

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65号（2024年2月26日） ◇  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△



---

ひな祭りのお菓子は3色が多いようです

---



ひなまつりによく出てくるお菓子には、それぞれ意味が込められています。3色になっているのが多いのはそのためなのでしょう。みなさんはどれが好きですか？

#### 【三色団子】

ピンクは桜のつぼみ 白は桜の花びら 緑は桜の葉。この順番は「桜の変化」を表しています。ほかにも四季の移り変わりなど、様々ないわれがあるようです。

#### 【いがまんじゅう】

いがまんじゅうは他地域でもありますが、ひなまつりの行事食として食べるのは西三河独特の風習だそうです。ピンクは桃の花、黄色は菜の花、緑色は新芽を意味していますが、ほかにもいわれがあるようです。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/igamanju\\_ichi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/igamanju_ichi.html)（農林水産省うちの郷土料理「いがまんじゅう」へリンク）

#### 【ひし餅】

下段の緑色は木の芽、中段の白は雪、上段の桃色は生命を表しています。雪の下から新芽が芽吹き、桃の花が咲いて、生命力あふれる春が訪れた様子を表現しています。

【ひなあられ】

もともとはひし餅を砕いて作っていました。色は、桃色、白、緑が基本です。

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 ●

窓口：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

F A X : 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)