



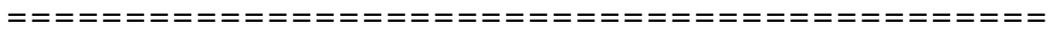
東北地域の和食文化メールマガジン

令和3年2月8日(月) 第1号

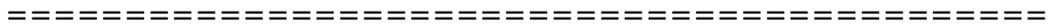


【目次】

- 1 御挨拶
- 2 「フード・アクション・ニッポン アワード2020」受賞、特別賞製品の決定、表彰のお知らせ
- 3 「味の匠応援プロジェクト」特別賞表彰のお知らせ
- 4 文化庁主催 オンライン食文化シンポジウムの開催(2/13)
- 5 一般社団法人和食文化国民会議等主催 シンポジウムの開催(2/18)
- 6 農林水産省 農村振興局の農山漁村振興交付金の状況(現時点)



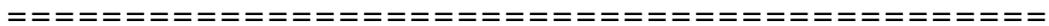
1 御挨拶



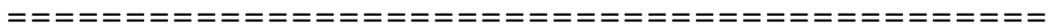
東北地域の和食文化メールマガジンの創刊にあたり

東北地域の和食文化ネットワーク御登録いただきありがとうございます。

東北地域の和食文化ネットワークは、地域で食文化の保護・継承等の活動を地道に取り組んでおられる多くの方々に対して、活動に役立つような情報の提供等を目的として、東北農政局が事務局となり、今般、立ち上げをしたところです。本メールマガジンは、東北地域の和食文化ネットワークに登録いただいた方々に食文化の保護・継承に係る関連情報をお知らせいたします。今後、本メールマガジンを通じて東北地域の和食文化ネットワーク会員間の情報交換の場としても活用できればと考えておりますので、よろしく願いいたします。



2 「フード・アクション・ニッポン アワード2020」受賞、特別賞製品の決定、表彰のお知らせ (フード・アクション・ニッポン アワード2020広報事務局)



国産農林水産物の消費拡大を目指し、日本全国の優れた産品を発掘・表彰する「フード・アクション・ニッポン アワード 2020」のオンライン表彰式が1月26日(火)に開催され、「入賞」100産品の中から全国で「受賞」10産品、「特別賞」6産品が決定しました。「受賞」10産品は、審査委員企業の様々な販路を通じて全国の消費者にお届けします。

東北地域からは以下の団体(3産品)が受賞しました。

<受賞>

- ・酒田の塩 浅漬けの素(株式会社マウントスマイル(山形県))

<特別賞>

- ・白い果実フローズン(株式会社馬場園芸(岩手県))

・余目曲がりネギ（千葉農園（宮城県））

入賞商品の詳細は、フード・アクション・ニッポン アワード2020のHPをご覧ください。

<https://fanaward.jp/winning.php>

=====

3 「味の匠応援プロジェクト」特別賞表彰のお知らせ

（フード・アクション・ニッポン アワード2020広報事務局）

=====

新型コロナウイルス感染症の影響を受けている「料理人」と産地がワンチームとなって、地域の食材を活用した新たな産品、メニュー等を開発する優良な取組を表彰し、取組の全国への展開を図る「味の匠応援プロジェクト」のオンライン表彰式が1月26日(火)に開催され、特別賞3グループが表彰されました。(東北管内は該当なし)

詳細は味の匠応援プロジェクトのHPをご覧ください。

<https://www.fanaward.jp/introduction.html>

=====

4 文化庁主催 オンライン食文化シンポジウムの開催

=====

「食文化あふれる国・日本」～日本人が育んだ食文化の魅力～南北に長く四季があり、海に囲まれている日本には、豊かな風土や人びとの精神性、歴史に根差した多様な食文化が存在しています。

