

# aff

あふ

agriculture forestry fisheries

11

November/2018

特集  
1

## 和食再発見

「世界が認める日本の味」

特集  
2

## 新そば

農林水産省



今月の「手」  
加藤 陽大（はると）くん  
お母さんと初めて作った  
味噌汁を手に  
撮影／千倉志野

## CONTENTS

02 連載 私の思い出弁当 [岐阜県] vol.7

04 特集1 和食再発見

14 特集2 新そば

18 全国の日本一を訪ねて vol.7

20 MAFF TOPICS

あふラボ

抹茶に適した新品種誕生

News

子どもたちが「和食」で競う

「和食の日」イベント開催

魚料理のグランプリが決まる

そばと日本酒の祭典

23 読者の声

## 今月のクイズ

Q

和食の基本形である、  
汁物1品、おかず料理3品の  
献立を何と云うのでしょうか？

## 〇広報誌『aff（あふ）』について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

## 〇Webサイトのご案内

「aff」は農林水産省のWebサイトでもご覧になれます。  
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、  
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

私の

# 思い出弁当



子どもたちに伝えたい郷土料理や懐かしいふるさとの食材を使ったお弁当を、  
著名人が、お弁当へのあふれる想いと共に紹介します。  
全国のふるさとの美味を、あなたもお弁当に入れてみませんか？

栗

vol.7

岐阜県

日本原産の栗は和栗とも呼ばれ、天津甘栗などに使われる中国産の栗とは種類が異なる。和栗は他の種類に比べて甘みは少ないものの、上質な風味があるのが特徴。近年、品種改良により渋皮が簡単にむける品種も開発されている。



## 大きく二つに分かれる 岐阜県の食文化

今、飛騨・美濃観光大使をやらせていただいています。そのおかげで、ふるさと岐阜のおいしい料理や食材にたくさん巡り合っています。岐阜県は北にある飛騨地方と、名古屋に近い南部の美濃地方とでは、食文化がだいぶ異なるんです。私は南の多治見市出身なので、飛騨地方に

出かけると初めて知る味がたくさんあつて驚かされています。高山で作られている「こもどろふ」はその最たるものでした。最初は何を食べたのか分からなくて「これ何ですか？」と尋ねたくらい。味がよくしみこむところば、高野豆腐に近いのかな。とてもおいしかったです。

飛騨地方の料理の中には、お弁当に入っていたりして、子どもたちから親しんでいた味も

## 鈴木ちなみ Chinami Suzuki

1989年生まれ。岐阜県・多治見市出身。モデル・タレント・女優として活躍中。料理は食べるのも作るのも好き。現在、岐阜のさまざまな農畜産物を紹介する「鈴木ちなみの元気のみなもと〜ちなみな〜」3rd Stage（岐阜放送）絶賛放映中！



飯だったな。

お弁当のおかずと言え、やっぱり明方ハムははずせない一品です。厚切りにして焼くだけで立派なおかずになるので、手の込んだ栗ご飯を作るとき、母や祖母にとっては、とても重宝がられたかもしれませんね。

そして秋の果物と言え、栗と同じくらい楽しみなのが柿です。私はしっかり食感のあるカリッとした柿も、ちよつとトロミの出た柔らかい柿も両方大好き。目がないので、お弁当のデザートに持つていくことがあります。そのころは知らなかったのですが、岐阜県には「天下富舞」という高級柿があります。産地で食べるとひと味もふた味も違うので、ぜひ岐阜に食べに来て

## 鈴木ちなみさんの 栗の 実り 弁当



## 栗ご飯

### 材料（4人分）

うるち米……2合から、大さじ4減らした量  
もち米……大さじ4  
栗（皮つき）……500g  
塩……小さじ1  
酒……大さじ1

### 作り方

- 1 栗を洗い、40度のお湯に30分ほど浸けて皮を柔らかくする。皮をむき、水に20～30分つけてアクを抜き水気を拭き取る
- 2 うるち米ともち米を合わせて研いで、ザルにあげ15分ほど水気をきる。炊飯器の釜に入れ、2合の目盛りまで水を入れ30分間浸す
- 3 水に浸した後、塩と酒、栗を加えて炊き上げれば完成。冷めても、もちりとした仕上がりに

和食は、肉、野菜、豆腐、のり、などさまざまな栄養素を  
バランスよく  
取れるのが  
いいですね！



マック (アメリカ)



