



【目次】

- 1 郷土料理の紹介～とうがん汁（愛知県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）各国のうなぎの食べ方
 - （2）すいかジュースレシピの紹介
- 3 東海地域に関するお知らせ
 - （1）第2回東海食育さんぽを公開しました
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - （1）農林水産省「ディスカバー農山漁村(むら)の宝アワード」募集開始
 - （2）しょうゆ情報センター「木桶による発酵文化サミット」動画配信
 - （3）（公財）全国税理士共栄会文化財団 助成募集について
 - （4）第10回「食品産業もったいない大賞」募集開始
 - （5）農林水産省広報紙 a f f（アフ）で和食や日本酒と楽しむ国産チーズを紹介
- 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～とうがん汁（愛知県）～

愛知県は、とうがんの出荷量が沖縄県に次ぐ全国第2位で、とうがん料理も広く浸透しています。とうがんは奈良時代の文献に記述があり、古くから食べられてきました。夏が旬の野菜ですが、皮が厚く固いので冷暗所などで保存すれば、冬までもつほど日持ちの良い野菜であるため、“冬瓜（とうがん）”と名付けられたといわれています。

数あるとうがん料理の中で親しまれているのが、とうがんに出汁がきいたあんをかけた「とうがん汁」で、7月から10月のとうがんの収穫時期によく食べられます。

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

なお、「豊橋なんぶとうがん」は、令和4年3月2日に地理的表示（GI）に登録されています。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/shokuhin/220302.html>

2 食に関するこぼれ話

(1) 各国のうなぎの食べ方

毎年7月20日前後には、スーパーなどで「土用の丑の日」「うなぎの蒲焼き」の文字が目立ちます。

うなぎを食べる際には山椒をかけることが多いと思います。これは、昔の養殖うなぎがエサの影響でとても臭みが強く、その臭みを消すために山椒が添えられていました。それが現在も習慣として残っていると言われていました。また、山椒が胃酸に働きかけることで、脂っこいウナギの消化を助けるという効果もあります。

日本では「蒲焼き」「うな重」「うな丼」「ひつまぶし」など、多様なうなぎ料理がありますが、東アジアをはじめ、ヨーロッパでもウナギを食べる文化があるようです。

- ・ 中国・台湾：薬味と一緒に蒸したり、煮込んだりした料理
- ・ スペイン：稚魚をガーリックとオリーブオイルで軽くソテーしたものなど
- ・ ベルギー：バジルなどのソースで煮込んだものやクリーム煮
- ・ デンマーク：燻製にして黒パンに乗せて食べる
- ・ フランス：ワインを使った煮込み料理「マトロット」が有名。ムニエルや網焼き、フライなど
- ・ ドイツ：燻製にしたウナギがポピュラー。サンドイッチなどに使われる

農林水産省のWebサイトにも、うなぎに関するページがありますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1607/spe2_01.html（農林水産省へリンク）

(2) すいかジュースレシピの紹介

今年は6月下旬から既に暑くなり、「すいかが食べたい」と思う人も多いのではないのでしょうか。

すいかの作付面積・出荷量の上位3県は、熊本県、千葉県、山形県で、東海地域では愛知県が6位になっています（令和2年度データ）。

農林水産省のWebサイトにはすいかジュースのレシピが掲載されています（以下のURL）。暑さでほてった体をクールダウンしてくれるすっきりした甘さのジュースです。塩をひとつまみ入れることで、甘さが増し、ナトリウムが補給できるため熱中症対策にもなります。

暑い夏に飲んでみませんか。

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2008/producer01.html>（農林水産省へリンク）

3 東海地域に関するお知らせ

(1) 第2回東海食育さんぽを公開しました

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「東海食育さんぽ」の第2回が公開されました。

今回のテーマは「地産地消」です。「日本一おいしい給食」を目指して、給食で地産地消に取り組む愛知県東郷町を取材しています。生産者や給食センターだけでなく、東郷町の町長へも取材していますので、ぜひご覧ください。

