

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
 ○ ○
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
 ◇ 「東海の和食」第33号（2022年12月16日） ◇
 ○ ○
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
 - （1）インバウンドツアー「冬の海は海藻だらけ」を開催します
 - （2）「岐阜県郷土料理SNSキャンペーン」を開催します
- 2 郷土料理の紹介 ～柿なます（岐阜県）～
- 3 食に関するこぼれ話
 - （1）干物を作る現場の状況（提供：篠島お魚の学校様）
 - （2）「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから9周年を迎えました
- 4 東海地域に関するお知らせ
 - （1）東海農政局農山漁村発イノベーション・地産地消交流会」を開催します
 - （2）令和4年度「SAVOR JAPAN」で株式会社田原観光情報サービスセンター（愛知県田原市）が認定されました
 - （3）第9回「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」で東海地域から4地区が選定されました
 - （4）BUZZ MAFF「理解不能！マニアックすぎる農高あるある第2弾」が公開されました
 - （5）BUZZ MAFF「検証 稲1株のお米でおにぎり1個作れる？」が公開されました
- 5 イベント等に関するお知らせ
 - （1）「CHANGE MAKER U-18 未来を変える高校生日本一決定戦」の放送
 - （2）農林水産省の広報誌「a f f」11月号では「日本の食文化」を特集しています
 - （3）寒い時期に栄養たっぷりの牛乳料理を食べませんか？
 - （4）全国納豆協同組合連合会 納豆鑑評会の結果
- 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）インバウンドツアー「冬の海は海藻だらけ」を開催します（篠島お魚の学校）
 生ひじき、海苔、ワカメの「旬」は、ズバリ！これから！冬から3月頃なのです。
 豊かな海藻で、島の食卓も毎日のように多量に海の幸をいただきます。野菜、果物等

の旬は声高に叫ばれ、意識されているのに、どうして「ボジョレー解禁」のように、『生ひじきの旬だよ』『ワカメの旬』だよという声はなく、旬を外すがごとく年中同じような食べ方で海藻を食べているのでしょうか？

篠島お魚の学校では、冬の豊かな海藻ツアーを企画いたしました。もちろん愛知県初の「カキ養殖」を成功させた篠島ですから、北風を利用しながら、自分でワカメを生から干し、昔ながらの乾燥ワカメを作っている間に、旬の「篠島牡蠣」にも舌鼓を打っていただこうと思っています。皆さまのご参加をお待ちしております。

主催：(株)篠島お魚の学校(愛知県南知多町)

日時：令和5年1月22日(日)

詳細は主催者である「篠島お魚の学校」(TEL (0569) 67-2929) にお問い合わせください。

<https://osakana-school.jimdo.com/> (外部リンク)

(2)「岐阜県郷土料理SNSキャンペーン」を開催します

岐阜県では、岐阜の郷土料理の魅力を発信するため、専用ホームページ「岐阜の極み」において、その土地ならではの料理や提供店舗等を紹介しています。

このたび、岐阜の郷土料理を実際に味わい、親しんでいただくため県内の飲食店や直売所等で郷土料理を購入し、その画像をInstagram又はTwitterに投稿していただくと、抽選で10名様に飛騨牛10,000円相当をプレゼントするキャンペーンを実施中です。ぜひご参加ください。

◆実施期間

令和4年12月13日(火)から令和5年2月20日(月)

詳細につきましては以下の専用ホームページにてご確認ください。

<http://gifu-kiwami.jp/> (外部リンク)

2 郷土料理の紹介 ～柿なます(岐阜県)～

「柿なます」は、大根と人参で作る酢の物に、干し柿を加えた郷土料理です。地域によっては正月料理に欠かせない一品といわれています。

柿なますに使う渋柿は、干し柿が朝廷や幕府などに献上されるなど、1000年以上の歴史を持つ美濃加茂市特産の「堂上蜂屋柿(どうじょうはちやがき)」、山県市で栽培され干し柿に加工された「連柿(れんがき)」と呼ばれるもの、新年の縁起物とされている「伊自良大実柿(いじらおおみがき)」などがあり、収穫量、品質ともに定評があります。