タオ (ニュージーランド)

ベジタリアンなので豆腐をよく食べます。  
ヘルシーで  
栄養価が高く大好きです。



エロディー (フランス)

焼き芋のおいしさにびっくり。  
さつまいもはフランスにもあるけど、  
日本のような食べ方はしない。  
芋の本来の甘みが  
生かされていると思います。



シェリル (シンガポール)

おだしやこんにやくなど  
素朴なものが好き。  
薄味でも  
深みを感じます。



ユネスコ無形文化遺産  
登録から5年。  
「和食」は今、世界に  
広がっています

世界が認める日本の味

# 和食再発見

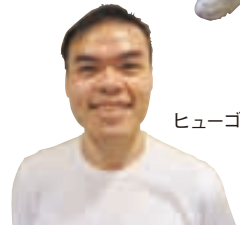
特集  
1

名古屋のひつまぶし、  
広島のお好み焼きなど  
地方のおいしい  
料理が魅力的です。



アンジェイ (イギリス)

和食は味が繊細で、  
素材の味が生かされる  
料理が多いと思います。



ヒューゴ (香港)

刺身や納豆など  
シンプルな和食が好きです。



シーシー (中国)

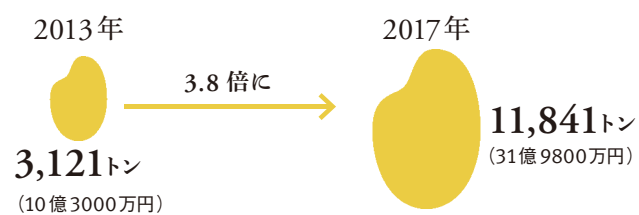
外国人が訪日前に期待すること<sup>\*1</sup>



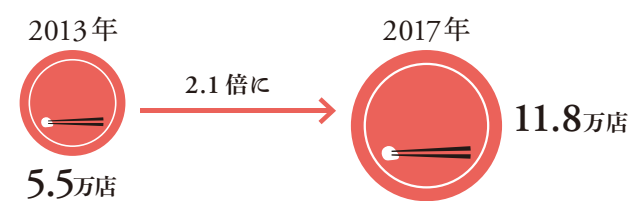
外国人が好きな外国料理<sup>\*3</sup>



商業用米の輸出量と金額の推移<sup>\*2</sup>



海外にある日本食レストランの数<sup>\*4</sup>



\*1: 観光庁「訪日外国人消費動向調査」(2017年確報値)

\*2: 財務省「貿易統計」をもとに農林水産省作成

\*3: ジェトロ「日本食品に対する海外消費者アンケート調査」(中国、香港、台湾、韓国、米国、フランス、イタリア) 7カ国・地域比較(2013年3月)

\*4: 外務省調べにより、農林水産省において推計

世界に広がる和食人気

2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されて、早5年。少子高齢化とともに、生活様式の変化による国内での需要減を食い止めるため、和食文化の保護・継承を念頭に置いた登録でしたが、一方で海外での和食人気は右肩上がりです。世界的な健康志向もあり、日本食レストランが2013年の5・5万店から2017年には11・8万店と大幅に増加。これを裏づけるように、2013年には5,505億円だった農林水産物の輸出額が、2017年には8,071億円に増大しました。2018年の上半期も前年同期比15・6%の伸び率を記録するなど、2019年の農林水産物・食品の輸出額1兆円という目標に向けて、明るい兆しが見えています。

また、訪日外国人も増え続けており、東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会を目前に、いわゆるインバウンドブームが和食人気と重なっていることも見逃せません。ジェトロ(日本貿易振興機構)の調査によると、外国人が好きな外国料理では日本料理が1位となっており、好きなメニューでは「寿司・刺身」(1位)、「焼き鳥」(2位)、「天ぷら」(3位)となっています。

この和食人気の背景には「味の良さ」、「健康への配慮」、「洗練され、高級感がある」といった理由があります。米や緑茶などの主力農産物以外にも、味噌やしょうゆなどの調味料、ゆずやわさびまでも人気となるなど、その風雅な味わいとともに、奥深い和食文化がさらに世界に浸透していくことは、間違いないささうです。

