



## 【目次】

- 1 郷土料理の紹介～いばら餅～
- 2 食に関するこぼれ話
  - （1）日本語になっているポルトガル語
  - （2）令和元年における愛知県の花きの産出額が545億円で全国第1位！
- 3 東海地域に関するお知らせ
  - （1）農林水産省「第17回食育推進全国大会inあいち」の開催
- 4 イベント等に関するお知らせ
  - （1）農林水産省 食育に関する意識調査報告書「5. 食文化について」
  - （2）農林水産省「第6回食育活動表彰」受賞者の決定
  - （3）農林水産省「食育推進フォーラム2022」の配信
  - （4）和食会議 和食と健康2022夏「和食に欠かせないうま味とおいしく健康な生活に向けて」のシンポジウム開催
  - （5）農林水産省 訪日外国人に日本の食・食文化の魅力を伝える「食」体験コンテンツを募集！（食かけるプライズ2022）
- 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～三重県のいばら餅～

---

「いばら餅」は、サルトリイバラの葉で包んだあんこを淹れた餅のことです。5月の節句の時期に食べられている「いばら餅」は、地域によって名称が異なります。津市では「いばら餅」といいますが、東紀州地域では「おさすり」、中南勢地域の安濃町近辺では「いばらまんじゅう」、北勢地域の竹成では「がんだち餅」、亀山市では「どっかん餅・どうかん餅」といいます。5月の節句以外にも農作業の合間のおやつとしても食べられています。

同様なお菓子である柏餅は、柏の葉を使用しますが、いばら餅で使用するサルトリイバラの葉は、丸くて表面がつるつるしているため、餅を包むのに適しています。また、西日本では柏の葉があまりとれなかったことから、柏餅の葉の代用として使われたともいわれています。



[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/ibara\\_mochi\\_mie.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/ibara_mochi_mie.html)（農林水産省へリンク）

---

## 2 食に関するこぼれ話

---

### （１）日本語になっているポルトガル語

前号のあいさつ文で少しだけ紹介した「日常で使われているポルトガル語」について、もう少し例をあげてみたいと思います。

今の日本で横文字と言えはほとんどが英語ですが、江戸時代にはポルトガルやスペインの文化からも影響を受けていました。そのため、今でも日常で使われている、日本語になっているポルトガル語がいくつもあります。前号で紹介した「パン」「ボタン」「カステラ」以外にも、「金平糖」「カルタ」「天ぷら」「コップ」「ビスケット」などがそうです。多少、発音が違いますが、聞けば納得できるレベルだと思います。例えばビスケットは「ビスコイト」に近い発音だと思います。

前号では代表的な例として「パン」をあげました。英語では「ブレット」ですので、もしポルトガル語でなく英語で広まっていたら、今頃は「食ブレット」「あんブレット」「カレーブレット」と呼ばれているのでしょうか。

---

### （２）令和元年における愛知県の花きの産出額が５４５億円で全国第１位！

東海農政局では、農林水産統計調査結果等を用いて図と簡単な解説により、岐阜、愛知、三重の東海３県の農林水産業の姿がわかるように作成した「図でわかる東海３県の農林水産業」を公表しております。収録内容は農業経営体、女性の農業参画、耕地面積、水稻、野菜、果実など多岐に渡っています。

その中で今回は「花き」を紹介します。愛知県においては、令和元年の花きの産出額が５４５億円で、全国第１位となっています。第２位の千葉県は１７４億円ですので、愛知県の花き産出額が突出していることが分かります。

また、主産地である田原市は、花きの市町村別産出額が３３４億円で、こちらも全国第１位です。

<https://www.maff.go.jp/tokai/tokei/hon/attach/pdf/index-39.pdf>

---

## 3 東海地域に関するお知らせ

---

### （１）農林水産省「第１７回食育推進全国大会inあいち」の開催

農林水産省では、毎年６月の「食育月間」に関連する取り組みの一層の充実を図るため、令和４年度の全国的な取り組みとして、愛知県との共催により、６月１８日（土）、１９日（日）に「第１７回食育推進全国大会inあいち」を開催します。

この中で、東海農政局は、「人口減少社会での持続可能な食と農をあいちから考える」をテーマにシンポジウムを開催（オンライン併用）します。このシンポジウムでは、食育が果たす役割などについて、食に関するさまざまな分野の第一線で活躍される有識者の方々にご講演いただくとともに、皆さまから募集したテーマも含めて、パ



