

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64号（2024年2月9日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～すったて汁（岐阜県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）いちごは野菜に分類されています
 - （2）2月9日の記念日は色々あります
- 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～」に番外編「かずくの小さなお話（短い小説）」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「恵方巻き」を追加・公表しました
 - （3）BUZZ MAFF「でらTOKAI【大豆の力で...】公務員（26）新技術のうなぎを一足お先にいただきました。」が公開されました
- 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」1月号の特集「おいしい“地元”の食べ方入門～西日本編～」で三重県尾鷲市の「梶賀のあぶり」が紹介されています
 - （2）農林水産省広報誌「a f f」1月号に連載「未来につなぐ和食（第4回）」で、堀内さやか氏へのインタビュー記事が掲載されています
- 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 ～すったて汁（岐阜県）～

「すったて汁」は、茹でた大豆をすり鉢や石臼などですりつぶした「すったて」に、味噌や醤油などを加えた汁物です。合掌造りで有名な世界遺産・白川村で行われる祝い事などのハレの場で親しまれています。

夏場はすぐに悪くなるので、秋から冬、春先までの時期に食されることが多いです。元々は、すった大豆の旨味を味わうシンプルなすったて汁ですが、そこにご当地牛

の飛騨牛や地元産のきくらげをプラスするなどした「すったて鍋」が開発され、新たな名物となっているようです。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_16_gifu.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）いちごは野菜に分類されています

いちごの旬は春ですが、スーパーなどでは今月から多く並べられると思います。いちごは「食後のデザート」にも出てくるので果物のイメージが強いですが、学術的には「野菜」に分類されます。これは植物として草本性（草に実がなる作物）のものを野菜としているからです（りんごなどは木本性（木に実がなる永年生作物）なので果樹です）。ただ、一般には果物として扱われていますので、農林水産統計では、「果実的野菜」として分類されています。

農林水産省の広報誌「a f f」2019年12月号では、いちごを特集しており、豆知識や色々な食べ方を掲載しています。ぜひご覧ください。

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

（２）２月９日の記念日は色々あります

語呂合わせをもとにした記念日はいろいろありますが、今日２月９日もいくつもの記念日があります。

「ふく」と読めることから「服の日」「大福の日」「河豚（ふぐ）の日」など。違う読み方で「肉の日」。語呂合わせによる記念日は一体どれほどあるのでしょうか。

また、２月９日は鉄腕アトムやリボンの騎士などを書いた漫画家・手塚治虫氏の命日にちなみ、「漫画の日」でもあります。

今日はおしゃれな服に身を包み、大福と河豚を食べながら漫画を読んでみてはいかがでしょうか？

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～」に番外編「かずくんの小さなお話（短い小説）」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、絵本を作っています。

今回は、番外編として短い小説を書きました。絵本第1弾「かずくんのおみそしる」の中で、かずくんが見た夢のお話です。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・和菓子を作ってみた ～ニャンズと一緒に反省会～」に「恵方巻き」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『恵方巻き』を作ってみました。縁起物を上手に巻けたでしょうか？

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) BUZZ MAFF「でらTOKAI【大豆の力で...】公務員(26)新技術のうなぎを一足お先にいただきました。」が公開されました

東海農政局の若手職員が、愛知県のうなぎ養殖について取材に行きました。うなぎに大豆を与えるとメスになるという新しい技術についても説明してもらっています。メスの身肉はオスに比べて厚みがあり、脂身は少ないなどの特徴があるそうです。お店でオスとメスの食べ比べができる日が来るかもしれませんね。

以下のURLに動画がありますので、ぜひご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=mAfJjaZvsNU> (農林水産省BUZZMAFFにリンク)

- (4) 東海学院大学で行われたイベント「Z世代とともに郷土料理を料理して食べよう！～故郷の料理～」の調理の様子を公開しました

東海学院大学は、「持続可能な食と農のためにZ世代の私たちができることは何だろう？」との問いに対し、今、私たちができることは受け継がれた郷土の料理を学び、伝えていくことではないか」と考え、『Z世代とともに郷土料理を料理して食べよう！～故郷の料理～』と題するイベントを開催しました。

管理栄養学科の学生が9種類の郷土料理を調理するとともに、調理した料理の紹介なども行いました。各料理の様子などを以下のURLに動画で公開しております。ぜひ、ご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chiikinodentou.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」1月号の特集「おいしい“地元”の食べ方入門～西日本編～」で三重県尾鷲市の「梶賀のあぶり」が紹介されています

農林水産省の広報誌「a f f」2024年1月号では、「おいしい“地元”の食べ方入門」を特集記事として掲載しています。その中の「西日本編」では、三重県尾鷲市の「梶賀のあぶり」が紹介されています。保存食として100年以上も前から各家庭に伝わっている「梶賀のあぶり」は、漁でとれたサバやカツオといった魚を各家庭でくん製にしたものです。ごはんのおかずやお酒のおつまみとして親しまれてきました。近年では商品化もされているようです。

詳細は以下のURLからご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2401/spe1_02.html#main_content（農林水産省へリンク）

- （２）農林水産省広報誌「a f f」１月号に連載「未来につなぐ和食（第４回）」で、堀内さやか氏へのインタビュー記事が掲載されています

第一線で活躍する和食の達人から将来を担う子どもたちへ想いをつなぐ連載企画「未来へつなぐ和食」。今回は使いたい食材を求めて全国を旅するという、東京都新宿区荒木町の「御料理ほりうち」を営む堀内さやかさんにお話をうかがいます。聞き手は最近スイーツ作りに凝っているという齊藤應之介さんです。ぜひご覧ください。
<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2401/washoku04.html>（農林水産省へリンク）

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>



[illegible]

メールアドレス : wasyokubunkanw_tokai@maff.go.jp

(農林水産省へリンク)