

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
 ○ ○
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
 ◇ 「東海の和食」第53号（2023年9月8日） ◇
 ○ ○
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～酢味噌そうめん（愛知県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）しいたけは郷土料理に欠かせない
 - （2）ススキは多様に活用されています
- 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「酢味噌そうめん」を追加しました
 - （2）物流2024年問題ってなに？ 農産物・食品関係者を対象にした勉強会を開催します
 - （3）消費者の部屋では特別展示「9月は「防災月間」です」を実施しています
 - （4）BUZZ MAFF「【推しの】ゆるふわ系職員が料理をしてみた」が公開されました
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - （1）農林水産省広報誌 a f f 6月号に世界農業遺産の岐阜県長良川上中流域が紹介されています
- 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 ～酢味噌そうめん（愛知県）～

豆味噌は、大豆を原料に麹菌を繁殖させ、大豆の麹をつくり、この豆麹を使って長期間、発酵・熟成させたものです。豆味噌文化は現在にいたるまで強く日常に根付き、さまざまな味噌料理が楽しめます。「味噌煮込みうどん」や「味噌おでん」「味噌カツ」「味噌田楽」などは県外にも広く知られていますが、夏に食べる味噌料理として親しまれているのが「酢味噌そうめん」です。

愛知県は、酢についても縁が強く、半田市にある酒造元で手頃な価格で粕酢が作られるようになり、半田市の近くに位置する碧南市や安城市で昔からそうめんが食されていたこともあり「酢味噌そうめん」として根づいていったと考えられています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/sumiso_somen_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) しいたけは郷土料理に欠かせない

しいたけは9月に旬を迎えます。焼いたり煮たりで具材として食べますし、干ししいたけを使っておいしい出汁をとることもあります。しいたけの戻し汁も料理でよく使いますね。

農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」では、47都道府県につきそれぞれ30品目ほどの郷土料理を紹介しています。つまり、「47都道府県×30品目」で、およそ1,400種類もの郷土料理を掲載しています。調べたところ、そのうち80品目ほどでしいたけが使われていました。数ある具材の中で、しいたけはかなりの頻度で使われていると思います。それだけ日本の食生活に深く根付いていると思います。

みなさんが好きなしいたけを使った料理は何でしょうか？

(2) ススキは多様に活用されています

ススキは野原に生息し、ごく普通に見られる草ですが、神様が宿る魔除けの縁起物と言われています。十五夜の月見にも欠かせません。また、ススキを天ぷらにして食べる習慣もあるようです。さらに、かつては「茅（かや）」として家屋の建築材としても使われていました。

また、枯れたススキ枯れ尾花（かれおばな）とも呼ばれ、「幽霊の正体見たり枯尾花」という句も歌われています

身近な植物でありながら多様な面を見せてくれるススキ。道端に生えているのを見たら、今までとは違う何かを感じるかもしれませんね。

3 東海地域に関するお知らせ

(1) 物流2024年問題ってなに？ 農産物・食品関係者を対象にした勉強会を開催します

農業産出額全国1位の品目を多数抱え、食品産業も盛んな東海地方において、2024年4月からのトラックドライバー時間外労働時間の上限規制適用に伴う輸送能力不足により、これまでどおりの物流が維持できなくなることが懸念されます。

東海農政局では、農産物・食品の持続可能な物流の実現に向けて、国土交通省中部運輸局との共催で中部運輸局管内の生産・流通関係者や運送事業者等との連携強化・理解を深めることを目的とした勉強会を以下のとおり開催します。

申込期限が9月13日（水）となっておりますので、ご注意ください。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/kigyo/230822.html>

(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「酢味噌そうめん」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「1 郷土料理」でも紹介した『酢味噌そうめん』にチャレンジしました。そうめんのにせた青しそはベランダで栽培したものを使ったので、その成長記録も記載しています。

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/chii kinodentou.html#R50119>

(3) 消費者の部屋では特別展示「9月は「防災月間」です」を実施しています

消費者の部屋では、情報の発信場所として、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。

今月の特別展示では「9月は「防災月間」です」を実施しています。災害への備えとして、食品の家庭備蓄の必要性や備蓄食品の選び方とともに、実際の非常食についても手に取ってご覧いただけます。そのほか、南海トラフ地震や津波等への備えについても紹介していますので、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/hey a/tokubetsu/20230901.html>

(4) BUZZ MAFF「【推しの】ゆるふわ系職員が料理をしてみた」が公開されました

9月の防災月間に合わせ、東海農政局の職員が災害用備蓄食品を調理する動画が公開されました。第3弾となると職員も慣れてきましたが、まだまだ不安を感じる場面も多かったようです。ぜひご覧ください。

https://www.youtube.com/watch?v=plwIhv5e_W0

4 イベント等に関するお知らせ

(1) 農林水産省広報誌 a f f 6月号に世界農業遺産の岐阜県長良川上中流域が紹介されています

農林水産省の広報誌「a f f」では、全国各地の農業遺産認定地域を偶数月に紹介しています。世界農業遺産の一つである「岐阜県」長良川上中流域が6月号で紹介されていますので、ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2306/heritage01.html> (農林水産省へリンク)

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)

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、会員募集をしています。

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/svokubunka/network/main.html>

(農林水産省へリンク)