

【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
 - (1) 郷土料理研究会 ～ふるさとの味・伝統の味を知ろう！作ろう！～
 - 2 郷土料理の紹介 ～からすみ～
 - 3 募集に関するお知らせ
 - (1) 文化庁「100年フード宣言」及び「食文化ミュージアム」の公募について
 - 4 食に関するこぼれ話
 - (1) 11月の記念日
 - (2) 愛知県は和生菓子の出荷額が全国2位
 - 5 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」第8回選定において三重県の団体がグランプリに選定！
 - (2) 「令和3年度全国優良経営体表彰」において三重県の農業者が全国担い手育成総合支援協議会会長賞を受賞！
 - 6 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 和食会議 「和食と健康」シンポジウム 2021秋 開催報告
 - (2) (一社) キッズキッチン協会「食育カンファレンス2021」のご案内
 - (3) 日本料理アカデミー YouTube公式ページ公開
 - 7 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 会員の皆様からのお知らせ

- (1) 郷土料理研究会 ～ふるさとの味・伝統の味を知ろう！作ろう！～
JAみえきた女性部（いなべ地域）は、平成20年に郷土料理研究会を立ち上げ、今年で13年目を迎えました。この会の目的は『郷土食や伝統食は、地域の風土や文化の影響を受けて、身近な作物から出来上がった食であり、長年続けられてきた地産地消そのもの。色々な情報を集め、知恵を出し合って郷土食や伝統食を研究し若い世代に作り方を伝承すること』で、「ふるさとの味・伝統の味を知ろう！作ろう！」をテーマに、季節ごとに年間4回ほど開催しています。女性部まつりでは、「郷土食の

牛めしや押し寿司を振る舞う」、「若い世代の料理教室では会員が講師となり地元郷土料理の講習会の実施」など、次世代に郷土色の伝承や食育の大切さを伝えていく活動もしています。

2郷土料理の紹介～からすみ～

岐阜県東濃地方の伝統菓子である「からすみ」は、米の粉を加工した蒸し和菓子です（ボラの卵巣を加工した珍味ではありません）。米粉や上白糖などに、黒砂糖、くるみ、よもぎなど好みの味の物を加え、蒸すことで様々な味の「からすみ」ができるあります。食感はもっちりし、ほどよい歯ごたえが特徴です。東濃地方では昔から親しまれているお菓子であり、一部の家庭では桃の節句などにお供え物として使われる風習もあるようです。地元の直売所などで購入することができます。

3募集に関するお知らせ

(1)文化庁「100年フード宣言」及び「食文化ミュージアム」の公募について

文化庁では、地域で受け継がれ愛されている食文化を100年続く食文化として継承することを目指す「100年フード宣言」の取組を進めるため、参加してくださる地方自治体、協議会、民間団体等を広く募集しています。

また、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を集約し、ウェブ上の仮想ミュージアムである「食文化ミュージアム」において一体的に発信するため、掲載施設を募集しています。

詳しくは、下記をご確認ください。お問合せ先の記載もあります。応募締め切りはともに12月17日（金）となっています。

・100年フード宣言

<https://www.foodculture2021.go.jp/hyakunenfood/>（外部リンク）

・食文化ミュージアム

<https://www.foodculture2021.go.jp/about/foodculturemuseum/>（外部リンク）

4食に関するこぼれ話

(1)11月の記念日

11月24日は『和食の日（「いい（11）に（2）ほんしょ（4）く」の語呂合わせから）』でしたが、11月には和食に関する物の記念日が他にもいくつかあります。

11月7日『鍋の日』冬の到来を感じる時季にあたることから

11月15日『こんぶの日』七五三と同じこの日に栄養豊富なこんぶを食べ、子供達に丈夫になって欲しいとの願いから

11月24日『かつおぶしの日』「いい（11）ふ（2）し（4）」の語呂合わせから

11月30日『本みりんの日』「いい（11）み（3）りん（0）」の語呂合わせから

他にも語呂合わせや初めて公開された日であったことから、『ラジオ体操の日（11月1日）』、『ゴジラの日（11月3日）』、『いい笑顔の日（11月25日）』、『いい風呂の日（11月26日）』などがあります。

