

（目次）

- 1 郷土料理の紹介 ～落花生の煮豆～
 - 2 食に関するこぼれ話
 - (1) 国産落花生の生産量は千葉県が83%を占めています
 - (2) キャベツの味わい方はふぐ刺しに似ている？
 - 3 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 「令和3年度東海農政局地産地消等優良活動表彰」において受賞者を決定
 - 4 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 農林水産省 インバウンド需要の回復に備え、新たに6地域を認定
 - (2) 農林水産省 「Let's! 和ごはんプロジェクト」ウェブサイトをリニューアル
 - (3) 和食会議 和食講座「和食を知ろう」、「ユネスコに登録された「和食」とは？」等の動画をアップ
 - 5 東海農政局からのお知らせ
 - (1) 2022年の恵方巻はぜひ予約購入を！
 - 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 ~落花生の煮豆~

三重県の東紀州地域南部や中南勢地域では日照時間が長く、平均気温も高いので落花生の生育に適しております。昔から落花生が栽培されています。

この地域の郷土料理である「落花生の煮豆」は、十分実入りしていない掘りたてのものを、ゆでて食べたのが始まりといわれています。

まず、殻をむいた落花生を一晩水につけ、柔らかくなるまで煮ます。柔らかくなったら、砂糖を入れてしばらく煮て、最後に酒、醤油を入れ、味がしつかりしみこむまでさらさら煮たら完成です。地域によっては醤油を使用しない調理方法もあるようです。

この地域のお正月料理には欠かせないので、多くの家庭で作られています。昔は「栄養失調になつたら落花生を食べたら治る」と言われるほど、貴重な栄養源として食べられていました。

https://www.maff.go.jp/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/rakkas

2 食に関するこぼれ話

(1) 国産落花生の生産量は千葉県が83%を占めています

郷土料理の紹介で「三重県東紀州地域南部や中南勢地域では、昔から落花生がたくさん栽培されています」と書きましたが、落花生の生産量を日本全体で見ると、

千葉県 83%

茨城県 10%

と、この2県で国産落花生の9割以上を占めています（令和2年産）。

しかしながら、国内で流通している落花生のうち9割は外国産となっています。国産落花生は品質が良くおいしいのですが、安価な外国産の方が多く出回っています。

落花生の生産量が多い国は、中国、インド、ナイジェリア、スーダン、アメリカと続きます。

少し割高ですが、おいしい国産落花生を手に取ってみませんか。

https://www.maff.go.jp/j/heya/kodomo_sodan/0007/02.html (農林水産省ヘリンク)

(2) キャベツの味わい方はふぐ刺しに似ている？

漬け物やおひたし、みそ汁の具材にもなるキャベツは、和食でもよく使われる食材です。食べ方も「焼く」「煮る」「蒸す」「生食」などさまざまです。また、キャベツには食物繊維やビタミンH、ビタミンCなどの栄養素も豊富に含まれており、日本人には欠かせない野菜のひとつと言えるでしょう。

年明けの事務局内で、

「キャベツそのものはそんなに味がしないけど、味付け次第でとてもおいしくなるよね。歯ごたえもいいし」

「それってなんだか『ふぐ刺し』に似てない？ふぐも素材を味わうというよりは、香りや歯ごたえ、薬味と合わせたおいしさを楽しんでいると思うので」という会話がありました。

「和」の高級食の代表とも言えるふぐ刺しが、キャベツと同じような扱いになってしましました。それともキャベツの懐が深いと感じるべきなのでしょうか。

みなさんはどう思いますか？

3 東海地域に関するお知らせ

(1) 「令和3年度東海農政局地産地消等優良活動表彰」において受賞者を決定

農林水産省は、地産地消の取組を一層推進するため、全国各地のそれぞれの立地条件を活かした創意工夫のあるさまざまな地産地消及び国産農林水産物・食品の消費拡大の取組・活動を募集し、優れた団体・企業又は個人を農林水産省及び地方農政局において表彰する「地産地消等優良活動表彰」を実施しています。