甘い干し柿が入った柿なますは、新鮮な野菜や果物が乏しい冬の時期に、貴重なビタミンなどの栄養素の補給に役立ってきました。

大垣市周辺の地域ではお正月に食されることが多いですが、家庭料理として今日でも多くの人々に親しまれています。材料である干し柿は12月が最盛期で、地場産品を扱う店や、農産物販売店で購入することができます。

「柿なます」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_21_gifu.html（農林水産省へリンク）

3 食に関するこぼれ話

（１）干物を作る現場の状況（提供：篠島お魚の学校様）

日々、ビュービューと北風が吹くようになってきました。干し芋作りにも干物づくりに最適なシーズンです。この北風の強さは短時間でも半端なく、速攻で干物を作るのに適しています。一夜干しとも言われるように、カリカリに水分を抜いてしまうと美味しくなくなるので、逆に乾かしすぎないように注意が必要です。

干物体験の問い合わせは、暑い夏休みとかGWなどが多いのですが、そんな暑い時に干したら、乾く前に腐りそうです。機械化も進む昨今ですが、昔ながらの天日干しの美味しさも捨てがたいです。自分で作って、すぐに食べる醍醐味とは比べ物になりません。皆さんもご自身で干物を作ってみませんか？

<https://www.osakana-school.com>（外部リンク。篠島お魚の学校様へリンク）

（２）「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから9周年を迎えました

平成25年（2013年）12月に、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

南北に長く、四季が明確な日本には多様で豊かな自然があり、そこで生まれた食文化もまた、これに寄り添うように育まれてきました。このような、「自然を尊ぶ」という日本人の気質に基づいた「食」に関する「習わし」を、「和食；日本人の伝統的な食文化」と題して、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。

来年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから10周年を迎えます。これを機会に、和食への関心がさらに高まるよう、農林水産省としても尽力していきたいと考えています。みなさんも和食を食べたり作ったりする機会を増やしてみませんか。

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/ich/>（農林水産省へリンク）

4 東海地域に関するお知らせ

（１）東海農政局農山漁村発イノベーション・地産地消交流会」を開催します

農山漁村発イノベーション・地産地消の取り組みを推進するにあたり、ディスカバリー農山漁村（むら）の宝全国選定及び東海農政局選定団体の4事業者の事例を紹介し、今後の取り組みのさらなる展開を図るため、オンラインにて「東海農政局農山漁村発イノベーション・地産地消交流会」を開催します。

詳細は以下及びリンク先のとおりです。ぜひご参加ください。

日時：令和5年1月20日（金）14時から16時

方法：Webex Meetingによるオンライン開催

募集人数：200名（先着順） 参加費は無料

申込方法：事前申し込みが必要です。インターネットでお申し込みください。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/tokai/form/renkei/230120.html>

申込期限：令和5年1月13日（金）17時

詳細について（プレスリリース）

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/renkei/221214.html>

事例発表者の取り組み概要

<https://www.maff.go.jp/tokai/noson/keikaku/discover/attach/pdf/index-1.pdf>

（2）令和4年度「SAVOR JAPAN」で愛知県田原市の取組が認定されました

農林水産省は、インバウンド需要を農山漁村に呼び込むことを目的に創設した「農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN（セイバージャパン））」について、今年度は新たに4地域を認定しました。東海地域では、愛知県田原市の取組が認定されています。

田原市（渥美半島）には、国が発掘する第1号の遺跡として選ばれた吉胡（よしご）貝塚を始め、伊川津、保美を含めた3大貝塚など多くの貝塚があります。約3千年前の縄文晩期から貝を食べてきた渥美半島の食の歴史とともに、あさりの押し寿司をはじめとする貝料理と豊富な地域資源を活用した体験プログラムを提供しています。

みなさんも一度体験してみませんか？

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/kokusan/index.html#a20221202>

（3）第9回「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」で東海地域から4地区が選定されました

農林水産省及び内閣官房は「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良事例を「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」として選定し、全国へ発信することとしています。

