

(目次)

- 1 郷土料理の紹介～ふきの煮付け～
 - 2 食に関するこぼれ話
 - (1) 三色団子の色の由来
 - (2) 日本を代表する春キャベツの産地
 - 3 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 東海農政局で、シリーズ「直売所訪問記」をWeb掲載しました
 - (2) BUZZ MAFF 「おじさん公務員（自分）に実況してみた」が公開されました
 - (3) 「野菜の消費に関するシンポジウム」をオンラインで開催します
 - 4 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 初！和食文化継承のための小学生向け教材”わたしたちと「和食」”が完成
 - (2) 和食×人材育成トークショー”UMAMIのある話” 3月14日から配信開始！
 - (3) 文化庁「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の認定
 - (4) 日本醤油協会「第16回しょうゆ感想文コンクール」審査結果発表
 - 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 郷土料理の紹介～ふきの煮付け～

全国トップクラスのふきの生産地である愛知県では、ふきを使った料理も親しまれています。春になり、店頭にふきがよく出回るようになると、「ふきの煮付け」が多く家庭で出されたり、学校の給食などでも提供されます。

味付けは各家庭で少しづつ異なりますが、しっかり下処理をしないと、えぐみや苦味が強くなってしまうので注意が必要です。

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

2 食に関するこぼれ話

- ### (1) 三色団子の色の由来

春の足音が聞こえ、桜の開花日が近づいてきました。満開の桜は、「日本っていいな」と思わせてくれることのひとつだと思います。

「花より団子」ということわざがありますが、それを聞いて思い浮かべるのは三色団子でしょうか。その歴史はお花見の歴史と大きく関わっているようです。豊臣秀吉が花見を催した時、お客様に「食べやすく、かつ女性が喜びそうなかわいいものを」との要望を受けて作られたものが三色団子の由来と言われています。

この三色には意味が込められているのですが、それにはいろんな説があります。ここでは主なものを二つ紹介します。

『桜を表す』 ピンク：桜のつぼみ 白：桜の花びら 緑：桜の葉。この順番は「桜の変化」を表しています。

『季節を表す』 ピンク：桜（春） 白：残雪（冬） 緑：草（夏）。「秋がない」のは「飽きがない」にかけています

上からピンク・白・緑という順番はひし餅も同じです。これは偶然なのでしょうか。

今ではスーパー・コンビニで手軽に買える三色団子ですが、実は400年以上も前からあるものです。歴史に思いを馳せて食べると、違った趣を感じられるかもしれませんね。

(2) 愛知県田原市は日本を代表するキャベツの産地

キャベツは、出荷時期によって春キャベツ（4～6月）、夏秋キャベツ（7～10月）、冬キャベツ（11～3月）に大きく分類できます。今は、春キャベツが最盛期で、葉が柔らくみずみずしいため、サラダや和え物など生食するのに向いています。

愛知県田原市はキャベツの一大産地で、市町村別の収穫量で見ると、春キャベツは全国2位（1位は千葉県銚子市）、冬キャベツでは全国1位を誇っています。また、冬キャベツの収穫量2位は豊橋市、18位に豊川市が入っているなど、東三河地域は豊川用水の完成後、農業が大きく発展しました。

旬の春キャベツをおひたしや和え物、スープなどでおいしくいただきましょう。

（※）データは作物統計調査（令和2年産）によります。

3 東海地域に関するお知らせ

(1) 東海農政局で、シリーズ「直売所訪問記」をWeb掲載しました

岐阜県、愛知県、三重県には、多くの農産物直売所があり、コロナ禍で外食や観光需要が落ち込むなか、それぞれ創意工夫して、地元の農産物や食品を販売しており、特色のある店舗も数多くあります。

東海農政局は、このような直売所を訪問・取材し、「直売所訪問記」と題して、直売所の取り組み内容や開設の経緯、今後の展望などを会話形式で取りまとめた対談編と、直売所の情報を1枚に取りまとめたデータ編の2種類を訪問記として取りまとめ、Webサイトに公開しました。

この訪問記は、シリーズ化して今後ともWebサイトにて公開しますので、ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/chisan/torikumi/houmonki.html>
(※) 当該ネットワーク事務局担当者が直売所訪問記の作成も兼任しております。

