◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
○　　○
▽　　東海地域の和食文化メールマガジン　　▽
◇　「東海の和食」第3号（2021年3月8日）　　◇
○　　○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】
1. 文化庁　　オンライン食文化シンポジウム「食文化あふれる国・日本」の開催報告
2. 和食会議　第6回：食の恵みで健康に賢い「食」を考える　の開催報告
3. 和食会議　技・知恵部会　村田部会長講演「日本料理の基本」（動画）のご案内

---

1. 文化庁　オンライン食文化シンポジウム「食文化あふれる国・日本」の開催報告

本件は、以前に開催のご案内を致したもので、今回、イベントの動画がアップされました。
文化庁は、パネラーに、同志社大学教授 太下義之氏、長野県立大学教授 中澤弥子氏、懐石近茶流嗣家 柳原尚之氏の3名と、ファシリテーターとしてdancyu編集長の植野広生氏を迎え、2021年2月13日（土）にオンラインにて食文化シンポジウムを開催しました。
「食文化あふれる国・日本」を次の世代へ継承していくため、今回は「郷土料理」、「発酵文化」、「食の技や道具、しつらえ」の3つをテーマとしたパネルディスカッションを行い、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について語りました。
このオンラインシンポジウムの内容は、以下のwebサイトから、文化庁YouTubeチャンネルにてテーマごとにご視聴いただけます。
https://www.bunka.go.jp/foodculture/news.html#d210305
【登壇者】
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、文化庁食文化ワーキンググループ座長）
中澤 弥子 氏（長野県立大学健康発達学部食健康学科　教授、平成26年度 文化庁文化交流使）
柳原 尚之 氏（懐石近茶流嗣家、平成27年度文化庁文化交流使、農林水産省日本食普及の親善大使）
【テーマ1：郷土料理】
【テーマ2：発酵文化】
【テーマ3：食の技や道具・しつらえ】
（パネラーの柳原さんによる様々な種類の包丁の紹介もあります。）

---

2. 和食会議　第6回：食の恵みで健康に賢い「食」を考える　の開催報告

本件は、以前に開催のご案内を致したもので、今回、イベントの動画と資料がアップされました。
日本には、四季ごとの旬の恵み、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。
和食で多く多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。
また、Webサイトから、当日の資料をダウンロードできます。

https://washokujapan.jp/symposium_list/info-20210215/
○　開催日時： 2021年2月28日（日）13：30～16：25（オンライン）
○　内容
1　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）
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。
2　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）
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。
魚介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。
○　過去の開催概要
第6回：今回
第5回：免疫力をあげる賢い「食」を考える（2020.10月　京都）
第4回：長寿につながる和食を科学的に再発見する（2020.2月　東京）
第3回：腸内細菌・微生物で賢い「食」を考える（2019.5月　京都）
第2回：持続可能な未来に向けた和食食材の新たな展開（2019.1月　東京）
第1回：「食」と今話題の腸内細菌研究の新展開（2018.2月　東京）
https://washokujapan.jp/symposium-introduction/

---

3. 和食会議　技・知恵部会　村田部会長講演「日本料理の基本」（動画）のご案内

和食会議　技・知恵部会部会長　菊乃井主人村田吉弘氏の講演です。
和食のユネスコ無形文化遺産登録から日本料理の基本まで語ります。（約１時間）
https://www.youtube.com/watch?v=-o7qbNmRQ_E

○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○
東海地域の和食文化ネットワークの事務局
○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○
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