

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）

---

にしんスタジオアグリ「FOOD EDUCATION」を開催します

『に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。

食え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）

---

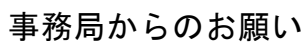
ひなまつりの甘酒

---



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、江戸時代から米麴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？



電話：052-746-6430

F A X：052-201-1703

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）