

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇  
 ○ ○  
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽  
 ◇ 「東海の和食」第49号（2023年7月10日） ◇  
 ○ ○  
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

## 【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～水まんじゅう（岐阜県）～
- 2 食に関するこぼれ話
  - （1）そうめんとひやむぎの違い
  - （2）すいかの旬は7月です
- 3 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～」に「かずくんとカタツムリのかたちをしたおかし」を追加しました
  - （2）「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「りんご飴」を追加しました
  - （3）BUZZ MAFF 「お茶を摘み・食い・着る！？」が公開されました
  - （4）「食料・農業・農村政策審議会 基本法検証部会 地方意見交換会」を開催します
  - （5）東海農政局の消費者の部屋常設展示（7月）のお知らせ
- 4 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 ～水まんじゅう（岐阜県）～

---

「水まんじゅう」は、くず粉とわらび粉で作られた生地であんを包み、井戸水で冷やしたまんじゅうです。水まんじゅうが誕生したのは明治時代といわれています。水の都と称される大垣には、豊富な地下水を利用して野菜や果物を冷やす「井戸舟」が各家庭にあり、それを冷蔵庫代わりにしていました。そうした中、「夏に食べられる冷たいお菓子を」と開発されたのが水まんじゅうです。

開発当初は、くず粉のみを使っていたそうですが、くず粉は水に溶けやすい上に、水で冷やすとかたくなってしまうので、水に強いわらび粉をまぜることで、もっちりとした食感の水まんじゅうが完成したと伝えられています。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/38\\_18\\_gifu.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_18_gifu.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) そうめんとひやむぎの違い

暑い日が増え、スーパーなどに乾めんがたくさん並ぶようになってきました。小麦粉及びその他の原材料に塩、水を加えて練り合わせた後、製麺・乾燥させたものを乾めん類といいます。

ところで、そうめんとひやむぎの違いをご存じでしょうか。「材料や製法が異なるのかな？」と思いがちですが、実は麺の太さによって呼称が決められています。日本農林規格（JAS）で、以下のように定義されています。

そうめん：長径1.3mm未満

ひやむぎ：長径1.3mm以上1.7mm未満

うどん：長径1.7mm以上

ちなみに、きしめんは「幅4.5mm以上、厚さ2.0mm未満」となっています。みなさんはそうめんとひやむぎ、どちらが好みですか？

---

(2) すいかの旬は7月です

上記のそうめん、ひやむぎと同じく、本格的に出回るようになったすいか。令和3年産のデータでは、出荷量第1位は熊本県で、東海3県では愛知県が第6位に入っています。

暑い夏に特においしいすいかですが、楽しみ方は食べるだけではありません。全国各地で「すいかの種飛ばし大会」が開催されています。調べてみると、9mほど飛ばした人が日本一ようです。ちなみに9mとは、走り幅跳びの世界記録とほぼ同じぐらいの長さになります。

ただ、上には上がいるもので、ギネス記録は22.91mだそうです。こちらはテニスコートの縦の長さとはほぼ同じです。すいかの種を口から飛ばしたらテニスコートのほぼ端から端まで届くことに。みなさんもギネス記録を狙ってみませんか？

---

### 3 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～」に「かずくんとカタツムリのかたちをしたおかし」を追加しました

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・和菓子を、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。

第2弾となる今回は、カタツムリの形をしたお菓子を作るお話です。和食・和菓子を意識するきっかけになっていただけたらと思います。ぜひご一読ください。

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

---

(2) 「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「りんご飴」

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『りんご飴』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/chiikinodentou.html#R50119>

---

(3) BUZZ MAFF 「お茶を摘み・食い・着る!？」が公開されました

なかなか経験できない品評会用に手摘み体験のシーンや、収穫から普段飲んでいるお茶に変化していく工場の様子、お茶を使った料理の試食、つたない手さばきで立てた抹茶で一服など貴重な動画がもりだくさんです。ぜひご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=0ixe286IdxY&t=12s> (外部リンク)

---

(4) 「食料・農業・農村政策審議会 基本法検証部会 地方意見交換会」を開催します

食料・農業・農村政策審議会基本法検証部会では、令和5年7月28日に愛知県名古屋市において「食料・農業・農村政策審議会基本法検証部会地方意見交換会」を開催します。

参加費は無料で、申込期限は令和5年7月21日(金) 17時までとなっております。会場参加とオンラインでの参加の2種類があります。

詳細は以下のURLをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/kikaku/230622.html>

---

(5) 東海農政局の消費者の部屋常設展示(7月)のお知らせ

東海農政局の消費者の部屋の常設展示では、年間を通じて東海3県の農林水産業について情報発信しています。今月は農林水産統計データを用いた「米の生産費」です。お近くにお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heyajosetsu/202307.html>

---

#### 4 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 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)