

（目次）

- 1 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 食かけるプライズ2021の表彰事例を決定
 - (2) 和食の日・郷土料理のポスター展示のお知らせ
 - 2 会員の皆様からのお知らせ
 - (1) 「地産地消 岐阜県内JA農産物直売所デジタルスタンプラリー」を開催中
 - 3 食に関するこぼれ話
 - (1) 地元に根付いた大豆、地大豆
 - (2) 郷土料理の紹介 ～五平もち～
 - 4 農林水産省からのお知らせ
 - (1) 11月24日は「和食の日」。11月は「和ごはん月間」!!
 - (2) 和食会議 第2回普及・啓発部会「伏木会長のYouTube講演会」
 - (3) 農林水産省 食文化の保護・継承に関する令和4年度予算概算要求資料を公表
 - (4) 農林水産省 食育の推進に関する令和4年度予算概算要求資料を公表
 - 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）
 - (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）食かけるプライズ2021の表彰事例を決定

「食かけるプロジェクト」は、訪日外国人に、食と歴史や自然等、異分野とかけ合わせた多様な食文化を提供し、帰国後の日本食の再体験による日本産食材等の輸出拡大につなげることを目的とする取組です。

その一環として実施した、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を募集・表彰する「食かけるプライズ2021」につきまして、15件の表彰事例が決定しました。

東海農政局管内からは、下記の事例が「食かける賞」に選定されました。

- ・馬瀬総合観光株式会社（岐阜県）
 - ・みたけ華ずしの会（岐阜県）
 - ・まるてん有限会社（体験場所、所在地：三重県）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/210930.html>

(2) 和食の日・郷土料理のポスター展示のお知らせ

東海農政局の「消費者の部屋」出向展示の一環として、「和食の日・郷土料理」のポスター展示を下記の会場、期間で行っております。お近くにお越しの際は是非ご覧ください。

- ・岐阜県福祉・農業会館（岐阜県岐阜市） 10月4日～令和4年1月6日
 - ・トナリエ四日市（三重県四日市市） 10月25日～11月2日
 - ・三重県生涯学習センター（みるシル） 11月11日～11月24日
-

2 会員の皆様からのお知らせ

(1) 「地産地消 岐阜県内JA農産物直売所デジタルスタンプラリー」を開催中（JA岐阜中央会）

岐阜県JAグループは「地産地消 岐阜県内JA農産物直売所デジタルスタンプラリー」を令和3年12月31日まで実施しています。より多くの消費者の皆様が直売所に並ぶ岐阜県産の新鮮な農畜産物を味わってもらうことが目的です。

スタンプを5店舗分又は2店舗分集めることで、飛騨牛1万円分や厳選野菜が抽選で当たるプレゼントに応募できます。県内のJA農産物直売所など41店舗が対象となります。スマートフォンを使用したスタンプラリーは、コロナ禍において店員との接触を回避して行えることが特長です。特別なアプリなどのインストールは必要なく、店頭に掲示されたポスターにあるQRコードを読み取り、必要事項を入力すればスタンプが押され、スタンプラリーに参加できます。

<https://www.ja-gifukken.jp/announcement/detail.php?id=538>（外部リンク）

3 食に関するこぼれ話

(1) 地元に根付いた大豆、地大豆

みそ、豆腐、納豆、油揚げ、しょう油などは大豆から作られており、和食には欠かせない存在です。しかしながら、今の日本は大豆のほとんどを輸入に頼っています。国産大豆は主に食用として使われ、「フクユタカ」「里のほほえみ」といった品種が多く栽培されています。

さらに、昔からその地域で伝統的に作られ続けてきた「地大豆」と呼ばれるものが各地にあります。東海3県では、岐阜県中濃地域の「福鉄砲」「中鉄砲」、愛知県西三河地域の「矢作」、三重県中勢地域の「美里在来」などがあります。皆さんがこれらの地域を訪れた際には、こうした地大豆にも注目してみてはいかがでしょうか。

(2) 郷土料理の紹介～五平もち～

炊き立てのうるち米をしっかり潰し、餅のような状態にしたものを平たくして串に刺し、味噌ダレをつけ焼き上げて食べる五平もちは、愛知県奥三河地域のほか、長野県木曽・伊那地域、岐阜県飛騨地域など、中部地方の山間部発祥の郷土料理で、江戸

時代中期にはすでに食べられていたと言われています。

現在では行楽先での食べ歩きグルメとしても人気で、手軽な軽食として食べられていますが、米が貴重だった江戸時代中期頃は、祭りなどのハレの場などで食べられていました。

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五平もち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/goheimochi_aichi.html (農林水産省ヘリンク)

4 農林水産省からのお知らせ

(1) 11月24日は「和食の日」。11月は「和ごはん月間」!!

