

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
○ ○
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第69号（2024年4月10日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 会員の皆様からのお知らせ
- 2 郷土料理の紹介 ～鮎味噌（ふなみそ）（岐阜県）～
- 3 食に関するこぼれ話
 - （1）春キャベツのおいしい季節です
 - （2）令和4年市町村別農業産出額で田原市が全国第2位！
- 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 ～ニャンズと一緒に反省会～」に「桜もち」を追加・公表しました
 - （2）「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「かずくんのお花見」を追加・公表しました
 - （3）東海農政局YouTube「東海食育さんぽ」で「幼児期の食育を考える！」を公開しています
- 5 イベント等に関するお知らせ
 - （1）「にっぽん伝統食図鑑」で三重県の伝統食を公表しています
- 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

一般社団法人和食文化国民会議では、『「和食」のつぼ』と題して、和食文化にまつわる様々なお話を、それぞれの専門の方の視点からわかりやすく執筆したコラムを掲載しています。今般、「道具（包丁、すり鉢）」についてのコラムを、本ネットワーク会員である長田勇久様が執筆されています。包丁にまつわる歴史や儀式、手入れや種類、また、すり鉢によってうまみが引き出されることなど、非常に興味深い内容となっております。ぜひご覧ください。

https://washokujapan.jp/column_category/tsubo2/（外部リンク）

2 郷土料理の紹介 ～鮎味噌（ふなみそ）（岐阜県）～

素焼きした鰯（ふな）に味噌、ざらめ、大豆などを加えて煮こむ料理が「鰯味噌」です。岐阜県内では、木曽三川流域である西濃地域が主な伝承地域となっており、県外でも、愛知県の尾張地方や三重県桑名市長島町、木曽岬町周辺でも食べられています。

鰯味噌を作る際に用いられる「豆味噌」は、「東海の赤味噌」とも呼ばれ、東海地方の郷土料理には欠かせない調味料です。加えて豆味噌は、他の味噌よりも原料となる大豆の割合が多いため、たんぱく質やうま味成分（グルタミン酸）を多く含み、旨味が強く、加熱をすると食品の臭い成分を和らげる働きもあるため、比較的臭みがあるといわれる鰯料理には適した材料といえます。

鰯味噌は、11月から4月ごろにかけて、西濃地域の特産品を売る店や道の駅、スーパーでも購入できます。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_9_gifu.html（農林水産省「うちの郷土料理」へリンク）

3 食に関するこぼれ話

（1）春キャベツのおいしい季節です

キャベツには、春（4月から6月）に収穫する春キャベツ、高原地帯や寒冷地で作られ、夏（7月から10月）に収穫される夏秋キャベツ、冬（11月から3月ごろ）に収穫する冬キャベツの3つに大きく分類できます。全国でも有数のキャベツ産地である田原市でも、春キャベツがたくさん収穫されている時期です。春キャベツは巻きがゆるやかで葉が柔らかいため、つけ合わせやサラダなど生食に向いています。

ちなみに、シュークリームの正式な呼び方は「シュー・ア・ラ・クレーム」で、これは直訳すると「クリームが詰まったキャベツ」という意味になります。形が似ていることからこのネーミングになったといわれています。

農林水産省の広報誌「a f f」2023年1月号には、キャベツをはじめとした葉物野菜の特集が掲載されていますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2301/spe1_01.html（農林水産省へリンク）

（2）令和4年市町村別農業産出額で田原市が全国第2位！

農林水産省では、令和6年3月14日に「令和4年市町村別農業産出額」を公表しました。その中で、愛知県田原市が前年に引き続き全国第2位となりました。前年より6%増加し、品目別で見れば花きでは全国第1位です。

ほかにも東海3県からは、愛知県豊橋市が全国第14位、岐阜県高山市が同35位、三重県鈴鹿市が同83位と、ベスト100に4市が入っています。東海3県は農業が盛んな地域と分かる結果となりました。できるだけ地元の農産物を食べて、生産地を応援していただければと思います

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 ～ニャンズと一緒に反省会～」に「桜もち」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『桜もち』を作ってみました。2～4月によく売られていますが、ピンク色をしているのでひな祭りの定番お菓子にもなっています。

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) 「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「かずくんのお花見」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5弾となる今回は、かずくんがお母さんたちとお花見に行き、そこで迷子の女の子を見つけて・・・、というお話です。

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>

- (3) 東海農政局YouTube「東海食育さんぽ」で「幼児期の食育を考える！」を公開しています

東海農政局では、食育推進につながる情報を対談等にて伺うYouTube動画「東海食育さんぽ」を公開しています。今回は、「富士文化幼稚園」（名古屋市）の取り組みを紹介しています。「富士文化幼稚園」は、農林水産省が主催する第7回食育活動表彰において、「教育関係者・事業者部門の教育等関係者の部」で「審査委員特別賞」に選ばれました。

園内外の畑を使った農業体験では、子供達の“気づき”に先生達もびっくり。体験によって食の大切さ、命を大切にする心を育む日々の活動を紹介します。ぜひご視聴ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/shokuiku/SANP0.html>

5 イベント等に関するお知らせ

- (1) 「にっぽん伝統食図鑑」で三重県の伝統食を公表しています

「にっぽん伝統食図鑑」では、各地域で選定された伝統食のいわれ・歴史やレシピ等、また、伝統食を生んだ地域の背景等についてのデータベースを作成し、情報発信

<https://traditional-foods.maff.go.jp/>（外部リンク）

(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)

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、

- をご記入の上、本メールに返信願います。

(2) 「東海地域の和食文化ネットワーク」の会員募集中！！

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>

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

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)