

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、今のような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ひいたします。

みなさま、良いお年をお迎えください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1812/spe2_01.html

(農林水産省「afaf」2018年12月号の特集「甘酒」へリンク)

事務局からのお願い

(1) みなさんからの情報を待ちています！（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>

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white.

東海地域の和食文化ネットワークの事務局

A horizontal row of 20 black circular icons, each containing a white outline of a person's head, representing a community or group.

窗口：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

FAX: 052-201-1703

メールアドレス : wasyoku:bunkanw.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)