

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77号（2024年8月9日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～あぶらげずし（いなりずし）（愛知県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）日本のとうもろこしは夏に旬を迎えます
 - （2）線香花火の変化の名称
- 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「めんつゆ」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3弾「かずくんとお米のひみつ」を追加・公表しました
 - （3）東海食育さんぽ「食品ロス削減を考える！」を配信しています
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - （1）農林水産省広報誌「aff」7月号では食育を特集しています
 - （2）第9回「うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」2024エントリー募集中！
- 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 ～あぶらげずし（いなりずし）（愛知県）～

「あぶらげずし（いなりずし）」の由来は諸説ありますが、お稲荷さんにお供えしてあった油揚げの中にごはんを詰めて、すしにしたのが始まりといわれています。発祥の地も諸説あり、江戸や名古屋とともに、日本三大稲荷とも呼ばれる豊川稲荷の門前町も発祥の地とされています。

名古屋の「あぶらげずし」は、甘辛く煮た油揚げいっぱいすし飯を詰め、底を閉じないのが特徴です。また、「あぶらげずし」と「巻きずし」の組み合わせを「助六」と呼んだのは名古屋が最初だといわれています。

豊川稲荷の門前町でも、古くから「いなりずし」が販売され、参拝客に振る舞われてきました。出汁を吸った油揚げと酢飯でつくるスタンダードな「いなりずし」も人気ですが、まちおこしの一環で、さまざまな工夫を凝らした創作「あぶらげずし」を出す店舗も多くあります。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/aburagezushi_aichi.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）日本のとうもろこしは夏に旬を迎えます

食用のとうもろこし（スイートコーン）は夏に旬を迎えます。日本では粒が黄色い品種だけでなく、粒の白い品種や、黄色と白の粒が混じった品種も流通しており、生で食べることでできるものも開発されています。

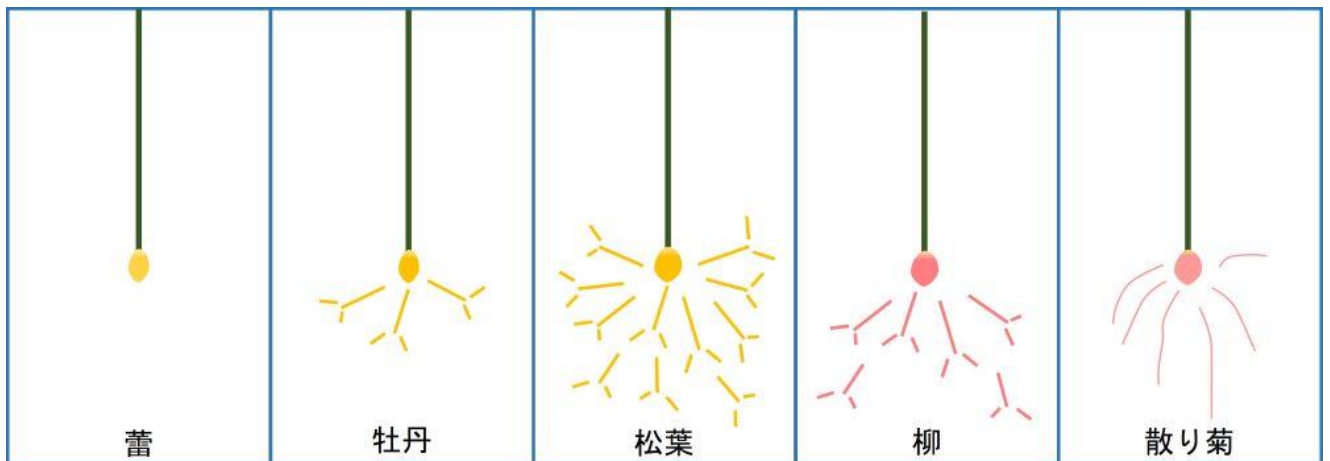
日本では茹でたりサラダのトッピングにしたり、炊き込みご飯などで食べることが多いと思いますが、海外では主食としている国もあります。また、油やお茶、お酒の原料にもなりますし、畜産業では飼料用作物として重宝されています。

