

（目次）

- 1 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 全日本高校生WASHOKUグランプリの動画公開
 - (2) しょうゆ情報センター「第48回 全国醤油品評会」審査会開催！
 - (3) 「職業としての農業」を知っていただくための講演
 - 2 農林水産省からのお知らせ
 - (1) 農林水産省「国連食料システムサミット」へ、和食会議の伏木会長、村田副会長よりビデオメッセージ
 - (2) 和食会議 動画集「和食 伝承の技術」YouTube公開
 - 3 会員の皆様からのお知らせ
 - (1) にっしん五平餅定食をつくろう！
 - 4 食に関するこぼれ話 ~スマートフォンが歴史と食生活を変えた~
 - 5 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) 全日本高校生WASHOKUグランプリの動画公開

8月10日に金沢市で、「全日本高校生WASYOKUグランプリ」（決勝大会）が開催されました。29校110チームのうち、書類審査を勝ち抜いた6チームが「だしを使った和食」をテーマに腕をふるいました。競技中の調理風景や最終審査風景模様が動画にアップされていますのでご紹介します。

なお、三重県立相可高等学校の2チームが審査員特別賞を受賞しています。同じ学校から2チームが決勝大会に進出したのは相可高校のみです。

動画は大会の最初から最後まで約5時間ありますので、下記に両チームのプレゼンテーション（料理の映像もあります）及び表彰式の時間を記載しておきます。

プレゼンテーションの様子

チーム「ムラトリック」の『たきの涼味御膳』2時間43分08秒頃

チーム「伊勢のピリカル」の『伝統をつなぐN A T S U御膳』3時間2分15秒頃

両チームの表彰式：4時間44分00秒頃

金沢市公式チャンネル <https://www.youtube.com/watch?v=-qV9KEbuSEk>

(2) ショウジョウ油情報センター「第48回 全国醤油品評会」審査会開催！

ショウジョウ油情報センターは、「第48回全国醤油品評会」を、7月に審査会を行い、第二次審査にノミネートされた50点から、「農林水産大臣賞」（最大5点）、「農林水産省大臣官房長賞」（最大10点）を選考し、10月1日に結果発表の予定です。

東海3県からは以下の3点が二次審査にノミネートされています。

三重県の下津醤油株式会社の「特級 利兵衛」（こいくちしょうゆ）

岐阜県の山川醸造株式会社の「新桶初たまり」（たまりしょうゆ）

愛知県の菱太産業株式会社の「太田屋 白醤油 超特選」（しろしょうゆ）

<https://www.soy sauce.or.jp/news/129458>

(3) 「職業としての農業」を知っていただくための講演

東海農政局では、職業選択の機会を迎える学生や転職、起業を考える社会人の皆さんの選択肢に「農業」を加えてもらえるよう、『職業としての農業』を知っていただくための広報活動を行っています。

具体的には、大学や農業高校等において、農政局職員からは農業界の現状や就農の方法・支援策などを説明し、また、現場で活躍されている若手農業者による講演では仕事の内容や仕方、農業の魅力、農業への思いなど伝えています。

皆さまの大学や高校等でも、就職ガイダンスやキャリア授業、業界研究のテーマに「職業としての農業」の出前講義・出前授業を取り入れてみませんか。

出前講義・出前授業や当局担当者の派遣などのご要望がございましたら、下記URLにある下記連絡先までお問い合わせください。お申込みをお待ちしております。

https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shien/be_farmer/lecture.html

2 農林水産省からのお知らせ

(1) 農林水産省「国連食料システムサミット」へ、和食会議の伏木会長、村田副会長よりビデオメッセージ

「国連食料システムサミット」は、国連の持続可能な開発目標(SDGs)の達成のためには持続可能な食料システムへの転換が必要不可欠だという、グテーレス国連事務総長の呼びかけで開催される国連主催のサミットです。

2021年7月ローマでプレサミットが開催され、2021年9月にニューヨークでサミットが開催される予定です。同サミットは、食料システムの視点で捉えて、その持続性の確保を世界的な共通の課題として議論し、今後のるべき姿を示そうとする各国ハイレベルによる初めての国際会議となります。

この「国連食料システムサミット」に向け、和食会議の伏木亨会長、村田吉弘副会長をはじめ様々な関係者からのビデオメッセージを紹介します。

https://www.maff.go.jp/j/kokusai/kokusei/kanren_sesaku/FAO/FSS_video.html

(2) 和食会議 動画集「和食 伝承の技術」YouTube公開

和食会議は、学校法人服部学園の協力により、志賀元清全国「和食」連絡会議幹事による動画集「和食 伝承の技術」をYouTubeにて公開しました。和食の食品や食材、和食の調理に欠かせない調理用具等に関する18作品です。

以下のYouTubeの再生リスト「和食 伝承の技術」から、ご覧ください。（あわせ包丁、ぶどう山椒、経木納豆、下仁田納豆、飴細工、銅の卵焼き、茶師、馬毛の渡し器、巻きす など18作品）

<https://www.youtube.com/channel/UC-DWrqk80W8JvxGCQk53UTQ/playlists>

3 会員の皆様からのお知らせ

(1) にっしん五平餅定食をつくろう！

日進アグリスクール「米づくり体験コース」で愛情込めて育てたもち米「峰のむらさき」と、木樽で3年熟成した赤味噌を使った野菜たっぷりの味噌汁で、「にっしん五平餅定食」を作りましょう！

愛知県の郷土料理である「五平餅」を実際に調理し味わい、伝承されてきた日本人の食生活や暮らしの知恵を体感しましょう。皆様のご参加をお待ちしております。

主催：NPO法人Earth as Mother

日時：令和3年9月26日（日）10：00～13：00及び14：00～17：00

定員：各回15名

場所：日進市民会館 小ホール 調理実習室（愛知県日進市）

申込締切日：9月20日（月）

（愛知県新型コロナウイルス感染拡大予防対策指針にのっとり開催します）

詳細は下記URLをご覧ください

<https://www.earthasmother.com/news/event/entry-179.html>

4 食に関するこぼれ話 ~スマートフォンが食生活を変えた~

和食では箸を使っていただきますが、世界を見渡すと箸食は約30%となっているようです。また、箸食をする国の中で、子供や男女で異なる長さの箸が用意されているのは日本だけだそうです。

ちなみにインドでは手食が基本ですが、最近ではスマートフォンが汚れるのを避けるためにスプーンを使う人が増えているそうです。長い歴史を変えてしまうスマートフォンがすごいのか、インドの人たちは考え方が柔軟なのか、どちらなのでしょうか。

5 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>

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white.

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white.

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>

(農林水産省へリンク)