
つくしが顔を出しています



3月も下旬になり、春らしい日も増えてきました。
そんな季節に誘われてつくしも顔を出しています。
つくしは漢字で書くと「土筆」。そう思ってみると、
つくしの先端部分は筆のように見えてきませんか？
つくしは卵とじやお浸しにして食べることもありますが、
おいしく食べるためには食用に適さない部分を取り除いたり、
あく抜きすることが必要です。
苦みがありますが、ビタミンEが豊富な食材です。

みなさんはつくしを食べる習慣がありますか？



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>



● 東海地域の和食文化ネットワークの事務局 ●



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

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>

(農林水産省ヘリンク)