



## 【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～お雑煮～
- 2 募集に関するお知らせ
  - (1) 文化庁 第2回「我が家のお正月料理」フォトコンテストについて
- 3 食に関するこぼれ話
  - (1) おせち料理が持つ意味合い
  - (2) 三重県の茶（生葉）の産出額は全国3位
- 4 東海地域に関するお知らせ
  - (1) 「令和3年度6次産業化アワード」で三重県の企業が農林水産大臣賞及び大臣官房賞を受賞！
- 5 イベント等に関するお知らせ
  - (1) 和食会議 第7回交流会「1204和食セッション」開催報告
  - (2) 農林水産省 「よしもともニッポンフードシフト」キックオフイベントを実施
  - (3) 和食会議 11月24日「和食の日」港区立白金小学校特別出前授業と和食給食実施報告
- 6 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 郷土料理の紹介 ～お雑煮～

---

日本各地でその内容に特色が現れる「お雑煮」。出汁の素材や味、中に入れる具材、お餅の形状など、地域によってさまざまです。東海3県では下記のような特徴があると言われています。とはいえ、地域や家庭などで異なるようです。味噌で煮込んだり、お餅に小豆を塗って食べる地域などもあるとのこと。お雑煮は日本の伝統的な料理であるからこそ、多くのバリエーションに富んでいるのかもしれませんがね。

岐阜県：豆腐と里芋を具材に使う

愛知県：餅菜を具材に使う

三重県：地域によって湯炊き、水炊き、焼き餅が見られる

農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」にも愛知県及び三重県のお雑煮レシピが下記URLからご覧いただけます。お雑煮を作る際にご活用ください。

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

【三重県】 [https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/zouni\\_mie.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/zouni_mie.html)（農林水産省へリンク）

---

## 2 募集に関するお知らせ

---

### （１）文化庁 第２回「我が家のお正月料理」フォトコンテストについて

#### 概要

お正月は、日本人にとって最もなじみの深い年中行事であり、お節料理や雑煮などのお正月料理を通して、家族や地域の絆を深める機会でもあります。

この機会をとらえ、身近な食文化について考え、学ぶきっかけとなるよう、「お正月料理」をテーマにしたフォトコンテストを開催します。

昨年に続き２回目の開催となる今年度は、２０２１年１２月に「伝統的酒造り」が無形文化財に登録されたことを記念し、「國酒と味わうお正月料理」というテーマを設け、日本独自の食文化を応援します。

注：國酒（こくしゅ）とは、日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりんの総称

#### 募集内容

郷土の伝統的な「お正月料理」、各家庭に伝わるユニークな「お正月料理」など、応募テーマに沿った写真とメッセージをInstagram上で募集。

#### 応募テーマ

- （１）郷土の伝統的なお正月料理
- （２）國酒と味わうお正月料理
- （３）各家庭に伝わるお正月料理
- （４）ユニークなお正月料理

#### 応募期間

令和３年１２月１５日（水）～令和４年１月１２日（水）

<https://www.bunka.go.jp/gyoji/93616001.html>（外部リンク）

---

## 3 食に関するこぼれ話

---

### （１）おせち料理が持つ意味合い

昔は３月３日、５月５日のような節句の日に出すお料理を「おせち」と呼んでいましたが、今はごちそうの多いお正月料理のことを「おせち」と言うようになっています。

新年を運んでくると考えられていた年神様（としがみさま）をごちそうで迎えるとともに、普段お料理を作る人が、お正月ぐらいは骨休めできるように、冷めてもおいしくいただける工夫がなされています。また、食材に「無病息災」「五穀豊穡」「平安と平和」「子孫繁栄」などの意味が込められています。

おせち料理は住んでいるところや家庭によって、作る料理や詰め方、お重の数も違

います。みなさんがイメージする「おせち」には、どんなお料理がどのように並びますか？

---

## (2) 三重県の茶（生葉）の産出額は全国3位

和食をいただくときのお供に飲まれるのはやはり緑茶でしょうか。お茶で最近大きな話題になったことと言えば、「令和元年度のお茶の産出額で、静岡県が鹿児島県に抜かれた！」になるでしょうか（栽培面積は今でも静岡県が全国1位です）。

産出額は鹿児島県・静岡県が突出しているのですが、実は三重県は全国3位のお茶の産出額を誇っています。しかも、「玉露」及び「かぶせ茶」（収穫前に1～2週間程度日光をさえぎって栽培）の生産量は全国1位なのです。また、令和元年度のお茶の産出額は、愛知県が8位、岐阜県が15位と、東海3県は全国の上位に名を連ねています。

