



【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
 - (1)「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 ～あらめ巻き（三重県）～
- 3 食に関するこぼれ話
 - (1) 毎年2月14日はフラワーバレンタインです
 - (2) 2月14日は煮干しの日、22日はおでんの日、29日はにんにくの日です
- 4 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 岐阜県の飛騨牛が、地理的表示（GI）に登録されました
- 5 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 文化庁 令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の公募について
 - (2) 観光庁「観光再始動事業」の公募開始について
 - (3) 和食会議 我が家の和食写真投稿キャンペーン受賞作品について
- 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)「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 ～あらめ巻き（三重県）～

アラメは昆布の仲間で、国内の生産量の大半を三重県が占めています。主に夏の暑い時期に鳥羽志摩地域で収穫されます。古くから伊勢神宮に献上されており、この地域で大切に守られてきた海藻の一つです。商品化された干しアラメを20分ぐらい水に戻して旬の魚の切り身を巻き、甘辛いたれで味付けされたものが「あらめ巻き」です。海藻の旨味と魚の栄養がつまった「あらめ巻き」は、ごはんのおかずや酒の肴として食べられています。答志島（とうしじま）ではイワシが多いですが、巻く魚の種類は地域によって異なり、旬の魚をアラメで巻いて煮付ける料理です。

「あらめ巻き」は鳥羽の離島を代表する郷土料理として紹介される機会もあり、アラメという海藻を使った三重県ならではの料理として、全国に向けて魅力発信がされています。令和5年2月5日（日）には「ザ！鉄腕！DASH！！（中京テレビ）」で答志島の郷土料理として紹介されました。

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

3 食に関するこぼれ話

（1）毎年2月14日はフラワーバレンタインです

フラワーバレンタインは、「2月14日のバレンタインデーに、男性から女性に花を贈ろう！」という運動で、花き関係者で組織される一般社団法人「花の国日本協議会」の活動を農林水産省が後援し、業界統一キャンペーンとして推進されています。

この活動は、「男性の花贈り」という今までなかったマーケットを創造する“きっかけ”作りです。最近では、バレンタインデーに限らず、ホワイトデーやいい夫婦の日、クリスマスなど、年間を通じて花屋に男性客が増えており、フラワーバレンタインの本来の目的に近づいています。

花の国日本協議会が行った消費者調査では、バレンタインデーに花を購入する男性は全国平均で、

2018年度：4.1%

2019年度：6.4%

2020年度：7.5%

と、年々増加傾向にあります。バレンタインや性別に関係なく、生活にお花を取り入れてみてはいかがでしょうか。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kaki/flower/pjt2021/valentine.html>（農林水産省にリンク）

<https://www.maff.go.jp/tokai/seisan/engei/hana/fv/index.html>

（2）2月14日は煮干しの日、22日はおでんの日、29日はにんにくの日

日本には飲食に限らず多くの記念日があり、その中には語呂合わせで日付を決めている場合もあります。2月には食に関わる記念日が3つあります。

2月14日「煮干しの日」：2（に）1（ぼう）4（し）

2月22日「おでんの日」：222（「ふーふーふー」と熱いおでんに息を吹きかける音）

2月29日「にんにくの日」：2（にん）2（に）9（く）となっています。また、ビスケットはラテン語で「2（2）度焼（8）き」の意味から2月28日がビスケットの日となっています。

ちなみに2月22日は「にゃん・にゃん・にゃん」と読んで猫の日でもあります。前号でお知らせさせていただいた”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～』”も、この日に公表した方が面白かったかもしれませんね。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chiikinodentou.html#R50119>（ニャンズと一緒に反省会にリンク）

4 東海地域に関するお知らせ

（1）岐阜県の飛騨牛が、地理的表示（GI）に登録されました

農林水産省は、特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（地理的表示法）に基づき、岐阜県の飛騨牛を地理的表示（GI）として、登録しました。地理的表示（GI）保護制度は、地域で長年育まれた特別な生産方法によって、高い品質や評価を獲得している農林水産物・食品の名称を品質の基準とともに国に登録し、知的財産として保護するものです。

今回登録された飛騨牛は、「全国和牛能力共進会」で2大会連続最優秀枝肉賞を受賞するなど、その優れた脂肪交雑を含め高い品質を誇っています。また、大正時代から個々の生産者単位による肉質改良が行われ、昭和20年代からは集団的な肥育技術の向上を図り、地域を挙げて長期的・安定的優良肉用牛の生産体制を確立しています。

こうした点が評価され、今回GI登録の運びとなりました。
<https://www.maff.go.jp/tokai/press/shokuhin/230131.html>

5 イベント等に関するお知らせ

（1）文化庁 令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の公募について

文化庁では、地域の特色ある食文化の継承・振興に取り組む地方公共団体等に対し、文化財登録等に向けた調査研究や、その文化的価値を伝える「食文化ストーリー」の構築・発信等を支援するための補助事業（令和5年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業）を実施します。

本事業は、地方公共団体等の皆さまと連携しながら地域の食文化（郷土食等）の調査研究、継承・振興活動の推進と、それらを通じた地域活性化等を目指すものです。募集案内、補助要項等については、以下のURLよりご覧ください。公募期間は、令和5年1月24日（日）から2月24日（金）までとなっております。

https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/joseishien/syokubunka_story/93822101.html（外部リンク）

(2) 観光庁「観光再始動事業」の公募開始について

観光庁ではインバウンドの本格的な回復を図るため、地方公共団体・観光地域づくり法人（DMO）・民間事業者等が実施する、特別な体験コンテンツ・イベント等の創出等を支援する観光再始動事業を実施することとしています。

この度、本事業の公募を開始します。詳細は以下のURLからご覧ください。

公募受付期間：令和5年1月31日（火）から2月27日（月）正午（締切厳守）

観光再始動事業特設webサイト

<https://kankosaishido.jp>（外部リンク）

(3) 和食会議 我が家の和食写真投稿キャンペーン受賞作品について

和食会議は、11月24日の「和食の日」に際し、家庭で和食を楽しむ機会を増やしていただくよう、「我が家の和食写真投稿キャンペーン～受け継ぎたいうちの味～」を令和4年11月に実施し、その受賞作品を決定しました。おいしそうな和食の写真が数多く掲載されていますので、ぜひご覧ください。

たくさんのご応募ありがとうございました。

<https://www.washoku-campaign.com/>（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 ●

[illegible]

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

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/j/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省へリンク)