

（目次）

- 1 郷土料理の紹介 ～のっぺい（三重県）～
 - 2 食に関するこぼれ話
 - (1) 桃の出荷量は山梨県・福島県だけで50%以上
 - (2) 田の神様に十六団子をお供えする日
 - 3 東海地域に関するお知らせ
 - (1) 東海農政局Web「職員が和食・和菓子を作ってみた～ニヤンズと一緒に反省会～」に「土鍋で栗ごはん」「大福」を追加しました
 - (2) 東海農政局の消費者の部屋で「地理的表示（GI）について」をテーマに特別展示を実施中
 - (3) 東海農政局のBUZZ MAFF「でら TOKAI」で最新作「【かわいくてゴメン】ゆるふわ系職員が料理をしてみた」が公開されました
 - 4 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 農林水産省 Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」を開設！
 - (2) 農林水産省広報誌「aff」最新号では桜を特集しています
 - (3) 文化庁 令和4年度「100年フード」を認定
 - (4) 文化庁 令和4年度「食文化ミュージアム」を認定
 - 5 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 郷土料理の紹介 ～のっぺい（三重県）～

全国的に有名な郷土料理のひとつである「のっぺい」は、のっぺい汁、のっぺ、ぬっぺいなど、他県でもさまざまな呼び方があり、親しまれています。里芋が必ず入ることから収穫時期にあわせて冬に食べられることが多く、人参、ごぼう、大根など根菜類が入り、油炒めしないのが特徴です。伊賀地域でも代表的な冬のおかずとして食べられ、大量に作って最初は具だくさんの汁物として食し、その後温めなおして最後は煮物のような状態で食べられています。この地域は三重県の中で唯一海に面していないため、魚には恵まれず、大豆加工品や魚肉加工品（竹輪やかまぼこなど）はごちそうで、一昔前までは地域の祭りや、家庭の祝い事、法事・葬式での精進落としなどで作られてきました。

た。今では献立に窮すると「今夜はのっぺいにしようか」というくらい、冬の定番家庭料理です。

寒さも少しずつ緩んできましたが、今夜は「のっぺい」にしてみませんか。

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

2 食に関するこぼれ話

(1) 桃の出荷量は山梨県・福島県だけで50%以上

桃の原産は中国といわれ、日本では、弥生時代の遺跡から桃の種が見つかっています。中国では、桃を食べた仙人が不老不死となった説話があることから「仙果」とも呼ばれ、太古の日本でも神聖なものとして扱われていたようです。そのため、桃の種が大量に発見された遺跡は、年代が重なる時期もあることから、「ここが邪馬台国である」と主張する学者もいるようです（反論も多く、現在も邪馬台国の場所は不明です）。また、桃は鬼を恐れさせるといわれ、これが昔話「ももたろう」につながったという説もあるようです。

20世紀半ばまでは、主産地は岡山県など西日本の温暖な地域でしたが、近年は山梨県と福島県での栽培が盛んで、この2県で全国の出荷量の50%を超えていました。

東海3県では岐阜県で栽培され、出荷量は全国第10位となっています（資料：農林水産省「令和4年産もも、すももの結果樹面積、収穫量及び出荷量」）。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1905_06/spe2_01.html（農林水産省「aff 2019年5・6月号（特集2「もも」）にリンク」）

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kazyu/index.html#r（農林水産省「令和4年産もも、すももの結果樹面積、収穫量及び出荷量」にリンク）

(2) 田の神様に十六団子をお供えする日

お米の実りに力を貸してくれる「田の神様」は、米作りを始める時期である3月16日に、山から里山へ下りてくると信じられていました。その神様をおもてなしするため、また豊穰を祈願して作られるのが「十六団子」です。お餅を小さく切り分け、16個にして供えるのだそうです。収穫の終わった11月16日（地域によっては10月16日）には、田から山へ帰っていく神様に再び団子を供えるようです。

このような習慣は主に東北地方や北陸地方で行われているそうですが、東海地域にもどこかで同じような習慣が根付いているかもしれませんね。

3 東海地域に関するお知らせ

(1) 東海農政局Web「職員が和食・和菓子を作ってみた～ニヤンズと一緒に反省会～」に「土鍋で栗ごはん」「大福」を追加しました

東海農政局職員が実際に和食・和菓子を作り、「失敗した点」「こうすればよかつた」などについて、まとめている『ニヤンズと一緒に反省会』。新たに「土鍋で栗ご

はん」と「大福」を作った様子をレポートにまとめました。今回もニヤンズと一緒にいろいろな反省をしています。また、「大福」のレポートにはゲスト審査員も登場していますので、ぜひご覧ください。

