

(目次)

- 1 会員の皆様からのお知らせ
 - (1) 未来へつなぐ、食生活と農業に関するシンポジウム2023
 - (2) 割り干し大根作りと販売のご案内
 - (3) 「冬の海は、海藻だらけ！」を開催します
 - (4) 「岐阜県郷土料理SNSキャンペーン」を開催します【再掲】
 - 2 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 和食会議シンポジウム 和食と健康2023初春 「お米」の魅力再発見など
 - (2) 中央味噌研究所 第63回全国味噌鑑評会の農林水産大臣賞受賞者の決定
 - 3 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) 未来へつなぐ、食生活と農業に関するシンポジウム2023 (NPO法人Earth as Mother)

『未来へつなぐ、食生活と農業に関するシンポジウム2021 in にっしん』を日進市民会館小ホールで、令和5年2月23日（木・祝）に開催いたします。プログラムの内容は、①弁当の日上映 ②長野県立大学 教授 中澤 弥子 講演会③パネルディスカッションとなります。

農産物を育てることで、喜びや楽しみ、ありがたさを体験、体感することができる食農食育は、共育の大切さを未来へ繋いでいくうえでも大切なことです。いのちの循環を知り、大切さ、感謝を知る食育、食農、共育を未来の子どもたちへ繋いでいきます。皆さまのご参加お待ちしております。

(※) 来場者には完全オーガニックのむらさきのもち米か里芋のお土産付き

主催：NPO法人Earth as Mother

日時：令和5年2月23日（木・祝）13時から16時45分

場所：日進市民会館 小ホール

参加費：2,000円。前売り1,800円。学生500円。未就学児は無料

定員：100名

申込期限：令和5年2月21日（火）まで

URL：<https://www.earthasmother.com/news/event/entry-202.html>（外部リンク）

企画・問い合わせ先：NPO法人Earth as Mother

電話：090-4117-9183

メール：office@earthasmother.com

（2）割り干し大根作りと販売のご案内（個人の会員様）

今年の冬も割り干し大根作りを行っております。稻沢が発祥の地だと言われており、市内の神社には発祥の地を示す石碑もあります。割り干し大根は切り干し大根より太く、長く、味が濃いのが特長ですが、今では製造する農家も減ってしまいました。作り方を30年以上前に女性農業者の先輩に教えてもらい、毎年冬に作り続けてきました。高齢なため、いつまで作れるかわかりません。現在は技術の伝承ということで家族に作り方を教えています。また、割り干し大根の製造販売だけではなく、割り干し大根を使用した「ハリハリ漬け」を製造し、稻沢市内のイベントで販売しております。

「ハリハリ漬け」は「稻沢特産品認定商品」となっており、特に国府宮神社・はだか祭のお土産として人気です。食べたら止まらぬ美味しさで、ご飯やお酒の友達ですので、ぜひ一度ご賞味下さい。

小さな農家が細々と製造していますので、大量生産ができませんのでご理解をお願い致します。また、小さな農家ですので、ホームページはありません。グーグルビジネスページの更新は行っておりますのでご覧下さい。

<https://g.co/kgs/Tc1mZW>（外部リンク）

（一定期間が過ぎますとアドレスが変わる可能性があります。見られなくなりましたら、「fusanen」で検索をお願い致します）

【今後の販売予定】

令和5年2月3日（金）国府宮はだか祭

J A 愛知西 国府宮支店 駐車場

令和5年3月4日（土）及び5（日）いなざわ梅まつり

愛知県植木センター（愛知県の施設）

（3）「冬の海は、海藻だらけ！」を開催します（篠島お魚の学校）

令和5年1月22日（日）にインバウンド需要拡大事業として行われました篠島伝統のワカメ素干し体験と牡蠣捌きですが、天候にも恵まれまして1月だというのに汗ばむほどでした。国は違えども島の食事も大変気に入ってくれて頂き、観光の後は夏の海水浴にもぜひ訪れたいとの反響でした。

