

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第34号（2022年12月27日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

年末年始は甘酒で温まりませんか？



甘酒メーカー

新たな年を迎える季節となりました。初詣に行った際には、甘酒を振る舞ってくれる神社もあるでしょう。このため冬の飲み物のイメージが強い甘酒ですが、実は江戸時代から夏バテ防止として飲まれていました。現在も俳句では夏の季語として使われています。

近年では、甘酒はおいしいだけでなく高い疲労回復効果があるため、「飲む点滴」とも呼ばれ注目を浴びています。

我が家には、最近知人からいただいた「甘酒メーカー」があります。これを使って年末年始は自分で甘酒を作って飲んでみようと思います。ステンレスボトルや炊飯ジャーでも作れるようなので、みなさんもチャレンジしてみませんか？

おいしい甘酒ができましたらぜひ写真を送ってください。本メールマガジンで紹介させていただきたいと思います。

試行錯誤を繰り返しながら、今のよう形に落ち着いてきた本メールマガジンを、新年もどうぞよろしくお願いいたします。

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