

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
 ○ ○
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
 ◇ 「東海の和食」第29号（2022年10月14日） ◇
 ○ ○
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
 - （1）東海学院大学がイベント「各務原にんじん×和菓子 Z世代が伝えたい郷土の和食文化！」を開催
- 2 郷土料理の紹介 ～串あさり（愛知県）～
- 3 食に関するこぼれ話
 - （1）10月は菊花展や菊祭りが開催される季節です
 - （2）愛知県の菊の出荷量は全国第1位
- 4 東海地域に関するお知らせ
 - （1）東海農政局と東海学園大学との連携に関する包括協定を締結しました
 - （2）令和4年度「豊かなむらづくり全国表彰事業（東海ブロック）」の受賞団体が決定
 - （3）令和4年度全国優良経営体表彰において東海農政局管内から3事例が選ばれました
- 5 イベント等に関するお知らせ
 - （1）農林水産省 訪日中に楽しめる日本各地の魅力的な食体験を表彰「食かけるプライズ2022」
 - （2）和食会議 「子ども和食セッション（体験イベント）」映像掲出
- 6 事務局からお願い
 - （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）東海学院大学がイベント「各務原にんじん×和菓子 Z世代が伝えたい郷土の和食文化！」を開催

岐阜県各務原市の特産は『各務原にんじん』です。11月24日のいいにんじんの日に合わせ、地産地消の推進、和食文化・郷土料理の保護・継承を目的に、Z世代の東海学院大学の学生が以下のイベントを産学官で連携し開催します。

① 岐阜県の郷土料理クイズにチャレンジ！

東海学院大学管理栄養学科の学生が考案した「郷土料理クイズ」に楽しくチャレンジし、地域の和食文化・郷土料理への理解を楽しみながら深めてもらえるイベントです。全問正解者には大学オリジナル美濃白川茶フレーバーグリーンティーをプ

レゼント！

② 地産地消！各務原にんじん×和食文化！岐阜県産米粉の和菓子

東海学院大学管理栄養学科内のTGU菓子工房にて管理栄養学科学生が製造した、「オリジナル各務原にんじん×岐阜県産米粉の和菓子」を販売します。

日時：令和4年11月12日（土）9時から16時

場所：イオンモール各務原（岐阜県各務原市那加萱場町3-8）

（入場、クイズの参加は無料です）

2 郷土料理の紹介 ～串あさり（愛知県）～

愛知県は、全国1位のあさり漁獲量を誇っています。なかでも西尾市、蒲郡市の漁獲量が圧倒的に多く、渥美半島、知多半島でも獲られています。

「串あさり」は、あさを串に刺して天日干ししただけのシンプルな郷土料理です。

「串あさり」は江戸時代、徳川幕府に献上されていたほか、東海道の宿場でも提供するなど、幅広い人に親しまれていました。国の重要無形民俗文化財に認定された亀崎潮干祭（かめざきしおひまつり）が開催される半田市亀崎では、「串あさり」はこの祭りに欠かせない一品になっています。

串あさりのレシピは、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/kushiasari_aichi.html（農林水産省へリンク）

3 食に関するこぼれ話

（1）菊花展や菊祭りが開催される季節です

10月は菊が見頃を迎え、各地で菊花展や菊祭りが開催されます。菊の花は高貴なものとして扱われるため、家紋として使われたり、葬儀の場で飾られたりしています。

愛知県田原市とその周辺では、日照時間を人工的に操作する「電照菊」と呼ばれる栽培方法が盛んで、1年中菊を出荷しています。

電照菊の光景は、夜を美しく彩るイルミネーションのようで、「日本夜景遺産」のひとつに認定されています。

食用、観賞用、仏花など幅広い用途で生活を彩る菊。時には部屋に菊の一輪挿しを飾るのはいかがでしょうか。

（2）愛知県の菊の出荷量は全国第1位

切り花のうち、最も流通量の多い花である菊の出荷量は、愛知県が全国第1位で、全体の34%を占めています。第2位は沖縄県の18%で、この2県の出荷量で、我が国の菊出荷量の過半数を占めています。

