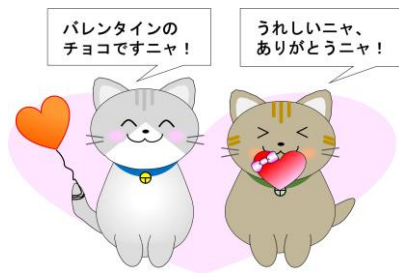


東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様



今日、2月10日は語呂合わせ（2：ふう、10：とう）から封筒の日となっています。

（また、ふう（2）ど（10）の語呂合わせで「フードの日」でもあるようです）

最近はスマートフォンやパソコンから送る電子メールが主流になり、封筒に入れて手紙を送ることは減っています。

ですが、お祝いやバースデーカードなどを送る時には、やはり封筒に入れることが多いと思います。

仕事で送る際にはシンプルなものを用いますが、誕生日のお祝いなど個人的な用件で送る時にはイラストが描かれていたりカラフルな封筒を使うこともあるでしょう。

最近は「送る」から「贈る」になってきた感じがします。卒業や入学シーズンも近づいてきました。そうしたときにはお気に入りの封筒を使ってみませんか。

初めてメールマガジンを受け取られる皆様、誠にありがとうございます。

今後も本メールアドレスを使用して会員の皆様にさまざまな情報を発信させていただきますので、ご活用いただければ幸いです。

さらに、本ネットワークを通じ、会員の皆様方の交流を図りたいと考えております。皆様から広く共有・発信したい情報がありましたら、当該メールマガジン等に掲載させていただきますので

当方までお知らせください（詳しくは本メールマガジンの6の（1）をご覧ください）。

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇  
○ ○  
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽  
◇ 「東海の和食」第89号（2025年2月10日） ◇  
○ ○  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

## 【目次】

- 1 郷土料理の紹介～みそおでん（愛知県）～
- 2 食に関するこぼれ話
  - （1）小松菜のおいしい季節です
  - （2）梅は「春告げ草」とも呼ばれています
- 3 東海地域に関するお知らせ
  - （1）地理的表示（GI）産品「八丁味噌」へ八丁味噌協同組合が追加登録され、愛知県の「豊橋花穂」が新たに登録されました
  - （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「ふろふき大根」を追加・公表しました
  - （3）和食・和菓子に親しむ絵本 第8弾「かずくんとお正月のお雑煮」を追加・公表しました
  - （4）BUZZMAFFでらTOKAI【公務員のお仕事紹介】の動画が公開されました
  - （5）TOKAIミニコミに井村屋株式会社との対談が追加されました
- 4 イベント等に関するお知らせ
  - （1）豊田市博物館で特別展「和食」が開催されています
  - （2）名古屋国税局主催「『伝統的酒造り』ユネスコ無形文化遺産登録記念イベント」が開催されます
  - （3）農林水産省広報誌「aff」2025年1月号では「GI産品」を特集しています
  - （4）農林水産省広報誌「aff」2025年2月号では「日本酒」を特集しています
  - （5）農林水産省は2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）にて展示を行います
- 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～みそおでん（愛知県）～

---

豆みそを使った、愛知県独特のおでんが「みそおでん」です。みそおでんは、具材

が入った土鍋の真ん中にみそ壺を置き、具材をみそだれにつけて食べます。もともとおでんは煮こみ料理ではなく、みそ田楽がルーツだといわれており、江戸では醤油ベースのだし汁で煮こむおでんが広まりましたが、愛知県ではみそを付けて食べる方法が根づいたと考えられています。

この食べ方が愛知県の伝統的な「みそおでん」ですが、近年は飲食店などで、豆みそ仕立てのだし汁に具材を入れて煮こむ「みそおでん」が増えています。

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/misooden\\_aichi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/misooden_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）小松菜のおいしい季節です

小松菜は通年で食べられる葉物野菜ですが、１２月から２月にかけての霜が降りた後の方があくが抜けて甘味が増し、葉が厚く柔らかくなっておいしくなります。

江戸時代から栽培されてきた東京都の特産品で、昭和中期までは秋冬期のみ栽培されていました。東京発祥の野菜とあって関東地方での生産が盛ん（主に茨城県、埼玉県）です。

小松菜の名前の由来は諸説ありますが、そのひとつに江戸幕府８代将軍、徳川吉宗が付けたというものがあります。将軍命名の青菜ということで全国的な知名度を持つようになったといわれています。

[https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2301/spe1\\_01.html#main\\_content](https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2301/spe1_01.html#main_content)

（農林水産省広報誌「aff」２０２３年１月号「もっと知りたい葉物野菜」へリンク）

---

### （２）梅は「春告げ草」とも呼ばれています

寒い日が続いていますが、梅の花がちらほらと咲き始めています。昨年の名古屋では１月１８日が梅の開花日として記録されています。梅は昔から春の訪れを知らせる「春告げ草」として人々から愛されてきました。また、諸説ありますが、奈良時代には「花見と言えば梅」でした。奈良時代には中国文化、物品も多く日本に伝わり、その中のひとつに梅がありました。貴族たちの間では造園する際、梅を入れることが定番となったようです。梅の人気はかなりのものだったようで、万葉集には梅を詠んだ句が桜の者の３倍近くあるそうです。