国内の出荷量では北海道が第１位で、全体の４４％を占めています（農林水産省「令和４年産作物統計」）。東海３県では愛知県が第７位に入っていますが、その割合は３％で、圧倒的に北海道が大勢を占めています。

ラップにくるんで電子レンジで温めるだけで簡単に食べられるとうもろこし。みなさんはどのような食べ方が好みでしょうか。

（２）線香花火の変化の名称

食べるものではありませんが、夏の和の風物詩として「線香花火」についてお話します。線香花火は火をつけてから消えるまでにいろいろと状態が変化し、人の目を楽しませてくれます。その状態は、以下のイラストのように名前が付けられています。次に線香花火を楽しむとき、変化の状態の名前も思い出せるとより楽しそうですね。



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「めんつゆ」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。

暑い夏、そうめんやひやむぎなどの麺類を食べる機会が多いと思います。今回はそうめんなどを食べる時に必要な「めんつゆ」を自分で作ってみました。昆布とかつおぶしでだしを取るのですが、だしを取った後にもその具材でふりかけを作りました。

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) 「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3弾「かずくんとお米のひみつ」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3弾「かずくんと稲刈りとおにぎり」の中で、かずくんがおばあちゃんと一緒に手で稲刈りをする場面があります。番外編第3弾となる今回は、かずくんが稲刈りをしながらおばあちゃんからお米や稲穂について教わるお話です。

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) 東海食育さんぽ「食品ロス削減を考える！」を配信しています

「東海食育さんぽ」では、東海農政局職員が、東海地域で食育活動を実践されている企業・団体・個人の方々から、実践者ならではの食育推進につながる情報を対談等にて伺い、YouTube動画でお知らせしています。

第8回は、「食品ロス削減を考える！」～フードドライブの取組～をテーマに配信しています。サッカーJ1の名古屋グランパスのホームゲーム開催日に、豊田スタジアム特設ブース（愛知県豊田市）で、名古屋グランパスが3団体と連携して実施された「フードドライブ」の活動と、食品スーパーマーケット（株）バローの店舗で、通年実施されている「フードドライブポスト」の取り組みを紹介しています。ぜひご視聴ください。

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

4 イベント等に関するお知らせ

（1）農林水産省広報誌「aff」7月号では食育を特集しています

農林水産省広報誌「aff」7月号では、食育を特集しています。（1）「食育」ってとっても大切！（2）「地域と食」への貢献、（3）デジタルツール、（4）食育を「推し活」の4つのカテゴリーに分けて紹介しています。（1）ではアニメ『天穂のサクナヒメ』とのコラボ企画、（2）ではバスケットボール「千葉ジェッツふなばし」と、サッカー「松本山雅FC」の食への取り組みを紹介しています。

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/pr/aff/2407/>（農林水産省へリンク）

（2）第9回「うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」2024エントリー募集中！

日本うま味調味料協会が主催する本コンテストは、郷土料理の本来の味わいを大切に、うま味調味料の働きも上手に活用して、よりおいしく減塩し、より健康的な郷土料理を将来へ引き継いでいくことを目的に毎年開催しており、農林水産省も後援しています。

サステナブルな食や食文化継承の大切さが再認識されている今、うま味を活かしておいしく減塩した、お気に入りの郷土料理が持つ魅力を伝えてみませんか？

エントリー締切：8月31日（土）

レポート提出締切：10月18日（金）日本うま味調味料協会 必着

応募資格

2人以上のグループでご応募ください。

味覚評価は3人以上を対象に行ってください。

大人、学生、親子（小学生以下のお子さんは親子で参加）などのグループで混成も可能です。

賞・特典

優勝：10万円

準優勝：5万円

参加賞：UMAMI FAMILYシートまな板・日本うま味調味料協会加盟企業の商品詰合せ

第9回「うま味調味料活用！郷土料理コンテスト」2024（日本うま味調味料協会）
コンテスト詳細：<https://www.umamikyo.gr.jp/contest/2024/index.html>
問合せ・応募：<https://www.umamikyo.gr.jp/inquiry/index.php>
過去のコンテスト結果：<https://www.umamikyo.gr.jp/contest/archive.html>
（全て外部リンク）

(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、

- ・ タイトル (30字以内)
- ・ 本文 (300字以内)
- ・ URL

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、会員募集をしております。

<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>

● 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）