菊の選別・出荷までの工程や栽培品種などについて記載された読み物が以下のURLにありますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1201/spe1_03.html（農林水産省へリンク）

4 東海地域に関するお知らせ

(1) 東海農政局と東海学園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、東海学園大学と連携に関する包括協定書の署名を行いました。

東海農政局と東海学園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、未来を担う人材の育成、並びに東海地域の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しています。

署名式終了後には、健康栄養学部1・2年生の学生を対象に記念講演が開催され、東海農政局小林局長から「最近の農政をめぐる情勢」について講演を行いました。

詳細は以下のURLからご覧ください。

https://www.maff.go.jp/tokai/press/noson_keikaku/221005.html

(2) 令和4年度「豊かなむらづくり全国表彰事業（東海ブロック）」の受賞団体が決定

農林水産省は、農山漁村における「むらづくり」の優良事例を表彰し、その業績を広く紹介することを通じて、むらづくりの全国的な展開につなげていくために、農林水産祭の一部門として「豊かなむらづくり全国表彰事業」（本年44回目）を実施しています。

このたび、令和4年度の東海農政局管内における受賞団体を以下のように決定しました。

農林水産大臣賞：「農事組合法人ひじきファーム」（三重県伊賀市）

東海農政局長賞：「時まちづくり活動推進実行委員会」（岐阜県大垣市）

詳細は以下のURLからご覧ください。

https://www.maff.go.jp/tokai/press/noson_keikaku/221005.html

(3) 令和4年度全国優良経営体表彰において東海農政局管内から3事例が選ばれました

農林水産省及び全国担い手育成総合支援協議会は、令和4年度全国優良経営体表彰の各受賞者を決定しました。東海農政局管内からは、農林水産大臣賞に1事例が、また、全国担い手育成総合支援協議会会長賞に2事例が選ばれました。

農林水産大臣賞：愛知県常滑市 株式会社デリーファーム（6次産業化部門）

全国担い手育成総合支援協議会会長賞

：岐阜県恵那市 株式会社 岩村営農（経営改善部門）

：三重県桑名市 伊藤正彦氏（経営改善部門）

この表彰では、意欲と能力のある農業者の一層の経営発展を図るため、農業経営の改善や地域農業の振興・活性化に優れた功績を挙げた農業者を表彰しています。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/ninaite/221007.html>

5 イベント等に関するお知らせ

(1) 農林水産省 訪日中に楽しめる日本各地の魅力的な食体験を表彰「食かけるプライズ2022」

農林水産省は、2018年から「食かけるプロジェクト」の一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ」を実施しています。本年度も、「食かけるプライズ2022」の募集を行い、審査の結果、10件を表彰することに決定しました。

東海地域からは、三重県の株式会社ゲイトが実施している「自分で漁して獲った魚で作るペットフード」が、「食かける賞」を受賞しました。詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/220928.html>（農林水産省へリンク）

(2) 和食会議 「子ども和食セッション（体験イベント）」映像掲出

和食会議は、令和4年7月24日（日）、学校法人服部学園との共催で、小学校4～6年生を対象に、「和食」に触れる機会を提供し興味関心を持っていただくことを目的にした「子ども和食セッション（体験イベント）」を実施いたしました。

イベント全体のダイジェスト、「ごはん」「みそ」「だし」「感謝の気持ちとはし使い」の4ブースでの体験学習の様子を映像にまとめております。

普段の座学では見られない、子どもたちの熱心な姿勢がとても新鮮です。是非、ご視聴ください。

<https://washokujapan.jp/info/info-20220905/>（外部リンク）

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。

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。

(3) バックナンバーのご案内

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/kaihou.html>

[illegible]

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

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 : wasyokubunkanw_tokai@maff.go.jp

＜農林水産省のWebサイト（和食文化ネットワーク）＞

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省へリンク)