



東北地域の和食文化メールマガジン

令和5年10月6日（金）第55号



【目次】

1. 農林水産省 「食かけるプライズ 2023」表彰事例 10 件を決定
2. 東北農政局後援 ビジネスマッチ東北 2023 の開催
3. 「全国餃子まつり in 仙台 2023」の開催
4. 「第 50 回 全国醤油品評会」受賞者発表
5. 岩手県一関市 餅食の PR キャラクターが決定
6. 「山形のうまいもの」ファインフードコンテスト県知事賞表彰式
7. 山形県庄内総合支庁 「魚さばかないチャンネル」の御紹介
8. 山形県 「旬の山形おきたま伝統野菜あがやえフェア in AUTUMN」開催
9. 農林水産省 「aff」9月号 未来につなぐ和食第2回

=====

1. 農林水産省 「食かけるプライズ 2023」表彰事例 10 件を決定

=====

「食かけるプロジェクト」の一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ 2023」の募集を行った結果、108 件の応募があり 10 件を表彰事例として決定しました。

東北管内から「食かける賞」に青森県五所川原市「梵珠のもつけんど」さんの「美味しい林檎ナイトツアー」が選ばれました。

五所川原市梵珠山麓の秋の夜のりんご園をライトアップし、地元産の市浦牛、馬肉、野菜を BBQ で食し、地元産のシードルを飲みながら夜園に浮かぶりんごを観賞するナイトツアー体験。最後は好きなりんごをもぎ取り、持ち帰るかデザートにして楽しめる取組事例です。

【表彰事例の詳細はこちらから】農林水産省 HP→

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230927.html>

=====

2. 東北農政局後援 ビジネスマッチ東北 2023 の開催

=====

「食と農」「情報・IT」「環境・くらし」など多岐にわたる 10 ジャンルで構成され、様々な産業界が一堂に集う東北最大級のビジネス展示会です。

全国から招聘する商社や小売店、百貨店等の有力バイヤーとの個別商談会が行なわれます。

東北農政局も「企業支援相談コーナー」に出展いたします。

日時：令和5年11月8日（水）10:00～17:00

場所：夢メッセみやぎ（仙台市宮城野区港三丁目 1-7）

【開催概要、事前来場登録はこちらから】外部リンク→

<https://www.bmtohoku.jp/>

=====

3. 「全国餃子まつり in 仙台 2023」の開催

=====

農林水産省は、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

日本の食や農が抱える課題や目指す未来についてともに考えるきっかけとして、宮城県仙台市で行われるイベント「全国餃子まつり in 仙台 2023」を特別協力いたします。

当日は、「食」と「農」に関するステージイベントや農家エッセイ・コミックのパネル展示の他、東北農政局 BUZZ MAFF チームによる東北6県の食材を使った餃子を作ってみた!!動画を上映します。

日時：令和5年10月14日（土）10:00～18:00

10月15日（日）10:00～17:00

場所：仙台市 勾当台公園

【NIPPON FOOD SHIFT FESの概要はこちらから】農林水産省 HP→

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/>

【イベント情報ははこちらから】農林水産省 HP→

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/fes/>

【全国餃子まつり in 仙台 2023の概要はこちらから】外部リンク→

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/231006.html>

【参考】

【餃子から日本を考える】農林水産省 HP→

<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/gyoza/>

=====

4. 「第50回 全国醤油品評会」受賞者発表

=====

しょうゆの品質向上と表示の適正化を図り、消費者に良質のしょうゆを提供し、併せて業界の健全な発展に寄与することを目的とした「全国醤油品評会」（主催：日本醤油協会、協力：一般財団法人日本醤油技術センター、後援：農林水産省）は10月1日の「醤油の日」を記念して開催された「醤油の日の集い」において、日本醤油協会主催の「第50回全国醤油品評会」受賞者を発表しました。

全国から321点の出品があり、東北からは農林水産大臣賞の「ヤマブン別上こいくち醤油」合資会社山形屋商店（福島県）をはじめ、農林水産省大臣官房長賞2点（青森県1、福島県1）優秀賞では13点（宮城県2、秋田県1、山形県2、福島県8）が受賞しました。

福島県は、過去最多の10点が入賞し、2年ぶりに都道府県別入賞数日本一となりました。

【詳細はこちらから】外部リンク→

<https://www.soyssauce.or.jp/news/132535>

=====

5. 岩手県一関市 餅食の PR キャラクターが決定

一関市は、もち食によるシティープロモーションを推進し、広い世代に対して一関・平泉地方のもち食文化の魅力を伝え、市の知名度や好感度を向上させるため、PR キャラクターとロゴマークのデザインを募集したところ、PR キャラクターは、「一関市もち食べられ隊『もっちーず』」に決定されました。

