



## 【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【再掲】
- 2 郷土料理の紹介 ～いわしずし（三重県）～
- 3 食に関するこぼれ話
  - (1) 農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」がバズったようです
  - (2) 米粉の用途が広がっています
- 4 東海地域に関するお知らせ
  - (1) スマート農業シンポジウムの参加者を募集します
  - (2) 消費者の部屋出向展示「和食の日/うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」のお知らせ
- 5 イベント等に関するお知らせ
  - (1) 文化庁「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の公募を開始
  - (2) 農林水産省 11月は「和ごはん月間」、もっと気軽に和食を楽しもう！
  - (3) 和食会議 11月24日は「和食の日」、「我が家の和食 写真投稿キャンペーン」ご案内
  - (4) 和食会議 第8回交流会「1204和食セッション」～次代に繋ぐ和食の集い～ご案内
- 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【再掲】
 

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 ～いわしずし（三重県）～

---

三重県の魚種別漁獲量はイセエビが全国第1位、また、カタクチイワシが第2位、イワシ類が第6位と、イワシ漁が盛んな地域です（「令和元年漁業・養殖業生産統計」農林水産省）。そのイワシを使用した「いわしずし」は、主に秋の祭りなど人の集まるときに食べられてきました。

もともと海から遠い伊賀市、名張市などの三重県西部側では、祝い事などの特別な日にイワシをごちそうとして食べる習慣があります。秋祭りの際には、一塩物のイワシが魚店に並びます。秋祭りで「いわしずし」を大量につくり、余ったらお土産として活用されていました。

中南勢・北勢地域の海沿いでは新鮮なイワシが手に入るので、生のイワシに塩をして「いわしずし」を作りました。やはり秋祭りには欠かせないもので、「祭りずし」とも呼ばれています。主に秋祭りのときに食べられており、祭りには「いわしずし」が欠かせない存在となっています。

「いわしずし」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/iwashi\\_zushi\\_mie.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/iwashi_zushi_mie.html)（農林水産省へリンク）

---

## 3 食に関するこぼれ話

---

（1）農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」がバズったようです

毎号記載している「1 郷土料理の紹介」は、農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理 ～次世代につたえたい大切な味～」を引用しています。このWebサイトは、各地域で選定された郷土料理のいわれ・歴史やレシピ、その地域の背景等についてデータベースを作成し、情報発信しています。当メールマガジンでは、毎号、東海3県の郷土料理を選んでいきます。

「うちの郷土料理」は2019年に開設し、昨年度47都道府県分が揃いました。このサイトが、最近になり一般の方のツイッターでバズり、2.1万リツイートされたそうです。

その影響で、J-CASTから農林水産省（霞が関）へ取材があり、Yahooニュース、LINEニュースに掲載されました（Yahooニュースでの掲載記事は下記のURLからご覧ください）。農林水産省としても、非常に嬉しく思っております。

うちの郷土料理は当メールマガジンでも引き続き取り上げていきますが、Webサイトもぜひご覧ください。

<https://news.yahoo.co.jp/articles/477f414ee04c7bc8e0012090ac8f714de6a87c7d>  
（外部リンク）

---

## （２）米粉の用途が広がっています

和食に欠かせないお米ですが、近年は「米粉」としての用途も広がっています。

お米の粉は、うるち米から作る「上新粉」、もち米から作る「白玉粉」などがあり、昔から「ういろう」、「柏餅（かしわもち）」、「白玉だんご」などの材料として幅広く利用されてきました。

近年では、お米を米粉にする製粉技術「気流粉碎」が開発されたことにより、米粉をより微細にできるようになりました。それにより「米粉パン」「ケーキやクッキーなどの洋菓子」「米粉ラーメン」「ボディソープ」など、米粉を使用した新たな商品が数多く開発されています。

米粉用米の需要量は、平成21年度では5,000トンでしたが、令和3年度には41,000トンにまで増加しています（農林水産省調べ）。

今後も新たな商品が開発・販売されるでしょうから、心待ちにしたいと思います。

米粉の現状につきましては、農林水産省の「米粉をめぐる状況について」（下記のURL）をご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-97.pdf>  
（農林水産省へリンク）

---

## 4 東海地域に関するお知らせ

---

### （１）スマート農業シンポジウムの参加者を募集します

東海農政局は、国立研究開発法人農研機構中日本農業研究センター、公益財団法人中部圏社会経済研究所と共催で、令和4年11月28日（月）にオンライン配信により「スマート農業シンポジウム」を開催します。

