

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

いつも本メールマガジンをご覧いただき誠にありがとうございます。

今後も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。

また、本ネットワークを通して、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93号(2025年5月16日) ◇

○ ○

△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

#### 【目次】

#### 1 会員のみなさまからの情報(和食プライベートシェフ 長屋里奈様)

～アメリカで進化する和食:ベジタリアン寿司の新しい形～

#### 2 東海地域に関するお知らせ

文化庁「100年フード」に東海地域から5件が認定されました

#### 3 イベント等に関するお知らせ

二科展の公募のご案内:テーマ「日本の郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

#### 4 その他のお知らせ

「日本の「食文化」をめぐる情勢」(農林水産省公表資料)が更新されました

#### 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!!

---

#### 1 会員のみなさまからの情報(和食プライベートシェフ 長屋里奈様)

---

～アメリカで進化する和食:ベジタリアン寿司の新しい形～

米国・ニューヨークで和食のプライベートシェフをしている長屋里奈です。米国では、動物性食材を使わない「ベジタリアン寿司」が注目を集めています。先日、クライアント宅で、新鮮な野菜を使った創作寿司を提供しました。アボカド、パプリカ、椎茸、ナスなどを使い、彩り豊かで栄養バランスにも配慮した内容に仕上げています。和食の伝統を守りながらも、多様な食文化や食の選択を尊重するこのアプローチは、アメリカにおける和食の進化を象徴するものとして注目されています。私のプライベートシェフとしての活動は、食文化の架け橋となるべく、健康的で持続可能な食の提案を行っており、文化的価値を広める貢献が評価されています。

シェフサービスの Web サイト

<https://www.gotzobyлина.com/> (外部リンク)

Instagram: linaskitchenjapan

---

## 2 東海地域に関するお知らせ

---

文化庁「100 年フード」に東海地域から5件が認定されました

令和7年3月14日、東海地域から新たに以下の5件が「100 年フード」※1として認定されました。

①伝統～江戸時代から続く郷土の料理～

(愛知県)豊橋ちくわ

豊川いなり寿司

(三重県)桑名焼き蛤

伊勢うどん ※2「有識者特別賞」受賞

②未来～目指せ、100 年！～

(三重県)亀山みそ焼きうどん

※1文化庁は、わが国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を越えて受け継がれてきた100年続く食文化を「100 年フード」と名付け、継承の取組を進めています。

※2有識者からの評価が特に高かった100 年フードに対して授与されます。

[https://www.bunka.go.jp/koho\\_hodo\\_oshirase/hodohappyo/94184601.html](https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/94184601.html)(文化庁 Web サイト)

---

## 3 イベント等に関するお知らせ

---

二科展の公募のご案内: テーマ「日本の郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」

一般社団法人二科会デザイン部にて、「日本の郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」をテーマとしたポスターの公募(B 部門)が始まりました。

<https://www.nika-design.net/2025/2025/index.html>(外部リンク)

---

## 4 その他のお知らせ

---

「日本の「食文化」をめぐる情勢」(農林水産省公表資料)が更新されました

農林水産省が公表している「日本の「食文化」をめぐる情勢」及び「(別冊)日本の「食文化」をめぐる情勢」が更新されましたのでぜひご活用下さい。

