

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇  
○ ○  
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽  
◇ 「東海の和食」第13号（2021年9月21日） ◇  
○ ○  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

## 【目次】

- 1 東海地域に関するお知らせ
  - (1) BUZZ MAFF【でらTOKAI】「ぶどう畑を鷹が舞う」が公開されました
- 2 農林水産省からのお知らせ
  - (1) 農林水産省 和食文化継承リーダー研修のご案内
  - (2) 和食会議 9月9日 重陽の節供 我が家の和食 写真投稿キャンペーン
  - (3) 和食会議 シンポジウム 「最新の食品成分表」と「健康」の関わり
- 3 会員の皆様からのお知らせ
  - (1) 「母から子へ、伝えたいわが家の味、地域の味！！」運動の展開
- 4 食に関するこぼれ話
  - (1) 和食で大活躍する大豆
  - (2) 郷土料理の紹介 ～鬼まんじゅう～
- 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) BUZZ MAFF【でらTOKAI】「ぶどう畑を鷹が舞う」が公開されました  
BUZZ MAFFチャンネルのうち、東海農政局職員が手がける「でらTOKAI」で、新しい動画「ぶどう畑を鷹が舞う」が公開されました。  
愛知県大府市で行っている、梨やぶどうなど果樹園を荒らすカラスに対し、鷹を使って撃退する実証実験の様子です。  
<https://www.youtube.com/watch?v=WWorQ35INPU>（外部リンク）

---

### 2 農林水産省からのお知らせ

- (1) 農林水産省 和食文化継承リーダー研修のご案内  
農林水産省では、子どもたちや子育て世代に対して和食文化を伝える人材を育成するため、栄養士等の方々を対象としたオンライン研修を実施し、受講生を募集しています。  
今年度は、29県が対象（東海3県では岐阜県と三重県）となっておりますが、受講

の空き状況によっては対象県外の方の受講も可能になる場合があります。

研修は、基礎研修、実践研修、実地研修があり、基礎研修、実践研修はオンラインでの実施となります。

さらに、基礎研修はZoomで行われ、各講座とも約10分間の動画の視聴となっており、隙間時間での受講が可能です。

手軽に和食文化を学ぶことができ、受講料も無料です。ご興味のある方は、ぜひご覧ください。

<https://ouchidewashoku.maff.go.jp/seminar/>（外部リンク）

---

## （2）和食会議 9月9日 重陽の節供 我が家の和食 写真投稿キャンペーン

2021年9月1日（水）から2021年10月15日（金）の間、和食会議の「五節供に和食を」推進委員会は「9月9日重陽の節供 我が家の和食 写真投稿キャンペーン」を実施いたします。

詳しくは以下のキャンペーンサイト、プレスリリースをご覧ください。

キャンペーンサイト：<https://washoku-campaign.com/>（外部リンク）

プレスリリース：<https://washokujapan.jp/2021/wp-content/uploads/2021/08/70afad359124e791d66c92c6c70c3312.pdf>（外部リンク）

---

## （3）和食会議 シンポジウム「最新の食品成分表」と「健康」の関わり

1954年に公表された「日本食品標準成分表」は、2020年12月に「日本食品標準成分表2020年版（八訂）」として公表されました。

成分表は、日本人の食生活の現状（食文化も反映しています）を示す最新の食品成分データ集であり、健康により「食」を考えるためにかかせない科学的根拠です。

シンポジウムでは、最新の成分表の特徴と和食との関わりについて、この成分表の策定委員会のお二人（主査、主査代理）にお話いただきます。

開催日時：2021年10月31日（日）13時30分から（開場13時15分）

会場：オンライン（Zoomのウェビナー）

参加費：無料（定員 500名、先着順）

<https://washokujapan.jp/symposium/>（外部リンク）

---

## 3 会員の皆様からのお知らせ

---

### （1）「母から子へ、伝えたいわが家の味、地域の味！！」運動の展開（JA三重中央会）

JA全国女性組織協議会では、地域の郷土食や古くから伝わる家庭の味を次代に伝えるため、全国のJA女性組織メンバーから季節のレシピを募集する「母から子へ、伝えたいわが家の味、地域の味！！」運動を展開しています。

令和3年8月末現在、三重県のJA女性組織からは、「ふきだわら」、「にあいなます」、「おんこ寿司」等の35個のレシピを応募しており、同じ県民でも知らなかったレシピもたくさんあります。どなたでも、全国のレシピが以下のJA全国女性組織協議会のHPからご覧になれます。

<https://women.ja-group.jp/recipe/>（外部リンク）

---

#### 4 食に関するこぼれ話

---

##### （1）和食で大活躍する大豆

和食のおかずと言われたら、油揚げの入ったみそ汁、しょう油などで味付けをした煮魚、かつおぶしが乗った豆腐、かき混ぜて糸を引いた納豆などを思い浮かべる人が多いのではないのでしょうか。こうした料理では、大豆が大活躍しています。

みそ汁：大豆から造った味噌を使った汁物

豆腐：大豆を搾って固めたもの

油揚げ：大豆から作った豆腐を油で揚げたもの

納豆：大豆を発酵させたもの

しょう油：大豆や麦などで作る調味料

この話を外国の方にとすると、「日本人は豆ばかり食べている！」と驚かれることがあるそうです。

---

##### （2）郷土料理の紹介 ～鬼まんじゅう～

鬼まんじゅうは小麦粉などに角切りにしたさつまいもを混ぜて蒸したもので、愛知県を中心とした東海地域の郷土和菓子です。食糧難の時代に米の代わりに主食として広まりましたが、その発祥は江戸時代にまでさかのぼると言われています。

蒸し器がなくてもフライパンで作る方法や、小麦粉の代わりにホットケーキミックスを使うなどのレシピがインターネットで検索すると見つかりますので、作ってみてはいかがでしょうか。

また、農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」にも、愛知県のカテゴリーに鬼まんじゅうが掲載されていますので、ぜひご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/onimanju\\_aichi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/onimanju_aichi.html)（農林水産省へリンク）

---

#### 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います！（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」等のように、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が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。

