

## 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59号（2023年11月24日） ◇  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

### 自家製ゆず茶



お風呂に浮かべることもある黄色く熟した「ゆず」が出回り始めました。ゆずは奈良時代に栽培の記録があるほど歴史の古い果実です。

ゆずが含むビタミンCはレモンより3倍ほど多いと言われ、風邪予防や疲労回復などの効果が期待されます。そのビタミンCは皮の方により多く含まれています。食材として使われることもありますし、皮と果肉の両方を使って「ゆず茶」にすることもあるでしょう。簡単に作れるレシピもありましたので、自宅でゆず茶を作ってみました（ゆずを皮ごと細かく刻み、同じ分量のはちみつと一緒に煮るだけです）。甘くて温まるゆず茶で、冬の寒さを乗り切りたいと思います。みなさんも作ってみませんか？

### 東海地域に関するお知らせ

エシカル消費に関するセミナー 「東海の食文化に欠かせない 発酵の新たな魅力を考える」の参加者を募集しています

東海農政局では、エシカル消費（人や社会、地域、環境に配慮した消費行動）をより多くの皆さんに実践していただけるよう、エシカル消費に関するセミナーを開催します。このセミナーでは、東海地域の風土・気候に根付いた発酵調味料・発酵食品の魅力や使い方、伝統食との関わりを基調講演・パネルディスカッションによりお伝えします。

参加費は無料で、オンラインでも視聴できますので、ぜひご参加ください。

日時：令和6年1月30日（火）13時から15時45分（受付12時30分から）

場所：AP名古屋 P・Qルーム（愛知県名古屋市中村区名駅4-10-25 名駅IMAIビル6階）

Zoomウェビナーによるオンライン参加の併用

内容：「食品の安全に関する情報提供」「食を支える発酵調味料～日本の納豆とアジアの納豆～」

募集人数：会場参加50名。オンライン参加300名

参加費：無料

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/231117.html>

## 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>

A horizontal sequence of 20 black circles, representing the first 20 numbers in a sequence.

東海地域の和食文化ネットワークの事務局

窗口：東海農政局 經營・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

FAX : 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)