

（目次）

- 1 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 令和2年度名古屋市食育講演会「今こそ！食事をおいしく、バランスよく」の動画配信
 - (2) BUZZ MAFF【でら TOKAI】「牛を讃えるメロディ」が公開されました
 - 2 農林水産省からのお知らせ
 - (1) 農林水産省 みなさまの「ニッポンフードシフト」を教えてください
 - (2) NPO法人 うま味インフォメーションセンター うま味研究の歴史を科学的に解説～新ページ「世界に広がるうま味の魅力」
 - (3) 文化庁 文化審議会答申（登録無形民俗文化財の登録）
 - 3 アンケート「あなたの好きな和食はなんですか？」の結果発表
 - 4 事務局からのお願い
 - (1) みなさんからの情報をお待ちしています！（掲載記事の募集）
 - (2) 「東海地域の和食文化ネットワーク」の会員募集中！！
 - (3) バックナンバーのご案内

1 東海地域に関するお知らせ

- (1) 令和2年度名古屋市食育講演会「今こそ！食事をおいしく、バランスよく」の動画配信

名古屋市役所では、令和3年2月24日（水曜日）開催予定だった食育講演会の講演等の動画を名古屋市公式ユーチューブ「まるはっちゅ～ぶ」で配信しております。

講演テーマは「愛知の発酵の魅力と、それを活かした身体に優しい和食～豆味噌、三河みりん、白醤油、たまりしょうゆ、酢～」、他『動画で見る「食事のワンポイントアドバイス』』となっております。

配信期間：令和3年12月31日（金曜日）17時00分まで

動画視聴URL：<https://youtu.be/VVSUZ6VN5Qc>

お問い合わせ先：名古屋市健康福祉局健康部健康増進課

電話番号：052-972-3078

- （2）BUZZ MAFF【でら TOKAI】「牛を讃えるメロディ」が公開されました
BUZZ MAFFチャンネルのうち、東海農政局職員が手がける「でらTOKAI」で、新しい動画「牛を讃えるメロディ」が公開されました。今回は、愛知県の若手酪農家を中心

としたグループ「牛好きnet愛知」とのコラボとなっております。
<https://www.youtube.com/watch?v=FLQrsuIT83s>

2 農林水産省からのお知らせ

- (1) 農林水産省 みなさまの「ニッポンフードシフト」を教えてください
変化に直面する日本社会と共に、いま日本の「食」も変わろうとしています。
「ニッポンフードシフト」という運動を通して、生産者、食品事業者、そして消費者が「食から日本を考える」機会を持ちたいと考えています。
ぜひ、このWEBサイトをご覧の方々から、ご意見、ご感想をお知らせいただきたいと考えております。
食にまつわる「こんなアイディアはどうだろう」食をきっかけに、「社会がこう変わったらしいな」食に関して「私はこんなことを始めている」など、みなさまの「ニッポンフードシフト」をご自由にお寄せください。
<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/top/#news>
-

- (2) NPO法人 うま味インフォメーションセンター うま味研究の歴史を科学的に解説～
新ページ「世界に広がるうま味の魅力」
うま味インフォメーションセンターは、ウェブサイトに新ページ「世界に広がるうま味の魅力」を公開しました。
このページでは、うま味が第五の味覚として世界的に認知されるに至った経緯を、歴史的な写真や研究者たちの努力を紹介しながら解説しています。
<https://www.umamiinfo.jp/topics/2021/07/post-14.html>
-

- (3) 文化庁 文化審議会答申（登録無形民俗文化財の登録）
文化審議会（会長佐藤信）は、7月16日（金）に開催された同審議会文化財分科会の審議・議決を経て、登録無形民俗文化財として2件を登録することについて文部科学大臣に答申しましたのでお知らせします。
この結果、官報告示の後に、登録無形民俗文化財は2件となる予定です。

なお、本件は、6月14日に一部が施行された文化財保護法の一部を改正する法律により新設された、登録無形民俗文化財を初めて登録するものです。

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93247304.html

I. 答申

登録無形民俗文化財の登録（新規2件）

名称：讃岐の醤油醸造技術（香川県）

名称：土佐節の製造技術（高知県）

3 アンケート「あなたの好きな和食はなんですか？」の結果発表

前号及び前々号で募集した「あなたの好きな和食はなんですか？」につきましては、皆

様から多くの回答をいただき、誠にありがとうございました。そのうちのいくつかを、下記のとおりご紹介させていただきます。

「朴葉寿司」田舎の田植えの時期、鮎の友釣りの解禁時期に必ず食べた

「おせち料理」毎年、我が子とともに正月のことを話題にしつつ作った

「白菜漬け」母が残した漬け物石を使って、母を思い出しながら漬けた

「みょうがぼち（お菓子）」嫁ぎ先のおばあちゃんが作ってくれた

「箱寿司」母の実家の郷土食で、おばあちゃんの家で食べた

「手打ちそば」主人が手作りをし、作るたびにおいしくなっていった

また、「このようなアンケートを実施してほしい」という提案がありましたら、当該メールへ返信してください。よろしくお願ひします。

4 事務局からのお願い

（1）みなさんからの情報をお待ちしています！（掲載記事の募集）

本ネットワークでは、食文化の保護・継承活動に関する情報を発信します。

会員の皆様から、広く発信・共有したい情報等がございましたら、

- ・ タイトル（30字以内）
- ・ 本文（300字以内）
- ・ URL

をご記入の上、本メールに返信願います。

「東海の和食」第6号の「2 東海地域のお知らせ」のように、当該メールマガジン及びWebサイトに掲載させていただきます。これを機に会員の皆様方の交流及び情報内容の充実が図られればと思いますので、積極的なご活用をお待ちしております。

（2）「東海地域の和食文化ネットワーク」の会員募集中！！

東海農政局では、地域における多様な食文化の保護・継承を継続的に進めるため、東海地域（岐阜県・愛知県・三重県）の関係者をつなぐ「東海地域の和食文化ネットワーク」の専用Webサイトを立ち上げ、会員募集をしております。

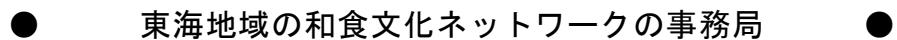
会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/shokunet.html>

（3）バックナンバーのご案内

これまで発行したメールマガジンは、東海農政局Webサイトの下記アドレスに掲載されていますので、ご活用ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/kaihou.html>



窓口：東海農政局 経営・事業支援部 地域食品・連携課

住所：名古屋市中区三の丸1-2-2

電話：052-223-4602

FAX : 052-201-1703

メールアドレス : wasyokubunkanw_tokai@maff.go.jp

＜本省の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>

(農林水産省ヘリンク)