



【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
- 2 郷土料理の紹介～鶏ちゃん（けいちゃん）～
- 3 イベント等に関するお知らせ
 - （1）農林水産省 デジタル食育ガイドブックの配信
 - （2）例年、植物による食中毒が多発しています！ご注意を！
- 4 食に関するこぼれ話
 - （1）鮮やかな黄色の花のアブラナから食用油が採れます
 - （2）2020年の市町村別農業産出額で愛知県田原市が全国2位！
- 5 東海地域に関するお知らせ
 - （1）「令和3年度「東海農政局6次産業化・地産地消交流会」を開催しました」を公表しました
 - （2）東海農政局「消費者の部屋」特別展示
 - （3）令和4年度消費者月間記念講演会の開催
- 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 会員の皆様からのお知らせ

（1）親子で楽しむ♪ 食農・食育体験 むらさきのお米の田植えをしよう！

NPO法人Earth as Motherでは、今年も豊田市の自然あふれる完全オーガニック（栽培期間中に農薬、化学肥料、除草剤を不使用）の安心・安全で生き物のいっぱいの圃場で、他ではなかなか体験できない、むらさきのお米の田植え体験を行います。また、完全オーガニックのお野菜、お米を使った食事がふるまわれます。

お子さまやご自身にとって良い食育・食農体験となります。ご参加お待ちしております。

開催日：令和4年5月8日（日）

時間：9時30分から13時予定（受付は9時）

場所：猿投棒の手ふれあい広場・棒の手会館（裏第3駐車場 から入る当会圃場）

定員：20名（先着順。定員になり次第締め切り）

その他、詳細は下記URLよりご確認ください

※新型コロナウイルス感染予防を行い開催いたします。

<https://www.earthasmother.com/news/event/entry-185.html>（外部リンク）

2 郷土料理の紹介～鶏ちゃん（けいちゃん）～

地域や家庭によって味付けはさまざまですが、鶏肉と野菜に特製のたれを絡めて炒めたものが「鶏ちゃん（けいちゃん）」です。誕生は1950年ごろで、岐阜県の一部の地方で食べられていたジギスカンをまねて作られたのが始まりといわれています。その後1960年ごろから地元の精肉店や居酒屋が独自に改良し、地域色豊かな鶏ちゃんが、各地で生まれました。

鶏肉が貴重な食材だったころは、大切なお客様があった時や、親戚が集まるお盆やお正月など、特別な日の料理としてふるまわれていました。今では身近な郷土料理として、各家庭や多くの飲食店で一年中味わうことができます。

4月上旬に、日曜日のお昼に放送されている料理番組で「レモンサワーに合う料理のひとつ」として番組内で紹介・調理されていました。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_2_gifu.html（農林水産省へリンク）

3 イベント等に関するお知らせ

（1）農林水産省 デジタル食育ガイドブックの配信

これからの「新たな日常」においては「デジタル食育」の推進により、食育の活動者を増やしていくことが必要となる中、農林水産省は、食育活動の全国展開委託事業（デジタルを活用した食育の推進）の一環として、「デジタル技術を活用した食育の推進」等についての実証及び調査を実施し、実施の際の留意点を盛り込んだ「デジタル食育ガイドブック」を作成しました。

デジタル食育ガイドブック

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/attach/pdf/r03_02-8.pdf

（農林水産省へリンク）

また、当該ガイドブックは、令和3年度第2回食育推進評価専門委員会（令和4年3月24日開催）の参考資料としても掲載されています。

https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/r03_02.html（農林水産省へリンク）

（2）例年、植物による食中毒が多発しています！ご注意を！

例年、春先から初夏にかけて、有毒な成分を含む植物を、食べても安全な山菜や野草と間違えて食べてしまうことによる食中毒が数多く起きています。

そのような食中毒を防止するため、農林水産省では消費者、生産者の皆様にご活用いただけるようリーフレットを作成しておりますので、是非ともご覧いただきますようお願いいたします。

https://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/rinsanbutsu/natural_toxins.html
(農林水産省へリンク)

4 食に関するこぼれ話

(1) 鮮やかな黄色の花のアブラナから食用油が採れます

名古屋城の石垣付近にはソメイヨシノがあり、少し前まで満開の花で多くの人を楽しませてくれました。そのピンク色に対し、お堀には黄色のアブラナがたくさん咲いており、こちらもきれいでした。桜のピンク、アブラナの黄、生い茂る葉の緑に惹かれ、写真を撮る人たちが大勢いました。

鮮やかな黄色の花を咲かせていたアブラナですが、古くは菜種油を採取するために栽培されてきました。日本では菜種油が食用油の生産量の6割を占めているとも言われています。過去には燃料用としても使われていました。

また、菜種油用として栽培されていたアブラナの茎や若芽を捨てずに食べたのが、「なばな」の始まりだそうです。東海3県では、三重県桑名市で栽培が盛んです。

新緑が深まってくるこの季節、いろいろな場所で咲いている植物に目を向けてみませんか。

(2) 2020年の市町村別農業産出額で愛知県田原市が全国第2位！

農林水産省では毎年「市町村別農業産出額」を公表しております。最新データである2020年版では、愛知県田原市が全国第2位となりました。新型コロナウイルスの影響もあり前年よりも産出額は減少しましたが、2年連続で第2位となっています。また、花き部門に限れば、田原市は全国第1位を誇っています。

ほかにも、愛知県豊橋市が全国第13位、岐阜県高山市が第38位、三重県鈴鹿市が第94位と、東海3県からは4市が上位100市町村に入っています。

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sityoson_sansyutu/
(農林水産省へリンク)

5 東海地域に関するお知らせ

(1) 「令和3年度「東海農政局6次産業化・地産地消交流会」を開催しました」を公表しました

東海農政局管内の6次産業化や地産地消の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、令和4年2月24日(木)に「東海農政局6次産業化・地産地消交流会」をオンライン形式で開催しました。

下記URLにおいて、「令和3年度6次産業化アワード及び地産地消等優良活動表彰」の受賞者による取り組み報告が視聴できますので、ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/chisan/20220418.html>

(2) 東海農政局「消費者の部屋」特別展示

期間ごとにテーマを設定して展示を行う特別展示を実施しています。展示内容は、農政局の施策のほか、管内各県、独立行政法人等の取組を紹介しています。

現在の展示テーマは「食品表示と加工食品の原料原産地表示について」で、食品の表示制度、令和4年4月から全ての加工食品に原材料の産地表示が必要となったことと米穀流通及び食品表示の監視に関する取り組みを紹介します。4月8日（金）から4月25日（月）まで行っておりますので、お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heya/tokubetsu/index.html>

(3) 令和4年度消費者月間記念講演会の開催

三重県では、5月の消費者月間の記念事業として、「令和4年度消費者月間記念講演会」を開催することとしており、会場内で消費者向けの展示テーマとして、「地産地消」「郷土料理」に関係するポスターの展示、チラシの配布を行いますので、ぜひお立ち寄りください。

日時：令和4年5月22日（日） 13時30分から15時30分

場所：三重県総合文化センター 多目的ホール（津市一身田上津部田1234番地）

※パネル展示はエントランスロビーにて設置予定です

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>

[illegible]

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

[illegible]

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)