



東北地域の和食文化メールマガジン

令和 5 年 3 月 13 日（月）第 48 号



【目次】

1. 農林水産省 Web サイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！
2. 農林水産省 食かけるプロジェクトバーチャルトリップの開催について
3. 文化庁 「100 年フード」及び「食文化ストーリー」を認定しました
4. 和食会議 第 10 回「和食と健康」シンポジウムの開催報告
5. 和食会議 2022 年度合同部会 動画公開
6. 農山漁村男女共同参画推進協議会 「農山漁村女性活躍表彰」について
7. 全国農協観光協会 「第 3 回学生地域づくり・交流大賞」について

=====

1. 農林水産省 Web サイト「にっぽん伝統食図鑑」を本日開設！

=====

農林水産省は、各地域で選定された伝統的な加工食品を紹介する Web サイト「にっぽん伝統食図鑑」を令和 5 年 3 月 7 日に開設しました。

具体的には、伝統的な加工食品を 17 のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食（地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた食品）の特徴、歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等をデータベース化しています。

ぜひ、この図鑑で伝統食の魅力を再発見し、御家庭での調理、外食企業でのメニュー化・商品開発、海外への発信・普及などに御利用ください。

さらに、日本の伝統食には欠かすことのできない、発酵文化についても併せて紹介しています。

また、英語版 Web サイトも同時に開設しています。

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

=====

2. 農林水産省 食かけるプロジェクトバーチャルトリップの開催について

=====

農林水産省が実施しております「食かけるプロジェクト」（食×〇〇から生まれた日本の食体験を集め、世界を駆ける食事業として発信、販売する活動）の情報発信の取組の一つとして、「食かけるプライズ 2022」プライズ受賞者及びその地域を舞台としたバーチャルトリップを実施しています。

バーチャルトリップは「YouTube」を使用します。通信料は御自身の御負担になります。

どなたでも無料で視聴できますが、基本的に使用言語は英語となりますので御注意ください。

【現在、配信中】

食かける大賞

○（和とモダンが織りなす里山の古民家 白壁）Wasabi Feast! Harvesting Fresh Wasabi in Izu, Shizuoka!

https://m.youtube.com/watch?v=b0_h1Mtrns8&feature=youtu.be

食かける賞

○南三陸ワイナリー株式会社（宮城県南三陸町） 「震災を知り、復興を感じる"食×復興"体験」

<https://www.eatmeetjapan.jp/entry/detail/04c15f44-1b07-43bf-806f-fd1efbe71567>

○(株)おさだ製茶の「日本茶製造の秘密発見ツアー」The Secrets of GREEN TEA: Becoming a Tea Master in Shizuoka

<https://youtu.be/p6KS5U-hOfg>

○（株）石井味噌）Ultimate Food Guide: What to Eat in Matsumoto, Nagano!

<https://www.youtube.com/watch?v=5VQk5G2yqPw>

ネクストブレイク賞

○DEGAM 鶴岡ツーリズムビューロー（山形県鶴岡市）「【食×北前船】鶴岡を彩る雛菓子」

<https://www.eatmeetjapan.jp/entry/detail/22704c0f-eb29-4a9d-a689-968e4bc58cd4>

○(一社)八幡浜市ふるさと観光公社 A Day at a Mandarin Orange Farm in Ehime, Shikoku

<https://www.youtube.com/watch?v=siS-LRvmNhA>

【関連リンク】

（株式会社 JTBweb サイト）

食かけるプロジェクトの詳細はこちらから↓

<https://www.eatmeetjapan.jp/entry/prize>

3. 文化庁「100年フード」及び「食文化ストーリー」を認定しました

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年続く食文化として継承していく「100年フード」の取組や、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、施設等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。

