

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇  
 ○ ○  
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽  
 ◇ 「東海の和食」第42号（2023年4月10日） ◇  
 ○ ○  
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

## 【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
  - (1) 「三重の味 千彩万彩」等を電子化し三重県庁のホームページで公表しました
- 2 郷土料理の紹介 ～煮たくもじ（岐阜県）～
- 3 食に関するこぼれ話
  - (1) 桜餅は関東風と関西風があります。さて東海3県は？
  - (2) ふきの出荷量は愛知県が日本一を継続中
- 4 東海地域に関するお知らせ
  - (1) 「子どもに伝えたい和の食文化 ～和食に親しむ絵本～」を公表しました
  - (2) BUZZ MAFF【でら TOKAI】朝4時、漁師さんに交じって定置網漁体験をしてみた（三重県熊野市）を公表しました
- 5 イベント等に関するお知らせ
  - (1) 文化庁京都移転について
  - (2) 文化庁の動画「江戸時代の台所」が公開されています
- 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) 「三重の味 千彩万彩」等を電子化し三重県庁のホームページで公表しました  
 みえ食文化研究会では、三重の食文化を後世に伝える取り組みを行っています。その取組の一つとして、三重県の地域の食材に関する歴史や郷土料理、伝統行事との関わりなどをまとめた「三重の味 千彩万彩（2006年）」と、「続三重の味 千彩万彩（2015年）」を作成し、発行しております。  
 このたび、これらの冊子を電子化し、三重県庁のホームページに掲載しました。郷土料理も多く取り上げられていますので、ぜひご覧ください。  
[https://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/23011022740\\_00003.htm](https://www.pref.mie.lg.jp/CHISANM/HP/23011022740_00003.htm)  
 （外部リンク「三重県庁」）
- 

## 2 郷土料理の紹介 ～煮たくもじ（岐阜県）～

---

水にさらして塩抜きした、菜っ葉の漬物を煮たものです。春になり酸っぱくなった漬物を捨てるのではなく、煮て食すという、食材を大切にする思いが生んだ一品です。「くもじ」とは、平安時代に宮中で使われていた言葉で、漬物のことを指します。食料が乏しかった時代に、食材をむだにせず最後まで食べることができるという先人の知恵が生んだ郷土料理です。

食品ロスの削減やSDGsが提唱されていますが、それを先取りしたような料理ですね。郷土料理にはこうした趣旨のものが多くあると思います。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/38\\_19\\_gifu.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_19_gifu.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）桜餅は関東風と関西風があります。さて東海３県は？

桜もちの発祥は江戸時代と言われています。向島（現在の東京都墨田区）の長命寺の門番をしていた山本新六という人が、隅田川土手の桜の葉を塩漬けにしたあん入りの餅「桜もち」を考案したといわれています。

また、関東と関西では、桜餅の製法と形状が異なります。関東は水溶きした小麦粉をクレープ状に焼き、筒状にしたあんを包みます。関西では、もち米を蒸して乾燥させた後に粗く挽いた道明寺粉が使用されており、饅頭の生地にあんを包んでいます。

クレープのような見た目の関東風ともち米の粒感が楽しめる関西風、いずれも美味しい春の味覚です。

では、東海３県はどうかというと、インターネット検索では「関西風」が多く出てきました。とはいえ関東風のものもあり、東西の文化交流の地域であると改めて思いました。

うららかな春の日に、日本茶とともに桜餅を食べるのはいかがでしょうか。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/34\\_22\\_tokyo.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/34_22_tokyo.html)（農林水産省「うちの郷土料理：東京都の桜もち」にリンク）

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/39\\_26\\_osaka.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_26_osaka.html)（農林水産省「うちの郷土料理：大阪府の桜餅」にリンク）

---

#### （２）ふきの出荷量は愛知県が日本一を継続中

農林水産省ではさまざまな野菜の統計情報を取りまとめています。ふきは平成１４年産以降のデータがあります。それを見ますと、ふきの出荷量は愛知県産が４３～５０％を占めており、２番目に多い県の４倍以上と、大きく差を付けての１位を継続しています。県内の主な産地は東海市、知多市、稲沢市、愛西市、南知多町です。

今の旬のふきを使って、夕食などを彩ってみませんか。

[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou\\_yasai/index.html#l](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_yasai/index.html#l)  
（農林水産省「作況調査（野菜）」にリンク）

---

#### 4 東海地域に関するお知らせ

---

(1) 「子どもに伝えたい和の食文化 ～和食に親しむ絵本～」を公表しました

2013年12月に「ユネスコ無形文化遺産」に登録された和食は、海外でも人気です。海外から日本へ来る観光客の多くは、「和食など日本の料理を食べること」を楽しみにしているそうです。

そんな和食を、子どもたちにも親しんでもらいたいという思いで、絵本を作りました。和食を意識するきっかけになっていただけたらと思います。ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chiikinodentou.html#R50314>

---

(2) BUZZ MAFF【でら TOKAI】朝4時、漁師さんに交じって定置網漁体験をしてみた（三重県熊野市）を公表しました

三重県熊野市では、定置網漁（決まった場所に網を仕掛け、仕掛けに捕まった魚を収獲する漁）体験を年中体験できます。

冬の魚は特に美味しいと信じて、敢えて冬に漁へ出かけて、漁村体験の魅力と農泊事業を紹介します。

農林水産省では、農山漁村いわゆる田舎が活気づくために支援しています。今回紹介した三重県熊野市も農山漁村振興交付金を上手に使った地域なのです。ぜひ泊りがけで遊びに行ってください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/news/buzzmaff.html>

---

#### 5 イベント等に関するお知らせ

---

(1) 文化庁京都移転について

2015年3月、国は東京圏（東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県）を除く道府県と府県域を超える広域連合に対して政府関係機関の地方移転に係る提案を募集しました。これを受け京都では、経済、文化芸術、大学、宗教、議会・行政などが一体となってオール京都で文化庁を誘致し、2016年3月、明治以来初の中央省庁移転となる文化庁の京都への全面的な移転が決定しました。2017年7月には、移転の規模、移転先を旧京都府警察本部本館とすることが決定。2023年3月27日に文化庁が京都で業務を開始しました。

<https://bunka-iten.kyoto/status/>（外部リンク）

---

(2) 文化庁の動画「江戸時代の台所」が公開されています

文化庁では、日本の食文化が育まれた江戸時代にタイムトリップし、過去から続く日本の食文化を体験できる動画「【VR見学会】江戸時代の台所—Time Travel Cooking Tour—」を公開しています。動画内に登場する四季折々の日本の食文化は以下のとおりです。ぜひご覧ください。

【春】花見弁当

【夏】鰻の蒲焼き

【冬】お正月のお雑煮

## 6 事務局からのお願い

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。

- ・ タイトル (30字以内)
- ・ 本文 (300字以内)
- ・ URL

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。

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、会員募集をしています。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/shokunet.html>

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 食品企業課

住所：名古屋市中区三の丸1-2-2

電話：052-746-6430

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）