農林水産省では、「Let's! 和ごはんプロジェクト」として、味覚の形成期にあたる子どもたちと、その親世代が身近・手軽に和食を食べる機会を増やしてもらうため、企業等の新たな商品やサービスの開発・販売、子ども向けメニューの展開等を促進しています。活動4年目となる本年も、「和食の日（11月24日）」を含む11月を「和ごはん月間」として、プロジェクトメンバー間の連携企画、各種イベント等を重点的に実施する予定です。

詳細は次号でお知らせいたします。

（「Let's! 和ごはんプロジェクト」とは、忙しい子育て世代に、子どもが身近・手軽に「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうため、企業等の新たな商品・サービスの開発・販売、子ども向けメニューの展開等を促進するためのプロジェクトです）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan_project.html#a01 (農林水産省ヘリンク)

(2) 和食会議 第2回普及・啓発部会「伏木会長のYouTube講演会」

和食会議は、今回、「出汁の神秘」をテーマに伏木会長の講演をYouTubeにアップしました。

【内容の一部抜粋】

日本人の嗜好性の中心には「うま味」がある。“だし”の「うま味」を主体とした日本の味わいは、脂肪を多く含む料理に比べて低いカロリーで充分な満足感・幸福感が得られる。子どもに“だし”的おいしさを教える。食嗜好は遺伝しない。食嗜好は後天的。放置すれば一世代かぎりで消滅する。継承のためには、子どもの頃から、「うま味」のある“だし”や伝統の料理のおいしさを教えることが重要。

<https://youtu.be/LtRPIvboRQA> (外部リンク)

(3) 農林水産省 食文化の保護・継承に関する令和4年度予算概算要求資料を公表

農林水産省食文化室は、食文化の保護・継承に関する令和4年度予算概算要求（対財務省）を、以下のとおり行っています。

1. 食体験コンテンツの造成・提供支援

地域の食・食文化の魅力で訪日外国人の誘致を図る重点地域（SAVOR JAPAN）を中心に、訪日外国人のニーズに対応した食体験コンテンツの造成・磨き上げを支援するとともに、DXの活用等による効果的かつ一元的な情報発信を支援します。

2. 日本の食文化の多角的な価値の整理・情報発信（令和3年度：「うちの郷土料理」）
食文化の多角的な価値の情報（伝統食品）を、体系的に整理・調査し、国内外にわかりやすく情報発信します。
3. 食文化コンテンツ関連の人材育成（令和3年度：「和食文化継承リーダー」等）
国内外に向けて食文化の普及活動を行う中核的な人材の育成等を行います。
<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/attach/pdf/index-45.pdf>
(農林水産省ヘリンク)

-
- (4) 農林水産省 食育の推進に関する令和4年度予算概算要求資料を公表
第4次食育推進基本計画に掲げられている目標達成に向けて、以下の事業が令和4年度予算概算要求として公表されています。

①食育活動の全国展開事業
食育推進全国大会の開催や、デジタルを活用した食育の推進、フードガイドの見直し等を行い、食育の全国展開を図るための予算となります。

②消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進
令和3年度までは食料産業・6次産業化交付金で実施していた「地域での食育の推進」を令和4年度からは「消費・安全対策交付金」の中で実施します。
孤独・孤立対策として多世代交流や共食の場の提供が重要になっていること、コロナ禍によりオンラインやデジタル媒体での食育活動が求められていることから、これらの取組は優先的に支援することとしています。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/torikumi.html> (農林水産省ヘリンク)

5 事務局からのお願い

- (1) みなさんからの情報を待ちしています！（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。

-
- (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>

(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>

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white, starting with a black circle on the left and ending with a white circle on the right.

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

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/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省ヘリンク)