今般、今年度の「100年フード」70件と、「食文化ミュージアム」28件を決定しました。

東北関係は、「100年フード」12件、うち有識者特別賞2件、「食文化ミュージアム」1件です。

なお、令和3年度の東北関係は、「100年フード」22件、うち特別賞1件、「食文化ミュージアム」9件です。

皆さんの地元の食文化があるかどうか、以下のサイトをご覧ください！

○文化庁・報道発表

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93844301.html

○100年フード公式サイト

<https://foodculture2021.go.jp/>

○食文化ミュージアム

<https://foodculture2021.go.jp/foodculturemuseum/>

4. 和食会議 第10回「和食と健康」シンポジウムの開催報告

（一社）和食文化国民会議は、令和5年2月20日（月）に会場参加とZoomにて「和食と健康」シンポジウムを開催しました。

今回のテーマは、『「お米」の魅力再発見 「お米」の恵みで健康に「賢い」食を考える』でした。

初めに、大坪研一新潟薬科大学応用生命科学部特任教授から、「日本人の食生活と米～米を巡る最近の社会・研究動向～」と題して講演がありました。米を巡る最近の社会情勢と技術開発例を紹介し、主食である米が日本の食文化形成に貢献し、様々な米加工品

が食生活に役立っていることを、研究例も含めて解説いただきました。

次に、門脇基二新潟工科大学副学長より、「お米の新しい機能～タンパク質に潜む健康機能性～」と題して講演がありました。世界的に植物性タンパク質に大きな注目が集まる中、白米タンパク質や米糠タンパク質の中に健康機能性、脂質代謝・糖尿病・腎疾患・骨代謝などへの改善機能が潜んでいることを紹介いただきました。

講演後、コーディネーターとして和食会議調査・研究部会副部会長の的場輝佳氏に参加していただき、大坪先生、門脇先生によるパネルディスカッションを行いました。

（（一社）和食文化国民会議 HP）

第 10 回「和食と健康」シンポジウムの開催内容はこちらから↓

<https://washokujapan.jp/info/info-20230222/>

=====

5. 和食会議 2022 年度合同部会 動画公開

=====

（一社）和食文化国民会議は、令和 5 年 2 月 6 日（月）、AP 東京八重洲にて、合同部会を開催しました。

合同部会での講演など以下の動画を YouTube で公開しました。

- ① 熊倉功夫名誉会長の基調講演「「和食」ユネスコ無形文化遺産登録 10 周年をむかえて」

<https://www.youtube.com/watch?v=jBjzn-niPho>

- ② 龍谷大学農学部教授山崎英恵氏講演「和食の心地よさを探る」

<https://www.youtube.com/watch?v=WRkvZ2PMYoQ>

- ③ 伏木会長、中澤調査・研究部会長、後藤普及・啓発部会長、村田技・知恵部会長、服部全国「和食」連絡会議議長によるパネルディスカッション「未来に向けた「これからの和食」」

<https://www.youtube.com/watch?v=ZkqB6YbkHFY>

=====

6. 農山漁村男女共同参画推進協議会 「農山漁村女性活躍表彰」について

=====

農山漁村男女共同参画推進協議会は、女性が農山漁村でいきいきと活躍できる環境づくりに資することを目的とし、女性活躍推進のために優れた活動を行っている個人や団体の方

々を表彰しており、令和４年度受賞者（東北関係）として以下の方が決定しました。

最優秀賞 農林水産大臣賞 女性地域社会参画部門（個人）

青森県 野崎 さち子

優秀賞 経営局長賞 地域子育て支援部門

宮城県 石森 さと子

（農林水産省 HP）

「農山漁村女性生活躍表彰」の概要はこちらから↓

<https://www.maff.go.jp/j/keiei/jyosei/hyosyo2.html>

7. 全国農協観光協会 「第３回学生地域づくり・交流大賞」について

（一社）全国農協観光協会主催による農山漁村地域を元気にする学生らの活動が対象の「第３回学生地域づくり・交流大賞」最高賞に宮城学院女子大生らが参加した「秋田てんこ小豆伝承プロジェクト」が選ばれました。

プロジェクトは、秋田県内の伝統的な赤飯の材料だが生産量が減っている黒ササゲ、通称「てんこ小豆」の価値を見直し、生産と利用の拡大を図るのが目的です。

現代ビジネス学部の学生らが提案し、横手市の商工業者や生産者、高校の参加を得て豆の作付けと収穫、豆を使った菓子や茶の試作などを行ってきました。

また、優秀賞に郡山女子大学郡司研究室と同大学食品化学研究クラブが選ばれました。

（（一社）全国農協観光協会 HP）

「第３回学生地域づくり・交流大賞」最終審査会の概要はこちらから↓

https://www.znk.or.jp/news/page_728.html

○ 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：佐藤（成）、小田桐

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

~~~~~  
★ <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>

~~~~~