

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇  
○ ○  
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽  
◇ 「東海の和食」第44号（2023年5月10日） ◇  
○ ○  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

## 【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
- 2 郷土料理の紹介 ~ふき俵（三重県）~
- 3 食に関するこぼれ話
  - (1) 令和3年市町村別農業産出額で愛知県田原市が全国2位！
  - (2) いちごの旬は5月です
- 4 東海地域に関するお知らせ
  - (1) 「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「三色団子」「ないしょ餅」を追加しました
  - (2) 消費者の部屋で特別展示「植物防疫法の改正について」を開催しています
- 5 イベント等に関するお知らせ
  - (1) 農林水産省「漬物で野菜を食べよう！」の取組について
  - (2) 農林水産省「外国人に日本の食文化・食体験の魅力を伝える「商品」を大募集！」
- 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) ポッドキャストを始めました！「かける食ラジオ」

30年間、大学で食べ物に関する研究と教育に携わられた三重大学の磯部名誉教授が、食に関する多様な話題を消費者の方々にわかりやすく紹介するラジオ番組を開設しています。1回5～10分で、週に1回程度、更新されています。これまで「調理することの意義」「5月5日に食べる餅」などのエピソードを配信しています。

以下の3つのプラットフォームで視聴可能となっていますので、ぜひご視聴ください。

【制作】三重大学名誉教授（元教育学部家政教育講座教授）磯部由香

youtube

<https://www.youtube.com/@homecookingosaka3550/featured>

Spotify

<https://open.spotify.com/show/0wYXEWnSyXX17dRg2oJtZL>

Amazon Podcast

<https://podcasters.amazon.com/podcasts/4b181678-fcb5-4680-b52f-edfb8ecce170>

(すべて外部リンク)

---

## 2 郷土料理の紹介 ～ふき俵（三重県）～

---

多くの地域では、毎年の豊作を願う行事が行われています。中でも三重県伊賀地域では、初めて田植えをする時に、分けつしやすいスキや大きな実のなる栗の枝などと共に「ふき俵」を供えて、田の神に豊作祈願と感謝をしています。小ぶりなおにぎりのような「ふき俵」は、田植えの小昼（間食）としても作られています。温かいごはんをふきの葉で包むことによって、ふきの香りと塩味の豆ごはんがおいしくできあがります。名張市などではふきの葉で包まない大豆飯が給食で「さぶらぎご飯」として提供されているようです。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/fuki\\_dawara\\_mie.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/fuki_dawara_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) 令和3年市町村別農業産出額で愛知県田原市が全国第2位！

令和3年の市町村別農業産出額が公表されました。全国1,719市町村のうち、東海3県では、愛知県田原市が第2位、愛知県豊橋市が第14位、岐阜県高山市が第46位、三重県鈴鹿市が第77位となっています。部門別では花きでは愛知県田原市が全国第1位、野菜でも田原市は第2位、豊橋市が第5位と、東三河地域が花き・野菜の主要産地となっています。

全国第1位は3年連続で宮崎県都城市ですが、最近のイベント需要回復により田原市は花き産出額が増加しているので、次回は全国第1位奪還があるかもしれません。

<https://www.maff.go.jp/tokai/tokei/hon/attach/pdf/index-1.pdf>

(東海農政局「図でわかる東海3県の農林水産業のうちの『市町村別農業産出額』」

[https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sityoson\\_sansyutu/attach/pdf/index-4.pdf](https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sityoson_sansyutu/attach/pdf/index-4.pdf) (農林水産省「令和3年 市町村別農業産出額（推計）」にリンク)

---

### (2) いちごの旬は5月です

5月に旬を迎える食材はタイ、カツオ、ゼンマイ、チンゲン菜、さくらんぼなどいろいろありますが、いちごもそのひとつです。出荷量が多いのは2~4月で、また、クリスマスケーキにいちごが乗っているので旬がわかりにくいですが、俳句の季語では「夏」になっています。

「いちご大福」のように和菓子にも取り入れられているいちごですが、出荷量が一番多いのは栃木県で、全国の15%を占めています（令和3年産野菜生産出荷統計より）。福岡県、熊本県と続き、第4位に愛知県がランクインしています。岐阜県は第15位、三重県は第19位となっており、東海3県を合わせると全国の10%を占め

ています。東海地域はいちごの生産も盛んです。

今シーズンのいちごが店頭に並ぶのもあと少し。今のうちにいちごを味わっておきませんか。

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1912/spe1\\_02.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1912/spe1_02.html)（農林水産省aff 2019年1月号「いちごのあれこれ豆知識」にリンク）

---

#### 4 東海地域に関するお知らせ

- (1) 「職員が和食・和菓子を作つてみた～ニヤンズと一緒に反省会～」に「三色団子」「ないしょ餅」を追加しました

和食・和菓子は「調理が大変そう」という声もあります。

そこで東海農政局職員が和食・和菓子を作り、その様子をニヤンズと一緒に反省会をしながら紹介しています。

今回は『三色団子』『ないしょ餅』にチャレンジしました。

みなさんが和食・和菓子を作る際の参考になればうれしいです。

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

---

- (2) 消費者の部屋で特別展示「植物防疫法の改正について」を開催しています

東海農政局の消費者の部屋における今回の特別展示では、令和5年4月1日に施行された「植物防疫法の改正」について、改正内容の全体像から総合防除の推進までを4部構成でご紹介しています。海外旅行をする際の注意点などありますので、お近くにお越しの際にはぜひお立ち寄りください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heya/tokubetsu/20230427.html>

---

#### 5 イベント等に関するお知らせ

- (1) 農林水産省「漬物で野菜を食べよう！」の取組について

農林水産省では、1日当たりの野菜摂取量の平均値280g程度を、目標値の350gに近づけることを目的として、「野菜を食べようプロジェクト」を実施しています。

この度、「野菜を食べようプロジェクト」の一環として、「漬物」で野菜の消費拡大を図るための取組を実施することとしました。生野菜換算で70gに相当する分を分かりやすく写真で各種漬物を掲載したチラシによる情報発信や、「漬物グランプリ2023」「野菜の日（8月31日）」Webシンポジウムの開催を予定しています。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/press/nousan/ryutu/230426.html>（農林水産省ヘリンク）

---

- (2) 農林水産省「外国人に日本の食文化・食体験の魅力を伝える「商品」を大募集！」

日本には、美味しさに加えて、その地域の魅力や歴史、地域特有の食・食文化に触れることができる料理や食品がたくさんあります。

農林水産省では、訪日外国人が帰国後も日本の食文化・食体験を楽しめたり、その食品を楽しんだ外国人の訪日意欲を増加させたりするような、地域の食文化・食体験の魅力を伝える「商品」を募集・認定し、越境EC※による輸出商品化を支援するプロジェクトを開始しています。

募集期間：令和5年4月27日（木）から令和5年6月20日（火）まで

対象となる商品要件：

- (1) 地域の食文化・食体験を訴求できる商品（食品）であること。
- (2) 商品とは、日本国内で製造・加工された加工食品（飲料・酒類を含む。）又はそれらの組み合わせ。
- (3) 輸出意欲があること。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230427.html>

（農林水産省ヘリンク）

---

## 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>

---

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white.

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white.

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

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)