

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様



3月9日は、
「3（さん）」「9（きゅー）」の語呂合わせから
「ありがとうの日」と定められています。

これまでにもいくつか紹介してきましたが、
語呂合わせによる記念日は多いですね。

ちなみに3月9日は、
この日に初めて発行されたことから
「記念切手記念日」でもあるそうです。

1894年（明治27年）に、
明治天皇・皇后のご成婚25周年の式典を記念して
発行されました。

切手にはいろいろな図柄があり、
植物では「自然の記録シリーズ」や
「高山植物シリーズ」などがあるようです。

最近はメールが普及しているので
切手を貼る機会も減ってしまいましたが、
時には友人や家族などに
はがきを送ってみるのもよさそうですね。

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6の（1）をご覧ください）。

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
○ ○
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第66号（2024年3月11日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
- 2 郷土料理の紹介 ～いがまんじゅう（愛知県）～
- 3 食に関するこぼれ話
 - (1) 愛知県産のブロッコリーの旬は3月まで
 - (2) 3月10日は砂糖の日
- 4 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～ニヤンズと一緒に反省会～」に「あんこ」を追加・公表しました
 - (2) 「ニヤンズと学ぶ食文化」に「かつおぶしができるまで」を追加・公表しました
 - (3) 「農福連携の取組事例」を動画を公表しています
 - (4) 農業文化園・戸田川緑地で「VRで学ぼう！食べものができるまで」のコーナーを出展
- 5 イベント等に関するお知らせ
 - (1) 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年！和食文化普及イベントの模様を動画で公開しています
- 6 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 会員の皆様からのお知らせ

(1) 動画「六ノ里棚田でつなぐ人の輪！地域の輪！」が公開されました

東海学院大学の学生には、「若い力で元気創出ふるさと支援事業」の支援団体として活動している人もいます。棚田地域との交流を通した活動内容などを、動画で紹介しております。

今回は、岐阜県の六ノ里棚田での活動についての動画が「岐阜県公式YouTube」に公開されました。学生が、郡上市白鳥町六ノ里棚田の方々から棚田の多面的機能や伝統文化の継承、高齢化による問題などの話を聞いたり、お米の収穫体験などをしております。ぜひご覧ください。

<https://www.youtube.com/watch?v=tpItGI-svEo> 【日本語版】

<https://youtu.be/7KKfat9Ilv8?si=56Dt0HE4uNqnLoF9> 【英語版】

(ともに外部リンク)

2 郷土料理の紹介 ～いがまんじゅう（愛知県）～

「いがまんじゅう」は、粒あんもしくはこしあんを、米粉で包み、表面に着色したもち米をつけた菓子です。愛知県以外にも京都や九州にも「いがまんじゅう」がありますが、雛祭りの行事食として食べるのは西三河地域独特の風習のようです。

岡崎市で食べられる「いがまんじゅう」には、ピンク・黄色・緑に染めたもち米をのせます。ピンクは桃の花、黄色は菜の花、緑色は新芽を意味するほかに、ピンク（赤）は魔除、黄色は豊作祈願、緑色は生命力を意味するという説もあります。このあざやかさが雛菓子として定着したゆえんではないかといわれています。

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

3 食に関するこぼれ話

(1) 愛知県産のブロッコリーの旬は3月まで

指定野菜とは、野菜のうち特に消費量の多いものを国が定めているものです。『「ブロッコリー」が指定野菜に追加、およそ半世紀ぶり』と新聞をにぎわせているブロッコリーは、冷涼な気候を好み、11月～3月にかけての主な産地は愛知県・群馬県となっています。夏には長野県産や北海道産が流通します。また、輸入も多いので、日本ではブロッコリーが1年中食べられます。

農林水産省のWebサイトには、おすすめレシピとして「茎までむだなく使って！ブロッコリー餃子」を以下のURLに掲載しています。一度作ってみませんか？

https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryoutu/engei/IYFV2021/IYFV2021_menu/2_144.html （農林水産省ヘリンク）

(2) 3月10日は砂糖の日

3（さ）月10（とう）日はその語呂合わせから、「砂糖の日」となっています。砂糖が日本に入ってきたのは8世紀ごろのようで、当時は薬として使われていたよう

です。砂糖は体内で素早くエネルギー源になりますし、お肉を軟らかくする効果もあります。変質しにくいため、賞味期限のない食品でもあります。

また、「11（いい）月30（さとう）日」でもあることから、11月30日も「砂糖の日」になっています。

1年に2回も記念日がある砂糖。それだけ生活に欠かせない証拠なのかもしれませんね。

4 東海地域に関するお知らせ

（1）「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「あんこ」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『あんこ』を作つてみました。すでに乾燥小豆を煮て作る過程は、やることは多くありませんが、時間がかかりました。

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）「ニヤンズと学ぶ食文化」に「かつおぶしができるまで」を追加・公表しました

食文化はその国の歴史や風土、民俗、思想、社会、経済などと強く結びついており、未来に向けて守り伝えていくべきものと考えています。

「ニヤンズと学ぶ食文化」では、こうした食文化について親しみやすいキャラクターなどのイラストを用いて解説しています。第2弾は「かつおぶしができるまで」です。食文化を知る、興味を深めるきっかけになればと思います。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chiikinodentou.html#R51102>

（3）「農福連携の取組事例」を動画で公表しています

東海農政局では、農政局管内及び東海北陸厚生局管内において、農福連携を行っている団体の取り組みを紹介として、動画を公表しています。

各団体の創意工夫された取り組みを、ぜひご覧ください。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/noson/toshinou/shogai/noufuku.html>

（4）農業文化園・戸田川緑地で「VRで学ぼう！食べものができるまで」のコーナーを出展

東海農政局は、農業文化園・戸田川緑地農業科学館において、イベント「春の物語」の期間中、来場者の皆さんに食への関心を深めていただくため、「食べものができるまで」をテーマにVR（バーチャルリアリティ）で学ぶ食育体験コーナーを設置します。

VR体験では、

- (1) 「牛乳はどこから来るの(乳牛からしぼった乳がパック製品になるまでの様子)」
- (2) 「お米ができるまで」

の様子をゴーグルで見て楽しく体験していただけます。迫力ある牛や田んぼの風景が間近に感じられますよ！ぜひ、ご参加ください。

日時：令和6年3月16日(土)9時30分から16時30分

場所：農業文化園・戸田川緑地農業科学館1階ロビー（名古屋市港区春田野2丁目3204）

参加費：無料

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.aichi-now.jp/spots/detail/2145/> (外部リンク)

5 イベント等に関するお知らせ

- (1) 「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年！和食文化普及イベントの模様を動画で公開しています

「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから、2023年12月4日で10周年を迎えました。

農林水産省では、日本の伝統的な食文化を守り、和食文化を未来に伝えるため、和食文化の普及イベントを開催しました。そのダイジェスト動画などを以下のURLで公表しておりますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/wasyoku_unesco10/hukyuu_event.html (農林水産省へリンク)

6 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 circles, alternating between white and black.

● 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 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)