

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

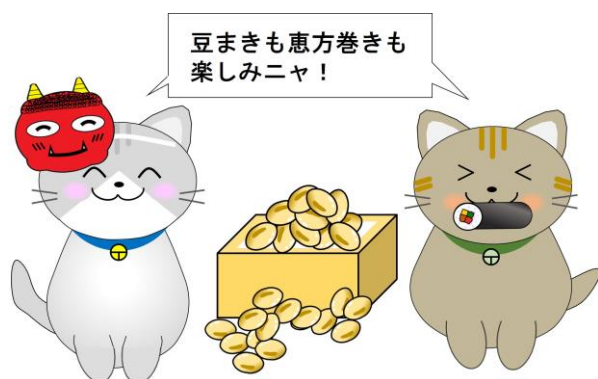
◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第88号（2025年1月24日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

椿もち は 1 ～ 2 月 によ く 作 れ ま す



お菓子の起源は縄文時代にまでさかのぼります。縄文時代にクッキーのような加工物が作られ、この時代にお菓子の原型が生まれたと言われています。弥生時代に入ると、米や穀物の粉で餅やだんごが作られました。そのうちのひとつ、「椿もち」は平安時代に書かれた「源氏物語」に登場しています。これが美しく加工されたお菓子の始まりと言われています。

椿もち は、道明寺粉を蒸して生地を作り、それであんを包み、2枚の椿の葉で挟んだ和菓子です。1月から2月にかけてよく作られます。お店などで見かけたら手に取ってみませんか？



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。

- ・ 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。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/shokunet.html>

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/kaihou.html>

(農林水産省へリンク)