和食の  
わの字もなかった。  
気がつくとお菓子がメインになっ  
ちゃって。朝は納豆ご飯が基本で  
すけど、カップラーメンでも平気です。  
実家が新潟なので米は送ってもらっ  
て常備があるし、本当は和食も作り  
たいんです。でも作るとお総菜買  
うより割高になるんですね。



一人暮らし歴5年 女性

| 最近1週間の夕食メニュー |                    |
|--------------|--------------------|
| ①            | 野菜炒め、もずく、納豆、ご飯     |
| ②            | パスタ、ミルクレープ、豆乳      |
| ③            | 一人鍋(豆腐など野菜類にサバ缶)   |
| ④            | チョコ、ホットの豆乳         |
| ⑤            | お総菜(野菜、ハンバーグ)、ご飯   |
| ⑥            | (外食)ファストフードのハンバーガー |
| ⑦            | お総菜、チョコブラウニー       |

みなさん！  
和食食べていますか？

# 和食の危機

作るのも、食べるのも…  
危機的な和食の現状

海外で高い人気を誇る一方、私たちの日常食からは、実は和食がどんどん減ってきている現状があります。ある統計によると、「和食が好き」な人が9割以上にのぼりましたが、その実態をみていくと、正反対の現状が浮かび上がってきます。

作るのは蒸し鶏とサラダぐらい。味噌汁はだしをとるって知らなくて、味噌の味しかなかった(笑)。和食も好きですし冬はおでんとか食べますが、1品ではお腹いっぱいにならないから…。野菜不足はサプリメントで補います。

旬がよく分かって  
ないんです。



一人暮らし歴11年 男性

| 最近1週間の夕食メニュー |             |
|--------------|-------------|
| ①            | ラーメン        |
| ②            | キャベツ、サラダチキン |
| ③            | おにぎり、雑穀スープ  |
| ④            | 冷やし中華       |
| ⑤            | (外食)焼肉      |
| ⑥            | (外食)焼き鳥     |
| ⑦            | (中食)たこ焼き    |

保育園が食育も  
しっかりしてるので…。



子ども2人と夫婦の4人暮らし  
共働きの女性

| 最近1週間の夕食メニュー |                       |
|--------------|-----------------------|
| ①            | カレー                   |
| ②            | 親子丼、お総菜               |
| ③            | ラーメン、お総菜              |
| ④            | うどん、お総菜               |
| ⑤            | (外食)カルボナーラ、マルゲリータ、プリン |
| ⑥            | 手巻き寿司                 |
| ⑦            | ハンバーグ、お総菜             |

下の子の保育園で行事食が出るから、お月見のときなんか家でもお団子を食べたいといわれて、そのときは買ってきた。和食は好きなので旬にサンマぐらいは食べます。でも作るのは大変なので、麺や丼が多いですね。汁物はないです。

## ありがちな 夕食の 風景から

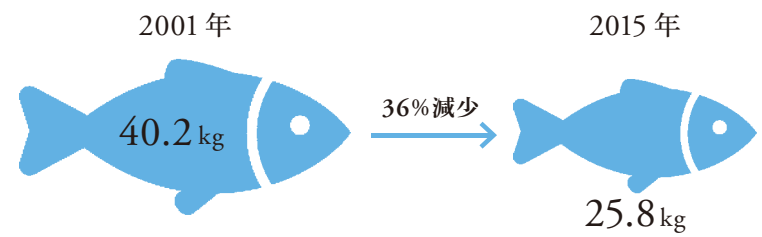
料理をする時間が  
もったいない。

一人暮らしのときは作る時間をもった  
なくて、外食かお総菜でした。今は一応  
手伝うと言っていますが、母が手伝わ  
せてくれない(笑)。和食も好きですが、だ  
しをとったことはないです。でも結婚す  
るときは、祖母が仕込んであげると言っ  
てくれていたので、ちょっと安心かな。

両親と同居中の大学生 女性

| 最近1週間の夕食メニュー |                                         |
|--------------|-----------------------------------------|
| ①            | ロールキャベツ、ぎょうざ、漬物                         |
| ②            | すき焼き                                    |
| ③            | クラムチャウダー、から揚げ                           |
| ④            | (外食)カレイの丸揚げ、刺身、うなぎ丼、味噌汁、トマトと玉ねぎサラダ      |
| ⑤            | しゃぶしゃぶ、カレー                              |
| ⑥            | マーボーなす、里芋スープ、カキチーズ、サーモンと玉ねぎサラダ、肉巻きほうれん草 |
| ⑦            | もんじゃ焼き、ステーキ                             |

