

応募対象は、食体験を商品化（販売）又はファムトリップ等で提供したことがある事業者、高校生や大学生です。

今年度は、5月27日（木）～7月19日（月）の期間で受付が行われています。

以下の Web サイトに掲載していますので、ご覧いただき、ぜひ、応募ください。

「食かけるプライズ 2021」応募の詳細はこちら↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/wasyoku/210527.html>

3. 農林水産省「令和 2 年度 食育白書」の公表

「令和 2 年度 食育白書」が、5月28日に、閣議決定されました。

本白書では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大下における食育に関する取組について取り上げるとともに、特集として「食文化の継承に向けた食育の推進」及び令和 3 年 3 月に決定された「第 4 次食育推進基本計画」の概要を紹介しています。

この白書を通して、食育について広く国民の皆様にご覧いただくことを目指しています。

＜食文化に係る主な記載場所＞

第 1 部 特集 1 「食文化の継承に向けた食育の推進」の

「食文化の継承に関する考え方や実践状況」

（概要 4 頁～、全体 28 頁～）

第 2 部 第 6 章 食文化の継承のための活動

（概要 22 頁～、全体 176 頁～）

「令和 2 年度 食育白書」はこちらから↓

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/210528.html>

4. 和食会議『伏木会長の YouTube 講演会』のお知らせ

今回、「和食と SDGs」をテーマに伏木会長がご講演されています。

～ 油脂嗜好から出汁のうま味嗜好へ ～ ※内容一部抜粋

「和食の出汁の特殊性」について

西洋や中国では牛豚鶏などの肉や骨を素材として長時間煮てうま味を抽出、そして、うま味のほかに、ゼラチン質や油脂分も含んでいる。

それに対し日本の出汁は油脂分の少ない乾燥食品から純度の高いうま味だけを抽出し、雑味を出さない。

「素材を活かす」、日本の食の美意識、精神性は持続可能な食生活につながっていく。

『伏木会長の YouTube 講演会』の内容はこちらから↓

<https://washokujapan.jp/info/info-20210521/>

=====

5. 日本うま味調味料協会「郷土料理コンテスト」のご案内

=====

日本うま味調味料協会では、「うま味調味料を活用して郷土料理を減塩でよりおいしく！、あなたのオススメの郷土料理の魅力を次世代へ伝えよう！」との趣旨で「第6回 うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」参加者を募集しています。

- ・応募資格：大人、学生、又は親子（小学生以下のお子さんは親子で参加）
などのチーム（二人以上）等。
- ・エントリー期間：令和3年5月6日（木）～8月31日（火）
- ・レポート提出期間：6月1日（火）～10月8日（金）必着
- ・審査結果の発表：11月24日（和食の日）

「郷土料理コンテスト」の詳細はこちらから↓

https://www.umamikyo.gr.jp/contest_2021.html

~~~~~

- 東北地域の和食文化メールマガジンへのご意見・ご要望をお待ちしております。

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・事業支援部地域食品・連携課

担当：澤田、佐藤（成）

T E L : 022-221-6403（ダイヤルイン）

F A X : 022-722-7378

メールアドレス：[keisyonw-tohoku@maff.go.jp](mailto:keisyonw-tohoku@maff.go.jp)

~~~~~

★ <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>

~~~~~

★ 東北農政局や農林水産省では、このほかにもメールマガジンを発行しております。

配信をご希望される方は、ご登録をお願いします。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/index.html>

~~~~~