記念日は、一般社団法人日本記念日協会名称や由来などを申請し、審査を通過すれば登録されるようです。みなさんの考えた記念日が制定されるかもしれませんね。

（2）愛知県は和生菓子の出荷額が全国2位

2020年工業統計表（経済産業省。令和3（2021）年8月25日掲載）によると、和生菓子の出荷額において、愛知県は全国2位、三重県は同3位となっております（岐阜県は32位）。いろいろや赤福の売り上げが貢献しているのでしょうか。

なお、1位は京都府で、やはりというか納得の結果と思います。

愛知県：出荷額34,163百万円。全国2位。全国に占める割合6.2%

三重県：出荷額26,426百万円。全国3位。全国に占める割合4.8%

岐阜県：出荷額4,928百万円。全国32位。全国に占める割合0.9%

（京都府：出荷額37,008百万円・全国1位。全国に占める割合6.8%）

5 東海地域に関するお知らせ

（1）「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」第8回選定において三重県の団体がグランプリに選定！

農林水産省及び内閣官房は「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国へ発信しています。

今回は、農福連携を推進する「一般社団法人三重県障がい者就農促進協議会（三重県津市）」がグランプリを受賞しました。また、「有限会社牧成舎（岐阜県飛騨市）」及び「安城農林高校エグプロ研修班with岡崎市（愛知県岡崎市）」が選定されております。

詳細は下記URLからご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kouryu/211119_4.html（農林水産省へリンク）

（2）「令和3年度全国優良経営体表彰」において三重県の農業者が全国担い手育成総合支援協議会会長賞を受賞！

農林水産省及び全国担い手育成総合支援協議会は、意欲と能力のある農業者の一層の経営発展を図るため、昭和61年から、農業経営の改善や地域農業の振興・活性化に優れた功績を挙げた農業者を表彰しています。

東海農政局管内からは、「岩崎稔氏（三重県玉城町）」が全国担い手育成総合支援協議会会長賞（担い手づくり部門）に選ばれました。

詳細は下記URLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/keiei/keiei/211112.html> (農林水産省リンク)

6 イベント等に関するお知らせ

(1) 和食会議 「和食と健康」シンポジウム 2021秋 開催報告

当該メールマガジン第13号でお知らせした和食会議は、「最新の食品成分表と「健康」の関わり」というテーマで、2021年10月31日（日）Zoomにて「和食と健康」シンポジウムを開催しました。

安井明美農研機構食品研究所アドバイザーより、「大改訂の食品成分表2020」と題した講演、渡邊智子東京栄養食糧専門学校校長による「食品成分表にみる「和食と健康」」と題した講演がありました。

2020年に大改訂になった日本食品標準成分表の改訂のポイントを詳しく解説いただき、和食の4つの特徴と成分表の関連を分かりやすく伝えていただきました。

講演後、安井先生、渡邊先生、的場調査・研究部会副部会長によるパネルディスカッションを行いました。

下記URLから、講演の様子をご覧いただけます。

<https://www.youtube.com/watch?v=Ji5WlVDnVYI> (外部リンク)

(2) (一社) キッズキッチン協会 「食育カンファレンス2021」のご案内

(一社) キッズキッチン協会は、食育を学び、体験できる“オモシロたのしい”コンテンツを、全国の子供たち・パパ＆ママに提供するとして、食育カンファレンス2021を開催します。参加費無料のオンラインイベントとなっておりますので、ぜひ皆さんでご覧ください。

日時：12月4日（土）10:00～19:30

内容：基調講演 協会会長 井出道雄 氏 「食育の今と未来について」

学校法人服部学園理事長・校長 服部幸應 氏 「食育の重要性について」

オンライン料理教室：鮭とこんぶのてまり寿司、日本・台湾オンライン料理教室、ア クアパッツア、「干物」作り

<https://kidskitchen-event.com/> (外部リンク)

(3) 日本料理アカデミー YouTube公式ページ公開

日本料理アカデミーは、日本国内はもとより世界各地で生活する人々に対して、日本料理の発展を図るため、教育および文化・技術研究ならびにその普及活動に取り組んでいます。

地域に密着した食育活動や世界の料理人との交流、若い日本料理人を対象にした研鑽事業等を実施し、もって我が国が誇るべき食文化について、理解の促進とその魅力向上に寄与することを目的としています。

この度、日本料理アカデミーのYouTube公式ページが公開されました。

<https://culinary-academy.jp/youtube2021> (外部リンク)

7 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。

(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>

東海地域の和食文化ネットワークの事務局

A horizontal row of 20 black silhouettes of people, all facing right, representing a population or community.

窗口：東海農政局 經營・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)