

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様



本日3月10日は「砂糖の日」です。

3（さ）月10（とう）日の語呂合わせから
この日になっています。

砂糖は料理やお菓子作りにも必要な身近な調味料のひとつです。

砂糖にはいろいろな種類がありますがもっとも一般的なのは「上白糖」です。

上白糖は結晶が細かく、しっとりとした舌ざわりです。

高級な和菓子などに使われる和三盆は、日本の伝統的製法で作られています。

原料のさとうきびの搾り汁を煮詰めた後、重しや遠心分離機を使って液体の蜜を分離し、残った固体の結晶に少量の水を加え、手で何度も練る「研ぎ」の工程が特徴です。

ほかにも三温糖やざらめ、グラニュー糖など、砂糖にはいろいろな種類があり、生活に欠かせないものです。

砂糖の日の今日、砂糖を使っている和食を探して食べてみませんか？

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5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91号（2025年3月10日） ◇
○ ○
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

【目次】

- 1 郷土料理の紹介～魚の漬物（塩辛）（三重県）～
- 2 食に関するこぼれ話
 - （1）新たまねぎが出回る季節です
 - （2）今年の桜の開花はいつになるでしょうか
- 3 東海地域に関するお知らせ
 - （1）「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「番外編・特別展「和食」へ行ってきた」を追加・公表しました
 - （2）ニャンズと学ぶ食文化に「おそばができるまで」を追加・公表しました
 - （3）東海学院大学イベント「Z世代とともに郷土料理を料理して食べよう！～故郷の料理～」の動画を掲載しました
 - （4）農業文化園・戸田川緑地で「VRで学ぼう！食べものができるまで」のコーナーの出展と出向展示を実施しています
- 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（再掲）
 - （2）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（再掲）
- 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～魚の漬物（塩辛）（三重県）～

大量にとれた魚の保存方法として塩干物づくりが発達し、その一つとして「魚の漬物」が生まれました。サンマの呼称は「サイラ」で塩辛を「しょから」と表現することから「サイラのしょから」と言います。一方で、志摩地方の和具地域で「わたじょから」と呼ばれる塩辛も作られています。こちらの材料は、カツオやカマスやサワラで、カツオの内臓を使う「かつおのしょから」も作られます。

いずれにしても冷蔵庫の無い時代、大量に水揚げされた鮮魚の保存から生まれたもので、長期物は主に秋から冬場に漬けて春に食べられています。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/sakana_no_tsuke_mo_no_mie.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）新たまねぎが出回る季節です

たまねぎは１年中流通しています。普通のたまねぎは、収穫後に乾燥させますが、新たまねぎは収穫後すぐに出荷します。新たまねぎは春先だけ出回る早生種のことで、やわらかく辛味が弱いので

生食にも向いています。新たまねぎはみずみずしいおいしさが魅力ですが、傷みやすいので注意が必要です。食品ロスとならないよう気をつけながら、新たまねぎを味わいましょう。

<https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/2006/01.html>

（農林水産省「新玉ねぎと普通の玉ねぎの違いについて教えてください」へリンク）

（２）今年の桜の開花はいつになるでしょうか

３月、今年度の最後の月となりました。学校の卒業シーズンであり、会社では人事異動の発表も多い時期でしょう。こうしたシーンに色を添えているものの一つが桜。今年の桜の開花予想日は、会社によって異なりますが、東海３県では３月２４日の週になるとされています。

桜への特別な思いは昔からあるようで、百人一首には桜を詠んだ歌が６首あるそうです。純粋に桜の美しさへ思いを馳せる歌だけでなく、その散っていく様から時の流れの無常さを感じるものもあります。

今から開花が楽しみな桜。満開の策を見た時、みなさんはどのようなことを感じるのでしょうか。

3 東海地域に関するお知らせ

（１）「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

「番外編・特別展「和食」へ行ってきた」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。

今回は番外編として、現在豊田市博物館で開催されている特別展「和食」の様子をまとめました。全国の多様な農産物の標本、歴史上の宴席の再現など、興味深い展示が多数ありました。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chiikinodentou.html#R50119>

（２）ニャンズと学ぶ食文化に「おそばができるまで」を追加・公表しました

食文化はその国の歴史や風土、民俗、思想、社会、経済などと強く結びついており、

未来に向けて守り伝えていくべきものと考えています。

「ニャンズと学ぶ食文化」では、こうした食文化について親しみやすいようネコのキャラクターなどのイラストを用いて解説しています。第6弾は「おそばができるまで」です。

食文化を知る、興味を深めるきっかけになればと思います。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/chiikinodentou.html#R51102>

(3) 東海学院大学イベント「Z世代とともに郷土料理を料理して食べよう！～故郷の料理～」の動画を掲載しました

東海学院大学は、令和4年から『Z世代とともに郷土料理を料理して食べよう！～故郷の料理～』と題するイベントを11月に開催しています。

今回、昨年11月に実施したイベントの動画を掲載しました。

ぜひご覧ください。

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

(4) 農業文化園・戸田川緑地で「VRで学ぼう！食べものができるまで」のコーナーの出展と出向展示を実施しています

東海農政局は、農業文化園・戸田川緑地で開催されるイベント「春の物語」において、

「食べものができるまで」をテーマにVR（バーチャルリアリティ）で学ぶ食育体験コーナーを出展します。また、3月4日（火曜日）から3月22日（木曜日）までの期間中、食育に関する出向展示を実施しています。

【VR体験コンテンツ】

◆ 牛乳はどこから来るの（乳牛からしぼった乳がパック製品になるまで）

◆ お米ができるまで（苗から育てた稲がお米になって倉庫に入るまで）

出展日時：令和7年3月22日（土曜日）9時30分から16時30分

出展場所：農業科学館1階ロビー（名古屋市港区）

参加費：無料

【食育に関する出向展示】

◆ タイトル「食べものについて、もっと考えてみよう！」

◆ パネルに関するクイズも実施！

展示期間：令和7年3月22日（土曜日）まで

詳細は以下のURLをご覧ください。

<https://www.aichi-now.jp/spots/detail/2145/>（外部リンク）

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（再掲）

「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）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（再掲）
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、
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>

○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○

● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●

○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○●○

窓口：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

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）