月24日「和食の日」港区立白金小学校特別出前授業と和食給食 実施報告

和食会議は、11月24日、東京都港区立白金小学校、5年生97名の児童に「和食の日」特別出前授業を実施しました。

冒頭、吉野達雄校長先生から、「今日は和食の日です。和食の素晴らしさ・良さを勉強し知識を深めて和食文化を繋いでいきましょう」とご挨拶がありました。

授業の前半は、和食会議・村田吉弘副会長から和食文化の特徴、日本料理の本質として「引き算」「少量多品種低カロリー」「うま味を中心に料理を構成」といった説明をされました。

その中で、特に、『「うま味」を上手に使うと効果的に料理をするのは、日本だけ。今、世界がカロリー摂取過多になっている中、日本食や味わいの要である「だし」は海外から注目されている。だしの美味しさやカロリーの低さを知っている私たち日本人にとって大きなプラス。』という話に子どもたちは大きな関心を寄せていました。

最後の「健康的な食生活を送る為にも、和食をたくさん食べよう」という締め言葉にも皆、大きく頷いていました。

⇒ <https://washoku-japan.jp/info/info-20211201/>

5. 事務局からのお知らせ

先月は11月24日の「和食の日」にちなんで各種イベント等が開催されるなど、行事が目白押しの1ヶ月となった方も多かったのではないのでしょうか。

いよいよ師走に入り、更に慌ただしさが増すこの時期、また、新型コロナ以外にインフルエンザなども心配な時期でもありますので、体調管理のため、栄養バランス抜群で体に優しい『和食』を毎日の食事に取り入れるよう心がけたいですね。

～～ 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>

