



1. 〈北陸農政局〉「北陸の食文化食べて応援しよう」について
2. 〈地域の和食文化ネットワーク九州〉【会員の取組紹介vol. 6】掲載のお知らせ
3. 〈地域の和食文化ネットワーク九州〉
「我が家の行事食～3月～ひな祭り・春彼岸・春分の日」のHP掲載及び
「我が家の行事食～4月～お花見」、「我が家の行事食～5月～端午の節句」
の募集について
4. 〈農林水産省〉「にっぽん伝統食図鑑」令和5年度追加の11道府県順次公開について
5. 〈農林水産省〉広報Webマガジン「aff（あふ）」の和食に関する連載について
6. 〈文化庁〉「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の認定について
7. 事務局からのお知らせ

6号目となる今回は、熊本県人吉市にある「農村レストラン&農泊 ひまわり亭」代表の本田節様の取組みをご紹介します。

もったいない精神の実践・伝承の場として「食」をテーマに地域の課題解決拠点を作る取組みをされています。

※詳しくは、以下のサイトをご覧ください。

⇒○九州農政局・【取組紹介Vol.6】農村レストラン&農泊 ひまわり亭 本田節さん（熊本県人吉市）

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/syokuryou/syokubunka/attach/pdf/net-14.pdf>

○九州農政局・地域の和食文化ネットワーク九州

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/syokuryou/syokubunka/net.html>

3. 〈地域の和食文化ネットワーク九州〉

「我が家の行事食～3月～ひな祭り・春彼岸・春分の日」のHP掲載及び

「我が家の行事食～4月～お花見」、「我が家の行事食～5月～端午の節句」

の募集について

地域の和食文化ネットワーク九州では、年中行事と密接に関わって育まれてきた「行事食」の保護・継承を目的として、月1回、地域・家庭で受け継がれてきた行事食を本メールマガジン及び九州農政局のHPにてご紹介して参ります。

3月は、「我が家の行事食～3月～ひな祭り・春彼岸・春分の日」と題して募集し、九州農政局のHPに掲載いたしましたので、是非ご覧ください。

⇒○九州農政局・【行事食紹介Vol.3】「我が家の行事食～3月～ひな祭り・春彼岸・春分の日」

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/syokuryou/syokubunka/attach/pdf/net-15.pdf>

4月は「我が家の行事食～4月～お花見」、5月は「我が家の行事食～5月～端午の節句」と題して以下のとおり募集いたします。

皆さんの地域・家庭で受け継がれてきた行事食を紹介してみませんか。

【募集内容】

1. 写真

①行事食〈4月：花見団子・行楽弁当等、5月：柏餅・ちまき等〉の写真

②行事食を調理している時の家庭や地域、料理教室等での料理風景や、親子での料理風景など、地域の食文化を継承している写真

※①の写真は、九州農政局のHPに掲載可能なものであれば自作以外のものでも応募可能です。

※写真は①と②のどちらか一方でも構いません。

2. コメント

写真の簡単な説明（食材の産地や、レシピ、料理のこだわりポイント、地域の背景等）

※可能であればお住いの市町村名を記載してください。

【応募方法】

地域の和食文化ネットワーク九州事務局宛に、メールにてご応募ください。

事務局のメールアドレス：wasyokubunka_kyushu@maff.go.jp

※応募メールには、必ず匿名希望の有無とお住まいの県名についてご記載ください。

【募集期限】

「我が家の行事食～4月～お花見」：令和6年4月19日（金）まで

「我が家の行事食～5月～端午の節句」：令和6年5月10日（金）まで

4. 〈農林水産省〉「にっぽん伝統食図鑑」令和5年度追加の11道府県順次公開について

「にっぽん伝統食図鑑」では、各地域で選定された伝統食のいわれ・歴史やレシピ等、また、伝統食を生んだ地域の背景等についてのデータベースを作成し、情報発信しております。

令和5年度に新しく追加された11道府県の伝統食が順次公開されておりますので、ぜひご覧ください。
なお、九州管内で令和5年度に新たに追加された県は、鹿児島です。

※詳しくは、以下のサイトをご覧ください。

⇒○農林水産省・「にっぽん伝統食図鑑」

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

5. 〈農林水産省〉広報Webマガジン「aff（あふ）」の和食に関する連載について

農林水産省広報室が発行しているWebマガジン「aff（あふ）」では、令和5年度の奇数月（7月、9月、11月、1月、3月）に「未来につなぐ和食」と題して、子どもたちが和食の料理人にインタビューする形式で和食に関する連載を行いました。

連載第5回の3月号で、「鈴なり」主人の村田明彦氏へのインタビュー記事が掲載されましたので、是非ご一読ください。

※詳しくは、以下のサイトをご覧ください。

⇒○農林水産省・aff 3月号連載

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2403/washoku05.html>

6. 〈文化庁〉「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の認定について

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「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを目指す取組みを推進するとともに、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、食の体験・情報発信施設等に関する情報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。

「100年フード」については、これまでに250件の食文化が認定され、認定後は、各種メディアで認定団体の活動が数多く取り上げられたり、ロゴマーク入りの商品が販売されたりするなど、全国に広がりを見せています。

令和5年度認定の「100年フード」については、有識者委員会による審査を行った結果、日本各地から応募があった60件のうち、50件が追加認定され、有識者からの評価が特に高かった5件が有識者特別賞となりました。

令和5年度認定の「食文化ミュージアム」については、有識者委員会による審査を行った結果、日本各地から応募があった28件のうち、21件が追加認定されました。

◆九州管内で令和5年度に追加認定された「100年フード」9件

- ・福岡県：えつ料理、筑前朝倉蒸し雑煮
- ・長崎県：島原手延そうめん
- ・大分県：戸次のほうちょう
- ・宮崎県：日向市細島の特徴的な魚食文化、菜豆腐、栗おはぎ
- ・鹿児島県：薩摩焼酎、奄美黒糖焼酎

◆九州管内で令和5年度に追加認定された「食文化ミュージアム」1件

- ・道の駅山川港活北海道（指宿市）

※詳しくは、以下のサイトをご覧ください。

⇒○文化庁・プレスリリース

電 話 : 096-300-6369 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。