



東北地域の和食文化メールマガジン

令和6年2月26日（月）第59号



【目次】

1. 東北農政局 「食べて応援しよう！ in 仙台 2024」開催のお知らせ
2. 農林水産省 日本の食文化・食体験「商品」輸出化プロジェクト優秀商品決定
3. 東北農政局 「みどり戦略学生チャレンジ（全国版）」東北ブロック募集
4. 農林水産省 「ノウフク・アワード 2023」選定結果について
5. 農林水産省 「第8回ジビエ料理コンテスト」の結果について
6. 農林水産省 餃子から日本を考える。「餃子会議」本格始動！
7. 農林水産省 「輸出に取り組む優良事業者」の紹介
8. 農林水産省 GI「青森の黒にんにく」、「西わらび」など6品目が追加
9. 全国漁業協同組合連合会 「第9回 Fish-1 グランプリ」開催
10. 山形県 「庄内の笹巻製造技術」国無形民俗文化財に答申
11. 青森県 HPで郷土料理99品のレシピを紹介
12. 協同通信社 「第14回地域再生大賞」の結果について
13. 日本共同組合連携機構 「食育ソムリエエンパワー」が誕生
14. 食品容器環境美化協会 第24回環境美化教育優良校等の表彰
15. 農林水産省 「aff」1月号について

=====

1. 東北農政局 「食べて応援しよう！ in 仙台 2024」開催のお知らせ

=====

東日本大震災からの復興支援を目的に、岩手、宮城、福島3県の自慢の農林水産物や加工食品、飲食物を販売するイベントを開催！販売店、飲食店、食品事業者ら54店が出店し「おいしいもの」を販売します。東北農政局の食の応援大使 ORI☆姫隊や伊達武将隊による歌や踊りの楽しいステージ、むすび丸、ホヤぼーやなどのキャラクター達も応援に来ます！お買い物に応じて、桃グミや牛乳普及グッズのエコバックなどがもらえるスタンプラリーやクイズラリー、アンケート回答者へ牛乳のプレゼントもあります！（数量限定）皆様の御来場を心よりお待ちしております！

開催場所：勾当台公園市民広場（仙台市青葉区）

開催日：令和6年3月16日（土曜日）10:00～16:00

17日（日曜日）10:00～15:00

【東北農政局HP】詳細はこちらから→

<https://www.maff.go.jp/tohoku/press/keiei/syokuhin/240214.html>

=====

2. 農林水産省 日本の食文化・食体験「商品」輸出化プロジェクト優秀商品決定

=====

農林水産省は、「食かけるプロジェクト」の一環として、地域の食文化・食体験の魅力を伝える「商品」の越境 EC を通じた輸出商品化を支援しています。

この度、越境 EC での販売に向けたアドバイスやサポートを行ってきた 10 商品の中から更に魅力ある食体験「商品」を審査し、優秀商品として東北から山形県の「サクラパスタ」（有限会社玉谷製麺所）が選ばれました。山形で生まれた「桜」をかたどったパスタで、独自製法により茹でてでも形が崩れずモチモチの食感を楽しむことができ、サラダ、煮物、スープ等に添え、ワンポイントとして使える一品です。

（※）越境 EC：インターネット通販サイトを通じて商品やサービスを海外に販売すること。

【農林水産省 HP】詳細はこちらから→

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/240130.html>

【農林水産省 HP】「食かけるプロジェクト」の詳細はこちらから→

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/eatmeet/syokukakeru.html>

=====

3. 東北農政局 「みどり戦略学生チャレンジ（全国版）」東北ブロック募集

=====

農林水産省は、2050 年に向けて、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現するための新たな政策方針として、2021 年に「みどりの食料システム戦略」を策定しました。

2050 年に我が国を担う中核世代である学生の皆さん、みどり戦略の主演として、日本の食料・農林水産業をリードするために、環境に配慮した取組にチャレンジしてみませんか。

・応募資格：高校の部、大学・専門学校等の部の学生。（令和 6 年 10 月時点（取組報告時点）で在学していること）

・応募方法：令和 6 年 1 月 9 日から 5 月 31 日までに参加宣言（参加登録）フォームに必要事項を入力

【東北農政局 HP】応募の詳細はこちらから→

<https://www.maff.go.jp/tohoku/press/kikaku/240117.html>

【農林水産省 HP】参加宣言フォームはこちらから→

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/challenge.html>

=====

4. 農林水産省 「ノウフク・アワード 2023」選定結果について

=====



農林水産省では、障害者の皆さんに農林水産業で活躍してもらい、自信や生きがいを持って社会に参画していただく農福連携の取組を国民的運動として推進するため、優れた事例を「ノウフク・アワード」として表彰しており、東北から宮城県松島町の「有限会社 F・F 磯崎」が優秀賞に選定されました。

