

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆さまへ

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。

イルミネーションがきれいな季節になりましたね。

クリスマスが近づいてくると、なんとなくワクワクしてしまいます♪

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽

東海地域の和食文化メールマガジン

「東海の和食」第 95 号（2025 年 12 月 23 日）

△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○

## 【目次】

- 1 今が旬！あいちの伝統野菜～八名丸さといも～を食べよう
- 2 株式会社渥美フーズが「食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞を受賞！
- 3 楽し味プロジェクトを始動しました！プロジェクトメンバーになりませんか？
- 4 イベント等情報
  - (1) FOOD SHIFT セレクションポイントキャンペーン（12月23日～2月1日）
  - (2) あなたのおうちのお雑煮／おせちを教えてください！（アンケート実施中）
  - (3) 推しの和食を発信！今日からあなたも楽し味くらぶ員
- 5 事務局からのお知らせ

---

## 1 今が旬！あいちの伝統野菜～八名丸さといも～を食べよう

---

あいちの伝統野菜をご存知ですか。以下の4つの定義を満たす37品目が選定されています。

- ・昭和30年頃に栽培されていたもの
- ・地名、人名がついているものなど愛知県に由来しているもの
- ・今でも種や苗があるもの
- ・種や生産物が手に入るもの

世界一長い大根としてギネスに認定されている守口大根、日本一の生産量である愛知早生ふき、柔らかく甘みの強い越津ねぎなど個性の強いお野菜がたくさんあります。

参考：<https://www.pref.aichi.jp/engei/dentoyasai/index.html>（外部リンク）

名古屋市为学校給食では、地域に受け継がれる食文化に対する関心を高める取組として、「ふるさと献立」にあいちの伝統野菜が使われることもあります。

さて、今回ご紹介するのは、今が旬の八名丸（やなまる）さといもです。

新城市旧八名村発祥、まん丸い形で、肉質が柔らかく、粘りが強いのが特徴です。

煮崩れにくいので、煮物やおでんに入れることが多く、愛知の郷土料理である「煮味噌」にも

使われています。



画像提供元：あいちの郷土料理レシピ 50 選

煮味噌（うちの郷土料理～次世代に伝えるに大切な味～）▼

[https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k\\_ryouri/search\\_menu/menu/nimiso\\_aichi.html](https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/nimiso_aichi.html)（農林水産省 Web サイト）

ほくほくで、甘みもあって美味しい里芋ですが、「里芋を触ると手がかゆくなる」、「粘りで皮が剥きにくい」、「下茹でが面倒くさい」という声をよく聞きます。それなら「レンチン」で一発解決！里芋の皮に包丁で切れ込みをいれてから、電子レンジで6～8分ほどチンしてみてください（つまようじで刺し、硬ければ好みの柔らかさになるまで1分ずつ追加加熱）。切れ目を入れた部分から、するつと皮が剥けてしまいます。

ぺりつと剥ける部分もあり、するつ、ぺりつと面白がっているうちに、あっという間に皮剥きが終わってしまいます（笑）

わたしの楽しみは、熱々の里芋に、美味しいお塩をぱらっとかけていただくつまみ食い。

心もおなかも満たされます♡

---

## 2 株式会社渥美フーズが「食品産業もったいない大賞」農林水産省大臣官房長賞を受賞！

---

食品産業の持続可能な発展に寄与する食品関連事業者等を表彰する

第13回「食品産業もったいない大賞」について、東海農政局管内から、株式会社渥美フーズが農林水産省大臣官房賞を受賞されました。

地域の「もったいない」を徹底活用！

「地域スーパー×循環型農業」モデルによる「めぐるシリーズ」の展開／株式会社渥美フーズ

受賞者インタビューはこちら▼

<https://www.youtube.com/watch?v=Xkd2Tfy0LEE&list=PLMvvhD9xvwfmR575GXnnI6oX2LyP1p1DK&index=4>（外部リンク）

