

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
 ○ ○
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
 ◇ 「東海の和食」第56号（2023年10月10日） ◇
 ○ ○
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
- 2 郷土料理の紹介 ～いももち（岐阜県）～
- 3 食に関するこぼれ話
 - （1）りんごのことわざは世界にたくさんあります
 - （2）カリンが旬を迎えています
- 4 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・和菓子に親しむ絵本～」に「かずくんと稲刈りとおにぎり」とを追加・公表しました
 - （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「わらび餅」を追加・公表しました
 - （3）パネルディスカッション「Z世代からつなぐ、多様な食と農の未来」を開催します
 - （4）BUZZ MAFF「でらTOKAI【農福連携】スーパーで見つけた謎のシールの正体とは！？」が公開されました
- 5 イベント等に関するお知らせ
 - （1）「食かけるプライズ2023」表彰事例10件が決定しました
 - （2）農林水産省の広報誌「a f f」に「未来につなぐ和食」の第2回が掲載されました
- 6 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 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・と一かい」で飛騨・美濃伝統野菜アフタヌーンティーを限定提供！（再掲）
 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・と一かい」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・と一かい

内容：飛騨美濃伝統野菜アフタヌーンティー！（税込1,000円）

美濃白川茶チーズケーキ

藤九郎ぎんなんと西方いものポテトサラダ、あきしまさげの生姜和え

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

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

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）

2 郷土料理の紹介 ～いももち（岐阜県）～

「いももち」は、北海道、和歌山県、高知県などでも郷土料理として名が挙がりますが、それぞれ芋の種類（ジャガイモ、サツマイモ、里芋）や製法などが違います。

岐阜県のは、里芋と米が使われるのが特徴で、里芋とお米と一緒に炊き、よく潰して丸めたものをそのまま、もしくは焼いて生姜醤油などで食べます。発祥は諸説ありますが、お米が貴重だった時代を生きた先人たちの知恵で生み出された郷土料理であることは共通しています。

一年で最も重要な農作業である稲刈りが終わる晩秋に、一年の労をねぎらうために食されています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_14_gifu.html（農林水産省「うちの郷土料理」へリンク）

3 食に関するこぼれ話

（１）りんごのことわざは世界にたくさんあります

りんごは年中食べられる果物ですが、一番おいしいのは秋と言われています。１０月が比較的多く収穫される時期になります。

令和４年の農林水産省の統計では、出荷量の約６０％は青森県が占めています。それに次ぐのが長野県でおよそ２０％。東海３県では岐阜県のみが出荷（０．２％ほど）しています。

りんごは健康に良い食べ物として知られており、多くの国で「りんごと健康」に関することわざがあります。

イギリス：一日一個のりんごは医者から遠ざける

スペイン：毎日のりんご一個は医者の費用を節約できる

中国：りんごを食べると医者いらず

残念ながら日本のことわざにはりんごに関するものを見つけられませんでした。みなさんがりんごのことわざを作ってみるとすれば、どのようなになるでしょうか。

(2) カリンが旬を迎えています

カリンの果実は10月から11月にかけての出荷が多くなっています。香りはいいのですが酸味が強いので生食には合わず、はちみつ漬けや果実酒として使われています。身近に感じるところでは「のど飴」ではないでしょうか（風邪でのどを痛めた時によくお世話になっています）。

農林水産省の統計ではカリンを生産しているのは全国で6県のみで、山形県・千葉県がそれぞれ約25%を占めています（東海3県のデータはありません）。

のど飴の材料として優秀なカリンですが、できればのど飴のお世話にならずにいられるよう、健康に気をつけて過ごしたいですね。

4 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・和菓子里に親しむ絵本～」に「かずくんと稲刈りとおにぎり」を追加・公表しました

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・和菓子里を、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3弾となる今回は、かずくんがおじいちゃんとおばあちゃんのお家に泊まり、稲刈り体験やおにぎりを握るお話です。

和食・和菓子里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・和菓子里を作ってみた ～ニャンズと一緒に反省会～」に「わらび餅」を追加・公表しました

和食・和菓子里は「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・和菓子里を作り、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『わらび餅』にチャレンジしました。以前水まんじゅうを作った時に残ったわらび粉を使い切ることもできました。

みなさんが和食・和菓子里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) パネルディスカッション「Z世代からつなぐ、多様な食と農の未来」を開催します

東海農政局は、東海学院大学とタイアップし、「Z世代からつなぐ、多様な食と農の未来」をテーマにパネルディスカッションを開催します。

このイベントは、「Z世代から」をキーワードとし、東海学院大学の学生や東海農政局若手職員(Z世代)が農業関係者等と意見交換を行い、多様な食と農の未来のために何

ができるかを議論しようという企画です。

パネルディスカッションの様子は、Webでの視聴も可能です。

日時：令和5年10月22日（日）13時から15時30分

場所：東海学院大学東キャンパス図書館1階大ホール

内容

- ・講演「食と農の距離をもっと近づけるために」

講演者：オーガニックファーマーズ名古屋代表 吉野 隆子氏

- ・東海学院大学管理栄養学科学生の各プロジェクトチーム活動紹介

- ・ディスカッション

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/kikaku/231003.html>

（４）BUZZ MAFF「でらTOKAI【農福連携】スーパーで見つけた謎のシールの正体とは！？」が公開されました

「農福連携」という取り組みが「知られていない」「踏み出しにくい」「広がっていかない」という思いがあります。そのため、今回は 愛知県春日井市の「障がい者就労継続支援B型事業所すまいる」の皆さんに協力してもらい、「みどりちゃん」が取材に行ってきました。

皆さんが生き生きとして農作業などを行っている姿をご覧いただき、一般の消費者の方に少しでも「農福連携」に対して理解・応援をしていただければ幸いです。

<https://www.youtube.com/watch?v=TMrL2g44sjs>（外部リンク）

5 イベント等に関するお知らせ

（１）「食かけるプライズ2023」表彰事例10件が決定しました

農林水産省では、2018年から「食かけるプロジェクト」の一環として、日本各地の食・食文化を深く知ることができる食体験を表彰する「食かけるプライズ」を実施しています。本年度も「食かけるプライズ2023」の募集を行い、審査の結果、10件（総応募数108件）を表彰することに決定しました。

東海3県からは、愛知県の「音と発酵プロジェクト（株式会社カクマルサ）」が、食かける賞を受賞しております。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/230927.html>

（農林水産省へリンク）

（２）農林水産省の広報誌「a f f」に「未来につなぐ和食」の第2回が掲載されました

農林水産省の広報誌「a f f」9月号において、連載企画「未来へつなぐ和食」の第2回が掲載されました。今回は和食の神髄を味わえるとされる会席、懐石について、東京都・赤坂で日本料理店「赤坂おぎ乃」を営む荻野聡士さんにお話を聞きました。ぜひご一読ください。

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2309/washoku02.html>（農林水産省へリンク）

6 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>

[illegible]

● 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)