

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
 ○ ○
 ▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
 ◇ 「東海の和食」第87号（2025年1月10日） ◇
 ○ ○
 △◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介～ねずし（岐阜県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）お正月の花もち飾り
 - （2）毎年1月11日は鏡開きです
- 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 ～ニャンズと一緒に反省会～」に「手まり寿司」を追加・公表しました
 - （2）かずくんの小さなお話に「おせち料理のいわれ」を追加・公表しました
- 4 イベント等に関するお知らせ
 - （1）令和7年度農林水産予算概算決定の概要を公表しました
 - （2）令和6年度「日本食普及の親善大使」の任命について
 - （3）第12回「食品産業もったいない大賞」の受賞者が決定しました
 - （4）2025年の恵方巻きロス削減に取り組む事業者を募集しています
 - （5）農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN）として2地域を認定しました
- 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～ねずし（岐阜県）～

「ねずし」は、飛騨地域を中心に古くからお正月料理として振る舞われてきたなれずし的一种で、風味豊かな一品です。漢字で「寝鮓」と書くこともあり、文字通り寝かせて作ります。冬の厳しい寒さゆえに新鮮な野菜や食料が不足したことから、飛騨地方には漬ける・干す・発酵させるなど、多彩な方法の保存食文化が根付き、ねずしも人々に親しまれてきました。

12月に入ると、多くの家庭で塩マスや麴が用意され、ねずしの漬け込みが始まります。麴を加えたご飯にマスやだいこん、にんじんなどを混ぜあわせ、半月から20日間ほど寝かせて発酵させ、完成となります。

「ねずしがないと正月が来たような気がしない」と言われるほど、正月のごちそうとして、なくてはならない料理といわれています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/38_12_gifu.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）お正月の花もち飾り

餅花（もちばな）とは、日本の一部地域でお正月に小さく切ったもちや団子を木にさして飾るものです。岐阜県（主に高山市・飛騨市）では「花もち」と呼ばれ、お正月の装飾用品として定着しています。

雪の深い飛騨地方では、冬になると広葉樹のほとんどが枯木になってしまうため、お正月の花の代わりとして、枯枝に細かく切ったもちをさして飾ります。

お正月が終わっても、そのままにしておき、ひな祭りのころに枝からもちを取り外し、油で揚げることで雛あられができます。



（２）毎年１月１１日は鏡開きです

お正月からお供えしていた鏡餅は、１月１１日に「鏡開き」をして、無病息災を願ってお雑煮やお汁粉として食べられます。お供え物に「刃物を向ける」「切る」のは縁起が悪いとされていますので、包丁は使わずに木口で叩いて鏡餅を割ります。また、「割る」という言葉も縁起が悪いので「開く」という言葉が使われます。新しい年を連れてくるという年神様の力が宿っている鏡餅は、下ろして食べることに意義があるので、捨てずに食べることが大切なのだそうです。

農林水産省のWebサイトには「鏡もちの由来と美味しく食べるコツ」の記事がありますので、こちらもぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/wagohan/articles/2301/sp_e13_01.html（農林水産省へリンク）

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 ～ニャンズと一緒に反省会～」に「手まり寿司」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。

おめでたい席やイベント時によく出てくるお寿司。年始の晴れやかな時期でもあるので「手まり寿司」を作ってみました。刺身などを使って１０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) かずくんの小さなお話に「おせち料理のいわれ」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。

絵本第４弾「かずくんとおせち料理」の中で、おせち料理のいわれを話す場面があります。番外編第４弾となる今回は、かずくんがおせち料理に込められた願いや調理方法を教わるお話です。

和食・和菓子を意識する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>

4 イベント等に関するお知らせ

(1) 令和７年度農林水産予算概算決定の概要を公表しました

農林水産省は、令和７年度農林水産予算概算決定の概要を公表しました。

食文化の保護・継承を図るために持続的な地域の食文化の継承に向けた体制づくりや地域の食文化の継承環境の整備を推進する施策も措置しています。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/budget/r7kettei.html>

(農林水産省へリンク)

(2) 令和６年度「日本食普及の親善大使」の任命について

農林水産省は、海外への日本食・食文化や日本の農林水産物・食品の更なる魅力発信を通じて日本の農林水産物・食品の輸出拡大に繋げていくため、海外に拠点を置いて活動している日本料理関係者等９人を新たに「日本食普及の親善大使」に任命しました。親善大使には、プロの視点に立って海外の日本料理関係者等へ助言すること等を通じて日本食・食文化等の普及に取り組んでいただいております。

詳細は以下のURLからご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/241220.html

(農林水産省へリンク)

(3) 第１２回「食品産業もったいない大賞」の受賞者が決定しました

「食品産業もったいない大賞」は、公益財団法人食品等流通合理化促進機構が主催、農林水産省が協賛して、食品産業の持続可能な発展に向け、環境対策に取り組み、顕著な実績を挙げた食品関連事業者等を表彰する取組です。この度、第12回「食品産業もったいない大賞」の受賞者が決定され、株式会社バローホールディングス（岐阜県多治見市）ほか3者の取組「AIとビッグデータ（人流・気象データ）を活用した連携によるフードチェーン全体での食品ロス削減」が農林水産大臣賞を受賞しました。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/241224.html>

（農林水産省へリンク）

（4）2025年の恵方巻きロス削減に取り組む事業者を募集しています

農林水産省は、恵方巻きのロス削減に取り組む食品小売事業者を令和7年1月24日（金曜日）まで募集しています。応募いただいた事業者名等は1月下旬に農林水産省ホームページで公表します。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/241219.html>

（農林水産省へリンク）

（5）農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN）として2地域を認定しました

農林水産省は、食と食文化の魅力を伝えることでインバウンド需要を農山漁村に呼び込むことを目的に創設した「農泊 食文化海外発信地域（SAVOR JAPAN）」について、新たに2地域を認定しました。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/241220.html>

（農林水産省へリンク）

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、会員募集をしています。

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)