

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82号（2024年10月25日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

利き茶の原点は室町時代？



「利き茶」「利き酒」「食べ比べ」など、自分の五感を頼りにして、その銘柄や産地などを当てる行事は、全国各地で開催されています。

このうち、利き茶の原点は鎌倉時代後期もしくは室町時代にまでさかのぼることができそうです。鎌倉時代から日本で広まったといわれるお茶は、室町時代にお茶を飲み比べ、産地や銘柄を当てる「闘茶」が流行ったそうです。ただ、「闘茶」は勝敗を競うものであり、賭け事として行われ、財産を失くす人も現れるようになるといった問題が起こったようです。その後は賭け事ではなく、遊びの一種として受け継がれたそうです。秋の新茶が出ているこの季節、みなさんも利き茶をしてみませんか？

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。郷土料理の紹介のほか、地産地消や食品ロスについて学ぶ展示、東海学院大学試験園場で育てた「みえるらべる」三ツ星の規格外野菜を使ったスイーツ販売 などもあり、参加費無料・予約不要です。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）

東海農政局からのお知らせ

- （１）消費者の部屋では特別展示「受け継がれる 食文化～うちの郷土料理を食卓に～」を実施します

消費者の部屋では、情報の発信場所として、期間ごとにテーマを設定して特別展示を実施しています。

１０月３０日から１１月１９日の特別展示では、「受け継がれる 食文化～うちの郷土料理を食卓に～」を実施します。各地の郷土料理について、いわれ・歴史やレシピ、地域の背景等をデータベース化した「うちの郷土料理」のほか、東海農政局で作成した「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～」 「子どもに伝えたい和の食文化 ～和食・和菓子に親しむ絵本～」 「ニャンズと学ぶ食文化」も紹介しています。お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/heya/tokubetsu/20241030.html>



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！！

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>

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。

(農林水産省へリンク)