◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
○ ○
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第27号（2022年8月16日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇

【目次】

- 1 郷土料理の紹介～きゅうりの冷や汁（三重県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - (1) きゅうりとなすの精霊馬
 - (2) 東海地域での夏野菜の収穫は多くない
- 3 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 東海農政局と東海学院大学との連携に関する包括協定を締結しました
 - (2) 愛知学泉大学で「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」の出向展示を実施しています
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の情報発信ページの公開
 - (2) うま味インフォメーションセンター 「うま味と世界に誇るだしと和食」の開催
- 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～きゅうりの冷や汁（三重県）～

三重県の伊賀地域では、盆地特有の蒸し暑さを乗り切る知恵として、冷たい味噌汁が盛んに食べられてきました。三重県では原則ごはんにかけるものではなく、冷たい汁物として広く作られています。簡単な調理法なので家庭によって少しずつ味が異なります。名張市で広がるアイデア満載の防災活動として、備蓄品の缶詰や乾物で簡単にできる缶乾レシピとして「冷や汁」が紹介されています。以下のURLからご覧ください。
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kyuuri_no_hiyajiru_mie.html（農林水産省へリンク）

2 食に関するこぼれ話

(1) きゅうりとなすの精霊馬

お盆の時期に見られる「つまようじや箸などが刺さったきゅうり・なす」。このお供え物は「精霊馬（しょうりょううま）」と呼ばれるものです。お盆は亡くなったご

先祖やご家族が、この世に来ることができる期間です。ご先祖をこの世に迎える「迎え盆」には早く来てもらうために、足の速い「馬」に見立てた「きゅうり」を飾ります。お見送りする「送り盆」の際には、ゆっくり帰ってもらうために、足の遅い「牛」に見立てた「なす」を飾るとされています。

きゅうりとなすを使う理由については諸説あり、はっきりと分かっていないようです。どちらも夏の野菜の代表格であることが大きな要因と言われています。

ちなみに、沖縄県では精霊馬と同じ意味で「さとうきび」がお盆にお供えされるそうです。

(2) 東海地域での夏野菜の収穫は多くない

夏野菜の代表と言えば、夏秋きゅうり・夏秋なす・夏秋トマト・夏秋ピーマンでしょうか。たっぷりの太陽光を浴びたこれらの野菜が、スーパーに陳列されています。今が旬ですから、価格も安く、栄養価も豊富です。

これらの野菜が東海地域ではどれくらい生産されているかということ、実は全国的にはあまり多い方ではありません。令和2年産野菜生産出荷統計によると、上位10都道府県に入っているのは岐阜県の夏秋トマト（第6位）のみで、夏秋きゅうりは愛知県・三重県についてのデータ収集が困難なほど少ないようです。

スーパーや直売所などで地元産の夏野菜を見つけたら、手に取ってみませんか。

3 東海地域に関するお知らせ

(1) 東海農政局と東海学院大学との連携に関する包括協定を締結しました

東海農政局は、令和4年7月27日に、東海学院大学と連携に関する包括協定書の署名を行いました。本連携は、東海農政局と東海学院大学が緊密な協力関係を築き、持続性・発展的に連携を深めることにより、未来を担う人材、並びに東海地域における食料の安定供給の確保、農業農村の振興に寄与することを目的とするものです。

署名式終了後、東海農政局長から「最近の農政をめぐる情勢」と題し、東海学院大学健康福祉学部管理栄養学科の学生約100名が参加する特別講演を行いました。

今後も両者の連携による取組を実施する予定です。

<https://www.maff.go.jp/tokai/kikaku/renkei/20220727.html>

(2) 愛知学泉大学で「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」の出向展示を実施しています

東海農政局「消費者の部屋」では、東海農政局1階の「消費者の部屋」における展示に加え、大学等の教育機関や公共施設等と連携して農林水産施策に関するパネル展示やパンフレット配布を行う「出向展示」を実施しています。

愛知学泉大学では、11月30日まで「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」の出向展示を実施していますので、会場近くへお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

4 イベント等に関するお知らせ

(1) 文化庁「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の情報発信ページの公開

文化庁では、我が国の多様な食文化について、文化財登録に向けた調査研究や地域での保護継承の取組、国内外への魅力発信等の取組を支援し、食文化の継承・振興のモデル事例を形成するため、昨年度から標記の事業を実施しています。

今般、昨年度採択した10自治体・団体の取組を紹介する情報発信サイトを文化庁Webサイトで公開しておりますので、お知らせします。

今後の食文化継承の取組の参考として、ご活用ください。

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/93727701.html (外部リンク)

(2) うま味インフォメーションセンター「うま味と世界に誇るだしと和食」の開催

NPO法人うま味インフォメーションセンターは、令和4年6月21日に、富士ソフトアキバプラザにて、オンラインイベント「うま味と世界に誇る日本のだし」を開催しました。

第一部では、東京聖栄大学の福留奈美准教授より、うま味の魅力・素晴らしさを科学的知見から紹介いただきました。

第二部では、日本料理一灯長田勇久店主より、日本の風土で生まれた「だし6種」の特徴と、それを活かした「和食料理4品」を紹介していただきました。

以下のURLから当日の様子が動画でご覧いただけます。

<https://www.umamiinfo.jp/> (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）
- ・ URL

をご記入の上、本メールに返信願います。

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。