

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39号（2023年2月22日） ◇

△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

日本の和食「昆布巻き」の紹介



令和5年2月5日（日）放送の「ザ！鉄腕！DASH！！（中京テレビ）」で三重県の郷土料理「あらめ巻き」が取り上げられました（当メールマガジンの前号でも紹介しました）。そこで「自分で作つてみよう！」と思い立つたのですが、「アラメ」は養殖ができず季節外れでもあるため、手に入りませんでした。代わりに昆布巻きをと思い、できあがったのが上の写真です。せっかくだからと「鮭、サバ、アジ、豚肉、ゴボウ、にんじん」の6種類を巻いてみました。見た目はいまいちですが、味はなかなかよかったです（かんぴょうで巻く手間を省いてつまようじで昆布を留めています）。

昆布巻きは全国各地で郷土料理として親しまれています。農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」でも、北海道、富山県、石川県、福井県で取り上げられています。また、佐賀県の「ふなんこぐい」も昆布巻きの一種になるでしょう。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html（農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」リンク）

昆布巻きは残ってしまっても、みじん切りにして生姜やかつおぶし、ごまと一緒に炒めればおいしい昆布の佃煮になります。おせちの時期以外でも昆布巻きを作つてみませんか。

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

FAX: 052-201-1703

メールアドレス : wasyokuibunkanw_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>

(農林水産省リンク)