ネルディスカッションを行うことで参加者の皆さまの理解を深めていただきます。

会場での参加は先着70名となっていますが、オンラインでも配信いたします。こちらは人数制限はありません。

参加費は無料ですので、ぜひご参加ください。参加は下記URLからお願いします。

<https://www.syokuikutaikai17th-aichi.jp/symposium-reception/>（外部リンク）

また、下記はシンポジウム開催のプレスリリースやチラシになります。チラシにもあるように、今大会のアンバサダーはNHKで人気の「チョコちゃん」が務めています。ぜひ、チョコちゃんと一緒に食育について学んでください。

ただ、しっかり聞いていないと「ぼーっとしてんじゃねえよ！」と怒られてしまうのでご注意ください！

[https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/220415\\_41.html](https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/220415_41.html)

[https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/attach/pdf/220415\\_41-1.pdf](https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/attach/pdf/220415_41-1.pdf)

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/220516.html>

---

#### 4 イベント等に関するお知らせ

---

##### （１）農林水産省 食育に関する意識調査報告書「５．食文化について」

農林水産省では、食育に対する国民の意識を把握し、今後の食育推進施策の参考にするとして、毎年、意識調査を行っており、令和3年度分がこの3月に公表されました。

食文化の項目としては以下が調査されました。

- ① 食文化を受け継ぐことの意識
- ② 食文化を受け継いでいるか
- ③ 食文化を受け継ぐために必要なこと
- ④ 食文化を伝えているか
- ⑤ 食文化を伝えるために必要なこと

結果詳細については、下記URLをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/ishiki/r04/3-5.html>（農林水産省へリンク）

---

##### （２）農林水産省「第6回食育活動表彰」受賞者の決定

農林水産省では、食育関係者を対象として、食育の推進の功績を称えるとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開していくことを目的として表彰を行っています。

今回の表彰では、食育推進ボランティアの部で愛知県の長田勇久氏が大臣賞農林水産大臣賞を、教育等関係者の部で公益財団法人岡崎市学校給食協会が消費・安全局長賞を、それぞれ受賞されています。なお、長田勇久氏は先ほど紹介した「第17回食育推進全国大会inあいち」の講演で取り組み事例を紹介していただきます。

なお、第7回食育活動表彰の募集開始は、令和4年6月上旬を予定しています。

詳細は下記URLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/6th/result.html>



(農林水産省へリンク)

---

(3) 農林水産省「食育推進フォーラム2022」の配信

農林水産省では、令和4年2月21日に開催された「みんなで食育推進フォーラム2022」～新たな日常やSDGsの観点から食育の推進を考えよう～の見逃し配信を開始しましたので、ご案内いたします。

「SDGsと食育」について、専門家による講演と各分野の実践者によるパネルディスカッションを行いました。下記URLからご覧になれます。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/network/movie/2022forum.html>

(農林水産省へリンク)

---

(4) 和食会議 和食と健康2022夏「和食に欠かせない味とおいしく健康な生活に向けて」のシンポジウム開催

和食会議は、和食と健康2022夏「和食に欠かせない味とおいしく健康な生活に向けて」のシンポジウムを開催いたします。詳細は下記をご覧ください。

開催日時：2022年6月30日（木）13時から15時（開場12時30分）

会場：千代田区神田練堀町3 富士ソフトアキバプラザ5階

アキバホール（定員100名）

Zoomウェビナー同時配信（定員500名）

参加費：無料

締切日：2022年6月20日（月）※但し定員になりましたら締め切ります。

<https://washokujapan.jp/symposium/>

---

(5) 農林水産省 訪日外国人に日本の食・食文化の魅力を伝える「食」体験コンテンツを募集！（食かけるプライズ2022）

農林水産省は、訪日中に食に関わる体験をした外国人が帰国後も本国にしながら日本の食を体験できるような環境整備を図り、日本産農林水産物・食品の輸出拡大につなげていく「食かけるプロジェクト」を推進しています。

本プロジェクトの一環として、日本各地の食を異分野と掛け合わせた魅力的な体験事例を表彰する「食かけるプライズ2022」の募集を開始します。

1. 趣旨

日本には単に食べるだけではなく、食×エンタメ、食×アート、食×スポーツ、食×歴史など、食を通じて様々な文化に触れることができる体験がたくさんあります。農林水産省では、外国人の訪日意欲をかき立てるような食と異分野を掛け合わせた体験を募集し、素晴らしいアイデアを選定し、日本の食・食文化の魅力を訪日外国人に発信することを目的とした「食かけるプライズ2022」を実施し、全国から食体験を募集します。

2. 募集期限

令和4年7月18日（月曜日・祝日）まで

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/220520.html>



## 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>



● 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 : wasvokubunkanw 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/svokubunka/network/main.html>

(農林水産省へリンク)