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

(2) 東海農政局の消費者の部屋で「地理的表示（G I）について」をテーマに特別展示を実施しています

今回の特別展示は、地理的表示（G I）保護制度の説明や令和5年1月に新しくG I登録された岐阜県「飛驒牛（ひだぎゅう）」をはじめ、東海農政局管内（岐阜県・愛知県・三重県）でG I登録されている三重県「特産松阪牛（とくさんまつさかうし）」、愛知県「豊橋なんぶとうがん」などの6商品をパネルと動画で分かりやすく紹介しています。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

開催日時：令和5年3月6日（月）から3月22日（水）10時から17時まで（東海農政局正面玄関の右手にあります）

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heya/tokubetsu/20230306.html>

(3) 東海農政局のBUZZ MAFF「でら TOKAI」で最新作「【かわいくてゴメン】ゆるふわ系職員が料理をしてみた」が公開されました

東海地域の農林水産業、農山漁村、特産品、グルメなどについて、職員がその魅力を発信している、東海農政局のBUZZ MAFF「でら TOKAI」。今回は備蓄食品を使った料理の第2弾です。「相変わらず料理が不得意で見ていいられない部分も多い？と思いますが、温かい目で見守っていただけすると嬉しいです」と自信なさげなコメントがありますが、ぜひ優しくご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=rYcQguHIIjI>（外部リンク）

4 イベント等に関するお知らせ

(1) 農林水産省Webサイト「にっぽん伝統食図鑑」を開設！

農林水産省は、各地域で選定された伝統的な加工食品を紹介するWebサイト「にっぽん伝統食図鑑」を令和5年3月7日に開設しました。

具体的には、伝統的な加工食品を17のカテゴリーに分類し、各地域で選定された伝統食（地域の食材を基に、気候・風土など地域の特性を活用し、保存性、食味などを工夫しながら長年製造されてきた食品）の特徴、歴史、地域における保護・継承の取組やアレンジレシピ等をデータベース化しています。

さらに、日本の伝統食には欠かすことのできない、発酵文化についても併せて紹介しています。

ぜひ、この図鑑で伝統食の魅力を再発見し、ご家庭での調理、外食企業でのメニュー化・商品開発、海外への発信・普及などにご利用ください。

<https://traditional-foods.maff.go.jp>（外部リンク）

(2) 農林水産省広報誌「aff」最新号では桜を特集しています

暖かい日が多くなり、桜の開花が待ち遠しくなってきました。今年も満開の桜が人々の目を楽しませてくれることでしょう。

農林水産省の広報誌「aff」の最新号では、「桜を知ろう」「桜の歴史」「見るだけじゃない桜の魅力（3月15日公開）」など、桜の特集記事を掲載しています。きれいな桜の写真を見るだけでも癒やされる内容です。もちろん、桜に関する記事も興味深いものになっていますので、ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index.html>（農林水産省ヘリンク）

(3) 文化庁 令和4年度「100年フード」を認定

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超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、文化庁とともに継承していくことを目指す取組を推進しています。

令和5年3月3日に新たに70件の認定（令和4年度）を行いました。東海地域からは、以下の9件が認定されています。なお、認定した中でも評価が高かった4件を有識者特別賞としており、愛知県の五平餅が受賞しています。

岐阜県：朴葉寿司、へぼ甘露煮、大歳のごつつお

愛知県：五平餅、名古屋コーチンの食文化、瀬戸焼そば

三重県：伊勢いもとろろ、梶賀のあぶり、四日市とんてき

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

(4) 文化庁 令和4年度「食文化ミュージアム」を認定

文化庁ではさらに、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、道の駅、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する「食文化ミュージアム」の取組を実施しています。

令和5年3月3日に新たに28件の認定（令和4年度）を行いました。東海地域からは、以下の7件が認定されています。

岐阜県：みのかも文化の森／美濃加茂市民ミュージアム

愛知県：つくで手作り村、抹茶ミュージアム 西条園 和く和く、篠島お魚の学校、食と健康の館

三重県：三重県総合博物館、せいわの里 まめや

https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/93844301.html（外部リンク）

5 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>

A horizontal row of 20 black circular icons, each containing a white outline of a person's head, representing a team or group.

東海地域の和食文化ネットワークの事務局

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)