

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆さまへ

いつも本メールマガジンをご覧いただき誠にありがとうございます。

無性に辛いものが食べたくなくなるときってありませんか。出張先でヒーヒー言っていました(笑)

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽

東海地域の和食文化メールマガジン

「東海の和食」第 99 号（2026 年 4 月 24 日）

△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○

## 【目次】

- 1 それ、適正価格でしょうか？！／令和 8 年 4 月全面施行！「食料システム法」とは
- 2 文化庁「100 年フード」に認定！おしもん・おこしもんを作ってみよう
- 3 有機農産物・環境にやさしい農産物を扱っているお店に「かしも産直市」を追加しました
- 4 食とくらしの「今」が見える Web マガジン aff2026 年 4 月号「豚」が発行されました
- 5 東海農政局は令和 8 年 5 月に新庁舎へ移転します
- 6 事務局からのお知らせ

- 
- 1 それ、適正価格でしょうか？！／令和 8 年 4 月全面施行！「食料システム法」とは
- 

皆さんは、「食料システム」をご存知ですか

農林水産省では、農林水産物の生産、加工、流通、小売、消費までの一連の流れをひとつの仕組みとして「食料システム」と呼んでいます。

この「食料システム」全体で、食品産業の課題に対応していくために、食品等の持続的な供給を実現するための食品等事業者による事業活動の促進及び食品等の取引の適正化に関する法律（通称：「食料システム法」）が制定され、令和 8 年 4 月に全面施行となりました。

「食料システム法」は 2 本柱となっております

- ・コストを下回る価格での取引を抑止して、合理的な費用を考慮した価格形成を実現
  - ・国産原材料の活用や環境負荷の抑制等に取り組む事業者を支援し、食品の付加価値の向上
- これにより、食料の持続的な供給を実現することを目指しています。

「特売だからこれを買おう」

「安いから、買いだめしておこう」

ついつい、安いモノに手を伸ばしがちなわたしたち。でも、ちょっと待って！  
その「安さ」は、もしかしたら生産、加工、流通、小売りのどこかが無理をしているのかもしれない。

そこで、農林水産省では、令和7年10月より取引の実態について、調査をはじめました。

- ・価格見直しの協議の申し出があったときに、誠実に協議に応じているか
- ・商慣習の見直しに関する提案について、必要な検討や協力をしているか

これを機に「適正な価格」を考えてみませんか。

食料システム法▼

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/kigyo/mfg/260219.html> (東海農政局 Web サイト)

フェアプライスプロジェクト▼

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fair-price-project/index.html> (農林水産省 Web サイト)

---

## 2 文化庁「100年フード」に認定！おしもん・おこしもんを作ってみよう

---

今回は、令和8年2月27日に文化庁より「100年フード」に認定された、愛知県の「尾張なごやの郷土料理 おしもん・おこしもん」をご紹介します。

おしもんは、米粉を熱湯で練って型にはめ、取り出したものに色粉をつけて彩る、桃の節句のお雛様に供えられる郷土菓子です。

木型は、桜や桃、梅、菊などの花の形をしたものに加え、タイやおしどり、蝶々などの生き物、のしや宝船、巾着袋、福助などといった縁起物のモチーフなどがあります。

お雛様にお供えたあと、あまり日数が経っていなければ、柔らかいのでそのまま食べられますが、かたくなったらお餅のように焼いて、砂糖醤油やきなこをかけて食べる人が多いようです。

「木型がないから作れない・・・」

いえいえ、諦めることはありません！

好きなキャラクターのクッキー型やシリコン型でも代用できますよ。

材料は、米粉（上新粉）、色粉及び砂糖なので、小麦アレルギーの方も安心してお作りいただけます。色粉がなければ、野菜パウダーでもOK！  
砂糖を入れずに、タレで甘さを調整してもいいかもしれません。

郷土料理は、時代にあわせて形を変えながら受け継がれています。伝統の味を守りつつ、ご家庭の味にアレンジしてみてください♡

文化庁「100 年フード」及び「食文化ミュージアム」を認定しました（報道発表）▼

[https://www.bunka.go.jp/koho\\_hodo\\_oshirase/hodohappyo/94334601.html](https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/94334601.html)（外部リンク）

うちの郷土料理（おしもん／おこしもん）▼

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/oshimon\\_aichi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/oshimon_aichi.html)（農林水産省 Web サイト）

---

### 3 有機農産物・環境にやさしい農産物を扱っているお店に「かしも産直市」を追加しました

---

岐阜県、愛知県及び三重県にある有機農産物・環境にやさしい農産物を取り扱っているお店をご紹介します。

有機農産物を取り扱う「かしも産直市（岐阜県中津川市）」取材しましたので、ぜひご覧ください。

有機農産物・環境にやさしい農産物を取り扱っているお店▼

[https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/organic/organic\\_map.html](https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/organic/organic_map.html)（東海農政局 Web サイト）

---

### 4 食とくらしの「今」が見える Web マガジン aff2026 年 4 月号「豚」が発行されました

---

今月の特集は「豚」です。

以前、出荷直前の 3 頭の豚が走っているのを見て、その大きさと迫力に驚きました。なんと約 250kg！豚に関する豆知識や豚肉が食卓に届くまでの課程について解説されていますので、ぜひご一読ください。

第 1 回「豚にまつわる基礎知識」▼

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/spe1\\_01.html#main\\_content](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/spe1_01.html#main_content)（農林水産省 Web サイト）

第 2 回「養豚を支える現場レポート」▼

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/spe1\\_02.html#main\\_content](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/spe1_02.html#main_content)（農林水産省 Web

サイト)

第3回「注目を集めるブランド豚」▼

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/spe1\\_03.html#main\\_content](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/spe1_03.html#main_content) (農林水産省 Web サイト)

第4回「豚を育てる学生たち」

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/spe1\\_04.html#main\\_content](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2604/spe1_04.html#main_content) (農林水産省 Web サイト)

---

## 5 東海農政局は令和8年5月に新庁舎へ移転します

---

令和8年5月7日より、新庁舎で業務を開始します。

1階には、ガラス張りで解放感のある「消費者の部屋」がありますので、ぜひお立ち寄りください。

新庁舎移転のお知らせ▼

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/somu/attach/pdf/260323-3.pdf> (東海農政局 Web サイト)

---

## 6 事務局からのお知らせ

---

○皆様からの情報をお待ちしています！(掲載記事の募集)

本メールマガジン及びWebサイトに掲載したい「食文化の保護・継承活動に関する情報」がありましたら、「タイトル(30字以内)」「本文(300字以内)」「URL」を本メールに返信願います。

地域内で交流を深めたい方も、本ネットワークを積極的にご活用ください♪  
和食文化継承リーダーに認定された方の活動内容の報告等もこちらから。

○推しの和食を発信！今日からあなたも楽し味くらぶ員

推しの和食を見つけたとき、食べたとき、作ってみたとき。

#楽し味くらぶ を付けてSNS投稿し、一緒に和食文化を盛り上げてみませんか。

#〇〇(料理名) #食べてみた #作ってみた #作って食べてみた

○「東海地域の和食文化ネットワーク」の会員募集中！！

