

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

新年あけましておめでとうございます。

2024年も本メールマガジンを
どうぞよろしくお願ひいたします。

年が明けて1週間以上たちますが、
みなさんはよい初夢を見られたでしょうか。

「初夢はいつ見たものをいうのか」
という疑問があると思いますし、
いつなのかは諸説あるようです。

ただ、書初めなど年の初めに行事の多くは
1月2日に行うことが多いようです。
そのため、初夢も「1月2日の夜」に見たものをさすのが
一般的なようです。

私の初夢には、
亡くなってしまったネコが
2匹そろって出てきてくれました。
机に向かって書き物をしている私を
キャットタワーの上で香箱座りをしながら見守ってくれていました。
今年もがんばってもの書きができそうな初夢でした。

みなさんはどのような初夢でしたか？

初めてメールマガジンを受け取られる皆様、
誠にありがとうございます。

今後も本メールアドレスを使用して
会員の皆様にさまざまな情報を発信させていただきますので、
ご活用いただければ幸いです。

さらに、本ネットワークを通じ、
会員の皆様方の交流を図りたいと考えております。
皆様から広く共有・発信したい情報がありましたら、
当該メールマガジン等に掲載させていただきますので
当方までお知らせください（詳しくは本メールマガジンの5の（1）をご覧ください）。

（目次）

- 1 郷土料理の紹介 ～雑煮（三重県）～
 - 2 食に関するこぼれ話
 - (1) だいこんなど冬が旬の野菜
 - (2) 1月11日は塩の日です
 - 3 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「かずくんとおせち料理」を追加・公表しました
 - (2) 「職員が和食・和菓子を作つてみた ～ニヤンズと一緒に反省会～」に「昆布巻き」を追加・公表しました
 - (3) YouTube動画・東海食育さんぽ第6回「災害時の食を考える！」が公表されました
 - (4) 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）
 - 4 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを実施しています
 - 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 ~お雑煮(三重県)~

三重県は東と西の文化が混沌としている、全国でも特殊な地帯です。また、二千年の伝統がある伊勢神宮の関係から御饌の志摩国や伊勢湾内の離島に古来の文化も残っており、また、節会のお雑煮にも古今東西の混淆文化圏が受け継がれています。お雑煮でいえば、お餅の形状にそれが表れ、「西の丸餅」と「東の角餅」が混在しています。

三重県立博物館が、平成23年に県下の全小学4年生の協力を得て家庭でのお雑煮を調査して、分布図をつくったところ、お餅の形状・出汁・具材などで、大正時代から昭和初期の県下9ブロックに分類されるお雑煮の分布が色濃く受け継がれているこ

とが明らかになりました。

みなさんの家庭ではどのようなお雑煮を食べていますか？

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

2 食に関するこぼれ話

（1）だいこんなど冬が旬の野菜

だいこんやはくさい、ほうれんそうなどは、冬に旬を迎える野菜です。冬野菜の特徴は、寒さで凍ることがないよう細胞に糖を蓄積するため、糖度の高い野菜が多いことで、甘くておいしいと感じるのはこの糖の多さゆえです。

農林水産省の広報誌「a f f」2019年12月号では、冬野菜を特集しており、体が温まる冬野菜のレシピを掲載しています。手軽に作れるレシピですので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1912/spe2_01.html（農林水産省ヘリンク）

（2）1月11日は塩の日です

大みそかの年越しそば、お正月のおせち料理、1月7日に食べるのがよいとされる七草がゆ。年末年始は時期に即した料理が多くあります。その味を大きく左右するものの一つが「塩」です。料理に塩味をつけるだけでなく、少量を入れることで甘みを引き出すこともできます（すいかに塩をかけて食べるのがその一例ですね）。

大活躍の塩ですが、1月11日は「塩の日」です。これは戦国時代の有名なエピソードのひとつである「上杉謙信が宿敵である武田信玄に塩を送った」という言い伝えに由来しているそうです。武田信玄の領地にいる人たちに塩が届いた日が1月11日なのだそうです。この事柄は「敵に塩を送る」ということわざにもなっています。

縁の下の力持ちともいえる塩。今年はおいしいお塩を探してみませんか？

3 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「かづくんとおせち料理」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4弾となる今回は、かづくんのお父さんが一時帰国し、年末年始をお父さん・お母さんといっしょに過ごせてうれしいかづくんのお話です。

和食・和菓子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・和菓子を作つてみた～ニヤンズと一緒に反省会～」に「昆布巻き」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、その様子をニヤンズと一緒に反省会をしながら紹介しています。

今回は『昆布巻き』を作つてみました。おせち料理のひとつですが、普段の食卓にものぼる料理です。新年ひとつめ、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>

(3) YouTube動画・東海食育さんぽ第6回「災害時の食を考える！」が公表されました

今回の東海食育さんぽ第6回は、「災害時の食を考える！」～災害時に役立つパッククッキング～をテーマに配信しています。愛知県豊田市にあるJA愛知厚生連「足助病院」にご協力をいただき、6年ぶりに開催された「病院祭」でパッククッキングによる調理実習に参加した様子などを紹介しています。将来発生が予想される東南海地震などに備えて、ぜひご視聴ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/shokuiku/SANPO.html>

(4) 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>

4 イベント等に関するお知らせ

（1）「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを実施しています

令和5年12月4日（月）、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年を迎えた。農林水産省では、新たな発想で「和食文化の魅力」を若者・子育て世帯に発信していく「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを実施しています。

本キャンペーンを通じて、広く和食文化への関心を高め、和食の保護・継承に関する機運を盛り上げていくとともに、我が国が世界に誇る和食文化を次世代に繋げていく活動を促進する「きっかけ」をつくってまいります。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/231204.html>（農林水産省リンク）

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。

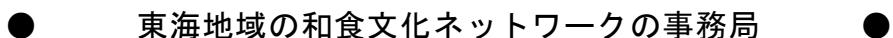
会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。

<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>



● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white, starting with a black circle on the left and ending with a white circle on the right.

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

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/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省ヘリンク)