そこで、負けじと日本の食生活推進の一環として日本人の皆さんにもワカメ素干し体験をおススメすべく、2月のスケジュールを決定いたしました。題して、「冬の海は、海藻だらけ！」です。島の伝統ワカメ干しと、愛知県初養殖の牡蠣捌き方体験になります。愛知の離島、篠島へ渡り、昔から作られている乾燥ワカメの作り方を学んでいただきます。愛知県初の牡蠣養殖にも成功した殻付き牡蠣から身を簡単に取り出す体験も併せて行っていただきます。基本を覚えてもらうことと、島民の暮らしも垣

間見る機会でもあります。体験の後は、お食事も付いていますので、旬の篠島の季節ご飯を味わえます。食事後も引き続き素干しワカメに手を入れたり、島の散策も楽しめます。

ゆったり、のんびりな一日です。

詳しい内容は、以下のURLに掲載しております。

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

主催：(株) 篠島お魚の学校

日時：令和5年2月19日（日）

参加費：5,000円

申し込み先：(株) 篠島お魚の学校

TEL：0569-67-2929

FAX：0569-67-3191

メール：vejita@juno.ocn.ne.jp

(4) 「岐阜県郷土料理SNSキャンペーン」を開催します（岐阜県庁）【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 イベント等に関するお知らせ

(1) 和食会議シンポジウム 和食と健康2023初春 「お米」の魅力再発見など

本シンポジウムでは、「お米」の魅力再発見などについて、以下の研究発表が行われます。また、パネルディスカッションも行われます。オンラインでも開催されますので、ご興味のある方はぜひご覧ください。

研究発表1 13時10分から14時

「日本人の食生活と米～米を巡る最近の社会・研究動向～」

講師：大坪 研一（新潟薬科大学 応用生命科学部特任教授）

概要：米を巡る最近の社会情勢と技術開発例を紹介し、主食である米が、日本の食文化形成に貢献し、様々な米加工品が食生活に役立っていることを、研究例も含めて解説します。

研究発表2 14時から14時50分

「お米の新しい機能～タンパク質に潜む健康機能性～」

講師：門脇 基二（新潟工科大学 副学長）

概要：世界的に植物性タンパク質への大きな注目が集まる中、白米タンパク質や米糠タンパク質の中に健康機能性、脂質代謝・糖尿病・腎疾患・骨代謝などへの改善機能が潜んでいることを紹介します。

開催日時：令和5年2月20日（月）13時から15時35分（開場12時30分）

会場：東京都千代田区神田練塀町3富士ソフト アキバプラザ6階セミナールーム1
(定員60名) Zoomウェビナー同時配信(定員500名)

参加費：無料

締切日：令和5年2月15日（月）※但し定員で締め切り

<https://washokujapan.jp/symposium/> (外部リンク)

(2) 中央味噌研究所 第63回全国味噌鑑評会の農林水産大臣賞受賞者の決定

一般社団法人中央味噌研究所では、毎年その年の“日本一の味噌”(農林水産大臣賞)を決定する「鑑評会」を行っており、今年の審査会を実施いたしました。

この「鑑評会」は、味噌の品質と技術の向上を目指すことを目的に始めたもので、今年で63回目となり、今回も個性あふれる全国の力作味噌が出品されました。

審査会では、全国の味噌の官能に優れた技術者や研究者で構成する審査員が、色、香り、味、組成のそれぞれについて総合的に採点し、農林水産大臣賞、農林水産省大臣官房長賞、他各賞を決定いたしました。

東海3県からは、イチビキ株式会社様が農林水産大臣賞を受賞しております。

【農林水産大臣賞】

西京白みそ 丹	京都府	株式会社西京味噌
米こうじ	長野県	マルコメ株式会社
越後 かねゆう	新潟県	株式会社渋谷商店
特別吟醸づくり 深雪みそ	新潟県	あおき味噌株式会社
田舎みそ	群馬県	ハナマルキ株式会社
至宝	愛知県	イチビキ株式会社

【農林水産省大臣官房長賞】15点

【全国味噌工業協同組合連合会会長賞】他

https://www.miso.jp/chumiken_kanpyokai.html (外部リンク)

3 事務局からのお願い

(1) みなさんからの情報を待ちしています！(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>

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 sequence of 20 circles, alternating between black and white. The pattern starts with a black circle on the left and ends with a white circle on the right.

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 : 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/i/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省ヘリンク)