

# News 1 子どもたちが「和食」で競う



小学生が創意工夫をこらして発表

## 第3回 全国子ども和食王選手権

開催日：12月16日（日）  
場所：日本科学未来館

詳しくはこちら



※写真はすべて昨年度のものです。

子どもたちがお絵かきやクイズで和食への理解を深める「全国子ども和食王選手権」の全国大会が、12月16日（日）に開催されます。小学1～3年生が参加する「和食お絵かき部門」は、和食や郷土料理をテーマにした絵と一言コメントを募集。全国8ブロックで金賞に選ばれた受賞者を表彰します。小学4～6年生の「和食王部門」では、地方予選を通過したブロック代表の8チームが、和食王の座をめざして「実技」、「クイズ」、「自由発表」の3つのカテゴリーで競います。

当日は会場での観覧も可能ですので、どのチームが栄冠を手にするのか、ぜひ足を運んで確かめてみてください。なお、今年の優勝チームは子ども向けバラエティ番組に出演予定。併せて注目ください。



目隠しをして香りと味でだしを当てる



和食をテーマにしたクイズに挑戦

# News 2 11月24日は「和食の日」 「和食の日」イベント開催



小学校では「だし」をテーマにした授業

和食文化の保護・  
継承の取り組みは  
こちら



※写真はすべて昨年度のものです。



おいしい味噌汁に夢中



パパママワークショップで学ぶ

秋は実りの季節であり、日本の食文化においても重要な季節です。そこで、毎年秋に、和食文化について認識を深め、その大切さを再認識してもらえるよう、平成25（2013）年に11月24日を「いい日本食」「和食の日」と制定しました。

それに合わせ、11月中は和食について学ぶ出前講座を小学校で実施しています。昨年はだしについて学ぶ授業を行い、子どもたちは実際に味わって、そのおいしさを体験しました。

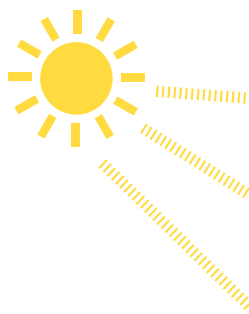
また、和食の日当日は東京・ららぽーと豊洲でイベントを開催。タレントなどによるステージイベントや、親子で楽しめる和食文化体験コーナー、子どもや子育て世代向けに官民協働で活動している「Let's! 和ごはんプロジェクト」ブースなど、盛りだくさんの内容です。ぜひ足を運んでみては。

「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。取材・文／丸山 こずえ

## あふラボ 抹茶に適した新品種誕生



茶の名産地である鹿児島県の茶畑とせいめいの一番茶

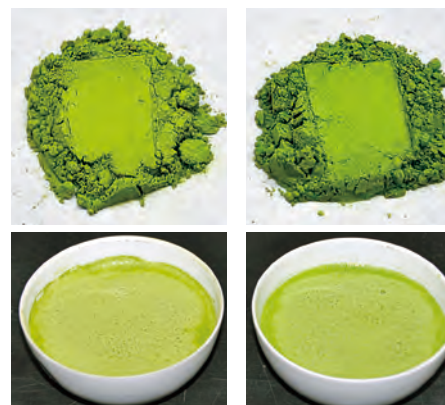


日本人にとって昔から身近な飲み物だったお茶。中でも抹茶は、「和」を感じさせる味として、国内だけでなく海外でも注目され、抹茶スイーツなど加工品も大人気。国内外での需要増に合わせ、生産量も伸びています。

抹茶の材料には、摘む前に数週間日光を遮る「被覆栽培」を行った新芽を使います。しかし、日が当たらないことで木が病気になるやすすくなる問題がありました。さらに、需要増に対応するため、より広い地域で栽培できる品種が求められていました。こうした課題を解決する新品種として誕生したのが「せいめい」です。

「せいめい」は、寒さに強く収量が多い「ふうしゅん」と、被覆栽培に適した高品質の「さえみどり」を交配して生まれました。両方の長所を受け継ぎ、被覆栽培しても収量が多く、病気や寒さにも強いのが特徴です。うま味が強く色も鮮やかで、品質の高い抹茶を作ることができます。日本産抹茶のブランド力を高める品種として、期待が高まっています。

### 「やぶきた」（左）と「せいめい」（右）の粉末茶を比較



粉末は「せいめい」のほうが色が濃い。抹茶風に点てても色が鮮やか

※現在の栽培品種の約8割が「やぶきた」

日光を遮光素材で15日遮ると…



①が日光に当たり、②が15日間、日光を遮ったもの。②の茶葉の色が濃いのが分かる。

### あふトリビア

#### お茶はどれも同じ？

緑茶、紅茶、ウーロン茶などお茶の種類はいろいろありますが、茶葉はどれも同じ木の葉なのをご存じでしょうか。違いは茶葉の発酵の度合いによって生まれ、発酵させないと緑茶、完全にさせると紅茶、途中で止めるとウーロン茶になります。

## 読者の声

読者の皆さまから寄せられた「aff(あふ)」9月号へのご意見・ご感想を紹介します。

卵が栄養価の高い食品であることは知っていましたが、6ページの5大栄養素の図は、どの栄養がどれほど含まれているのかがとても分かりやすかったです。身近な食品である卵がどのようにして食卓へ出るのかも楽しく知ることができました。  
(40代・女性)