「有限会社 F・F 磯崎」は、地域の就労継続支援 A 型事業所から、約 20 名の障害者を受け入れ、水稻栽培（約 60ha）や牡蛎の養殖を行っています。

【農林水産省 HP】詳細はこちらから→

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kouryu/240119.html>

=====

5. 農林水産省 「第 8 回ジビエ料理コンテスト」の結果について

=====

「鳥獣利活用推進支援事業」の一環として開催した「第 8 回ジビエ料理コンテスト」において、農林水産大臣賞等の受賞者が決定しました。

今回は「お店で食べたいジビエ料理部門」と「おうちで食べたいジビエ料理部門」の 2 部門に合計 162 点の応募があり、農林水産大臣賞には、西森 航 氏(リゾートトラスト株式会社芦屋ベイコート倶楽部 LUBANO)と辻 太郎 氏 (三重県立相可高等学校) が受賞しました。

【農林水産省 HP】詳細はこちらから→

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/240131.html>

【外部リンク】受賞作品レシピブックはこちらから→

https://www.gibier.or.jp/wp-content/uploads/2024/02/recipe_08contest_.pdf

=====

6. 農林水産省 餃子から日本を考える。「餃子会議」本格始動！

=====

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。

「ニッポンフードシフト」では、特に次世代を担う Z 世代に向けて、身近な食を取り上げ、その背景にある日本の食や農をめぐる事情や課題について考えるきっかけとなるように昨年度の「カレー」に続き、今年度からは親しみやすく、私たちの食生活に身近な存在である「餃子」をテーマに加え、「餃子」の食べ方を楽しみながら日本の食について考えてもらう活動を展開します。

昨年 10 月に、「餃子」とその食べ方を通して日本が抱える食や農の課題に対しての気づきや想いが交わり語らう場として「餃子会議」特設サイトをニッポンフードシフト公式 WEB サイト内に開設しました。

「餃子会議」の新たな取組として、御当地の付けタレレシピや餃子の食べ方などの提案や動画配信を行うこととされています。

【農林水産省 HP】詳細はこちらから→

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/240111.html>

=====

7. 農林水産省 「輸出に取り組む優良事業者」の紹介

=====

乾麺製造・販売の「株式会社稲庭うどん小川」(秋田県湯沢市) が農林水産省の「輸出に取り組む優良事業者表彰」で輸出・国際局長賞を受賞しました。

「株式会社稲庭うどん小川」は、平成 28 年から輸出に取り組む、全行程手作りの製造ストーリーや茹で時間の短さなど他社との差別化を図ることや秋田県や国際教養大学と連携して、食の多様化に対応したヴィーガンも食べられるよう植物由来の麺つゆを開発し、海外向けに麺とセットで販売するなど輸出実績を伸ばしています。

【農林水産省 HP】詳細はこちらから→

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/231213_5.html

=====



8. 農林水産省 GI「青森の黒にんにく」、「西わらび」など 6 品目が追加

農林水産省は、令和 6 年 1 月 29 日、地域の特性を生かした農産品のブランドを守る地理的表示（GI）保護制度に 6 品目の追加を発表しました。

東北からは、「青森の黒にんにく」（青森県）と「西わらび」（岩手県）が追加されます。

「青森の黒にんにく」は、ニンニクを熟成させた加工食品で、ドライフルーツのような食感と甘酸っぱい食味を持っています。

「西わらび」は、あくや筋が少なく、独特の粘りと風味によるとろっとした食感が特徴。塩蔵して保存食にもなり、豪雪地帯の西和賀町では古くから凶作時の貴重な食料として命のつなぐ役目を果たした歴史があり、地域の食文化とのつながりが深い食品です。

【農林水産省 HP】詳細はこちらから→

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/chizai/240129.html

9. 国産水産物流通促進センター 「第 9 回 Fish-1 グランプリ」開催

魚の消費拡大を目指し、国産水産物流通促進センター主催による「第 9 回 Fish-1 グランプリ」が令和 6 年 1 月 21 日東京都豊島区で開催され、全国各地の漁師や漁協等 40 団体の応募の中から書類審査を勝ち抜いた 7 団体が会場内で自ら調理・提供し、審査員と一般来場者の投票による「国産水産物料理コンテスト」グランプリが決定しました。

東北から宮城県南三陸町の若手漁師 4 人でつくる「戸倉 SeaBoys（シーボーイズ）」の創作料理「戸倉っとかきドッグ」が全国 2 位の準優勝に輝きました。

【外部リンク】詳細はこちらから→

<https://www.pride-fish.jp/F1GP/>

10. 山形県 「庄内の笹巻製造技術」国無形民俗文化財に答申

山形県庄内地方の伝統的な郷土の菓子「笹巻」の製造技術について、国の文化審議会は、国の無形民俗文化財に登録するよう文部科学大臣に令和 6 年 1 月 19 日、答申されました。

「ちまき」の一種である笹巻は、三角やこぶしの形など地域ごとに特色があり、なかでも鶴岡市では木の灰を煮出して作った「あく」ともち米と一緒に煮て保存性を高める工夫をしています。

