

（目次）

- 1 会員の皆様からのお知らせ
 - (1) 東海学園大学で野菜スイーツコンテストを開催
 - 2 郷土料理の紹介～れんこんの煮物（愛知県）～
 - 3 食に関するこぼれ話
 - (1) 梅雨を彩るアジサイ
 - (2) 愛知県の花き産出額は全国第1位ですが、切り花の年間購入額は・・・
 - 4 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 「第17回食育推進全国大会inあいち」シンポジウムの参加者を募集します
 - 5 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 農林水産省「第7回食育活動表彰」候補の募集開始
 - (2) しょうゆ情報センター「第17回しょうゆ感想文コンクール」作品募集！
 - (3) 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）
 - (4) 農林水産省「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」の応募について
 - 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) 東海学園大学で野菜スイーツコンテストを開催

東海学園大学では、野菜スイーツコンテストを開催しており、みなさまからの野菜スイーツを募集しています。

野菜の1日の平均摂取量の目標値は350gですが、現在の摂取量平均は280.5gと目標に達していません。このような状況を少しでも改善するために、野菜が苦手な人、野菜の調理が面倒と思っている人でも、無理なく野菜摂取量増加につなげる目的として、野菜を70g以上使用し、手軽でおいしく、野菜の良さを再認識できるスイーツを募集します。和洋中どんなジャンルのスイーツでもOKです。詳細は下記URLをご覧ください。

応募期間：令和4年9月29日（木）まで

応募資格：どなたでも応募可能

応募方法：下記URLから

https://www.tokaigakuen-u.ac.jp/pickup/p_form/index.html（外部リンク）

応募から審査の流れ

- ① 9月29日（木）までに応募
- ② 大学公式インスタグラムに投稿し、「いいね」数の多いレシピ10作品を選出
- ③ 10作品から、教員にて最終投票、各賞を決定（入賞者には賞品を贈呈）
- ④ 応募作品を10月30日（日）の大学祭にて展示
- ⑤ 受賞作品を大学公式インスタグラムに掲載

2 郷土料理の紹介～れんこんの煮物（愛知県）～

愛西市は、愛知県内におけるれんこん生産量のほとんどを占めており、愛西市を含む尾張地域を中心にれんこん料理もよく食べられています。「れんこんの煮物」はその代表料理で、家庭ごとの味があります。煮物以外にも、酢れんこんや砂糖漬け、炒め物、サラダなども人気があります。

れんこんは穴がたくさん開いているため、「先を見通す」縁起の良い食材として、正月や慶事などのハレの場でも食べられます。

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

3 食に関するこぼれ話

（1）梅雨を彩るアジサイ

梅雨をイメージした風景やイラストで思い浮かべるのは、「雨の中のアジサイとカタツムリ」という人がかなりいらっしゃるのではないでしょうか。

アジサイの花は土壤の酸性・アルカリ性や、花びらの色素の分解などにより色が変化するため、「七変化」という別名も持っています。春から梅雨時期を彩るアジサイは食の世界からも目を向けられ、涼しげな和菓子の題材として使われています。

このように情緒のあるアジサイですが、なぜか古典和歌では不人気。百人一首ではひとつも詠まれておらず、万葉集に二首あるだけのようです。何か理由があるのでしょうか。

なお、愛知県田原市の花き生産量は市町村別で全国第1位（令和元年度）ですが、愛知県産のアジサイ（鉢花）のうち9割以上は田原市の生産となっています。

（2）愛知県の花き産出額は全国第1位ですが、切り花の年間購入額は・・・

前号の食のこぼれ話で、「愛知県の花き産出額は全国第1位（令和元年度）」とお話ししました。

しかも、市町村別で見ると、

- ・田原市：全国第1位

- ・豊川市：全国第7位
- ・西尾市：全国第9位
- ・豊橋市：全国第13位

と、愛知県が全国有数の花き産地であることがよく分かります。

しかしながら、1世帯別の切り花の年間購入額（令和2年度）では、都市別で三重県津市が第19位（購入額8,031円）、岐阜県岐阜市が第29位（同7,353円）、愛知県名古屋市が第39位（同5,604円）で、第1位である福島県福島市の年間購入額16,667円の半分以下となっております。全国平均は7,625円ですので、岐阜市、名古屋市はそれも下回っています。

花にはリラックス効果があると医学的にも証明されています。毎日過ごす自分の部屋などにお花を飾ってみませんか？

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

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1502/spe1_01.html（農林水産省へリンク）

4 東海地域に関するお知らせ

（1）「第17回食育推進全国大会inあいち」シンポジウムの参加者を募集します

前号でもお知らせした「第17回食育推進全国大会inあいち」におきまして、「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。ぜひご参加ください。詳細は下記URLをご覧ください。

日時：令和4年6月18日（土）13時15時

場所：Aichi Sky Expo（愛知県国際展示場）会議室L1

（愛知県常滑市セントレア5丁目10-1（中部国際空港島））

併せてYouTubeによるオンライン配信を実施（要事前申込。下記URLを参照）

参加費：無料

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

5 イベント等に関するお知らせ

（1）農林水産省「第7回食育活動表彰」候補の募集開始

農林水産省では、ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等の他の事業活動を通じて、食育を推進する取組を募集しています。

募集の対象は、食育に関するあらゆる取組となっており、食文化の保護・継承の取組も対象となります。優れた取組は、第18回食育推進全国大会（令和5年度に富山県にて開催）で表彰する予定ですので、皆さま、奮ってご応募ください。詳細は下記URLをご覧ください。

募集締切：令和4年8月31日（水）必着

<https://www.maff.go.jp/j/press/syuan/hyoji/220601.html>

（農林水産省ヘリンク）

（2）しょうゆ情報センター「第17回しょうゆ感想文コンクール」作品募集！

日本醤油協会では、食育推進活動の一環として、しょうゆに精通した“しょうゆもの知り博士”が学校に赴き、しょうゆが出来るまでについて授業する「しょうゆもの知り博士の出前授業」を実施しています。また、全国約120ヶ所のしょうゆ工場で「工場見学」を受付けています。

こうした「出前授業」や「工場見学」で児童が体験したことや学んだことを記録にとどめ、さらに日本の食文化を支えてきたしょうゆに関心を深め、食の大切さ、食への感謝の気持ちを育むことを目的として、「しょうゆ感想文コンクール」を実施しています。

全国の小学生（3～6年生）を対象とし、今回で第17回を迎えます。募集部門は「出前授業部門」「工場見学部門」に加え、好きなしょうゆ料理について綴る「好きなしょうゆ料理部門」の計3部門で募集していますので、奮ってご応募ください。詳細は下記URLをご覧ください。

募集期間：令和4年12月2日（金）まで

<https://www.soy sauce.or.jp/news/132171>（外部リンク）

（3）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、訪日中に食に関する体験をした外国人が帰国後も本国にい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」の募集をしております。詳細は下記URLをご覧ください。

募集期間：令和4年7月18日（月）

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

（農林水産省ヘリンク）

（4）農林水産省「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」の応募について

農林水産省では、農泊を推進している地域のうち、多様な地域の食・食文化の魅力で訪日外国人を誘客する地域を「SAVOR JAPAN（農泊 食文化海外発信地域）」として認定し、各地域の魅力を海外へ一体的に発信しています。

令和4年度に新たに「SAVOR JAPAN」として認定する地域の取組を募集しています。詳細は下記URLをご覧ください。

募集期間：令和4年7月29日（金）

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/eat/savorjp/index.html>（農林水産省ヘリンク）

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>



窗口：東海農政局 經營・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/i/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省リンク)