

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第55号（2023年9月25日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

生姜の効能



9月になっても暑い日が続いており、冷房のかかる室内に長くいたり、冷たいものをたくさん飲む方も少なくないでしょう。しかしながらですが、体を冷やしすぎると体調を崩しやすくなります。

体を温める農作物の代表である「生姜」の辛味と香り成分には、防腐・強壮・利尿の効果があります。また、熱を冷まし、食欲を促し、消化を高め、風邪、咳、車酔い、リウマチの痛みにも効くと考えられています。

農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」でも生姜を使ったレシピが掲載されていますので、生姜を使った料理を作ってみませんか。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html

（農林水産省「うちの郷土料理」にリンク）

会員の皆様からのお知らせ

（1）東海学院大学の規格外野菜café「さらまんじえ・とーかい」で飛騨・美濃伝統野菜アフタヌーンティーを限定提供！

東海学院大学管理栄養学科の学生有志が運営する規格外野菜café「さらまんじえ・とーかい」にて岐阜県の飛騨・美濃伝統野菜を利用したアフタヌーンティーを提供し

ます。ぜひお越しください。

日時：令和5年10月21日（土）、22日（日）11:30～ 完売次第終了（ご予約は受けておりません）。

場所：東海学院大学 規格外野菜caféさらまんじえ・とーかい

内容：飛騨美濃伝統野菜アフタヌーンティー！（税込1,000円）

上段 美濃白川茶チーズケーキ

中段 藤九郎ぎんなんと西方いものポテトサラダ、あきしまささげの生姜和え

下段 西方いものいも餅（郷土料理）、桑の木豆とあじめコショウの煮物

別皿 金魚飯いなり（郷土料理）、新米！学生が田植・収穫した六の里棚田米の塩おにぎり

汁物 沢あざみのお味噌汁

お好きなドリンク付き（写真はオリジナル美濃白川茶フレーバーグリーンティー「星の入東風」）



<https://tokaigakuin-u.ac.jp/news/21077/post-21077/>（外部リンク）

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>



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

F A X : 052-201-1703

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)