令和4年11月7日に、第9回選定として37地区が全国選定され、このうち東海農政局管内から4地区が選ばれました。

また、東海農政局においても、3地区を東海農政局選定しました。

https://www.maff.go.jp/tokai/press/noson_keikaku/221107.html

（4）BUZZ MAFF「理解不能！マニアックすぎる農高あるある第2弾」が公開されました
本メールマガジン第22号（令和4年3月30日発行）に掲載した「農業高校あるある」ですが、予想を超える数のコメントが寄せられたということで、前回紹介できなかったあるある第2弾を作成したそうです（笑）

今回も不思議な「あるある」を紹介していますので、ぜひ動画をご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=UHzMQJxPDUk>（外部リンク）

（5）BUZZ MAFF「検証 稲1株のお米でおにぎり1個作れる？」が公開されました

お米の代表的料理「おにぎり」について、「1株の稲から、おにぎり1個が作れる

のか？」という疑問を検証してみました。まずは、田んぼの稲で確かめようと計画し、稲刈りの後に脱穀。また、コンビニでおにぎりを買って、米粒をひたすら数えました。

ぜひみなさんも何粒なのか予想してから、動画をご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=rPE6l34ttSo>（外部リンク）

5 イベント等に関するお知らせ

- (1) 「CHANGE MAKER U-18 未来を変える高校生日本一決定戦」の放送
食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」では、農業や農村への国民の意識・関心を高め ていくため、特に日本の次の時代を担うZ世代をターゲットとした情報発信を強化しています。

その一環として、昨年に続きテレビ東京と連携し、食の未来をテーマに高校生によるアイデアのプレゼン大会を年末の特別番組として制作・テレビ放送します。

放送日時：12月18日（日）22時から23時24分（テレビ愛知）

（同日16時から16時30分に番組紹介の特別番組を放送）

（大会後の高校生のその後を紹介する特別番組を1月15日（日）16時45分から17時15分に放送します）

詳細は以下のURLからご覧ください。

https://nippon-food-shift.maff.go.jp/app/news/detail/?p=20221213_001

（外部リンク）

- (2) 農林水産省の広報誌「a f f」11月号では「日本の食文化」を特集しています
「a f f（あふ）」は、施策の現場のリポートやインタビューのほか、暮らしに役立つ情報も満載しているWebマガジンです。

11月号では「日本の食文化」を特集しています。「日本の食文化に欠かせない「発酵」の世界」「和食文化を彩る「漆」の世界」「オールジャパンで食文化を海外へ！」「今だからこそ考えたい！食文化の現在と未来」の4つを中心とした記事が掲載されております。

バックナンバーもありますので一度ご覧になってみませんか？

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

- (3) 寒い時期に栄養たっぷりの牛乳料理を食べませんか？

冬から春にかけては、気温が低いことや年末年始の旅行や帰省、長期休暇中は学校給食がないことなどにより、牛乳の摂取量が少なくなる傾向があります。

このため、牛乳の安定的な生産・供給を維持するためにも、農林水産省は牛乳の摂取を推奨してまいります。日本人はカルシウムが不足しがちであり、寒い冬の時期にもカルシウム豊富な牛乳をあたたかい料理から安定的に摂取していただきたいとも考えています。

農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」にも牛乳を使ったレシピが以下のURLに掲載しておりますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/type/milk.html（農林水産省「うちの郷土料理」へリンク）

https://www.maff.go.jp/j/press/chikusan/c_gyunyu/221129.html（農林水産省「寒い時期に栄養たっぷりの牛乳料理を食べませんか？」のプレスリリースへリンク）

（４）全国納豆協同組合連合会 納豆鑑評会の結果

「納豆」の日本一を決める「全国納豆鑑評会」の第２６回大会が１１月９日に茨城県水戸市で開催され、全国７２メーカー、総出品数１８５点の中から、神奈川県鐮倉市の鎌倉山納豆 野呂食品（株）の「鎌倉小粒」が栄えある最優秀賞（農林水産大臣賞）を受賞しました。

東海管内では、三重県にあるヤマジン食品（株）の「えびす納豆」が優秀賞（農林水産省大臣官房長賞）を受賞しました。

http://www.natto.or.jp/kanpyou/kan2202_02.html（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。

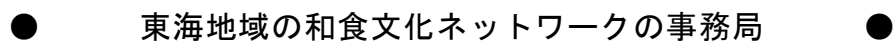
会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。

<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>



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)