

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90号（2025年2月25日） ◇  
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

---

会員のみなさまからのお知らせ（NPO法人Earth as Mother）

---

にっしんスタジオアグリ「FOOD EDUCATION」を開催します

『にっしんスタジオアグリ「FOOD EDUCATION」』を2025年3月8日（土）に開催いたします。

食べることは生きること上映会、西本容子先生講演、農事体験発表会（日進アグリスクール体験発表）、お米になろう！？ごはんの人生すごろく（中京大学今井ゼミ様ご協力）、峰のむらさき試食、さといも重量当てクイズ、もみすり体験、脱穀機体験、はざがけ展示、昔ながらの農具展示、日進アグリスクールパネル展示、お米の栽培工程パネル展示など盛りだくさんの企画です。

皆さまのご参加お待ちしております。

<https://www.earthasmother.com/news/event/entry-230.html> （外部リンク）

---

ひなまつりの甘酒

---



3月3日は「桃の節句」です。この日は白酒（しろざけ）や甘酒を飲む習慣があります。桃の節句は中国から伝わった行事で元々は長寿を願って桃の花を浮かべた酒が飲まれていましたが、江戸時代にはこのお酒に代わって白酒を飲むようになりました。ただし、白酒はあくまでお酒ですので、子供でも飲めるものとして、江戸時代から米麹から作られるアルコールを含まない白酒に見た目が似た甘酒を飲むようになってきました。

甘酒は「飲む点滴」と呼ばれるほど栄養豊富な発酵飲料です。大人の皆さんも桃の節句に甘酒を飲んでみませんか？



## 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 circles, alternating between black and white.

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

A horizontal sequence of 20 circles, alternating between black and white.

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

FAX：052-201-1703

メールアドレス：[wasyokubunkanw\\_tokai@maff.go.jp](mailto: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）