

## 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63号（2024年1月25日） ◇  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

### 恵方巻を作ってみました



近年、節分では豆まきに加え、恵方巻を食べる習慣が根付いてきました。「恵方」というのはその年の歳神（年神）様がいる方角で、その方角を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で一気に太巻きを丸かじりするのが「恵方巻き」です。

具材は七福神にちなんで7種類が良いとされていますが、特に決まりはないようです。今回、自分で恵方巻を作ってみましたが、多くの具材を用意するのは確かに面倒でした。みなさんが作る時には、自分好みに具材の量や種類を変更して、楽しめるよう工夫するといいのではないでしょうか。調理の詳細は1月26日に「職員が和食・和菓子を作った～ニヤンズと一緒に反省会～」で公表する予定ですので、ぜひご覧ください。

また、節分に恵方巻を食べる習慣により、「大量の食品ロス発生」という問題も生じています。農林水産省では、恵方巻きをはじめとする季節食品の需要に見合った販売の継続的な推進について、食品小売業者等とともに取り組んでいます。みなさんも食品ロスが生じないよう、食べきれる分だけの購入をお願いします。

[https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/kisetsusyokuhin.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/kisetsusyokuhin.html)

（農林水産省「季節食品のロス削減」ヘリンク）

### 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 circular icons arranged in a single row.

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 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

FAX: 052-201-1703

メールアドレス : wasyoku@bunkanw.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/i/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省リンク)