



## 【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～きしめん（愛知県）～
- 2 食に関するこぼれ話
  - （1）発酵と腐敗の違い
  - （2）6月が旬であるオクラの主な生産地
- 3 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 ～ニャンズと一緒に反省会～」に「かしわのひきずり」を追加しました
  - （2）令和3年の三重県の茶（生葉）の産出額は、全国第3位
  - （3）消費者の部屋で特別展示「6月は「牛乳月間」です」を実施しています
- 4 イベント等に関するお知らせ
  - （1）毎年6月は「食育月間」です
  - （2）食育を推進する優れた取組を募集します！～「第8回 食育活動表彰」候補の募集開始について～
- 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 ～きしめん（愛知県）～

---

厚さ1ミリ、幅7～8ミリほどの平たい麺が「きしめん」です。県内全域で食べられる愛知県のソウルフードであり、現在の刈谷市の名物だった平打ちうどんがルーツであると言われています。

愛知県で「きしめん」が浸透した理由として、麺が平たいため、うどんよりもつゆの味が染みやすく、しっかりした味付けが好きな県民の好みに合ったからではないかと言われています。1年を通して、日常的に食べられ、名古屋特有の赤いかまぼこを添えるとより郷土感が出ます。

最近では、「カレーきしめん」や餅を入れる「カきしめん」、「カルボナーラきしめん」など、アレンジのバリエーションも豊富です。

温かい「きしめん」に加え、麺もつゆも冷たくした「ころ」もあり、食欲が低下する夏に食べられています。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/kishimen\\_aichi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kishimen_aichi.html)（農林水産省「うちの郷土料理」へリンク）

---

## 2 食に関するこぼれ話

---

### （１）発酵と腐敗の違い

日本には発酵食品が多くあり、大豆を発酵させて作ったみそやしょうゆなどが代表でしょうか。世界に目を向ければ、ナタデココやキムチ、青カビチーズ、そして世界一臭いともいわれるスウェーデンの缶詰シュールストレミングなども発酵食品です。

一方で、梅雨が近づく今は、食品の腐敗に特に注意しなければいけない季節です。

ところが、この「発酵」と「腐敗」は、科学的な観点（微生物の働き）から見ると、同じ反応なのです。この違いは「人間にとって都合のいいものを発酵」「悪いものを腐敗」と言っているだけなのです。

発酵により食品の保存性が高まるだけでなく、素材のうま味が引き出されます。発酵する過程で、機能性成分や健康成分が付加される場合もあります。

お食事の際に、発酵食品がどれくらい使われているかを思い巡らせながら食べてみませんか。

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2211/spe1\\_01.html](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2211/spe1_01.html)（農林水産省「a f f 2 0 2 2 年 1 1 月号『発酵の世界』」にリンク）

---

### （２）６～８月が旬であるオクラの主な生産地

オクラはアオイ科の植物で、タンパク質やビタミンＢ１・Ｂ２などを豊富に含む緑黄色野菜です。オクラの原産地はアフリカで、日本では露地で収穫できるのは６月から８月の夏季で、その頃がオクラの旬となります。

独特のぬめりやとろろに似た風味が好まれ、また、健康食として人気が高い野菜です。また、切り口が星のような形をしていることから、旧暦の七夕の日とされる８月７日にオクラを食べると短冊に書いた願い事がより叶うのではとの思いから、８月７日がオクラの日として制定されています。

オクラの出荷量は令和２年産で１．１万トンあり、うち鹿児島県が４２．５％、高知県が１８．４％を占めています。東海３県では愛知県が第８位で２．３％を占めています。

---

## 3 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 ～ニャンズと一緒に反省会～」に「かしわのひきずり」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、その様子をニャンズと一緒に反省会をしながら紹介しています。

今回は『かしわのひきずり』を作ってみました。いつも審査員を務めてくれている

ニャンズ（ナナちゃんとトムくん）にお礼をする場面もあります。

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/chiiikinodentou.html#R50119>

---

（２）令和３年の三重県の茶（生葉）の産出額は、全国第３位

令和３年の三重県の茶（生葉）の産出額は、鹿児島県、静岡県に次ぎ全国第３位です（愛知県は第９位、岐阜県は第１５位）。

三重県では、収穫前に１～２週間程度日光をさえぎって栽培する「かぶせ茶」が有名です。また「玉露」及び「かぶせ茶」の生産は全国第１位です。

<https://www.maff.go.jp/tokai/tokei/hon/attach/pdf/index-2.pdf>

---

（３）消費者の部屋で特別展示「６月は「牛乳月間」です」を実施しています

東海農政局の入口付近にある消費者の部屋では、情報発信の場所として、期間ごとにテーマを設定して特別展示を実施しています。今回の展示内容「６月は「牛乳月間」です」となっています。

牛乳の栄養に関するクイズなども用意して牛乳の特徴を紹介するほか、減塩が可能な「乳和食」の簡単レシピや東海３県内の乳製品を買うことができる牧場についても紹介しています。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

期間：令和５年６月５日（月）から令和５年６月１５日（木）

時間：平日１０時から１７時まで

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heyato/tokubetsu/20230605.html>

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heyato/tokubetsu/index.html>

---

## ４ イベント等に関するお知らせ

---

（１）毎年６月は「食育月間」です

食育月間では、国、地方公共団体、関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の一層の浸透を図ることとしています。

期間中は、全国規模の中核的な行事として食育推進全国大会が開催されるほか、全国各地で食育をテーマとした多くの取組やイベントが実施されます。

食育月間イベントに参加したり、食育の取組を実践してみたいかどうか。

<https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/gekkan/>（農林水産省へリンク）

---

（２）食育を推進する優れた取組を募集します！～「第８回 食育活動表彰」候補の募集開始について～

農林水産省は、ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する取組を募集します。

優れた取組は、第１９回食育推進全国大会で表彰する予定です。詳細は以下のURLをご覧ください。

食育活動を行っている皆さま、奮って御応募ください。

- (1) 生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進する活動
- (2) 持続可能な食を支える食育を推進する活動
- (3) 「新たな日常」やデジタル化に対応した食育を推進する活動

- 4 -

＜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）