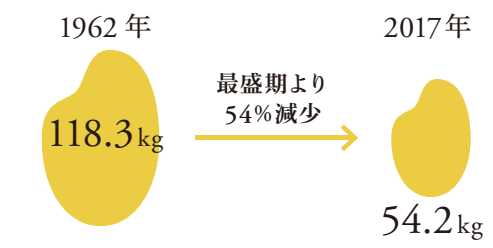
魚介類の1人当たりの年間消費量 ※1



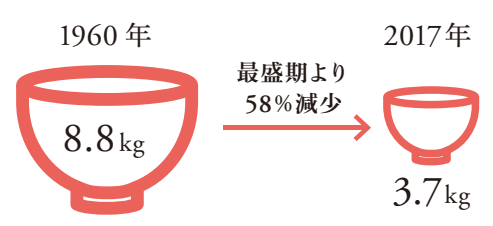
地域や家庭で受け継がれてきた  
伝統的な料理や作法等を継承し、伝えている国民の割合 ※2



米の1人当たりの年間消費量 ※1



味噌の1人当たりの年間消費量 ※1



また、人口減少と世帯人数の減少、個食化が進む中で、地域や家庭で食文化の継承が行われなくなっていることも問題です。行事食の機会減少、箸の正しい持ち方を4割以上が知らない、だしをとった経験がない人が3割以上など、和食を取り巻く現状には実に厳しいものがあります。

きっかけは、1950年代の物資不足の中で、体位向上のためにパン食・肉食を推奨したことでした(余剰農産物協定、食生活改善運動など)。さらに経済成長の波に乗り、選択肢が徐々に増えていく中で、インスタント食品やファストフード、コンビニ・中食が一般化。平日の夕食作りにかかる平均時間が約40分といわれる中で、一汁三菜を理想とし、品数を要する和食は手間がかかると避けられて、単品で食事が成り立つ洋食化が進みます。現実に、2010年には1世帯当たり年間の支出額でパン(23,773円)が米(23,315円)を上回り、その差はさらに広がっています。

※1: 農林水産省「食料需給表」1人1年当たり供給純食料の値 ※2: 農林水産省「平成29年度食育に関する意識調査」



梶山葉月さん

料理家。CM や広告を中心にレシピ提案・ケーターリングを手がける「食」のトータルコーディネーター。日本テレビ系「秘密のケンミンSHOW」フードコーディネートの他、笠原将弘氏の料理書のスタイリングも担当。

「和食」には、「自然を尊重する」という日本人のこころに基づく「日本人の食習慣」を前提とした、4つの特徴があります。その特徴と、手軽に取り入れるアイデアを料理家の梶山葉月さんに伺いました。

# 「和食」とは

## 多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重



一年のうちで最も栄養価が高く、食材がもつともおいしい季節を旬といいます。旬には出始めの「走り」、ピークとなる「盛り（旬）」、終わりの時期の「名残り」があり、野菜などは生産コストが抑えられる露地物が出るため、安価なことも見逃せません。

また、旬の食材は香りやうま味が凝縮し、素材自体の味が濃いですね。少ない調味料でも味がしつかりと決まります。季節ごとの特徴もあり、春野菜の苦味やえぐ味も旬ならではの。暑くて汗をかく季節の夏の野菜が水分を補い体を冷やしてくれる一方、根菜類など冬の野菜は逆に体を温めてくれるので、旬の食材を上手に取り



入れたいですね。

### 旬は年に1回じゃない？

#### 旬は3度楽しめます

「走り・旬・名残り」と、旬を3期に分けて楽しむ食材がいくつもあります。その代表格がタケノコ。春先の走りは香りがあってやわらかな新タケノコと新ワカメの「出会いもの」、若竹煮がおすすめ。名残りでは、しょうゆを絡めたタケノコの炒めものなど歯ごたえも楽しめます。



#### 鯉（カツオ）の旬

黒潮に乗って太平洋を北上する初夏のものを「初鯉」といい、さっぱりとした味わいです。もう一つの旬「戻り鯉」は秋に南下したもので、脂が乗りもっちりとした食感で、「とろ鯉」ともいわれます。初鯉ならたたき、戻り鯉ならステーキもおすすめです。

