



## 【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～栗きんとん（岐阜県）～
- 2 食に関するこぼれ話
  - （１）秋の味覚の代表のひとつ「栗」
  - （２）岐阜県の栗の収穫量は全国第４位
- 3 東海地域に関するお知らせ
  - （１）特別展示『９月は「防災月間」です』
- 4 イベント等に関するお知らせ
  - （１）（一財）全国豆腐連合会「ニッポン豆腐屋サミット」「第６回全国豆腐品評会」の開催
  - （２）農林水産省 令和５年度農林水産予算概算要求を取りまとめ、公表（財務省要求）
- 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 ～栗きんとん（岐阜県）～

---

「栗きんとん」と聞くと、一般的にはおせち料理を思い浮かべるとと思いますが、東濃地区を中心とした地域の栗きんとんは、一度蒸した栗の実を、砂糖と一緒に炊き上げ、布巾で栗の形にかたどるシンプルな和菓子で、栗そのものの風味を存分に味わえます。

栗きんとんの発祥の地とされ、県内有数の栗の産地でもある中津川市は、江戸時代に幕府が直轄する幹線道路「中山道」が通り、江戸と京都・大阪を結ぶ重要な宿場町のひとつとして発展を遂げ、独自の文化が花開き、茶の湯文化も盛んでした。そのため、お茶に合うおいしいお菓子が求められ、菓子職人が腕を競い合い、特産である栗を使ったお菓子が次々に生み出され、栗きんとんも誕生したと伝えられています。

栗きんとんのレシピは、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/38\\_17\\_gifu.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_17_gifu.html)（農林水産省へリンク）

---

## 2 食に関するこぼれ話

---

### (1) 秋の味覚の代表のひとつ「栗」

9月になり、スーパーなどにも秋の味覚のものがたくさん並ぶようになりました。そのうちのひとつに「栗」があります。

栗は栄養価が高く、渋皮には抗酸化作用のあるタンニンが多く含まれています。他にも生活習慣病の予防に役立つといわれるビタミンC、むくみや高血圧の要望に有効とされるカリウム、腸内環境を整える食物繊維、新しい赤血球を作るのに必要な葉酸なども含んでいます。

栗はイガを剥き、その中の固い皮（鬼皮）を取って食べますが、みなさんが食べている部分は果肉ではなく、「栗の種」なのです。果肉に当たる部分は栗の皮になります。

「焼き栗・モンブラン・栗まんじゅう・栗ごはんのうち、秋に食べたい栗料理は？」として農林水産省でアンケートを行いました。結果は『栗ごはん』が第1位で、全体の55.1%を占めていました。「栗の甘みとごはんの塩味のあいまった感じがたまりません」などの感想がありました。みなさんはどの栗料理を食べたいですか？

農林水産省のWebサイト（以下のURL）に上記内容の詳細な記載がありますので、ぜひご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1910/spe2\\_01.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1910/spe2_01.html)（農林水産省へリンク）

---

### (2) 岐阜県の栗の収穫量は全国第4位

栗の収穫量の全国第1位は茨城県で、全体の24%（3,800t）を占めています。また、茨城県は栽培面積も第1位で、日本の栗生産を支えています。

東海地域では岐阜県が第4位で全体の4%（685t）を占めています。愛知県と三重県は統計データがないほどの少量生産になっています。

栗の収穫量上位5県は以下のとおりで、この5県で全国の50%を超えています。

第1位：茨城県 3,800t（24%）

第2位：熊本県 2,210t（14%）

第3位：愛媛県 1,300t（8%）

第4位：岐阜県 685t（4%）

第5位：埼玉県 581t（4%）

以下のURLから栗（西洋なし、柿と同時掲載）に関するデータがご覧いただけます（出典：農林水産省作物統計）。

[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka\\_gaiyou/sakumotu/sakkyou\\_kajyu/nasi\\_kaki\\_kuri/r3/index.html](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kekka_gaiyou/sakumotu/sakkyou_kajyu/nasi_kaki_kuri/r3/index.html)（農林水産省へリンク）

---

## 3 東海地域に関するお知らせ

---

### (1) 特別展示『9月は「防災月間」です』

東海農政局では、消費者の部屋では、情報の発信場所として、期間ごとにテーマを設定して特別展示を実施しています。近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

今回の特別展示は、東海地域における非常用食料準備状況のグラフ、常に一定量の

食品を家庭に備蓄する状態を保つための「ローリングストック法」、乳幼児や高齢者、慢性疾患などの要配慮者向けの備蓄ポイントや、1人暮らしの場合の3日分の目安など実際の備蓄用食品量が分かるよう展示して紹介します。まだ準備をされていない方は、いざという時に自分や家族を守り、少しでも心のゆとりが持てるよう食品備蓄をしませんか。

展示期間：令和4年9月1日（木）から9月16日（金）10時から17時まで  
<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heyato/tokubetsu/20220901.html>

（また、今月の常設展示では、東海地域の花き、お米の生産費について紹介しています）

---

#### 4 イベント等に関するお知らせ

---

##### （1）（一財）全国豆腐連合会「ニッポン豆腐屋サミット」「第6回全国豆腐品評会」の開催

全国豆腐連合会は、テーマ「激論?ドーする豆腐屋?儲けますか、辞めますか?」として、「ニッポン豆腐屋サミット」を開催します。同時に、第6回全国豆腐品評会「豆腐屋による豆腐屋のための品評会」も開催します。

開催日：令和4年10月29日（土）から10月30日（日）

会場：幕張国際研修センター

申込締切日：令和4年10月7日（金）

[http://www.zentoren.jp/images/top/summit\\_20220707.pdf](http://www.zentoren.jp/images/top/summit_20220707.pdf)（外部リンク）

---

##### （2）農林水産省 令和5年度農林水産予算概算要求を取りまとめ、公表（財務省要求）

農林水産省は、令和5年度の農林水産予算概算要求を取りまとめ公表しました。

以下は、「29 食育の推進と食文化の保護・継承」に係る資料です。

[https://www.maff.go.jp/j/budget/pdf/r5yokyu\\_pr29.pdf](https://www.maff.go.jp/j/budget/pdf/r5yokyu_pr29.pdf)（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。

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。

---

