



1. 文化庁 オンライン食文化シンポジウム「食文化あふれる国・日本」（2/13開催済）について
2. 和食会議 第6回：食の恵みで健康に賢い「食」を考える（2/28開催済）について
3. 和食会議 技・知恵部会 村田部会長講演「日本料理の基本」（動画）（3/5公開）のご案内
4. 《NW会員情報》 「オンライン郷土料理講座」のご案内（3/28開催）
5. 《九州農政局情報》【BUZZMAFF】（タガヤセキュウシュウ）で「うちの郷土料理
～次世代に伝えたい大切な味～」を紹介！（3/9公開）
6. 事務局よりお知らせ

日本には、豊かな風土や人びとの精神性や歴史に根ざした多様な食文化が存在します。

この「食文化あふれる国・日本」を次世代へ継承していくため、パネラーに同志社大学教授 太下義之氏、長野県立大学教授 中澤弥子氏、懷石近茶流嗣家 柳原尚之氏の3名と、ファシリテーターとして dancyu編集長の植野広生氏を迎え、2月13日（土）に文化庁主催でオンライン食文化シンポジウム「食文化あふれる国・日本」が開催されました。

食文化シンポジウムでは、「郷土料理」、「発酵文化」、「食の技や道具、しつらえ」の3つをテーマとしたパネルディスカッションを行い、パネラーの皆さんの食に関する経験なども交えながら、日本人が育んだ食文化の魅力について語られています。

このオンラインシンポジウムの内容は、以下の文化庁Webサイトから文化庁YouTubeチャンネルにて、テーマごとにご視聴いただけます。

⇒ URL : <https://www.bunka.go.jp/foodculture/news.html#d210305>

植野 広生 氏 (dancyu編集長)
太下 義之 氏 (文化政策研究者、同志社大学経済学部 教授、文化庁食文化ワーキンググループ座長)
中澤 弥子 氏 (長野県立大学健康発達学部食健康学科 教授、平成26年度 文化庁文化交流使)
柳原 尚之 氏 (懷石近茶流嗣家、平成27年度文化庁文化交流使、農林水産省日本食普及の親善大使)

【テーマ3：食の技や道具・しつらえ】

(パネラーの柳原尚之氏による、様々な種類の包丁の紹介もあります。)

2. 和食会議 第6回：食の恵みで健康に賢い「食」を考える（2/28開催済）について （資料掲載）

和食文化ネットワーク九州創刊号（2/9配信）でご案内したシンポジウムの資料が、この度アップされました。

日本には、四季ごとの旬の恵み、また海に囲まれた国ならではの食の恵みがあり、人々は古くから自然の様々な恵みを食事に取り入れ、豊かで健康的な和食を形成してきました。
和食で多く多用される味噌や醤油などの麹発酵食品や魚介類に含まれる栄養成分は身体によいと評価されてきましたが、どのように私たちの健康に役立っているのでしょうか。

当日の資料について、以下の和食会議Webサイトからダウンロードできます。

⇒ URL : https://washoku-japan.jp/symposium_list/info-20210215/

【概要】

研究発表Ⅰ

「和食をささえる麹発酵食品の健康機能」 佐藤 健司（京都大学大学院農学研究科 教授）

日本酒、味噌、醤油などに含まれる成分が肝炎や大腸炎を抑制したり、肝臓中の酸化ストレスを低減することが分かってきています。

和食に用いられる麹発酵食品の中の様々な成分は健康増進に寄与できると考えています。

研究発表Ⅱ

「海の恵みが食生活を豊かにする」 落合 芳博（東北大学大学院農学研究科 教授）

古くから築き上げられた魚食文化を知り、新たな食材を取り入れていくことで、豊かで健康的な食生活が期待できます。

魚介類は健康増進に役立つ物質をたくさん含んでいます。魚に関する最新の食品学と栄養学の世界へご案内します。

【過去の開催概要】

第6回：今回

第5回：免疫力をあげる賢い「食」を考える（2020.10月 京都）

第4回：長寿につながる和食を科学的に再発見する（2020.2月 東京）

第3回：腸内細菌・微生物で賢い「食」を考える（2019.5月 京都）

第2回：持続可能な未来に向けた和食食材の新たな展開（2019.1月 東京）

第1回：「食」と今話題の腸内細菌研究の新展開（2018.2月 東京）

過去の開催概要については、以下の和食会議Webサイトをご覧ください。

⇒ URL : <https://washoku-japan.jp/symposium-introduction/>

3. 和食会議 技・知恵部会 村田部会長講演「日本料理の基本」（動画）のご案内

和食会議 技・知恵部会部会長 菊乃井主人村田吉弘氏の講演「日本料理の基本」（動画）のご案内です。

和食のユネスコ無形文化遺産登録から日本料理の基本までお話いただいています。（約1時間）

以下のYouTubeからご覧ください。

⇒ URL : https://www.youtube.com/watch?v=-o7qbNmRQ_E

=====

4. 《NW会員から》 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（最終回） のご案内

=====

「自宅で新しい大分を食べよう オンライン郷土料理講座（最終回）」

自宅で料理する機会が増えた今こそ、豊かな食材を活かした料理を作ってみませんか？

大分県産のこだわり食材をセットにして前日午前中にご自宅にお届け！

今回のこだわり食材は、この時期しか入手できない佐賀県産「クロメ」に、大分のブランド鶏肉「冠地鶏」などです。

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うので、大分から離れて暮らす方でも手軽に作れます。

【日 時】 2021年3月28日（日）13:30～16:00

【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。）

【献 立】 だんご汁、とり天、クロメ料理

【講 師】 合澤 康就 氏（割烹「澤家」オーナーシェフ）

【受講料】 受講料は不要ですが、上記の食材4人分として3,800円が必要です。定員30名

【締 切】 2021年3月18日（木）

※この事業は「令和2年度大分県新型コロナウイルス感染症対応緊急支援事業費補助金」を活用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 : <http://www.oitagaku.com/wp-content/uploads/2021/03/b30d493cf861eebe7c7a1f9aff65ff36.pdf>

=====

5. 《九州農政局から》【BUZZMAFF（ばずまふ）】タガヤセキュウシュウで、 「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」を紹介！

=====

地域固有の多様な食文化を地域ぐるみで次世代に継承していくことを目的に、令和元年に開設した「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」を農林水産省公式YouTubeチャンネル【BUZZMAFF（ばずまふ）】タガヤセキュウシュウで紹介しました。

タイトルは、「農水省官僚(24)の給料日ごはん」。

鹿児島県出身の公務員ユーチューバーが、鹿児島県の郷土料理に挑戦します。

3月9日（火曜日）17時公開の出来たてほやほやです。

公開URLはコチラ

⇒ URL : https://www.youtube.com/watch?v=6Zrpy0o_IQg

是非ご覧いただき、以下の「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」と共に、「拡散」いただけたら幸いです。

「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」はこちらの農林水産省ホームページをご覧ください。

⇒ URL : https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html

【BUZZMAFF】とは

農林水産省の職員自らが、ユーチューバーとなって情報発信をするプロジェクトです。

「日本の農林水産業のPRすること」、「農林水産省の仕事を身近に感じていただくこと」などを目的に「公務」で行っています。