## 健康的な食生活を支える栄養バランス

肉や魚、卵などでタンパク質を取るメインディッシュ。

### 一菜主菜

### 一汁三菜

煮物やあえ物など、野菜中心でビタミン・ミネラルを補給。

### 二菜・三菜副菜

### 一汁一菜



汁物を具だくさんの豚汁にして、ご飯以外は納豆、卵、漬物と、簡素ながら栄養は十分。



### 一汁汁物

水分補給のほか、舌をリセットし、食べやすさを促す役割も。

### 香の物漬物

酸味や辛味で食欲を増進し、消化を助けます。栄養も豊富。

### 主食ご飯

白米はもちろん、栄養豊富な五穀米や玄米もおすすめ。

栄養バランスが優れているのも和食の特徴の一つ。その基本となる一汁三菜は、千利休が茶の湯を完成させる中、空腹で茶を飲むことを避けるため供される食事として成立した、懐石料理に由来しています。

このメニュー構成は実に合理的です。主食のご飯はどんなおかずとも相性が良く、主菜の肉や魚でタンパク質を、副菜でビタミンやミネラル源となる野菜を取る。漬物や発酵調味料で味のバランスをはかりつつ消化を促し、汁物で体を温める。脂質の取り過ぎによるカロリー過多が懸念される欧米で、低カロリーな和食が人気なのもうなずけます。

とはいえ、忙しい生活の中で一汁三菜を用意するのが大変なら、一汁一菜でも構いません。注目したいのは汁物です。だしの野菜を煮れば、野菜のうま味も出てきます。味噌汁はいろんな食材との相性も良く、卵を落としたり、肉を入れたりして動物性タンパク質も一緒に取ると、ポリウムが増して栄養バランスも良くなります。あとは、漬物におひたしなどの1品を足せば、りっぱな一汁一菜の出来上がりです。

## 自然の美しさや季節のうつろいの表現

器や盛り付けも、季節を表す重要な要素の一つ。夏ならガラスや、青の染めつけが入っている磁器の器も涼しげにみえますね。一方で、冬はぼつとりとした陶器や、土鍋を囲んで温かみを演出してみても。

また、盛り付けにも工夫し、野菜を器に見立ててみても粋ですね。例えば、夏はトマトをくり抜いて酢の物を入れたり、冬はゆずを器にし、魚や野菜などを入れると香りが移り、五感を季節を楽しめます。

### 手軽に季節を取り入れるなら

100円ショップなどで買える抜き型を用いた、野菜の切り飾りもいいですね。桜や梅、もみじやいちょうなど、料理に散らして季節感を演出できます。かまぼこの飾り切りもいろんな種類があるので試してみてください。



## 年中行事との密接な関わり



行事食の代表格はおせち。まずは基本となる祝い肴（さかな）3種「黒豆」、「田作り」、「かすのこ」にトライしてみても。地域ごとに多少異なりますが、「これがあればお正月を迎えられる」といわれ、カジュアルなワンプレートおせちにしても素敵です。

やっぱりお重にしたいなら、友達数人でのおせち合宿もおおすすめです。手分けして作れば时间短くなり、食材が高騰する時期に経済的な負担も減り、楽しく作れていいことづくしですよ。

### 五節句について

節句は、季節の変わり目に無病息災、豊作、子孫繁栄などを願いお供えや食事をして、邪気をはらうもの。文化や風習を理解しつつ、料理もひとひねりすると、楽しめるのでは。

|      |               |         |
|------|---------------|---------|
| 1月7日 | （人日の節句）       | 春の七草がゆ  |
| 3月3日 | （上巳の節句(桃の節句)） | ちらし寿司   |
| 5月5日 | （端午の節句）       | ちまきや柏もち |
| 7月7日 | （七夕の節句）       | そうめん    |
| 9月9日 | （重陽の節句）       | 菊料理     |



そうめんを天の川に見立て、星型に切った野菜を散らしても素敵です





野永喜三夫さん  
京都の名店「菊乃井」で修業の後、「日本橋ゆかり」三代目若主人に。2002年、「料理の鉄人 JAPAN CUP'02」で総合優勝。2015年イタリア・ミラノ万博で日本料理を披露。伝統を守りながらも、新しい日本料理を発信し続けている。

