



東北地域の和食文化メールマガジン

令和 4 年 3 月 7 日（月）第 29 号



【目次】

1. 文化庁「100 年フード」及び「食文化ミュージアム」の認定のお知らせ
2. 文化庁 令和 3 年度におけるユネスコ無形文化遺産への提案候補の選定の
お知らせ
3. 日本醤油協会「第 16 回しょうゆ感想文コンクール」審査結果発表のお知らせ

=====

1. 文化庁「100 年フード」及び「食文化ミュージアム」の認定のお知らせ

=====

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、地域で受け継がれ愛されている食文化を掘り起こし、100 年続く食文化として継承することを目指す「100 年フード宣言」及び食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、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」の取組を実施しました。

今般、応募があった団体、施設等について、有識者委員会による審査を行い、認定団体、施設等を決定しましたので、公表します。

詳細はこちらから↓

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93672801.html

=====

2. 文化庁 令和 3 年度におけるユネスコ無形文化遺産への提案候補の選定の お知らせ

=====

令和 4 年 2 月 25 日(金)に開催された文化審議会無形文化遺産部会において、「伝統的酒造り」が本年度のユネスコ無形文化遺産(人類の無形文化遺産の代表的な一覧表)への提案候補として選定されましたので、お知らせいたします。

「伝統的酒造り」の提案については、無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において審議の上、了承を得られれば、3 月末にユネスコに提案書を提出する予定です。

詳細はこちらから↓

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93671601.html

=====

3. 日本醤油協会「第 16 回しょうゆ感想文コンクール」審査結果発表のお知らせ

=====

日本醤油協会では、協会が行っている「しょうゆもの知り博士の出前授業」で学んだことや「工場見学」で感動したこと、また、好きなしょうゆ料理にまつわる思い出などを記録に残すことを目的に、「第 16 回しょうゆ感想文コンクール」を実施いたしました。

コンクールには、全国の小学生(対象: 3 年生～ 6 年生)から、「出前授業部門」、「工場見学部門」、「好きなしょうゆ料理部門」の 3 つの部門に、合計 636 点の御応募をいただき、日本の伝統調味料である“しょうゆ”について、子供らしい感性豊かな数多くの感想文が寄せられました。

去る 1 月 28 日に審査委員会を開催し、厳正な審査の結果、最優秀賞 2 点、優秀賞 3 点、佳作 12 点、団体奨励賞 1 校を決定いたしました。

詳細はこちらから↓

<https://www.soy sauce.or.jp/news/132135>

~~~~~

- 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。

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。

配信を御希望される方は、御登録をお願いします。

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

~~~~~