

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83号（2024年11月11日） ◇
○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ～じょじょきり（愛知県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）愛知県のブロッコリーが旬を迎えています
 - （2）11月24日は「和食の日」です
- 3 東海地域に関するお知らせ
 - （1）東海農政局消費者の部屋で「うちの郷土料理」をテーマに特別展示を実施します
 - （2）「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「さつまいものきんつば」を追加・公表しました
 - （3）「ニャンズと楽しむクイズブック」新たに公表しました
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - （1）11月は「和ごはん月間」です
- 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 ～じょじょきり（愛知県）～

農業が盛んな愛知県渥美半島の農家に明治時代から伝わる料理が「じょじょきり」で、別称「伊良湖汁粉」とも呼ばれています。うどん状の麺を、砂糖で甘くした汁で煮て食べます。小麦粉で練った細いうどん状の麺の形が、ドジョウに似ていることから「じょじょきり」（じょじょはドジョウのこと）と呼ばれるようになったといわれ

ています。

農作業の合間のおやつ代わりに食べられていたため、疲れをとるために砂糖で甘く仕上げているのが特徴です。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/jojokiri_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）愛知県のブロッコリーが旬を迎えています

愛知県では渥美半島や東三河を中心に、温暖な気候を利用してブロッコリーを栽培しています。畑の状態や時期によって、多くの品種を組み合わせることで、１０月から６月までの長期間出荷を実現しています。愛知県の出荷量は全国第２位で、全体の９．０％を占めています（作物統計。令和４年産データ）。なお、第１位は北海道で１６．７％です。

農林水産省Ｗｅｂサイトでは、ブロッコリーを使ったレシピも紹介していますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/engei/IYFV2021/IYFV2021_menu/2_144.html
↓（ブロッコリー餃子）

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/engei/aftercovid19/162.html>（ブロッコリーチャーハン）

（ともに農林水産省へリンク）

（２）１１月２４日は「和食の日」です

１１月２４日は、「いい（１１）に（２）ほんしょ（４）く」の語呂合わせから、一般社団法人和食文化国民会議が「和食の日」と制定しています。和食給食の普及を促進する「だしで味わう和食の日」をはじめ、さまざまな普及活動が行われています。

また、この日は、「冬にんじんの日」と「鰹節の日」でもあります。「冬にんじんの日」は冬にんじんの旬である１１月と、２と４で「にんじん」の語呂合わせから、「鰹節の日」は「いい（１１）ふ（２）し（４）＝いい節」の語呂合わせからだそうです。

みなさんも秋の味覚を使った和の料理を、この時期に楽しんでみませんか。

3 東海地域に関するお知らせ

（１）東海農政局消費者の部屋で「うちの郷土料理」をテーマに特別展示を実施します

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。「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/heyu/tokubetsu/20241030.html>

- (2) 「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「さつまいものきんつば」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。

秋の味覚のひとつであるさつまいもを使って「きんつば」を作ってみました。米粉で練った生地をまとわせて焼きました。

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>

- (3) 「ニャンズと楽しむクイズブック」新たに公表しました

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」の文化について、少しでも興味を持ち、理解を深めていくきっかけになればと思い、キャラクターなどのイラストを用いたクイズブックを作りました。

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#R61025>

4 イベント等に関するお知らせ

- (1) 11月は「和ごはん月間」です

「和食の日（11月24日）」を含む11月は、官民協働「Let's！和ごはんプロジェクト」の集中活動月間である「和ごはん月間」です。プロジェクトメンバー間の連携企画、各種イベント等を実施します。

「Let's！和ごはんプロジェクト」では、味覚の形成期にあたる子どもたちとその親世代が身近・手軽に和食を食べる機会を増やしてもらうため、企業等の新たな商品やサービスの開発・販売、子ども向けメニューの展開等を促進しています。このプロジェクトを通じ、子どもたちとその親世代へ、和食の味や食べ方を体験する機会を増やし、ユネスコ無形文化遺産である和食文化が保護され、次世代へ継承されることを目指しています。

詳細は以下の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/wasyoku/241030.html>

(農林水産省ヘリンク)

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、

- ・ 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>

● 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)