

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。

「春告魚」をご存知ですか。この時期になると、甘辛い香りが漂う地域があるんです。

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽

東海地域の和食文化メールマガジン

「東海の和食」第 97 号（2026 年 2 月 20 日）

△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○

【目次】

- 1 こうなごのくぎ煮を食べよう！
- 2 楽し味プロジェクト プロジェクトメンバーの活動報告が更新されました
- 3 食とくらしの「今」が見える Web マガジン aff2026 年 2 月号「スタートアップ」が発行されました
- 4 こども農林水産省 MAFF からの挑戦状
- 5 食卓をのぞき見！農水省職員のおせち及びお雑煮事情（BUZZ MAFF ばずまふ（農林水産省））が公開されました
- 6 事務局からのお知らせ

1 こうなごのくぎ煮を食べよう！

春を告げる魚「こうなご」。標準和名では「いかなご」といいますが、三重県では専ら「こうなご」と呼ばれるようです。

三重県では、こうなごを「釜揚げ」か「ちりめん」にするのが一般的でしたが、1935 年に神戸で佃煮がつくられはじめると、神戸から三重県に原料となる生こうなごの買い付けが広がり三重県でも佃煮がつくられるようになりました。

わたしが以前住んでいた兵庫県神戸市及び明石市では、3 月上旬頃になると、各家庭から甘辛い香りが漂ってきていました。

酒・醤油・みりん・ざらめ・ショウガの煮汁で、いかなごを一気に炊き上げる香り。食欲がそそられます。

「もうすぐ春がくる♪いかなごのくぎ煮を作ろう。」

毎年、わたしもいかなごのくぎ煮を作って、親せきや友人に配り、春の味をみんなで楽しんでいました。

近年では漁獲量が激減し、3 月上旬の一時期のみ解禁されています。

行政・漁礁関係者・加工流通業者・研究者などが、春の風物詩であるこうなごを守る努力をされています。

昨年の夏には、「いかなごが夏眠をする」というニュースがありました。
水温が高くなると土に潜って夏眠して、低水温になると産卵をはじめるとのこと。
さて、今年の漁獲量はいかほどに。

ご飯のお供だけでなく、お酒のアテにもなるので、こうなごが手に入ったらぜひ作ってみてください。
アレンジとして山椒の実を入れて炊き上げるのもオススメです。

うちの郷土料理（こうなごのくぎ煮）▼

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kounago_no_kugini_mie.html（農林水産省 Web サイト）

2 楽し味プロジェクト プロジェクトメンバーの活動報告が更新されました

東海エリアのプロジェクトメンバーから活動報告がありましたので、ぜひご覧ください。

Z 世代からつなぐ郷土料理イベントを開催しました！（東海学院大学）▼

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/attach/pdf/katsudou-21.pdf>（農林水産省 Web サイト）

規格外野菜で 100 人分の郷土料理を作り感謝祭を開催！（東海学院大学）▼

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/attach/pdf/katsudou-22.pdf>（農林水産省 Web サイト）

新郷土料理『各務原キムチ』の継承（東海学院大学）▼

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/attach/pdf/katsudou-23.pdf>（農林水産省 Web サイト）

「dela ふぁーむ産野菜と発酵調味料で作ろう！～一汁三菜～」企画を実施しました！

（イチビキ株式会社）▼

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/attach/pdf/katsudou-24.pdf>（農林水産省 Web サイト）

その他の活動報告▼

<https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/culture/enjoy-washoku/katsudou.html>
（農林水産省 Web サイト）

(参考) 農産物の環境負荷低減の見える化「みえるらべる」とは

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/mieruka/mieruka.html (農林水産省 Web サイト)

3 食とくらしの「今」が見える Web マガジン aff2026 年 2 月号「スタートアップ」が発行されました

今月の特集は「スタートアップ」です。

調理ロボット、植物工場、農地の見える化、沿岸資源の課題解決の具体的な取り組みについて取材していますので、ぜひ、ご一読ください。

第 1 回「スタートアップの現状をひも解く」▼

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2602/spe1_01.html#main_content (農林水産省 Web サイト)

第 2 回「農業と食の未来を担うテクノロジー」▼

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2602/spe1_02.html#main_content (農林水産省 Web サイト)

第 3 回「事業の成長に欠かせないスタートアップ支援」▼

https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2602/spe1_03.html#main_content (農林水産省 Web サイト)

4 こども農林水産省 MAFF からの挑戦状

令和 6 年にリニューアルされた「こども農林水産省」の Web サイトをご存知ですか。

毎月第 1・第 3 水曜日に「MAFF からの挑戦状」として、新しいクイズが公開されています。

挑戦状 No.44 (2026 年 2 月 18 日公開)▼

<https://www.maff.go.jp/j/kids/challenge/index.html> (農林水産省 Web サイト)

5 食卓をのぞき見！農水省職員のおせち及びお雑煮事情（BUZZ MAFF ばずまふ（農林水産省））が公開されました

お正月に各地で親しまれているおせち及びお雑煮について、農水省職員に取材しています。

食卓をのぞき見！農水省職員のおせち事情▼

<https://www.youtube.com/watch?v=8c2spl4t8yc>（外部リンク）

食卓をのぞき見！農水省職員のお雑煮事情▼

<https://www.youtube.com/watch?v=M5yyflUImpk>（外部リンク）

6 事務局からのお知らせ

○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♪
和食文化継承リーダーに認定された方の活動報告もお待ちしています。

○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、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

○「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、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、会員募集をしています。

ぜひ、お知り合いの方にご案内ください。

◀東海地域の和食文化ネットワーク▶ バックナンバーはこちらから▼

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/shokunet.html>（東海農政局 Web サイト）

