

日栄発 第 25-388-1 号

2025 年 8 月 28 日

公益社団法人 新潟県栄養士会
ご担当者様

益社団法人 日本栄養士会
代表理事会長 中村 丁次
(公印省略)

「日本栄養士会雑誌」第 69 巻 4 月号「未来へつなぐ風景」の原稿執筆依頼について

謹啓

平素から本会の運営に対しましては、格別のご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

「日本栄養士会雑誌」は、管理栄養士・栄養士及び保健・医療・福祉・教育等の分野の専門職種をはじめとする国民が、信頼できる健康・栄養関連情報をわかりやすく提供することを基本理念としており、月刊で約 51,000 部を発行しております。中でも管理栄養士・栄養士に対しては、ミニマムスタンダードとなる栄養に関する最新情報と現場の実践情報等を提供することにより、10 年後にむけたキャリア形成、業界をけん引するためのスキルアップを目的とした情報提供をしております。

「未来へつなぐ風景」はわたしたちの身近にある食のシーンのなかから、未来に遺したい風景を取り上げ、未来につなげたい理由とともに紹介する連載です。日本各地の食の風景を取り上げることで、日本の食文化の記録と未来へのメッセージとして、価値のある記事にしたいと思います。つきましては、ご多忙のところ誠に恐縮でございますが、下記によりご執筆いただきますようお願い申し上げます。

謹白

記

1. 企画主旨

食の未来を考えると、食の循環をめぐるあらゆる場面で持続可能性を考えることになります。わたしたちの身近にある食のシーンのなかから未来に遺したい風景を取り上げ、未来につなげたい理由とともに紹介します。日本各地の食の風景を取り上げることで、日本の食文化の記録と未来へのメッセージとして、価値のある連載とします。

2. 執筆内容

各都道府県のその地方ならではの食にまつわる風景を、写真とエッセイで紹介します。

1) テーマの選び方（以下を参考に、心に残る風景とします）

- ・伝統的な食にまつわる行事
- ・その地方ならではの農業、漁業など生産に関わる作業風景
- ・食品の加工、流通、小売などの風景
- ・食にまつわる教育の現場
- ・食卓の風景

2) エッセイの内容（以下の小見出しごとの内容を必ず入れます。）

①風景にまつわるエピソード

風景について説明してください。

②地域での取り組み

この風景にまつわる、地域での取り組みを紹介してください。

③未来へのメッセージ

この風景を未来に伝えたい理由、この風景を見る未来の人たちへのメッセージ

3. 執筆要領

1) タイトル

行事や風景の特徴を印象的な一文で表現します。（18文字以内）

2) 字数（所属の栄養士会名、執筆者氏名を別途記載します）

1ページ（25文字×41行＝1,025文字、それぞれの段落ごとの文字数は自由）

3) 写真

- ・エッセイの内容に合った写真をメイン写真1枚、サブ写真1枚の計2枚掲載します。
- ・食材や料理の写真の場合は、食材や料理だけが写っている写真ではなく、食卓や調理中などの「食シーン」「食文化が垣間みられるもの」等の写真にさせていただきたく願います。

※サブ写真の掲載時サイズ（目安：7.5センチ×4.8センチ）

サブ写真のキャプション字数：19字以内

4) 校正

- ・文体は「ですます」調とします。
- ・提出された原稿は、編集ルール及び可読性向上の観点で、原稿の修正（加筆・縮等）を依頼・提案する場合があります。
- ・掲載前に、著者校正を依頼します。

4. 原稿料

図書カード1枚（額面1,000円）と掲載誌1冊

5. 執筆者の選定について

執筆者の推薦については、「地区別」＜公益社団法人日本栄養士会定款施行規則・第9章・第43節（地区）に記載＞順と「県政番号」（総務省発行）の順で依頼します。
（1回目北海道、2回目茨城、3回埼玉…）

地区別	都道府県名
01 北海道・東北区	01 北海道、02 青森、03 岩手、04 宮城、05 秋田、06 山形、07 福島
02 関東甲信越区	08 茨城、09 栃木、10 群馬、15 新潟、19 山梨、20 長野
03 京浜区	11 埼玉、12 千葉、13 東京、14 神奈川
04 東海・北陸区	16 富山、17 石川、18 福井、21 岐阜、22 静岡、23 愛知、24 三重
05 近畿区	25 滋賀、26 京都、27 大阪、28 兵庫、29 奈良、30 和歌山
06 中国・四国区	31 鳥取、32 島根、33 岡山、34 広島、35 山口、36 徳島、37 香川、38 愛媛、39 高知
07 九州区	40 福岡、41 佐賀、42 長崎、43 熊本、44 大分、45 宮崎、46 鹿児島、47 沖縄

