

【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) ひな祭りにいただく食べ物、飲み物
 - 3 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 「東海食育さんぽ」が公開されました
 - (2) 消費税インボイス制度に関するWeb説明会を開催します
 - 4 イベント等に関するお知らせ
 - (1) うま味インフォメーションセンター「うま味の未来を考える」シンポジウムのご案内
 - 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 会員の皆様からのお知らせ

- (1) 食生活と農業に関するシンポジウム2022 in にっしん
令和4年3月6日(日)に、「未来へつなぐ、持続可能な食育・食農・共育とは」を
テーマとした『食生活と農業に関するシンポジウム2022 in にっしん』を開催いたします。

農産物を育てることで、喜びや楽しみ、ありがたさを体験、体感することができる食農食育は、共育の大切さを未来へ繋いでいくうえでも大切なことです。いのちの循環を知り、大切さ、感謝を知る食育、食農、共育を未来の子どもたちへ繋いでいきます。

皆さまのご参加お待ちしております。

詳細は下記 URL からご覧ください。

<https://www.earthasmother.com/news/event/entry-184.html> (外部リンク)

2 食に関するこぼれ話

- ### (1) ひな祭りにいただく食べ物、飲み物

3月3日は桃の節句、ひな祭りです。この日に食べるものと言えばひし餅やひなあられを思い浮かべる人が多いのではないでしょうか。そして飲むものと言えば白酒や甘酒でしょう。ですが、この白酒と甘酒はかなり異なるものです。

白酒はみりんや焼酎などに蒸したもち米や米こうじを仕込み、1ヶ月程度熟成させたもろみを、軽くすりつぶして造った「お酒」です。酒税法にも分類されています。

一方、甘酒はご飯やおかゆなどに米こうじを混ぜて保温し、米のデンプンを糖化させたもので、アルコールをほとんど含まない甘い飲み物です。栄養分が豊富で、「飲む点滴」と言われることもあります。

また、愛知県の郷土料理である「おしもん（おこしもん）」「いがまんじゅう」もひな祭りに食べられる和菓子です。

みなさんはどのように3月3日を過ごしていますか？

おしもん（おこしもん）の紹介URL

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/oshi_mon_aichi.html（農林水産省へリンク）

いがまんじゅうの紹介URL

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/igam_anju_aichi.html（農林水産省へリンク）

3 東海地域に関するお知らせ

（1）「東海食育さんぽ」が公開されました

東海食育さんぽでは、東海農政局職員が、東海地域で食育活動を実践されている企業・団体・個人の方々から、実践者ならではの食育推進につながる情報を対談にて伺い、YouTube動画でお知らせするものです。

第1回は「食×スポーツ」を考えるをテーマとして、スポーツ選手の食の健康管理を行っている名古屋グランパスと中日ドラゴンズの栄養士と対談を行い、より良い食生活につながるヒントをお届けします。

中日ドラゴンズの柳投手からのメッセージ（#3栄養士・選手からのメッセージ）もあります。ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/shokuiku/SANPO.html>

（2）消費税インボイス制度に関するWeb説明会を開催します

令和5年10月1日から、消費税の仕入税額控除の方式としてインボイス制度が開始されます。これには、課税事業者の農業者の皆さまはもちろん、免税事業者の方も対応が必要となる場合があります。

このため、東海農政局では、農業関係事業者の皆さまに対し、インボイス制度の基本的な知識の習熟と具体的な準備対応を行っていただくためにWeb説明会を開催します。

参加費は無料です。インターネットによる事前申し込みが必要となります。

日時：令和4年2月25日（金）10時から（1時間30分程度）

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/press/kikaku/220208.html>

4 イベント等に関するお知らせ

(1) うま味インフォメーションセンター「うま味の未来を考える」シンポジウムの開催
NPO法人うま味インフォメーションセンターは、「うま味の未来を考える」シンポジウムを開催し、プロの料理人、料理研究家、学者、研究者、生産者、普及団体などの食に携わるリーダーたちが垣根を越えて集い、それぞれの見地から「うま味」について語り合います。

参加費は無料です。

・日時：令和4年年3月16日（水）13時から17時

・開催：オンライン。先着500名様

・内容

セッション1：うま味とは何か？

セッション2：子どもたちにうま味の魅力を伝えるために

セッション3：発酵で広がるうま味の世界

セッション4：料理を美味しくするうま味の活用

詳細は下記URLをご覧ください。

<https://umami-event.com/ufs2022/> (外部リンク)

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）

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_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>

(農林水産省ヘリンク)