このたび、令和3年度の「東海農政局長賞」受賞者を下記のとおり決定しました。

- ・生産部門：めぐみの農業協同組合春里支店（岐阜県可児市）
 - ・教育関係部門：東郷町給食センター（愛知県愛知郡東郷町）
- 詳細は下記URLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/shokuhin/220126.html>

4 イベント等に関するお知らせ

(1) 農林水産省 インバウンド需要の回復に備え、新たに6地域を認定

農林水産省は、インバウンド需要を農山漁村に呼び込むことを目的として創設した「農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN（セイバージャパン））」について、今年度は6地域を認定しました。

「農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN）」は、農泊を推進している地域の中から、特に食と食文化によりインバウンド誘致を図る地域の取組を農林水産大臣が認定し、その地域の食の魅力を「SAVOR JAPAN」ブランドで海外に対して一体的かつ強力にPRすることで、増加するインバウンド需要を農山漁村に呼び込もうとするものです。（※SAVORとは、英語で「味わう、楽しむ」という意味です。）

- ・青森県十和田市 一般社団法人十和田奥入瀬観光機構
- ・宮城県石巻地域 一般社団法人石巻圏観光推進機構
- ・長野県伊那市 一般社団法人伊那市観光協会
- ・長野県佐久地域 SAKU酒蔵アグリツーリズム推進協議会
- ・島根県益田市 益田の歴史文化を活かした観光拠点づくり実行委員会
- ・岡山県津山市 公益社団法人津山市観光協会

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/220113.html>

（農林水産省ヘリンク）

(2) 農林水産省 「Let's! 和ごはんプロジェクト」ウェブサイトをリニューアル

ユネスコ無形文化遺産登録から5年を契機として、和食をもっと身近、手軽に楽しんでいただきたいという思いから、2018年に始まった官民共同プロジェクト「Let's! 和ごはんプロジェクト」。

昨年11月にウェブサイトを全面リニューアルしました。和食のことをもっと深く知りたくなる読みものや、試してみたくなる和ごはんレシピを充実させていきますので、ぜひご覧ください。

今月のテーマは「和ごはん×健康」です。国立がん研究センターの研究で明らかになった「日本人の食習慣」と健康影響に関する調査結果や、体が温まるお鍋レシピなどお役立ち情報を紹介しています。

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/article.html>

（農林水産省ヘリンク）

(3) 和食会議 和食講座「和食を知ろう」、「ユネスコに登録された「和食」とは？」等の動画をアップ

和食会議は、今回、小学生から大人まで知ってそうで知らない事を楽しみながら学べる動画コンテンツ「実は！」を作成いたしました。“日本っていいね”・“和食っていいね”と再発見できる内容となっております。

<https://washokujapan.jp/info/info-20211221/> (外部リンク)

5 東海農政局からのお知らせ

(1) 2022年の恵方巻はぜひ予約購入を！

農林水産省では、食品ロスを削減するため、食品小売業者に対して季節食品の需要に見合った販売を呼び掛けています。

数年前まで、2月3日の節分の日には恵方巻きが大量に販売され、食品ロスの問題が顕在化していましたが、最近では、食品ロスを防ぐために、多くの食品スーパー、コンビニでは、予約販売に取り組んでいます（東海農政局管内では下記の7事業者）。

- ・アオキスーパー
- ・株式会社エーコープ近畿
- ・株式会社オークワ
- ・株式会社食鮮館タイヨー
- ・株式会社バロー
- ・生協コープみえ（まつざか店、みやがわ店）
- ・トヨタ生協

新型コロナウイルス感染症が流行している昨今、予約購買は、店舗での密を防ぐ効果もあります。

今週末が、予約期限となる事業者も多いようですので、購入される方は、ぜひ予約をして、食品ロス削減に協力しつつ、恵方巻を愉しんでください！

＜詳細はこちらをご覧ください＞

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/220126.html>

(農林水産省ヘリンク)

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）

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.

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white.

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_toka i@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>

(農林水産省へリンク)