本シンポジウムでは、「みどりの食料システム戦略」に資する先進的な取り組み、スマート農業実証プロジェクトの成果報告、スマート農業と「みどりの食料システム戦略」との関わりについて紹介します。皆さまのご参加をお待ちしています。

参加費は無料ですが、事前登録が必要ですのでご注意ください。

詳細は以下のURLからご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/tokai/press/seisan\\_kankyo/221027.html](https://www.maff.go.jp/tokai/press/seisan_kankyo/221027.html)

日時：令和4年11月28日（月）10時から16時30分

【第一部】「スマート農業セミナー」（10時から12時30分）

【第二部】「スマート農業推進フォーラム2022 in東海」

(13時30分から16時30分)

開催方法：Zoomウェビナーによるオンライン配信

---

(2) 消費者の部屋出向展示「和食の日/うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」のお知らせ

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。

令和4年11月18日(金)から12月16日(金)まで、名古屋市南陽図書館(名古屋港区)において、「和食の日/うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」のパネル展示やパンフレット配布を行っております。

会場近くへお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

---

5 イベント等に関するお知らせ

---

(1) 文化庁「100年フード」及び「食文化ミュージアム」の公募を開始

文化庁は、今年も、地域で受け継がれ愛されている食文化を掘り起こし、100年続く食文化として継承することを目指す「100年フード」の取組を進めるため、参加してくださる地方自治体、協議会、民間団体等を広く募集します。

また、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を集約し、Webサイト上の仮想ミュージアムである「食文化ミュージアム」において一体的に発信するため、掲載施設を募集します。

募集期間：令和4年10月13日(木)から11月25日(金)

応募URL

<https://foodculture2021.go.jp/hyakunenfood/> (外部リンク。「100年フード」)

<https://foodculture2021.go.jp/about/foodculturemuseum/> (外部リンク。食文化ミュージアム)

---

(2) 農林水産省 11月は「和ごはん月間」、もっと気軽に和食を楽しもう！

「和食の日(11月24日)」を含む11月は、官民協働「Let's! 和ごはんプロジェクト」の集中活動月間である「和ごはん月間」です。今年もプロジェクトメンバー間の連携企画、各種イベント等の他、プロジェクト初の事務局主催のリアルイベントを大阪駅地下街で開催します。

このプロジェクトを通じ、子どもたちとその親世代へ、和食の味や食べ方を体験する機会を増やし、ユネスコ無形文化遺産である和食文化が保護され、次世代へ継承されることを目指します。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/221028.html>

(農林水産省へリンク)

---

(3) 和食会議 11月24日は「和食の日」、「我が家の和食 写真投稿キャンペーン」

#### ご案内

「和食」の保護継承のためには、各家庭および地域の味を受け継いでいくことが最も重要であり、「家庭の味」、正月や五節供などの行事食、さらには「郷土料理」を大切にしたいというのが、和食会議の考えです。

和食会議は、11月24日の「和食の日」に際し、家庭で和食を楽しむ機会を増やしていただくよう、「我が家の和食写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」を開催します。このキャンペーンを、家族でお手製の和食を楽しむ団欒の機会、あるいは、小さなお子様がいる子育て世帯の方であれば、お子様への食育の機会としてご活用いただければ幸いです。

募集期間：11月1日（火）から11月30日（水）

応募方法：和食自体やその料理を食べている様子を撮影し、コメントを添えて「#受け継ぎたい我が家の和食」のハッシュタグをつけてInstagramへ投稿。  
（商品進呈あり）

<https://washokujapan.jp/info/info-20221025/>（外部リンク）

---

#### （４）和食会議 第8回交流会「1204和食セッション」～次代に繋ぐ和食の集い～ ご案内

「和食」がユネスコに無形文化遺産登録された12月4日を記念して、和食会議が2015年より毎年開催している「1204和食セッション」は、全国各地で和食文化の保護継承に取り組んでいる方々が集い交流する機会です。

公開イベントですので、どなたでもご参加いただけます。

日時：12月4日（日）13時30分から16時30分（13時受付開始）

会場：JA共済ビル カンファレンスホール（地下鉄永田町駅）

インターネット同時配信（Zoomウェビナー）

内容：テーマ：「家庭に和食器を」

講演とワークセッション

<https://washokujapan.jp/info/info-20221025-2/>（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、会員募集をしています。

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サイトの以下の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>



● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

[illegible]

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/svokubunka/network/main.html>

(農林水産省へリンク)