5. 掲載号 第69巻4月号（2026年4月1日発行予定）

6. 締切 2026年1月30日（金）

7. 【日本栄養士会ホームページへの掲載について】

2024年4月以降、日本栄養士会ホームページにてバックナンバーのPDFを掲載、オンラインでの閲覧（会員限定）を開始することとなりました。なにとぞご承知おきますようお願いいたします。なお、これに伴い、本誌掲載後の加筆・修正については承ることができませんこと、あらかじめご了承ください。ホームページへの掲載は、原則として雑誌発刊後翌月から開始され、掲載期間は、掲載開始より5年間といたします。

8. 問い合わせ・原稿送付先

原稿の送付は、E-mail をご利用いただきますようお願いいたします。

E-mail での送付が不可能な場合は、ご連絡ください。

送付先：k-koizumi@dietitian.or.jp

* ご連絡は下記までお願いいたします。

公益社団法人 日本栄養士会

小泉紀久子

〒105-0004 港区新橋 5-13-5 新橋 MCV ビル 6 階

TEL : 03-5425-6555 FAX : 03-5425-6554

<https://www.dietitian.or.jp>

E-mail k-koizumi@dietitian.or.jp

体裁見本（以下を参考にご執筆をお願いいたします）

未来へ

つなぐ

風景



富士山を背景に輝く サクラエビ

公益社団法人静岡県養蚕士会
静岡 しず



風景にまつわるエピソード

これは静岡県静岡市蒲原町の富士河川敷でサクラエビを干す風景です。きれいなサクラ色に染まる河川敷と富士山の風景は、地元の人たちにとって心に残るふるさとの風景でもあります。

サクラエビは日本でただ1か所、駿河湾でしかとれません。まだ生態がよくわかっていないことから養殖ができなため大変貴重な食材です。地元の人たちにとっては子どものころから慣れ親しんだ思い出の味です。

サクラエビの漁期は春(3月下旬～6月上旬)と秋(10月下旬～12月下旬)ですので、この風景もこの漁期にだけ見られるものです。地元の人たちにとっては、季節の移り変わりを感じる風景でもあるのです。

サクラエビは深海に生息する生物で、昼間は200～350mの海中に棲み、日没前から群れを増しながら20～60mまで上昇し、明け方近くに下降しはじめます。この習性を利用して、漁は夜間に行われます。水揚げされたサクラエビは午前7時頃から9時頃にかけて並べ



獲れたてのサクラエビ

られ、午後2時頃には回収します。

地域での取り組み

2023年、コロナ禍でしばらく開催されなかった「さくらえびまつり」が、5年ぶりに開催されました。獲れたてサクラエビのかき揚げが大人気で、久しぶりの味を懐かしむ人でにぎわいました。また、地元の小学生たちがサクラエビ漁船への体験乗船をし、実際に漁業の仕事を手伝いました。「海の上で仕事をするのは大変だった」「網がとても重かった」など、漁業の仕事の大変さが伝わったようです。

サクラエビは、2018年に記録的な不漁となりました。この年の水揚げは312トン。2019年には85トン、2020年には26トンまで落ち込みました。ところが2023年には5月12日までに224トンとなる豊漁となりました。原因はよくわかっていません。由比漁協ではサクラエビの資源を安定させるために、さまざまな取り組みが進められています。漁に出る漁船の数を規制し、産卵場所とみられる海域では漁を一部で控えるなどしています。

未来へのメッセージ

サクラエビ漁の始まりは明治時代。ある漁師が夜、網を使ってアジを取っていたときに、ウキの代わりにしていた樽が網から外れて網が海深く潜ってしまいました。その網を引き上げると、大量のサクラエビが入っていたのです。この美しい富士山と桜色の河川敷の風景、そして地元で親しまれているサクラエビの味を未来の子供たちにも伝えていきたいと思います。

※掲載写真の例

その地方ならではの、食にまつわる風景をご紹介ください。



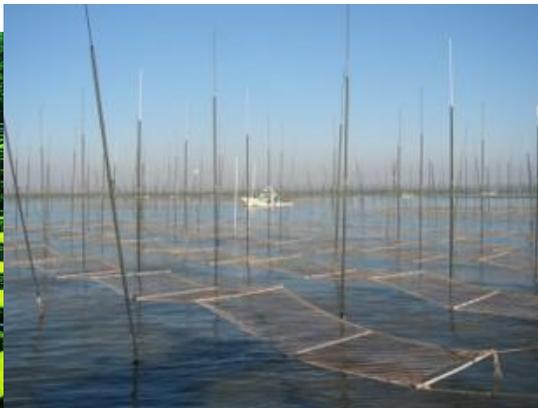
稲のはぜかけ（天日干し）



味噌蔵



棚田



海苔の養殖



十日夜（とおかんや・もぐらたいじ）



干し柿作り