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

4 イベント等に関するお知らせ

(1) 農林水産省「ディスカバー農山漁村(むら)の宝アワード」募集開始

農林水産省では、「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現を推進しています。

「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」は、農山漁村が持つポテンシャルを引き出して地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良な事例を選定・発信し、他地域への波及を図る取組です。

このため、地域の活性化や所得向上に熱心に取り組んでおり、また他の地域での取組参考となるような素晴らしい取組事例を募集します。

選定された地区については、選定証の授与を行うとともに、「ディスカバー農山漁村(むら)の宝」特設Webサイトでの活動の紹介などを通じた全国的な情報発信で紹介を行っていきます。

団体用記載例②として「団体・食文化、伝統の承継」がありますので、ご参考の上、奮ってご応募ください。

募集期間：8月26日(金)まで

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kouryu/220616.html>

(農林水産省へリンク)

(2) しょうゆ情報センター「木桶による発酵文化サミット」動画配信

2012年に小豆島・ヤマロク醤油5代目・山本康夫氏が中心となって立ち上げた“木桶職人復活プロジェクト”では、毎年1月に小豆島で、新桶作りを中心とした「木桶による発酵文化サミット&フェスティバル」を開催しています。

木桶復活に懸ける熱い思いや木桶作りに元気に取り組む姿が伝わって来る動画が掲載されていますので、ぜひご覧ください。

<https://www.soyssauce.or.jp/news/132214> (外部リンク)

(3) (公財) 全国税理士共栄会文化財団 助成募集について

一人ひとりが暮らす地域社会の文化は、人々にとって生きる自信や誇りを与えるものであり、その主体性を確立していく必要があります。特に心のふるさとを求めて地域文化の再認識が現在各地で求められているところです。

こうした考えに基づき、公益財団法人全国税理士共栄会文化財団では、食文化分野を始めとする地域文化の活動に対し助成を行います。

募集方法：推薦制公募方式(都道府県、学識経験者、報道機関等の推薦)

助成対象：④食文化分野

地域における食文化に関わる技能及び技法、並びに継承者の育成等を図るための活動などに努力している個人または団体
申請方法：本財団所定の用紙に必要事項を記入してお申し込み。
選考方法：選考委員会の審査を経て、理事会で決定。
申請締切：10月末日（当日消印有効）
<https://washokujapan.jp/info/info-20220609/>（外部リンク）

（４）第10回「食品産業もったいない大賞」募集開始

食品産業の持続可能な発展に向け「省エネルギー・CO₂削減」、「廃棄物の削減・再生利用」、「教育・普及」等の観点から、顕著な実績を挙げている食品関連事業者並びに食品産業によるこうした取組を促進・支援している企業、団体及び個人を広く発掘し、その取組を表彰いたします。

昨年度は、地域の食品企業と子ども食堂等のネットワーク化による効率的なフードバンク活動や、食品工場の副産物である油滓を機能性食品素材へ再生利用した取組等が受賞となりました。

詳細は、公益財団法人食品等流通合理化促進機構のWebサイトをご覧ください。

募集期間は令和4年8月31日（水）までとなっております。

<https://www.ofsi.or.jp/mottainai/>（外部リンク）

（５）農林水産省広報紙a f f（アフ）で和食や日本酒と楽しむ国産チーズを紹介

欧米の料理の食材としてイメージの強いチーズですが、実は、日本ならではの食材との相性も非常によいことをご存じでしょうか。

「なぜ相性がよいのかというと、ナチュラルチーズが発酵食品だから。和食によく使われる味噌や醤油、納豆などの発酵食品とは親和性が高いのです。ともにうま味成分として知られているグルタミン酸を豊富に含み、うま味同士のかけ合わせでさらにおいしくなります」とのことです。

今回の農林水産省の広報誌a f fでは、和食や日本酒とともに国産チーズを楽しむ方法を紹介していますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2206/spe1_04.html#main_content

（農林水産省へリンク）

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。