令和 5 年 3 月現在の登録無形民俗文化財は、4 件となっています。

讃岐の醤油醸造技術（香川県）

土佐節の製造技術（高知県）

能登のいしる・いしり製造技術（石川県）

近江のなれずし製造技術（滋賀県）

【農林水産省 HP】山形県笹巻きにレシピ等はこちらから→

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/sasamaki_yamagata.html

【外部リンク】登録無形民俗文化財の詳細はこちらから→

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E7%99%BB%E9%8C%B2%E7%84%A1%E5%BD%A2%E6%B0%91%E4%BF%97%E6%96%87%E5%8C%96%E8%B2%A1>

=====

11. 青森県 HP で郷土料理 99 品のレシピを紹介

=====

青森県は、県内各地の郷土料理を次世代に伝え継ごうと、レシピをまとめHPで公開しています。

83品の基本的な作り方のほか、簡単なアレンジレシピ16品など比較的少ない食材で手軽に調理できる全99品の作り方を紹介し、活用を呼び掛けています。

【外部リンク】「青森のうまいものたち」レシピはこちらから→

<https://www.umai-aomori.jp/local-cuisine.html>

=====

12. 協同通信社「第14回地域再生大賞」の結果について

=====

地方新聞社47紙とNHK、共同通信社が地域活性化の取り組みを応援する「第4回地域再生大賞～つながる、多様性が拓く」の各賞が令和6年1月27日に決まりました。

東北から準大賞に選ばれた「リンゴニュージック」（青森県弘前市）は、御当地アイドル「りんご娘」を育成。青森の文化と魅力を発信する人づくりとともに、情報発信を通じた新たな経済循環創出に取り組んでいます。

また、北海道・東北ブロック賞に選ばれた「遠野山・里・暮らしネットワーク」（岩手県遠野市）は、グリーンツーリズムを柱に、農家民宿や教育旅行など様々な取り組みで「民話の里」遠野に人の呼び込みを行っています。

ほかにも優秀賞には、「八戸童話会」（青森県八戸市）、「東北チャレンジコミュニティ」（宮城県仙台市）、「プロジェクト8」（秋田県八郎潟町）、「おぐにマルチワーク事業協同組合」（山形県小国町）、「富岡町3・11を語る会」（福島県富岡町）、「HAMADOORI13」（福島県いわき市）が選ばれました。

【外部リンク】詳細はこちらから→

<https://chiikisaisei.jp/>

=====

13. 日本共同組合連携機構「食育ソムリエエンパワー」が誕生

=====

一般社団法人日本共同組合連携機構は、特に優れた活動をした「食育ソムリエ」を「食育ソムリエエンパワー」をして表彰する制度を創設し、令和6年1月30日に初めてとなる「食育ソムリエエンパワー」の表彰式を東京都で行いました。

初めての受賞対象に「JA 夢みなみ」（本店：福島県須賀川市）の直売所「はたけんぼ」など1団体と3人が選ばれました。

機構では、この表彰制度を通じて、食育ソムリエの活躍と食育と地域農業、地産地消の重要性を広く知っていただき、持続可能な食と農の実現につながることを目指しています。

【外部リンク】詳細はこちらから→

<https://www.japan.coop/wp/14947>

=====

14. 食品容器環境美化協会 第 24 回環境美化教育優良校等の表彰

公益社団法人食品容器環境美化協会は「環境美化教育優良校等表彰事業」において、今年度の最優秀校 4 校などを選定しました。

東北から青森県鮎川沢町立舞戸小学校が農林水産大臣賞に選ばれました。

同校は、環境保全活動が盛んで自然や食を学ぶ機会が豊富にあり、近隣の山の植樹体験、アスパラガスやリンゴ収穫体験などの「食に関する学習」、海水浴場周辺の清掃活動や漂着ゴミの様子を学ぶ「海洋環境保全学習」などを行っています。

ほかにも、優良校に宮城県石巻市立湊中学校、秋田県三種町立山本中学校、山形県天童市立成生学校、福島県南相馬市立鹿島中学校が選ばれました。

【外部リンク】詳細はこちらから→

https://kankyobika.or.jp/env-study-support/hyoushou/press_release24

15. 農林水産省「aff」1月号について

農林水産省の広報誌「aff」1月号の特集は、「ニッポン丸ごといただきます！」です。

「地元のおいしい食べ方入門」では、岩手県洋野町「南部めぐり」水揚げされる天然ホヤ、「ビールで乾杯！日本産ホップで町おこし」では、岩手県遠野市「遠野ホップ農業協同組合」や「遠野醸造」、「訪れてみたい道の駅」では、山形県寒河江市「道の駅寒河江（さがえ）チェリーランド」のゼリー「プレミアムさくらんぼきらら」などが紹介されています。

また、奇数月連載の「未来へつなぐ和食」は、使いたい食材を求めて全国を旅するという料理人堀内さやかさんにお話を聞いています。

【農林水産省 HP】「aff」1月号はこちらから→

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