もち料理の多さでは全国一を誇る一関・平泉地域のパンフレットやポスターなどに掲載され、餅食を広くアピールするために活用されます。

【詳細はこちらから】外部リンク→

<https://www.city.ichinoseki.iwate.jp/index.cfm/6,160222,91,6,html>

6. 「山形のうまいもの」ファインフードコンテスト県知事賞表彰式

「山形ならではの」の加工食品の優良事例を顕彰し、原料として使用される山形県の豊かな農林水産物の需要を拡大し、県農林水産業の発展を図ることを目的とした「山形のうまいもの『ファインフードコンテスト』」（やまがた食産業クラスター協議会主催）の表彰式が9月9日に山形市で行われました。

山形県知事賞では、鶴岡市の庄内協同ファームの「gnocco」（によっこ）が受賞しました。庄内産玄米100%使用したニョッキで、和洋中の料理に幅広く活用できる一口サイズが特徴です。米の消費拡大が期待できる点や玄米を手軽に食べられるアイデアなどが評価されました。

【入賞商品の詳細はこちらから】外部リンク→

<https://y-cluster.jp/log/?l=531194>

7. 山形県庄内総合支庁 「魚さばかないチャンネル」の御紹介

共働きの家庭が増え、「忙しくて時間がない」、「丸魚なんて捌けない」でも、「子供には手作りのおいしい魚料理を食べさせてあげたい」という方が増える中、切り身などの材料を使って捌かなくても本格的な料理ができること伝え、魚食を増やす企画です。

「庄内浜文化伝道師による魚食普及事業」の一環として、美味しくできる“簡単・お手軽、でも味は本格的”な料理のレシピ動画を作成し、YouTube 動画として公開しています。

第6弾は、庄内浜文化伝道師で鶴岡市立加茂水族館内のレストラン沖海月の料理長が出演しています。

【You Tube 動画はこちらから】外部リンク→

<https://www.youtube.com/@sabakanai>

【You Tube の詳細はこちらから】外部リンク→

<https://www.pref.yamagata.jp/337001/kensei/joho/koho/houdouhappyou/2023/8gatsu/sabakana.html>

8. 山形県 「旬の山形おきたま伝統野菜あがやえフェア in AUTUMN」開催

山形県置賜地域に受け継がれる「山形おきたま伝統野菜」の知名度向上と消費拡大を図るため、地域の市町 13 の飲食店・菓子店で「おかひじき」「うこぎ」「紅大豆」「馬のかみしめ」「宇津沢かぼちゃ」「おかめささぎ」を使った和食、イタリアン、スイーツなどが楽しめるフェアを開催しています。

対象メニューを注文して応募すると野菜の加工品セットが当たる抽選キャンペーンもあります。

主催は、山形県置賜総合支庁産業経済部農業振興課、置賜農業振興協議会

実施期間は、9月16日（土）から11月12日（日）まで

【フェアの詳細はこちらから】外部リンク→

<https://www.pref.yamagata.jp/documents/36053/r5agayaeleaflet.pdf>

9. 農林水産省 「aff」9月号 連載 未来につなぐ和食

農林水産省の広報誌「aff」（あふ）の奇数月連載企画・第一線で活躍する和食の達人から将来を担う子どもたちへ想いをつなぐ「未来につなぐ和食」第二回が掲載されました。

東京都・赤坂で日本料理店を営む荻野聡士氏への、食材を生かし歳時記を表現する「会席」と「懐石」についてのインタビュー内容です。

【「aff」9月号「未来につなぐ和食」記事はこちらから】農林水産省 HP→

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2309/washoku02.html>

問い合わせ先：東北地域の和食文化ネットワーク事務局 東北農政局経営・事業支援部食品企業課 担当：小田桐

TEL：022-263-1111（内 4570）

メールアドレス：keisyonw-tohoku@maff.go.jp

※東北地域の和食文化メールマガジンへの御意見・御要望をお待ちしております。

★農林水産省の Web サイト（和食文化ネットワーク）→

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/network/main.html>

☆東北農政局 Web サイト（和食文化ネットワーク）→

<https://www.maff.go.jp/tohoku/syokuryou/syokubunka/washokubunkanetwork.html>

問い合わせ先：東北地域の和食文化ネットワーク事務局 東北農政局経営・事業支援部食品企業課 担当：小田桐

TEL：022-263-1111（内 4570）

メールアドレス：keisyonw-tohoku@maff.go.jp

※東北地域の和食文化メールマガジンへの御意見・御要望をお待ちしております。

★農林水産省の Web サイト（和食文化ネットワーク）→

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/network/main.html>

☆東北農政局 Web サイト（和食文化ネットワーク）→

<https://www.maff.go.jp/tohoku/syokuryou/syokubunka/washokubunkanetwork.html>