

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81号（2024年10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 ～朴葉味噌（岐阜県）～
- 3 食に関するこぼれ話
 - （1）りんごが旬を迎えました
 - （2）10月15日は「きのこの日」です
- 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「麦茶」を追加・公表しました
 - （2）「ニャンズと学ぶ食文化」に「麦茶ができるまで」を追加・公表しました
 - （3）東海農政局消費者の部屋で「食品ロス削減」をテーマに特別展示を実施します
- 5 イベント等に関するお知らせ
 - （1）農林水産省広報誌「aff」2024年9月号では「農業用ダム」を特集しています
- 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

- （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・環境・健康フェア』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）

2 郷土料理の紹介 ～朴葉味噌（岐阜県）～

朴葉の上に、自家製のこうじ味噌を乗せて焼いた郷土料理です。秋になり茶色く落葉した朴の葉を冬になる前に集めて保存し、朴葉味噌に使います。朴葉味噌を焼く方法は、炭火が一番ですが、ホットプレートやフライパンでも朴葉の香りが引き立ちおいしくいただけます。

今日では朴葉の上に乘せるのは味噌だけでなく、飛騨牛やキノコやネギなども一緒に食べることもあります。

家庭で食べられるだけでなく、土産物店や特産品販売所などでも販売されています。
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_10_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）りんごが旬を迎えました

りんごの品種は100種ほどあると言われていますが、そのほとんどが秋から冬にかけて旬を迎えます。これから食べごろを迎えるりんごですが、そのまま食べるだけでなく、お菓子やお惣菜の材料としても使われますし、ジュースやお酒にもなるなど、幅広い用途があります。イギリスでは「1日1個のりんごは医者を選ばせる」ということわざがあるほど、りんごは健康に良いと昔から言われてきました。おいしくて健康にもよいりんご、積極的に食べていきたいですね。

農林水産省の広報誌「aff」の2018年10月号ではりんごを特集していますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index_1810.html（農林水産省へリンク）

（2）10月15日は「きのこの日」です

きのこは栽培技術の進歩により一年中流通していますが、最も多く取り扱われるのが10月です。きのこの消費拡大と生産振興を目的として、平成7年に日本特用林産振興会によって10月15日が「きのこの日」と制定されました。また、日本だけでなく、アメリカやカナダ、オーストラリアなどでも同じ目的で10月15日を「きのこの日」としているようです。

農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」にもきのこを使った郷土料理が色々

と掲載されていますので、ぜひ好みの料理を探してみてください。
https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html
(農林水産省ヘリンク)

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「ハラペーニョで和風料理」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。

職場で唐辛子の品種のひとつである「ハラペーニョ」をもらいましたので、ハラペーニョを使って和風の料理を2種類作ってみました。

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7弾「かずくんと秋の和の行事」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7弾となる今回は、かずくんのお父さんが海外での単身赴任を終えて帰国します。みんなで食事会をしたり、中秋の名月を愛でたりするお話です。

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) 東海農政局消費者の部屋で「食品ロス削減」をテーマに特別展示を実施します

今回の消費者の部屋特別展示では、10月の「食品ロス削減月間」に合わせ、食品ロス削減の必要性や実践方法などについて紹介します。10月10日(木)から10月28日(月)までの開催となっておりますので、近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/heyatokubetsu/index.html>

5 イベント等に関するお知らせ

- (1) 農林水産省広報誌「aff」2024年9月号では「農業用ダム」を特集しています
農林水産省広報誌「aff」2024年9月号では「農業用ダム」や「歴史的価値の

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/index.html>（農林水産省ヘリンク）

(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。

(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>

[illegible]

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

[illegible]

窓口：東海農政局 経営・事業支援部 食品企業課

住所：名古屋市中央区三の丸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）