

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

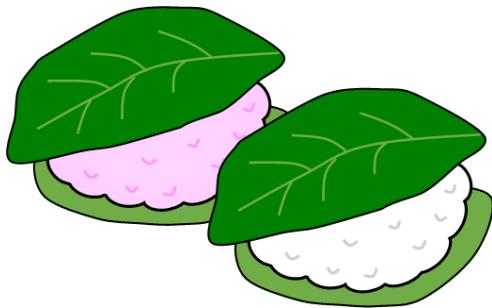
◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇

▽ 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月によく作られます



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されました。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。

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>

A horizontal sequence of 20 black circles arranged in two rows of ten. The top row contains circles at positions 1 through 10, and the bottom row contains circles at positions 11 through 20.

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 silhouettes of people standing side-by-side.

窗口：東海農政局 經營・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

FAX: 052-201-1703

メールアドレス : wasyokubunkanw_takai@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/i/keikaku/syokubunka/network/main.html>

(農林水産省ヘリンク)