



## 【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
- 2 食に関するこぼれ話
  - （1）色々なみそ汁を楽しみませんか
- 3 東海地域に関するお知らせ
  - （1）「食から日本を考える。ニッポンフードシフト ～捨てたもんじゃないぞ！東海の農業～」トークライブを開催します
  - （2）BUZZ MAFF 「名古屋コーチンもりあげたい！」が公開されました
  - （3）令和3年度「東海農政局6次産業化・地産地消交流会」の開催について（再掲）
- 4 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）篠島の生ワカメを使った伝統乾燥ワカメ干し体験の開催

愛知県知多郡南知多町の「株式会社 篠島お魚の学校」では、2月19日（土）及び20日（日）に、「篠島の生ワカメを使った伝統乾燥ワカメ干し体験」を開催します。

今の時期に豊富に収穫できるワカメを、昔からある「生干し」という製法の体験ができます。当日は「わかめ干し体験」「旬の豪華海鮮昼食」「乾燥ワカメのお土産付き」で、参加費は7,600円となっております。

予約が必要となっておりますので、電話、FAXもしくはメールでお申し込みください。

電話：0569-67-2929

FAX：0569-67-3191

メール：vejita@juno.ocn.ne.jp

詳細は下記URLからご覧ください。

<https://osakana-school.jimdo.com/>（外部リンク）

---

## 2 食に関するこぼれ話

---

(1) 色々なみそ汁を楽しみませんか

みそ汁は和食に欠かせない「ミソスープ」として、海外でも注目されています。海外赴任されている方達からも、「みそ汁を飲むと安心する」という声を聞きます。みそは平安時代には既にあつたようですが、その頃は直接食べていたようです。鎌倉時代になって「みそ汁」として食するようになりましたが、広く一般的に食事として取り入れられたのは江戸時代のようにです。

みそ汁は和食の代表と思いますが、チーズやアボカド、ソーセージなど洋風の具材を入れたものもおいしくできあがります。みそ汁は多くの食材を受け入れる、大変懐の深い料理なのでしょう。

「みそ（小さじ2～3）」＋「かつおぶし（2g程度）」＋「白ごま（少々）」を混ぜてラップで包み、冷凍保存しておく「みそ玉」という方法もあります。時間があるときに作っておけば、いつでも取り出して飲めます。

おいしく色々な食材に合い、しかも健康に良いとされるみそ汁。毎日の食生活に取り入れて楽しんでみませんか。

---

### 3 東海地域に関するお知らせ

---

(1) 「食から日本を考える。ニッポンフードシフト ～捨てたもんじゃないぞ！東海の農業～」トークライブを開催します

東海農政局は、これからの農業や食料を自分事として考えてもらいたい若者をメインターゲットに、農業者・農業高校生・地域の農業を応援する企業などに参加していただき、東海の農業をテーマにトークライブをオンラインにて開催します。

東海の農業の底力を見せ、農業を見直し、関心を持ってもらい応援してもらう契機となることを目的としています。

日時：令和4年3月3日（木）14時から16時30分

開催方法：Webex Meetingsによるオンライン開催。参加者ご自身の端末（パソコン、スマートフォン、タブレット等）を用いての参加となります。

詳細は下記URLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/seisaku/kihon/foodshift/220303.html>

---

(2) BUZZ MAFF「名古屋コーチンもりあげたい！」が公開されました

BUZZ MAFFで「名古屋コーチンもりあげたい！」が新たに公開されました。名古屋コーチンに対する熱い想いと愛にあふれた「名古屋コーチンもりあげ隊」が、愛知県が誇るブランド地鶏「名古屋コーチン」を紹介しております。

「名古屋コーチン育成アプリ」も取り上げていますので、ぜひご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=Q7t0TeeS6pM>（外部リンク）

---

(3) 令和3年度「東海農政局6次産業化・地産地消交流会」の開催について（再掲）

東海農政局では、令和3年度6次産業化アワード（全国表彰）及び地産地消等優良

活動表彰（東海農政局長賞）において、東海農政局管内から表彰された優良事例の取り組みを紹介し、今後の東海地域における６次産業化や地産地消の取り組みを進めるヒントとしていただくため、「東海農政局６次産業化・地産地消交流会」をオンラインにて開催いたします。

日時：令和4年2月24日（木）14時から16時

募集人数：１００名（先着順）。参加費は無料です。

事前申し込みが必要です。インターネットでお申し込みください。

開催方法：Zoomによるオンライン開催。参加者ご自身の端末（パソコン、スマートフォン、タブレット等）を用いての参加となります。

テーマ：「6次産業化と地産地消の推進」～これからの食と農の未来のために～  
詳細は下記URLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/renkei/220203.html>

申し込みフォームのURLは下記になります。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/renkei/220224.html>

#### 4 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>



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/j/keikaku/syokubunka/network/main.html>

（農林水産省へリンク）