

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
 ○ ○
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
 ◇ 「東海の和食」第51号（2023年8月10日） ◇
 ○ ○
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～盆汁（三重県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）大豆の生産状況
 - （2）梨の出荷が始まりました
- 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「水まんじゅう」を追加しました
 - （2）有機農産物等を扱う小売店等の情報をWebサイトで紹介しています
 - （3）消費者の部屋で特別展示「農山漁村のはたらきと未来」を実施しています
 - （4）BUZZ MAFF「矢作川の鮎を食べてみた！」を公開しました
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - （1）和食文化普及イベントを開催します
 - （2）農林水産省の広報誌「a f f」で和食の連載が始まりました
- 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 ～盆汁（三重県）～

禅宗（仏教のひとつ、大乘仏教の一派）の家庭では、お盆に殺生してはいけないとされています。このため、肉や魚を食べず、カツオ節や煮干しの出汁を使わず、旬の野菜を入れた具だくさんの味噌汁を食べていました。油揚げが出汁の代わりになり、具材をたくさん入れることで出汁を入れなくても美味しく仕上がります。また、お盆にご先祖様を迎えておもてなしをするために作られるので、通常の出汁より具材の種類や量を多いのも特徴です。盆汁は、別名「七色汁（なないろじる）」と呼ばれているように、7種類の夏の旬の野菜を使用します。野菜を適当な大きさに切り、湯で煮て、最後に味噌を溶き入れいただく、三重県中南勢や東紀州などに伝わる郷土料理です。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/bonjiru_mie.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) 大豆の生産状況

あいさつに書いた冷ややっこは豆腐を食べるもので、その豆腐の原材料は大豆です。和食には豆腐・煮豆・納豆・みそ・しょうゆ・きなこなど、大豆製品が多くあります。和食に関連が強い大豆ですが、その多くは輸入に頼っています。我が国の大豆の自給率は7%ほどしかありません（ただし、食用に限れば25%ほどになります）。輸入自由化になる直前の1960年に28%あった大豆の自給率は、90年代には2%にまで低下しておりますので、回復傾向にあります。また、輸入大豆より価格は高いですが、近年の健康志向や安全性への意識の高まりなどから、国産大豆への需要は高まっています。

みなさんも、時には国産大豆を優先して購入してみませんか。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/daizu/>（農林水産省Webサイト「大豆のホームページ」へリンク）

(2) 梨の出荷が始まりました

梨は秋の果物というイメージがあると思いますが、8～9月が旬の品種も多くあります。梨は低カロリーなうえ、むくみや夏バテ予防に効果のある成分も含んでいます。

東海3県でも生産されており、令和4年産の出荷量では、愛知県は全国第12位となっております（令和4年作況調査（果樹）より）。

「愛宕梨」は、日本一のジャンボ梨として知られ、通常は重量1キログラム前後になります。ですが、JAあいちの豊田梨部会に所属する梅村さんは大きな梨を栽培する名人で、2,948グラムにまで育てた愛宕梨が、『世界一重い梨』としてギネス世界記録に認定されています。

みなさんは大きな梨と小ぶりの梨、どちらが好みですか？

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1911/gwr.html>（農林水産省Webサイト「aff 2019年11月号『ギネス世界記録挑戦者たちvol. 6』」へリンク）

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「水まんじゅう」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。

今回は涼しげな『水まんじゅう』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>

(2) 有機農産物等を扱う小売店等の情報をWebサイトで紹介しています

農林水産省では、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を令和3年5月に策定し、環境負荷の低減につながる有機農業を推進しているところです。

東海農政局は多くの方々に有機農産物等に興味を持っていただくため、7月20日から有機農産物等を取り扱っている店舗を東海農政局Webサイトで紹介しています。ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/kikaku/midori/hiroba.html#couri>

(3) 消費者の部屋で特別展示「農山漁村のはたらきと未来」を実施しています

消費者の部屋・特別展示では、農業・農村が有する多面的機能や地域資源を有効活用して頑張る地域や人、多様な関係者の取り組みなど、農山漁村のはたらきと未来につながる取り組みを紹介しています。

多面的機能の紹介では、お子さま向けのパンフレットや動画も用意しています。また、地域の特産品の購入や美しい風景のドライブコースの参考にもなりますので、ぜひ、ご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heya/tokubetsu/20230724.html>

(4) BUZZ MAFF「矢作川の鮎を食べてみた！」を公開しました

「愛知県豊田市を流れる矢作川でアユ釣りの解禁に向けて特別な取り組みが行われているということで、若手職員で密着取材してきました！がちがちに緊張してうまく話せているかわかりませんが、優しい目で観ていただけると嬉しいです」とのことですが、ぜひご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=4v4qPgB6rjw>（外部リンク）

4 イベント等に関するお知らせ

(1) 和食文化普及イベントを開催します

農林水産省は、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、今年の12月4日（月）で10周年を迎えることを契機とした、和食文化の普及イベントを開催します。9月30日（土）大阪、10月12日（木）仙台、10月23日（月）福岡にて、料理人による基調講演、和食関係者を交えたパネルディスカッションや参加者同士の交流会を予定しています。

9月30日大阪会場の申込は8月1日に開始しました。オフライン、オンライン併用開催となります。皆さまのご参加をお待ちしております。

詳細は以下のURLをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230801.html>

（農林水産省へリンク）

(2) 農林水産省の広報誌「a f f」で和食の連載が始まりました

ぜひご一読ください。

5 事務局からのお願い

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）