今年度の受賞者の事例集はこちら▼

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/ondanka/mottai/attach/pdf/mottai-205.pdf>（農林水産省 Web サイト）

「食品産業もったいない大賞」についてはこちらから▼

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/ondanka/mottai/mottai.html>（農林水産省 Web サイト）

---

### 3 楽し味プロジェクトを始動しました！プロジェクトメンバーになりませんか？

---

農林水産省では、令和7年11月から

和食普及プロジェクト「楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～」

（略称：楽し味（たのしみ）プロジェクト）を始動しました。

本プロジェクトでは、おいしく、健康で、誰もが楽しめる和食スタイルの実現を目指して、消費者が「知る→食べる→作る」を楽しみながら体験できる流れを、事業者による価値創造と需要開拓の取組とともに推進します。

詳細はこちらから▼

[楽しもう！日本の味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～](#)：農林水産省（農林水産省 Web サイト）

プロジェクトメンバーになると、「知る・食べる・作る」の活動状況について、Web サイトで掲載されますので、一緒に和食普及の活動をしませんか。

[「楽しもう！にほんの味。～和のこころをつなぐ食の国民運動～」プロジェクトメンバー申請フォーム](#)：農林水産省（農林水産省 Web サイト）

---

### 4 イベント等に関するお知らせ

---

#### （1）FOOD SHIFT セレクションポイントキャンペーン（12月23日～2月1日）

期間中に、FOOD SHIFT セレクション最優秀賞・優秀賞受賞商品を購入し、レシートをスマートフォンで撮影してキャンペーンサイトにアップロードしてガッチャを回すなどにより、総勢300名様に「FOOD SHIFT セレクション詰め合わせギフト」が当たります。

詳細及び応募方法はこちらから▼

[https://nippon-food-shift.maff.go.jp/2025/aw\\_selection\\_campaign.html](https://nippon-food-shift.maff.go.jp/2025/aw_selection_campaign.html)（外部リンク）

---

#### （2）あなたのおうちのお雑煮／おせちを教えてください！（アンケート実施中）

楽し味プロジェクトの一環として、農林水産省公式 YouTube チャンネル「BUZZ MAFF」でお正月に各地で親しまれている「お雑煮」と「おせち」を特集する予定です。  
皆さまのおうちのお雑煮／おせちを教えてください、アンケートにご協力ください。

アンケートはこちらから（令和8年1月13日まで）▼  
[あなたのおうちのお雑煮/おせち教えてください！](#)（外部リンク）

---

### （3）推しの和食を発信！今日からあなたも楽し味くらぶ員

推しの和食を見つけたとき、食べたとき、作ってみたとき。  
#楽し味くらぶ を付けて SNS 投稿してみよう。一緒に和食文化を盛り上げてみませんか。  
#〇〇（料理名） #食べてみた #作ってみた #作って食べてみた

楽し味くらぶの詳細はこちらから▼  
[楽し味くらぶ：農林水産省](#)（農林水産省 Web サイト）

@maffjapan（Instagram）楽し味くらぶとは  
<https://www.instagram.com/reel/DQ3wHYOEcf0/>

---

### 3 事務局からのお知らせ

---

〇ジビエフェアの取材動画が配信されました（農林水産省公式 YouTube チャンネル「BUZZ MAFF」）  
食べて！作って！満喫！東海ジビエフェア in 愛・地球博記念公園  
[https://www.youtube.com/watch?v=Fp1OA7\\_Q84Q](https://www.youtube.com/watch?v=Fp1OA7_Q84Q)（外部リンク）

〇皆様からの情報をお待ちしています！（掲載記事の募集）  
本メールマガジン及び Web サイトに掲載したい「食文化の保護・継承活動に関する情報」がありましたら、  
・タイトル（30 字以内）  
・本文（300 字以内）  
・URL  
を本メールに返信願います。  
地域内で交流を深めたい方も、本ネットワークを積極的にご活用ください♪

〇「東海地域の和食文化ネットワーク」の会員募集中！！

