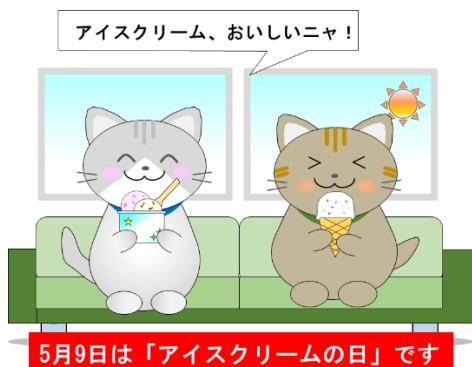


東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様



◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
○ ○
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第71号（2024年5月9日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～みょうがぼち（岐阜県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）そらまめが旬です。旬は3日と言われるほどです
 - （2）5月2日は「八十八夜」です
- 3 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「茶碗蒸し」を追加・公表しました
 - （2）「和食・和菓子に親しむ絵本番外編～かずくんの小さなお話～」に第2弾「かずくんとカタツムリさん」を追加・公表しました
 - （3）東海農政局Webサイトでは「有機農産物・環境にやさしい農産物を扱っているお店」を紹介しています
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - （1）お茶の可能性は無限！「お茶×（かける）キャンペーン」を実施しています
- 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 ～みょうがぼち（岐阜県）～

「みょうがぼち」は、そらまめで作ったあんを小麦粉で作った皮でくるみ、みょうがの葉で包み蒸した素朴な味わいの郷土菓子です。ぼちは「餅」の意味で、一般的にはもち米を使った団子のことを「餅」と言いますが、伝承地（北方町、岐阜市）周辺では、小麦粉を練ったものを「ぼち」と呼ぶようです。

みょうがの葉が出回る時期に作られるみょうがぼちは、主に初夏から秋にかけて食べられ、ちょうど農作業も忙しい時期となります。作業の合間に、田んぼのあぜ道や畑の脇にむしろを敷いて腰をかけ、おやつにみょうがぼちを食べたと伝えられています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_6_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）そらまめが旬です。旬は３日と言われるほどです

今回の郷土料理の紹介で取り上げたみょうがぼちのあんに使うそらまめは、４月から６月が旬です。ゆでたり焼いたりスープに入れたりして食べることが多いと思います。そらまめは鮮度落ちが早いため、収穫した直後から栄養価が落ちてしまいます。そのため、「そらまめの旬は３日」などと言われています。

令和４年産の統計によれば、そらまめの出荷量が一番多いのは鹿児島県で、全体の約３割を占めています。東海３県の出荷量は１％に満たない状況のようです（岐阜県は全国第２３位、愛知県同第２５位、三重県同第２７位。農林水産省作物統計より）。

鳥取県では「そら豆の粉吹き」という郷土料理として親しまれているようです。

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

（２）５月２日は「八十八夜」です

５月２日は立春（２月４日）から数えて８８日目にあたり、雑節では「八十八夜」となります。八十八夜に摘まれたお茶は上質なものであり、長寿の縁起物として重宝されています。また、新茶が出回る季節でもあり、急須に茶葉を入れると、なんともいえないよい香りが鼻をくすぐります。

緑茶は急須に熱湯を注いで飲むことが一般的ですが、冷水で緑茶を淹れると渋みや苦みの成分の抽出が減るため、うまみを感じやすいお茶となります。気温も高くなってきたので、時には冷水で淹れた緑茶をいかがですか？

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kihyo03/gityo/new_tech_cultivar/2021/2021seika-19.html（農林水産省「緑茶の美味しさと機能性を両立する「水出し緑茶」」にリンク）

3 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「茶碗蒸し」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『茶碗蒸し』を作ってみました。蒸し器がなくても深めの鍋やフライパンを使えば、家庭でも作れます。「す」が入らないようにするのは難しいですが。

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) 「和食・和菓子に親しむ絵本番外編～かずくんの小さなお話～」に第2弾「かずくとカタツムリさん」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。

絵本第2弾「かずくとカタツムリのかたちをしたおかし」の中で、かずくんが風邪をひいて寝込んでいる場面があります。番外編第2弾となる今回は、その時にお見舞いに来たカタツムリと、和菓子を作るおばあちゃんのお話です。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Webサイトでは「有機農産物・環境にやさしい農産物を扱っているお店」を紹介しています

東海農政局では、より多くの消費者の方に有機農産物や環境にやさしい農産物に興味を持っていただけるよう、令和4年度有機農産物等に関する事例調査等委託事業で情報収集した有機農産物等を取り扱う小売店や外食店の方のうち、当ホームページでの紹介(MAP化)に同意いただいた方の情報を掲載しています。このうち一部の小売店、外食店の方からは有機農産物等を取り扱うきっかけや各店での創意工夫、今後の方針等を伺い、事例集として取りまとめています。ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/organic/shops_map.html

4 イベント等に関するお知らせ

- (1) お茶の可能性は無限！「お茶×(かける)キャンペーン」を実施しています

農林水産省は、今年の新茶シーズンの本格化にあわせて、茶産地や事業者の方々と連携して、「お茶の可能性は無限！～お茶×(かける)キャンペーン～」を令和6年4

お茶は日本人の生活と文化になくてはならないものですが、長期的に消費量・産出額ともに減少傾向にあります。一方で、海外からの注目度は高まっており、今後も暮らしの中での日本茶の可能性が広がっていくことが考えられます。

お茶に関する情報の提供依頼もしておりますので、ぜひご覧ください。

(農林水産省へリンク)

(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。

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。

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、会員募集をしています。

<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>





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）