

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37号（2023年1月31日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

岐阜県各務原市の郷土料理「きんぎょ飯」の紹介



岐阜県各務原市の鵜沼地域では『にんじん』が特産品となっています。きんぎょ飯はにんじんを使った郷土料理です。大勢の人が集まる行事や「はれ」の日に、市の名産であるにんじん入りの炊き込みご飯が食べられてきました。子どもが馴染みやすいよう、にんじんをきんぎょに見立て「きんぎょ飯」として学校給食でも提供しています。

左上の写真は東海学院大学管理栄養学科の学生さんが調理したものです。令和4年11月17日に東海学院大学管理栄養学科で和食を作るイベントが開催され、きんぎょ飯や鬼まんじゅうなどが作られました。当日の様子は、近いうちに東海農政局のWebサイトで公表します。その際にはお知らせいたします。

右上の写真は東海農政局職員が作ったきんぎょ飯です。料理名に「きんぎょ」と入っているので、遊び心でかまぼこを魚型に切り抜き、飾ってみました。こちらは東海農政局Webサイト『職員が和食・和菓子を作ってみた ～ニャンズと一緒に反省会～』に調理した際の様子を掲載しています。実は大きなミスをしたのですが、そうした失敗や気づいた方がよいことなどについて、ネコとの会話形式で反省しています。今後もシリーズ化していく予定ですので、ぜひご覧ください。以下のURLからご覧になれます。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chii kinodentou.html#R50119>

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>

[illegible]

● 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)