

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
 ○ ○
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
 ◇ 「東海の和食」第60号（2023年12月11日） ◇
 ○ ○
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～ふろふき大根（愛知県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）みかんがおいしい季節になりました
 - （2）みかんを使った郷土料理
- 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「鮭大根」を追加・公表しました
 - （2）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（再掲載）
 - （3）「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」選定結果を公表しました
- 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」に「未来につなぐ和食」の第3回が掲載されました
- 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 ～ふろふき大根（愛知県）～

愛知県は大根の名産地であることから、大根料理も非常によく食べられています。「味噌おでん」に加え、「ふろふき大根」も人気です。愛知県の「ふろふき大根」の味噌ダレは、やはり愛知県の食に欠かせない豆味噌（赤味噌）を使っています。豆味噌の濃厚なコクと独特の渋みは、だし汁で甘みを増した大根によく合い、人気があります。シンプルな料理のため、現在も各家庭で作られています。

食えると体が温まる「ふろふき大根」は、寒い季節に食べられることが多いです。また、愛知県豊明市にある曹源寺では、毎年11月29日に“豊明の大根炊き”を行います。参拝客に「ふろふき大根」が振る舞われ、これを食べると寝たきりにならずに健康に過ごせると言われています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/furofu_kidaikon_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) みかんがおいしい季節になりました

11月中旬ぐらいから急に寒くなり、冬を感じる毎日となりました。この時期においしい果物のひとつに「うんしゅうみかん」があります。代表的な産地は和歌山県（令和4年産出荷量第1位）、愛媛県（同第2位）、静岡県（同第3位）ですが、熊本県（同第4位）や佐賀県（同第5位）、長崎県（同第6位）など九州地方も1960年代に出荷量を大きく伸ばしています。

なお、ハウスみかんに限れば、愛知県の出荷量は全国第2位です。

みかんを食べると手が黄色になることがあります。これは、オレンジ色の色素（カロテノイド）に脂肪を染める性質があるためです。柑皮（かんぴ）症といいますが、一時的なもので病気ではありません。

この時期のみかんの日持ちは約2週間が目安とされています。傷む前においしくいただきましょう。

(2) みかんを使った郷土料理

みかんの生産が盛んな地域には、みかんを使った郷土料理もあります。主食としていただくだけでなく、副菜やお菓子であったり、みかんの皮を味付けや彩りとして使うものもあります。農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」にもレシピが掲載されていますのでご紹介します。自分で作ってみるのも楽しそうですね。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/mikan_mochi_wakayama.html（和歌山県「みかん餅」）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/mikan_zushi_ahime.html（愛媛県「みかんずし」）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/fukumen_ahime.html（愛媛県「ふくめん」）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/29_13_akita.html（秋田県「あさづけ」）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/keihan_kagoshima.html（鹿児島県「鶏飯」）

（すべて農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」にリンク）

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「鮭大根」を追加・公表しました

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『鮭大根』を作ってみました。九州の郷土料理のようですが、漫画・アニメ

で名が知られるようになりました。出来具合はどうでしょうか？

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) 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（再掲載）

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）をより多くの皆さま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>

(3) 「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」選定結果を公表しました

農林水産省および内閣官房は「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村の有するポテンシャルを引き出すことにより地域の活性化、所得向上に取り組んでいる優良事例を「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」として選定し、全国へ発信することとしています。

令和5年11月10日（金）に、第10回選定として全国から29地区が選定され、このうち東海農政局管内から2地区が選ばれました。また、東海農政局においても、「東海農政局ディスカバー農山漁村（むら）の宝」として5地区を選定しました。

全国選定に東海農政局管内から「株式会社デリーファーム（愛知県常滑市）」「株式会社七転八倒（三重県伊賀市）」が選ばれました。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/toshinou/231110.html>

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」に「未来につなぐ和食」の第3回が掲載されました

農林水産省の広報誌「a f f」11月号において、連載企画「未来へつなぐ和食」の第3回が掲載されました。今回は和食の人気料理人、野崎洋光さんが素材そのもの

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2311/washoku03.html>（農林水産省へリンク）

- 4 -

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/network/main.html>
(農林水産省へリンク)