

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80号（2024年9月25日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

アシタバは健康食品の原料になります



「アシタバ（明日葉）」は、「今日、葉を摘んでも明日には芽が出る」と言われるほど生命力が強いことが名前の由来とされています。年間を通して流通していますが、3～5月ごろ新芽が多く出回ります。

日本原産の植物で、太平洋側の温暖な地域に古来より自生し、主な産地は東京都（伊豆諸島）です。多くはありませんが、東海3県でも生産されています。

アシタバはビタミン・ミネラルが豊富で、近年は健康食品の材料にも使われています。

農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」には、アシタバを使った「しょっから汁（東京都）」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/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/34_9_tokyo.html（農林水産省へリンク）

会員の皆様からのお知らせ

（1）10月26日（土）、27日（日）に東海学院大学（岐阜県各務原市）で『つなぐ食・農・健康・環境フェア』を開催します！

令和6年10月26日（土）、27日（日）に『つなぐ食・農・健康・環境フェア』を開催いたします。本フェアは、令和元年に『環境フェア』として初めて開催され、令和4年度からは、『環境・健康フェア』、令和5年度からは、さらにパワーアップして『つなぐ食・農・健康・環境フェア』として開催され、今回で6回目となります。郷土料理の紹介や、色々な体験ができるブースなどもあり、参加費無料・予約不要ですので、

ぜひお越しください。

詳細は以下のURLをご覧ください。

<https://tokaigakuin-u.ac.jp/news/23972/post-23972/>（外部リンク）



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。

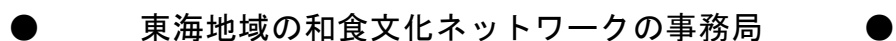
会員の皆様におかれましては、お知り合いの方にご案内いただけますと幸いです。

<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>



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

F A X : 052-201-1703

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)