



【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【再掲】
 - (2) 「岐阜県郷土料理SNSキャンペーン」を開催します【再掲】
- 2 郷土料理の紹介 ～かしわのひきずり（愛知県）～
- 3 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【再掲】
 - (2) 商慣習見直しを含めた食品ロス削減や食品リサイクルの取組事業者と取組内容を紹介します
- 4 食に関するこぼれ話
 - (1) おせち料理のいわれ
 - (2) お餅の色々な食べ方
- 5 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 文化庁 日本全国「100年フードフォスタンプラリー」を開催
 - (2) 和食会議 全国「和食」連絡会議第8回交流会「1204和食セッション」の動画公開
- 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）【再掲】

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：愛知県農業水産局農政部食育消費流通課

日時：令和5年1月22日（日）8時30分から17時

参加費：3,500円

定員：7名

申込期限：令和5年1月13日（金）まで

URL：<https://www.aichi-food.info/tour2022/>（外部リンク）

企画・問い合わせ先：株式会社アルファポイント

電話：052-262-5558

メール：info@kokomirai.com

（2）「岐阜県郷土料理SNSキャンペーン」を開催します【再掲】

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 ～かしわのひきずり（愛知県）～

愛知県では、かしわ（とり肉）を使った料理が昔から好まれています。愛知県における養鶏は江戸時代後期から始まり、明治初期には有名な『名古屋コーチン』が誕生しました。愛知県ではとり肉料理が多く、手羽先や焼き鳥、水炊きに加え、全国的に見ても珍しいとり肉を使ったすき焼きである「かしわのひきずり」などが代表的です。現在では、やり残したり引きずってきたものをその年のうちにしっかり片付けて、新年を迎えようということで、大晦日に「ひきずり」を食べることが多くあります。

みなさんの中にも大晦日の夕食に「かしわのひきずり」を食べた人がいるのではないのでしょうか。

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

3 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【再掲】
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

一農山漁村（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）商慣習見直しを含めた食品ロス削減や食品リサイクルの取組事業者と取組内容を紹介し

全国各地域でできる限り多くの事業者が商慣習見直しに取り組むために、令和4年10月30日の食品ロス削減の日を「全国一斉商慣習見直しの日」とし、食品小売事業者における納品期限の緩和や食品製造事業者における賞味期限表示の大括り化（年月表示、日まとめ表示）、賞味期限の延長、食品事業者におけるフードバンク・子ども食堂等への食品提供を呼びかけてきました。

また、食品廃棄の削減についてより多くの方に知っていただき、ご理解やご協力をいただけるよう、商慣習見直しに取り組む事業者の食品ロス削減や食品リサイクルの取り組みを調査・募集しました。

農林水産省では11月2日に令和4年10月末時点での商慣習の見直しに取り組む（または今後取り組む予定の）事業者名と取組内容を公表したところです。

このうち、東海農政局管内に本社を置き、商慣習見直し等に取り組む事業者の名称とその取組内容について紹介します。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/kigyo/221223.html>

4 食に関するこぼれ話

（1）おせち料理のいわれ

おせち料理のおせちとは、平安時代に宮中で行われていた「御節供（おせちく）」の行事に由来する言葉です。年に数回、季節の節目の日に、神様にお供えをするのですが、次第に年神様に感謝する「正月」が一番盛大に祝われるようになり、庶民の間で「おせち」とは、正月のお祝い料理をさすようになりました。

おせち料理は、それぞれに意味が込められています。例えば、伊達巻きは文化の発展を祈るもの、野菜の煮物は家族が仲良く一緒に、となっています。おせち料理は全

国各地で少しずつ違うようですが、それでも「真面目に（まめまめしく）働けるように」と豆を煮たり、「先見通しが明るいように」とレンコンやちくわを使ったりと、縁起を担ぐ料理が多いのは全国共通のようです。

https://www.maff.go.jp/chushi/syokuiku/katudou/attach/pdf/26_jireishuu-26.pdf（農林水産省「おせち料理のいわれ」にリンク）」

（２）お餅の色々な食べ方

日本の伝統的な食品であるお餅。みなさんも年始に食べたでしょうか。焼いたりお雑煮にしたりと食べ方は色々ありますが、全国各地ではまた違った食べ方がありますのでご紹介します（すべて農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」にリンク）。

ふすべ餅

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/fusube_mochi_miyagi.html

干し餅

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/29_26_akita.html

納豆餅

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/nattomochi_kyoto.html

キャベツ餅

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/30_7_fukushima.html

ずんだ餅

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/zunda_mochi_miyagi.html

また、お正月に余ったお餅の食べ方・保存法も掲載されていますので、参考にしてください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2001/spe2_04.html（農林水産省へリンク）」

５ イベント等に関するお知らせ

（１）文化庁 日本全国「１００年フードフォトスタンプラリー」を開催

文化庁では、地域で世代をこえて受け継がれてきた食文化を、１００年続く食文化「１００年フード」と名付け、全国各地の地方自治体、食関連団体と継承・発信する活動を行っています。（昨年度は１３１件を認定）

今回、１００年フードを通して、全国各地の食文化の更なる発信に繋げていくため、日本全国の１００年フードを巡る一般参加型のスタンプラリー「１００年フードフォトスタンプラリー」を開催します。

全国各地の１００年フードを食べて、食文化を学びませんか？

参加していただいた方には、１００年フード関連商品をプレゼントいたします。（応

募多数の場合は抽選) ご家族と、ご友人と、おひとり様も、皆様のご参加をお待ちしております。

開催期間：令和5年1月13日(金)から2月19日(日)

対象店舗：下記ウェブサイトの参加飲食店舗リストに掲載されている店舗

スタンプラリー公式サイト

<https://foodculture2021.go.jp/stamprally/> (外部リンク)

(2) 和食会議 全国「和食」連絡会議第8回交流会「1204和食セッション」の動画公開

令和4年12月4日(日)に全国「和食」連絡会議第8回交流会「1204和食セッション」～次代に繋ぐ和食の集い～が、千代田区のJA共済ビルカンファレンスホールで開催されました。

第8回となる本年は、新型コロナウイルス感染への対応を考慮しつつ、多くの方に参加していただくことを意図しました。また、インターネットによる同時配信は引き続き実施しました。1204和食セッションの内容は、以下で動画を公開しております。

パート1. 議長開会宣言、来賓紹介、来賓代表ご挨拶

パート2. 講演「和食における漆器の役割」 三田村有純氏

パート3. 講演「家庭の茶碗 ～和食がたどった道、それは食器とともに～」 大江純正氏

パート4. ワークセッション 「家庭に和食器を」 会場の様子

<https://washokujapan.jp/info/info-20221218/> (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>

● 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)