

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
○ ○
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第9号（2021年6月16日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

<< 締切の近いものがあります！ >>

1の（1）食育Webセミナー「東海地域の食文化を学んで、食生活に活かそう！」の開催期間は、令和3年6月18日（金）から6月28日（月）までとなっております。参加費は無料で、申込期限は6月24日（木）17時までとなっております。

<< アンケートへのご協力をお願い >>（詳細は4へ）

【目次】

- 1 東海地域に関するお知らせ
 - （1）令和3年度食育Webセミナー「東海地域の食文化を学んで、食生活に活かそう！」の参加者を募集
 - （2）「食かけるプライズ2021」の募集を開始
 - （3）「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」の今年度の申請受付を開始
- 2 農林水産省からのお知らせ
 - （1）「令和2年度 食育白書」の公表
 - （2）和食会議『伏木会長のYouTube講演会』のお知らせ
 - （3）「郷土料理コンテスト」のご案内
- 3 農林水産省BUZZ MAFFのご紹介
- 4 アンケート「あなたの好きな和食はなんですか？」のお願い
- 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3年度食育Webセミナー「東海地域の食文化を学んで、食生活に活かそう！」の参加者を募集

東海農政局では、日本の食文化や愛知県の郷土料理を紹介し、また、日々の食事に活かしてバランスの取れた食生活を実践していただけるよう、食育Webセミナーを農林水産省YouTubeチャンネルを用いたWeb動画配信により開催します。

開催期間（限定公開期間）：令和3年6月18日（金）から6月28日（月）まで

講演テーマ：愛知の食文化の継承と和食を中心としたバランスのとれた食生活のす

すめ

講師：管理栄養士 小出弥生氏

参加費：無料

申込期限：令和3年6月24日（木）17時

申込は下記URLをご覧の上、お願いします。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/210608.html>

（2）「食かけるプライズ2021」の募集を開始

農林水産省は、訪日中に食に関わる体験をした外国人が、帰国後も日本の食を再体験できるような環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく「食かけるプロジェクト」を実施しております。

その一環として、今年度も日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ2021」の募集を開始しました。

まだ知られていない世界に誇れる日本のディープな「食×（かける）〇〇」体験を、ぜひご応募ください。

【概要】

- ・応募締切：7月19日（月）
- ・応募方法：公式サイトにある「専用応募フォーム」から、情報添付及び入力してご応募ください。
- ・募集内容：訪日外国人向けに食体験を販売している事業者又は販売を検討している事業者が提供する、これまでに商品化（販売）又はファムトリップ等で提供したことがある日本の食・食文化を深く知ることができる食体験。

公式サイト：<https://www.eatmeetjapan.jp/>

【東海地域の受賞実績】

令和元年度：愛知県1件、三重県1件（ともにネクストブレイク賞）

令和2年度：岐阜県1件（ネクストブレイク賞）、三重県2件（ともに食かける賞）

詳細は下記URLからご覧ください

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/syokukake/gaiyou1.pdf>

（3、5、8ページ目に東海地域の事例が掲載されています）

（3）「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」の今年度の申請受付を開始

農林水産省では全国各地の食と食文化、それを生み出す農林水産業等の魅力で外国人旅行者の誘致に向けた地域の取組を「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」として農林水産大臣が認定し、世界に向けて各地域の魅力を発信しています。令和3年度も7月30日（金）までの期間で申請の受付をしております。

認定地域には、SAVOR JAPANブランドでの一元的な情報発信や専門家派遣による食体験の磨き上げなどの支援を予定しています。ぜひ、外国人観光客に魅力を感じてもらえる地域の取り組み計画をご応募ください。

【概要】

「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」応募について

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/savorjp/index.html#a2>

【東海地域の認定地域】

これまで認定された地域の概要等につきましては下記URLからご覧ください（岐阜、愛知、三重の各県で1件ずつ認定されています）。

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/savorjp/#a6>

2 農林水産省からのお知らせ

(1) 「令和2年度 食育白書」の公表

「令和2年度 食育白書」が、令和3年5月28日に閣議決定されました。

本白書では、新型コロナウイルス感染症の感染拡大下における食育に関する取組について取り上げるとともに、特集として「食文化の継承に向けた食育の推進」及び令和3年3月に決定された「第4次食育推進基本計画」の概要を紹介しています。

