

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇  
○ ○  
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽  
◇ 「東海の和食」第85号（2024年12月10日） ◇  
○ ○  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

## 【目次】

- 1 郷土料理の紹介 ~ちゃつ(三重県)~
- 2 食に関するこぼれ話
  - (1) 12月8日は有機農業の日です
  - (2) 今年の冬至は12月21日です
- 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～ニヤンズと一緒に反省会～」に「黒豆煮」を追加・公表しました
  - (2) ニヤンズと学ぶ食文化に「あんこができるまで」を追加・公表しました
- 4 イベント等に関するお知らせ
  - (1) 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録について
  - (2) 令和6年度和食文化継承リーダー研修の募集を開始しました
  - (3) 農林水産省広報誌「aff」2024年11月号は「魚」、12月号は「ラーメンと国産小麦」を特集しています
  - (4) 「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施しています
- 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 ~ちゃつ(三重県)~

---

「ちゃつ」は人寄せ事の際につくられる郷土料理ですが、もともとは精進料理として食されてきました。盛り付ける器の端は少し外側に反り、糸底は少し高く、朱漆塗りの木製皿で、その名前が「ちゃつ(楪子)」と呼ばれるものであり、それに盛り付けられていた料理であることから、この名前がついたとされています。ただ、現在は「ちゃつ」は懐石家具として茶懐石料理で使用され、なす田楽やお浸しなどが向付(むこうづけ)として盛り付けられています。

「ちゃつ」は料理を白く仕上げるために、醤油を使用しない点が特徴です。かつては法事やお正月など、人が集まるときに作っていました。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/chatsumie.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/chatsumie.html) (農林水産省「うちの郷土料理」ヘリンク)

---

## 2 食に関するこぼれ話

---

### (1) 12月8日は有機農業の日です

有機農業推進法が成立してから10周年を記念し、2016年に、12月8日が「有機農業の日（オーガニックデイ）」として制定されました。

有機農業とは、化学肥料や化学農薬を原則使わず、可能な限り環境に配慮した栽培方法であり、土壤環境や生物の多様性など農業生態系を守ることにつながります。

12月8日「有機農業の日」をきっかけに、有機農産物を活用した給食の提供や有機食品の販売促進、情報発信などに取り組んで、有機農業の推進に参加してみませんか？

農林水産省Webサイトでは以下のサイトで「有機農業の日」を紹介していますので、ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/yuuki/yuki1208/yukinohi.html>

（農林水産省ヘリンク）

---

### (2) 今年の冬至は12月21日です

1年で最も昼が短い冬至、今年は12月21日です。この日は無病息災を祈ってゆず湯に入ったり、カボチャを食べる習慣があります。夜が一番長い日であるため、昔の人々は「太陽の力が一番弱まる日」と考えていました。そんな冬至に太陽のような黄色であるゆずやカボチャから、力を取り込もうという意味もあるそうです。

みなさんも寒い冬を乗り越えるために、ゆず湯やカボチャを楽しんでみませんか。

---

## 3 東海地域に関するお知らせ

---

### (1) 「職員が和食・和菓子を作つてみた～ニヤンズと一緒に反省会～」に「黒豆煮」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、その様子をニヤンズと一緒に反省会をしながら紹介しています。

おせち料理のひとつである「黒豆煮」を作つてみました。調理はシンプルですが、時間はかかりました。

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) ニヤンズと学ぶ食文化に「あんこができるまで」を追加・公表しました

食文化はその国の歴史や風土、民俗、思想、社会、経済などと強く結びついており、未来に向けて守り伝えていくべきものと考えています。

「ニヤンズと学ぶ食文化」では、こうした食文化について親しみやすいようネコのキャラクターなどのイラストを用いて解説しています。第5弾は「あんこができるま

で」です。食文化を知る、興味を深めるきっかけになればと思います。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chiikinodentou.html#R51102>

---

#### 4 イベント等に関するお知らせ

---

##### (1) 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録について

ユネスコ無形文化遺産保護条約第19回政府間委員会において、我が国より提案した「伝統的酒造り」の代表一覧表記載に関する審議が行われ、日本時間令和6年12月5日（現地時間令和6年12月4日）、「記載」との決議がなされました。

詳細は国税庁のWebサイトに掲載されておりますので、ご覧ください。

<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/koujikin/index.htm>（国税庁ヘリンク）

（ユネスコ無形文化遺産には平成25年に「和食」が登録されております）

---

##### (2) 令和6年度和食文化継承リーダー研修の募集を開始しました

農林水産省では、子どもたちや子育て世代に対して、和食文化を伝える中核的な人材を各都道府県に育成することを目的に、毎年「和食文化継承リーダー研修」を実施しています。

今年度の実施が決定しましたので、お知らせします。

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://ouchidewashoku.maff.go.jp/news/287/>（外部リンク）

---

##### (3) 農林水産省広報誌「aff」2024年11月号では「魚」、12月号は「ラーメンと国産小麦」を特集しています

農林水産省の広報誌「aff」2024年11月号は「魚」を特集し、日本の水産現場と魚の現状のほか、魅力的な料理を提供する海鮮市場や旬の魚を自宅で気軽に調理できる簡単レシピの情報などが掲載されています。

また、12月号は「ラーメンと国産小麦」を特集し、ラーメン作りに欠かせない小麦の生産現場の情報や地域の関係者が連携して小麦の生産・改良に取り組み、ラーメンを通して地域活性化に成功した事例などが掲載されています。

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/index.html>（農林水産省ヘリンク）

---

##### (4) 「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施しています

農林水産省では、消費者庁、環境省及び全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会と連携し、令和6年12月1日（日）から令和7年1月31日（金）まで、外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンを実施しています。

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/recycle/241128.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

A horizontal row of 20 black circular icons, each containing a white outline of a person's head, representing a team or group.

窗口：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 : wasyoku@hunkanw.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)