梅を探しながら散歩するのもよさそうですね。

---

## 3 東海地域に関するお知らせ

---

### （１）地理的表示（GI）産品「八丁味噌」へ八丁味噌協同組合が追加登録され、愛知県の「豊橋花穂」が新たに登録されました

地理的表示（GI）保護制度は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因・環境の中で育まれてきた品質、社会的評価等を有する農林水産物・食品の名称（地

理的表示)を、その地域における知的財産として保護するものです。

今般、G I 産品「八丁味噌」(登録番号第49号)について、八丁味噌協同組合が生産者団体として追加登録され、これにより、八丁味噌の登録生産者団体は、愛知県味噌醤油工業協同組合と八丁味噌協同組合の2団体になりました。

また、G I 産品として愛知県の「豊橋花穂」(登録番号第159号)が新たに登録されました。

(八丁味噌)

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/renkei/250124.html>

(豊橋花穂)

<https://www.maff.go.jp/tokai/press/renkei/250130.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「ふろふき大根」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。

今回は寒い時期なので体が温まるものと思い、愛知県の郷土料理である「ふろふき大根」を作ってみました。みそだれで食べるふろふき大根、おいしくできたでしょうか。

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) 和食・和菓子に親しむ絵本 第8弾「かずくんとお正月のお雑煮」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。

お雑煮はお正月の定番料理のひとつですが、東西や地域によっていろいろな種類があることをかずくんが学ぶお話です。

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) BUZZMAFFでらTOKAI【公務員のお仕事紹介】の動画が公開されました

BUZZMAFFでらTOKAIにおきまして「地産地消コンテストの審査員編」の動画が公開されました。東海農政局の職員が、豊橋調理製菓専門学校の地産地消コンテストの審査を行う様子の動画です。ぜひご覧ください。

<https://www.youtube.com/shorts/vGstopUT6dA>

---

(5) TOKAIミニコミに井村屋株式会社との対談が追加されました

東海農政局のWebサイト「TOKAIミニコミ」は、東海地域の食品企業や有識者等  
と行った対談の模様をわかりやすくコンパクトにまとめ、お伝えするものです。

今回、井村屋グループ株式会社における食品ロス削減の取り組みが追加・公表され  
ました。ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/tokai/shohi/seikatsu/mc/241121.html>

---

#### 4 イベント等に関するお知らせ

---

(1) 豊田市博物館で特別展「和食」が開催されています

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて2023年で10年が過ぎ、世界中  
でますます注目の高まる和食。豊田市博物館では、4月6日(土)までの期間、バラ  
エティ豊かな標本や資料とともに、科学や歴史などの多角的な視点から紹介する特別  
展「和食」が開催されています。

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.ctv.co.jp/event/washoku2025toyota/> (外部リンク)

---

(2) 名古屋国税局主催「『伝統的酒造り』ユネスコ無形文化遺産登録記念イベント」が  
開催されます

日本の伝統的な酒造りの技術は、その恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を  
使う独特のものであり、令和6年12月にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

このイベントでは、「伝統的酒造り」がユネスコ登録されたことを記念して、著名  
人及び酒造関係者によるトークショーやパネル展示が行われます。

日時：令和7年3月1日(土)及び2日(日) 10時から17時

(トークショーは令和7年3月1日(土) 13時50分から14時15分)

場所：名古屋市中心企業振興会館吹上ホール「にっぽん城まつり2025」会場内

詳細は以下のURLからご覧ください。

<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/koujikin/02.htm> (国税庁へリンク)

---

(3) 農林水産省広報誌「aff」2025年1月号では「GI産品」を特集しています

農林水産省が発行している広報誌「aff」の2025年1月号では、GI制度につい  
ての説明やGI産品を使ったおにぎりのレシピなど、「GI産品」を特集しています

GI制度とは、特定の地域を生産地として、その土地の気候や風土と結びついた品  
質や歴史をもつ産品の名称を登録する制度です。世界100か国以上にこの制度があ  
り、日本のGI制度は、今年度に10周年を迎えます。

東海農政局管内では、岐阜県の「堂上蜂屋柿」、愛知県の「八丁味噌」、三重県の  
「特産松阪牛」など、現在7品目が登録されています。

おいしそうなおにぎりのレシピも色々と掲載されています。ぜひご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2501/> (農林水産省へリンク)

- 
- (4) 農林水産省広報誌「aff」2025年2月号では「日本酒」を特集しています  
(3)に引き続き、「aff」2月号では「日本酒」について特集しています。原料や製造方法によって味わいが大きく異なる日本酒について、わかりやすく解説しています。また、日本酒と生活の関わりや、日本酒にまつわる素朴な疑問なども掲載されていますので、ぜひご覧ください。  
<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index.html> (農林水産省へリンク)
- 

- (5) 農林水産省は2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)にて展示を行います  
農林水産省は、国税庁・文化庁と協力して2025年6月7日(土)から6月15日(日)までの「食と暮らしの未来ウィーク」期間中にテーマプログラムの一環として以下のとおり出展します。

イベントタイトル: RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～

イベントロゴ:



コンセプト: 農林水産業と食文化の発展は世界をもっと豊かにつなぐ

展示期間: 2025年6月7日(土)から6月15日(日)までの9日間

展示場所: EXPO メッセ「WASSE」イベントホール 南側

(※6月8日(日)から6月15日(日)の8日間のみ実施予定)

ポップアップステージ 西

(※6月7日(土)、6月8日(日)、6月14日(土)、6月15日(日)の4日間のみ実施予定)

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/250124.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、

