

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75号（2024年7月10日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～こけらずし（三重県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）スイカが本格的に出回る季節です
 - （2）人が作った種なしの果物
- 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「じぶ煮」を追加・公表しました
 - （2）和食・和菓子に親しむ絵本 第6弾「かずくんとセタのお願い」を追加・公表しました
 - （3）「体験しながら学べる！夏まふり@東海農政局」を8月1日に開催します
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - （1）令和4年度の事業系食品ロス量が削減目標を達成しました
 - （2）テレビアニメ「天穂（てんすい）のサクナヒメ」とコラボします
- 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 ～こけらずし（三重県）～

三重県東紀州地域では、人寄せ事やおめでたい時に、型に入れて押し固める「押しずし」がよく作られ、これを「こけらずし」と呼んでいます。複数の具材をすし飯にのせ、その上に葉を敷き、さらにすし飯、具材、葉を3段あるいは5段ほど重ねます。食べる時は外枠を抜き取って、重なったまま食べやすい大きさに切り、横側から見ると3～5段に積み重なったきれいな模様となります。お祭りや、結婚式などのお祝い事や、60歳の還暦や厄祝いの時などにはたくさん作り、切り分けて親戚や近所に配り、共に祝い合う風習があります。1年中どこかで誰かが作っているほど、なじみ深い料理となっています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kokera_zushi_mie.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）スイカが本格的に出回る季節です

暑くなってきたこともあり、スイカをスーパーなどで見かけることが増えてきたと思います。

スイカは夏の風物詩のひとつに数えられるだけでなく、「むくみをとる」「体の熱を冷ます」「のどの渴きを抑える」など、暑さ対策などの効果もあります。

実が黄色いスイカや種なしスイカ、真四角に育ったスイカなどいろいろありますが、令和4年産野菜生産出荷統計によりますと、日本で一番出荷量の多い県は熊本県（全国の出荷量のうち16.5%）で、次いで千葉県（同12.4%）、山形県（同10.0%）と続きます。東海3県では愛知県が第6位（同5.5%）となっており、やはり農業も盛んな県なのだと改めて思います。愛知県の主な産地は田原市、豊橋市、刈谷市で、5月から7月にかけての出荷が多いようです。

また、農林水産省の広報誌「a f f」2020年8月号には、おいしいスイカジュースの作り方などスイカ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/2008/producer01.html>（農林水産省へリンク）

（2）人が作った種なしの果物

上記のスイカやブドウには種なしのものも売られています。この2つは人が開発した栽培技術を用いたものです。

ですが、自然界でも種ができないものとして、温州みかんやパイナップル、バナナなどがあります。これは受精できずに種ができないなど、いくつかの理由があるようです。

桃やアボカドなどは中に大きな種が入っていますが、これらが種なしになってすべて食べられる部分になってくれれば、非常に食べ応えがありそうですね。いつか、そのような栽培技術が開発されるのでしょうか。

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「じぶ煮」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。

今回は石川県の『じぶ煮』を作ってみました。北陸農政局では、令和6年能登半島地震で被災した北陸地域の伝統的な食文化の発信と、その食文化に関わる企業や農林水産漁業者の皆様を応援するため、「北陸食べて応援」という冊子を作成しています。石川県の郷土料理である「じぶ煮」を作ることで北陸の応援になるのではと考え、今回、作ってみました。

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) 和食・和菓子に親しむ絵本 第6弾「かずくんと七夕の願い」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6弾となる今回は、かずくんのお家におばあちゃんやみわちゃん達みんなが集まり、そうめんを食べたりお願い事をしながら七夕を過ごすお話です。

子供たちが和食・和菓子に親しむ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) 「体験しながら学べる！夏まふり@東海農政局」を8月1日に開催します

東海農政局は、食や農業に関する理解を深めていただくため、子どもやその保護者を対象に夏休みキッズプロジェクト「夏まふり@東海農政局」を、8月1日（木）に開催します。

今年は体験型のイベントブースとして、食品ロスについて学べるワークショップ「野菜スタンプで夏の絵ハガキを作ろう」や鳥獣被害対策の必要性を学べる「君も鳥獣ハンター」など、楽しみながら食や農業について学べるコンテンツを多数ご用意しています。夏休みの自由研究の参考にもなると思います。皆さまのご参加をお待ちしています。

詳細は以下のURLからご覧ください（事前申込制、先着順。参加費は無料です）。

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/seikatsu/240618.html>

4 イベント等に関するお知らせ

(1) 令和4年度の事業系食品ロス量が削減目標を達成しました

農林水産省は、食品ロス削減の取組を一層促進するために、食品ロス量の推計を行い、消費者庁、環境省とともに公表しています。令和4年度の食品ロス量は472万トン（前年度比▲51万トン）、このうち食品関連事業者から発生する事業系食品ロス量は236万トン（前年度比▲43万トン）、家庭から発生する家庭系食品ロス量は236万トン（前年度比▲8万トン）となりました。これにより、2030年度までに2000年度比で半減（547万トン→273万トン）するという事業系食品ロス削減目標を達成しました。これは、令和4年度も新型コロナウイルスによる市場の縮小等の影響があったものの、長年にわたり食品事業者の食品ロス削減の取組が着実に進められてきた成果だと考えております。令和4年度の推計値をもって、目標を達成しましたが、引き続き、関係省庁とも連携し、消費者の理解を得ながら食品事業者とともに、より一層の食品ロス削減のための取組を進めてまいります。

また、7月2日には「食品ロス削減推進会議」が岸田総理出席のもと総理大臣官邸で開催され、新たな目標策定などの議論が行われました。

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/press/shokuhin/recycle/240621.html>

（農林水産省へリンク）

(2) テレビアニメ「天穂（てんすい）のサクナヒメ」とコラボします

農林水産省は、この夏、日本の農業を盛り上げ、お米の魅力を伝えたいという思いから、テレビアニメ「天穂のサクナヒメ」とコラボします。

「天穂のサクナヒメ」は、農作物の豊穰を司る神サクナヒメが大自然の中で仲間と共におこなう米作りを通じて、成長しながら、ヒノエ島を支配する鬼たちに立ち向かっていく爽快アクションストーリーです。2020年に原作ゲームが発売された当時、

「田起こし」「種粃選別」「田植え」等の米作りの工程が非常にリアルだと大きな話題になり、また、農林水産省の公式ウェブサイトがゲーム攻略に使えると評判にもなりました。このようなご縁もあり、この度のテレビアニメ化にあたり、正式にコラボする運びとなりました。サクナヒメたちとともに、「生きるための食べものを作る大切さ」、「仲間とともに食卓を囲む喜び」、そして「お米の魅力」をお伝えしてまいります。多くの皆さまに、食や農林水産業について興味や関心を持っていただけるきっかけになることを期待しています。

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/koho/240628.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、

- 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。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/shokunet.html>

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/kaihou.html>

(農林水産省へリンク)