卵はとても身近な食材ですが、affを読んで詳しく知ることができ、食事が楽しくなり、さらにおいしくなるような気がします。また、生産者への感謝の気持ちが生まれました。改めて卵について幅広い年代の方を考えてもらいたいですね。  
(40代・男性)

「全国の日本一を訪ねて」を読んで、若い人たちの農業にけるパワーを感じました。志のあるところに成功があるのだと感じ、これからはがんばってほしいと応援したくなりました。また、モニターとして見学会があれば、ぜひ参加したいと思いました。  
(60代以上・男性)

「私のおもいで弁当」は、とても楽しみなコーナーです。陰で支えてくれた家族がいたから、有森さんの見事なパフォーマンスがあったのだと改めて感じました。  
(50代・女性)

「なくそう食品のムダ」の記事を読み、手前に並んだ商品から買うことも食品ロス削減につながることを学びました。早速、家族で取り組みます。  
(50代・男性)

## 感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省 Web サイト「aff(あふ)」のページから回答できます。



○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室  
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
TEL.03-3502-8111(代表) FAX.03-3502-8766

○編集協力 株式会社文化工房  
〒106-0032 港区六本木5-10-31 矢口ビル4F  
TEL.03-5770-7114(代表) FAX.03-5770-7132  
編集/中村麻由美 小尾悠梨子 糸瀬早紀  
藤田紫系 小竹結女 伊藤高  
アートディレクション/釜内由紀江  
デザイン/石川幸彦 清水桂

## News 4

### そばと日本酒の祭典

秋はそばとお酒がおいしい季節。絶品のそばと約100種類の日本酒が集まる「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴(おおえどわえん)」が11月29日(木)～12月2日(日)の4日間、東京・代々木公園イベント広場で開かれます。

全国でも有名なそば処や名産地のご当地そばが集結し、打ち立て、茹でたてで味わえるそば好きにはたまらないイベント。また、全国の日本酒も販売され、晩秋にぴったりな熱鬧もあります。さらに、「ご当地大鍋」として味わえる各地の鍋料理も。会場で食べ比べ、飲み比べを楽しんでみませんか。



全国各地の地酒も楽しめる



そばは打ち立て

#### そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴

開催日: 11月29日(木)～12月2日(日)  
場所: 代々木公園イベント広場  
入場: 無料(そば、日本酒などの販売物は有料)

詳しくはこちら



※写真はすべて昨年度のものです。



大鍋で作った温かい料理も

## クイズの答え

### 一汁三菜

ご飯と漬物に、汁物と3つのおかずから成る献立で、栄養をバランス良く摂取できただけでなく、低カロリーな食事でもあります。

一汁三菜を用意するのが大変なら、一汁一菜という手段も。味噌汁を具たくさんにすれば、おかず分の栄養も補えます。さらに、より手軽な手段として、お湯を注ぐだけのフリーズドライ食品を活用する方法もあります。



フリーズドライ食品の味噌汁



お湯を注ぐとあっという間に味噌汁が完成

## News 3



## 魚料理のグランプリが決まる

### 昨年度(第5回)の結果

#### プライドフィッシュ部門



庄内おばこサワラ炙り丼  
JFやまがた

#### プライドフィッシュとは

全国各地の漁師が選んだ、本当においしい旬の魚介類。春夏秋冬ごとに、地元で水揚げされる自慢の魚を「プライドフィッシュ」として選定した



いか様丼  
JF静岡漁連(JF伊豆 仁科支所)

#### ファストフィッシュ部門



三陸産秋刀魚つみれ  
さんまコロコローつみれ汁ー  
岩手・小豆嶋漁業株式会社

#### ファストフィッシュとは

気軽・手軽に食べられる、国産水産物を使った商品や食べ方のこと。現在、3,000以上の商品が選定され、スーパーなどで販売されている



剣先イカレモンオイル漬  
佐賀・JF佐賀けんかい

#### 第6回 Fish-1 グランプリ

日時: 11月25日(日) 10時～17時  
場所: 日比谷公園  
(ジャパン・フィッシャーメンズ・フェスティバル会場内)  
入場: 無料  
(料理、商品などの販売物は有料)



※写真はすべて昨年度のものです。

今年の  
出場団体など  
詳しくはこちら

魚を存分に楽しみ、その魅力を再発見する「第6回 Fish-1 グランプリ」が11月25日(日)、東京・日比谷公園で開催されます。  
Fish-1 グランプリのメインイベントは2つのコンテストです。「プライドフィッシュ料理コンテスト」は、全国各地の漁師さん一押しの魚「プライドフィッシュ」を素材に使った料理コンテスト。「国産

魚ファストフィッシュ商品コンテスト」は、国産の水産物を手軽に食べられる商品を作っている企業や団体が参加します。  
どちらのコンテストも、来場者の投票によってグランプリを選出。また、ステージイベントなどの催しも開かれます。出場者の料理や商品を味わいながら、新しい魚の食べ方を発見してみてください。



お魚と触れ合うコーナーも



会場でできたての料理を販売