-
- (2) BUZZ MAFF 「おじさん公務員（自分）に実況してみた」が公開されました
東海農政局職員が作成しているBUZZ MAFF（でらTOKAI）で、新たに「おじさん公務員（自分）に実況してみた」が公開されました。冬のかき氷で東海地方の特産品を紹介しています。愛知県のいちご、三重県の伊予柑で作ったシロップをかけて食べています（岐阜県の柿は市販のシロップを使っています）。外で食べているシーンは寒そうでしたが、こたつでかき氷は「おつ」かもしれません。ぜひご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=QM-0dTSldRw> (外部リンク)

-
- (3) 「野菜の消費に関するシンポジウム」をオンラインで開催します

東海農政局は、東海地域の野菜の生産・消費の現状、野菜摂取や地産地消拡大のために行われている食品企業・団体・学識経験者等の最新の取り組みを紹介するシンポジウムを開催します。

このシンポジウムでは、野菜のエキスパートが野菜の簡単な摂り方や栄養のエビデンスをはじめ最新の情報を紹介します。また、参加者の皆さまから「もっと野菜を摂るためのアイデア」を募集し、これを含めてテーマに沿ったパネルディスカッションを行います。

オンライン形式での開催で参加費は無料ですが、先着160名様までとなっております。ぜひご参加ください。

日時：令和4年3月28日（月）15時から17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。

申し込み：東海農政局Webサイトの参加申込フォームからお申し込みください。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/seikatsu/220328.html>

Webex Meetingsを使用した開催のため、メールアドレスが必要です。申し込みいただいた方には、当日ログインするURLを開催日までにメールにてお知らせします。

申込期限：令和4年3月24日（木）17時必着

詳細は下記URLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/220309.html>

4 イベント等に関するお知らせ

-
- (1) 初！和食文化継承のための小学生向け教材“わたしたちと「和食」”が完成

農林水産省は、文部科学省とユネスコスクール事務局である公益財団法人ユネスコ・アジア文化センターと連携し、初めて小学生を対象とした教材“わたしたちと「和食」”を制作し、その教材を用いたモデル授業をユネスコスクール加盟校で実施しました。モデル授業に参加した児童の約8割が「和食とSDGsの繋がりを知らなかっ

た」と回答しましたが、この授業を機に児童の約9割が「和食をもっと食べたい」と回答するなど、児童が和食に興味を持つきっかけとなった本教材を多くの教育現場で活用してください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/220314.html>（農林水産省へリンク）

(2) 和食×人材育成トークショー“UMAMIのある話”3月14日から配信開始！

“和食力タリスト”と名付けられた和食に魅せられた若き人々が、和食文化に対する想いや体験談などのエピソードを和食から生まれた「うま味」になぞらえ語り合う“UMAMIのある話”。和食力タリストたちの熱く楽しいエピソードと、お互いの想いを共有し合うトークショーを3月14日（月）から配信します。UMAMIのある話を通じて、和食文化の魅力を再発見できるかもしれません。トークのMCはお笑い芸人の銀シャリです。

https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/220314_12.html（農林水産省へリンク）

(3) 文化庁「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の認定

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で受け継がれ愛されている食文化を掘り起こし、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」及び食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、施設等に関する情報を一体的に発信する「食文化ミュージアム」の取組を実施しました。

今般、応募があった団体、施設等について、有識者委員会による審査を行い、認定団体、施設等を決定しましたので、公表します。

東海3県からも岐阜県の朴葉寿司、愛知県のきしめんや道の駅もっくる新城、三重県の石樽茶や伊賀の里モクモク手づくりファームなど、多くの食文化や施設が登録されています。

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93672801.html（外部リンク）

(4) 日本醤油協会「第16回しょうゆ感想文コンクール」審査結果発表

日本醤油協会では、協会が行っている「しょうゆもの知り博士の出前授業」で学んだことや「工場見学」で感動したこと、また、好きなしょうゆ料理にまつわる思い出などを記録に残すことを目的に、「第16回しょうゆ感想文コンクール」を実施いたしました。

コンクールには、全国の小学生（対象：3年生～6年生）から、「出前授業部門」、「工場見学部門」、「好きなしょうゆ料理部門」の3つの部門に、合計636点のご応募をいただき、日本の伝統調味料である“しょうゆ”について、子供らしい感性豊かな数多くの感想文が寄せられました。

去る1月28日に審査委員会を開催し、厳正な審査の結果、最優秀賞2点、優秀賞

3点、佳作12点、団体奨励賞1校を決定いたしました。

<https://www.soy sauce.or.jp/news/132135> (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）
 - ・ URI

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>

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white. The pattern starts with a black circle on the left and ends with a white circle on the right.

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

(農林水産省へリンク)