この白書を通して、食育について広く国民の皆様を知っていただくことを目指しています。

＜食文化に係る主な記載場所＞

第1部 特集1「食文化の継承に向けた食育の推進」の「食文化の継承に関する考え方や実践状況」（概要4頁から。全体28頁から）

第2部 第6章 食文化の継承のための活動（概要22頁から。全体176頁から）

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/210528.html>

(2) 和食会議『伏木会長のYouTube講演会』のお知らせ

今回、「和食とSDGs」をテーマに伏木会長が講演されています。

～ 油脂嗜好から出汁のうま味嗜好へ ～ ※内容一部抜粋

「和食の出汁の特殊性」について

西洋や中国では牛豚鶏などの肉や骨を素材として長時間煮てうま味を抽出、そして、うま味のほかに、ゼラチン質や油脂分も含んでいます。

それに対し日本の出汁は油脂分の少ない乾燥食品から純度の高いうま味だけを抽出し、雑味を出しません。「素材を活かす」、「日本の食の美意識、精神性」は持続可能な食生活に繋がります。

<https://washokujapan.jp/info/info-20210521/>

(3) 「郷土料理コンテスト」のご案内

日本うま味調味料協会では、「うま味調味料を活用して郷土料理を減塩でよりおいしく！あなたのオススメの郷土料理の魅力を次世代へ伝えよう！」との趣旨で「第6回うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」参加者を募集しています。

- ・応募資格：大人、学生、または親子（小学生以下のお子さんは親子で参加）などのチーム（二人以上）等。
- ・エントリー期間：令和3年5月6日（木）から8月31日（火）
- ・レポート提出期間：令和3年6月1日（火）から10月8日（金）必着

- ・ 審査結果の発表：令和3年11月24日（和食の日）
https://www.umamikyo.gr.jp/contest_2021.html

3 農林水産省BUZZ MAFFのご紹介

「BUZZ MAFF」は、農林水産省職員自らが、省公式YouTubeチャンネルでYouTuberとなるなど、担当業務にとらわれず、その人ならではのスキルや個性を活かして、我が国の農林水産物の良さや農林水産業、農山漁村の魅力を発信するプロジェクトです。

官僚系初のYouTuberとして、昨年度タモリさんの深夜番組で紹介していただきましたので、知名度は上がってきているのではないのでしょうか。

この度、和食や日本の食文化の魅力をお伝えする「和食うライフバランス（わーくうらいふばらんす）」が新たにBUZZ MAFFのチャンネルに加わりました。先日、1本目の動画「【漫才】和食の紹介！和食うライフバランスです」が投稿されました。和食の特徴をゆるりと紹介する動画となっています。

また、東海農政局職員によるチャンネル「【BUZZ MAFF】でらTOKAI」は既に30本以上の動画をアップしております。

どのチャンネルもゆるい企画が多いので、肩の力を抜いてご覧ください。

【BUZZ MAFF ばずまふ】

<https://www.youtube.com/channel/UCk2ryX95GgVFSTcVCH2HS2g/featured>

【和食うライフバランス】

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLVc03uX0IwZsFG0om7kMUYfEXIyj7BVh0>

【でらTOKAI】

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLVc03uX0IwZsR7uDXVBYhFEWxvFV2isDI>

4 アンケート「あなたの好きな和食はなんですか？」のお願い

和食は種類が多く、好きな和食や思い出もそれぞれにあると思います。そこで、今回は皆様の「好きな和食」を教えていただけないでしょうか。

回答に当たっては、本メールに返信していただきますようお願いいたします。いただいた回答を取りまとめて本メールマガジンで公表いたします。

つきましては、下記についてのご回答をお待ちしております（回答者は特定できないようにいたします）。

今後こうした和食に関するアンケートへのご協力をお願いし、その結果を公表していきたいと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

【回答いただきたいこと（様式自由）】

- ・ 好きな和食（3つまで）
- ・ それにまつわる思い出・思い出等（「おばあちゃんと一緒に食べたあの味が忘れられない」「旅行先で食べた料理が絶品だった」「お祝いの席には必ずあの和食があった」など。なくても構いません）
- ・ お住まいの県名及び年齢。氏名の公表はいたしません

例：岐阜県40代、愛知県20代、三重県50代

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に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>

（農林水産省ヘリンク）

(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>

（農林水産省ヘリンク）



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）