この「食文化あふれる国・日本」を次の世代へ継承していくため、パネラーの皆さんの食に関する経験なども交えながら、日本人が育んだ食文化の魅力を語ります。

【概要】

・日程：令和3年2月13日（土） 14:00～15:30（13:45開演）

・内容：

・トークセッション

日本人が育んできた「郷土料理」、「発酵文化」、「食の技や道具、しつらえ」をテーマとしたパネルディスカッションを行います。

事前アンケートやリアルタイムでのアンケートを活用し、シンポジウムにご参加頂けます。

◇パネラー◇

植野 広生氏（dancyu編集長）

太下 義之氏（文化政策研究者 同志社大学 経済学部 教授）

中澤 弥子氏（長野県立大学健康発達学部食健康学科 教授）

柳原 尚之氏（懐石近茶流嗣家）

・料金：無料（事前の申し込みが必要です）

・申込方法：事前登録サイトよりお申込み下さい。

（申込期限：～令和3/2/8(月) 23:59まで）

文化庁Webサイト<https://www.bunka.go.jp/foodculture/symposium.html>

事前登録サイト（PassMarket）があります。

=====

5 一般社団法人和食文化国民会議/一般財団法人キヤノン財団共催 シンポジウム
「食の恵みで健康に、賢い「食」を考える」

=====

一般社団法人和食文化国民会議/一般財団法人キヤノン財団共催シンポジウム
和食と健康 2021 春 「食の恵みで健康に、賢い「食」を考える」

日本には四季ごとに旬の恵み、また海に囲まれた国ならではの食の恵みがあり、人々は古くから自然の様々な恵みを食事に取り入れ、豊かで健康的な和食を形成してきました。和食で多く利用される味噌や醤油などの麹発酵食品や魚介類に含まれる栄養成分は身体によいと評価されてきましたが、どのように私たちの健康に役立っているのでしょうか。コロナ禍で日頃からの健康維持の重要性が増しています。健康的な食につながる麹発酵食品と魚介類についての最新の研究内容を報告します。

【概要】

- ・開催日時 : 令和3年2月28日(日) 13:30~16:25 (開場 13:15)
- ・会場 : オンライン (zoomのウェビナー)
- ・参加費 : 無料 (定員 500名、先着順)
- ・申込方法 : Webサイト上のお問い合わせフォームよりお申し込み下さい。
- ・締切日 : 令和3年2月15日(月) ※但し定員になりましたら締め切ります。
- ・プログラム

研究発表① 13:45~14:30

「和食をささえる麹発酵食品の健康機能」

佐藤 健司 京都大学大学院農学研究科 教授

概要 : 日本酒、味噌、醤油などに含まれる成分が肝炎や大腸炎を抑制したり、肝臓中の酸化ストレスを低減することが分かってきています。

和食に用いられる麹発酵食品の中の様々な成分は健康増進に寄与できると考えています。

研究発表② 14:40~15:25

「海の恵みが食生活を豊かにする」落合 芳博 東北大学大学院農学研究科 教授

概要 : 古くから築き上げられた魚食文化を知り、新たな食材を取り入れていくことで、豊かで健康的な食生活が期待できます。

魚貝類は健康増進に役立つ物質をたくさん含んでいます。

魚に関する最新の食品学と栄養学の世界へご案内します。

発表者によるパネルディスカッション 15:35~16:20

コーディネータ 伏木 亨 一般社団法人和食文化国民会議代表理事・会長

<https://washokujapan.jp/symposium/>

=====

6 農林水産省 農村振興局の農山漁村振興交付金の状況 (現時点)

=====

農山漁村振興交付金のうち★農泊推進対策★農福連携対策★都市農業機能発揮対策★地域活性化対策★につきましては、時期は未定ですが、今後公募を実施する予定で、現在準備を進めています！！

なお、公募に向けて個別相談に対応していますので、個別相談を希望される場合は、所管する農政局（都市農業機能発揮対策及び地域活性化対策のうち活動計画策定事業以外の事業は農村振興局）までご相談ください！

https://www.maff.go.jp/j/nousin/kouryu/shinko_kouhukin.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。

お問い合わせ先：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

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)

~~~~~

★ 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。

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

~~~~~