最近は急須にお湯を注いで飲むだけでなく、「水出し緑茶という飲み方」「沈殿抽出式という、急須とは異なる抽出方法を実現した茶器」など、新たなお茶の楽しみ方も生み出されています。みなさんも仕事や勉強の合間などに、お茶を入れて楽しんでみてはいかがでしょうか。

なお、農林水産省Webサイトには下記URLにお茶のページがあり、飲み方やお茶をめぐる情勢などが掲載されておりますので、ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/cha/ocha.html>（農林水産省へリンク）

---

## 4 東海地域に関するお知らせ

---

### (1) 「令和3年度6次産業化アワード」で三重県の企業が農林水産大臣賞及び大臣官房賞を受賞！

農林水産省では、「6次産業化アワード」において、6次産業化・農商工連携の更なる推進に向け、全国から募集した取組のうち、地域活性化や新規性・発展性等の観点で特に優れたものを表彰しています。

令和3年度の6次産業化アワードでは、下記のとおり東海農政局管内の企業が農林水産大臣賞及び大臣官房賞を受賞されました。

農林水産大臣賞：尾鷲物産株式会社（三重県尾鷲市）

大臣官房賞：有限会社松幸農産（三重県伊勢市）

詳細は下記URLからご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/seisaku/211215\\_4.html](https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/seisaku/211215_4.html)（農林水産省へリンク）

---

## 5 イベント等に関するお知らせ

---

### (1) 和食会議 第7回交流会「1204和食セッション」開催報告

和食会議は、12月4日（土）、全国「和食」連絡会議第7回交流会「1204和食セッション」～次代に繋ぐ和食の集い～を、秋葉原の富士ソフトアキバプラザで開

催しました。

「和食セッション」は、「和食」がユネスコに無形文化遺産として登録された2013年12月4日にちなみ、2015年より毎年12月4日に開催しています。

第7回となる本年は、昨年同様、新型コロナウイルス感染への対応として、会場の定員を限定して、インターネットによる同時配信を行いました。

本年の参加者は会場82名、インターネット44名の126名でした。

服部幸應全国「和食」連絡会議議長による開会宣言、来賓の農林水産省 永濱 享食文化室長のご挨拶があり、その後、服部議長の基調講演と和食と日本酒をテーマに2名の方にご講演いただき、その後、パネルディスカッションが行われました。

<https://washokujapan.jp/info/info-20211213-2/>（外部リンク）

---

## （2）農林水産省 「よしもともニッポンフードシフト」キックオフイベントを実施

農林水産省では、本年度より、食料・農業・農村基本計画に基づき、食と農のつながりの深化に着目した新たな国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を実施しています。

この度、農林水産省と吉本興業がタッグを組み「よしもともニッポンフードシフト」をスタートし、キックオフイベントを開催。イベントでは金子農林水産大臣から、よしもと「食」芸人へ「ニッポンフードシフト」の推進活動の委嘱状を伝達しました。

詳細は下記URLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/211201.html>（農林水産省へリンク）

---

## （3）和食会議 11月24日「和食の日」港区立白金小学校特別出前授業と和食給食 実施報告

和食会議は、11月24日、東京都港区立白金小学校、5年生97名の児童に「和食の日」特別出前授業を実施しました。

冒頭、吉野達雄校長先生から、「今日は和食の日です。和食の素晴らしさ・良さを勉強し知識を深めて和食文化を繋いでいきましょう」とご挨拶がありました。

授業の前半は、和食会議・村田吉弘副会長から和食文化の特徴、日本料理の本質として「引き算」「少量多品種低カロリー」「うま味を中心に料理を構成」といった説明をされました。

その中で、特に、『「うま味」を上手にを使って効果的に料理をするのは、日本だけ。今、世界がカロリー摂取過多になっている中、日本食や味わいの要である「だし」は海外から注目されている。だしの美味しさやカロリーの低さを知っている私たち日本人にとって大きなプラス。』という話に子どもたちは大きな関心を寄せていました。

授業での最後にあった「健康的な食生活を送る為にも、和食をたくさん食べよう」という締めめの言葉にも皆、大きく頷いていました。

詳細は下記URLからご覧ください。

<https://washokujapan.jp/info/info-20211201/>（外部リンク）

---

(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、会員募集をしています。

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>



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

F A X : 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/j/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省へリンク)