あなたは本当に、「うま味」を知っていますか？

# 「うま味」の魅力

## 【野永シェフ直伝】おいしいだしのとり方

1



材料  
水……1升 (1800cc)  
真昆布……25g  
鰹節……20g

2



昆布に汚れがある場合は軽く拭き取り（表面の白い粉はそのまま大丈夫）、鍋に投入します。火加減はごく弱火で、じわじわと火を入れていきます。

3



30分程かけて60℃程度まで温度を上げることで、じっくりとうま味を引き出します。

4



時間をかけて煮出した昆布は、ふやけて元の3〜4倍の厚みになります。指でつまむと弾力があります。

5



そして鍋底から気泡がポツポツと上がってくる85℃程度まで温度を上げてから味見をし、だしが出ていれば昆布を取り出します。

6



さらに沸騰する直前まで温度を上げ、鰹節を投入し、火を止めます。鰹節が完全に沈殿するまでそのまま待ちます。濁りが出るので、かき混ぜないように。

7



キッチンペーパーを挟んだザルでだしをこします。鰹節を絞るとえぐ味が出るため、水分が切れるまでゆっくりと待ち、完成。

こうしてとっただしが味と香りのいい「一番だし」。さらに煮込むことでとれる「二番だし」は雑味が出るものの、味の濃い料理にうま味を与えてくれます。使い終わっただしガラは、佃煮などの一品に仕立てると、無駄がありません。

左から水、昆布だし、合わせだし。上品で透明度の高い昆布だしは、すまし汁やおひたしなどに。合わせだしは乳白化する一方でうま味も強く、煮物をはじめ幅広く使えます。



第五の味覚「うま味」

私たちが感じる基本味は、「甘味」、「塩味」、「苦味」、「酸味」、そして「うま味」の5種類に分類されています。この5つの味の組み合わせによって、さまざまな味わいを楽しむことができるのです。

日本では奈良時代より昆布や鰹を珍重していて、江戸時代にはだしをとることが一般化していました。そして1907年(明治40年)、化学者の池田菊苗博士により、昆布の味わいが「グルタミン酸」によるものだが発見。この味を「うま味(Umami)」と命名し、第5の味覚は、今では世界の共通語となっています。

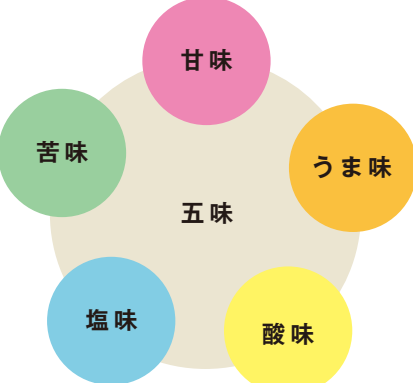
  
鰹節：イノシン酸

  
昆布：グルタミン酸

  
煮干し：イノシン酸

  
干し椎茸：グアニル酸

  
池田菊苗博士



日本橋ゆかり 野永喜三夫さんに聞く  
「だし」と「うま味」

僕は小さいころから朝はご飯なんだけど、小学生時代のある日の朝、味噌汁を飲んだときに「あ、まずい」って思ったの。「なんかいつもと違う」と。そしたらお袋が、「だし入れるの忘れた…」って言ったわけ。僕が気付いたその味の差が、「うま味」だったわけです。今、だし入り味噌が多いですね。それって怖いことで、だしをとるということを知らないままになってしまふ。基本を踏まえることはやはり大切です。

だしのうま味は、昆布と鰹節のようにグルタミン酸とイノシン酸、干し椎茸のグアニル酸などの掛け合わせによる相乗効果で、うま味が増すことも覚えておいてほしいです。これは他の食材や調味料も同様で、例えば僕が「トマ味噌」と呼んでいるトマトと味噌のソースや、味噌汁にパルメザンチーズなんかとても合う。時代に合わせて和食も進化していくことが必要ですね(笑)。また、それぞれの食材が熟成すると、さらにうま味が増すことも覚えておいてほしいです。

相乗効果でうま味が増す

ただ矛盾しますが、調理時間が取れない中、だし入り味噌やだしパックが時代に合っていることも確かです。もっと言えば顆粒だしで構わない。そこに鶏ガラスープの素などを少し足すと、味に深みが出ますよ。気をつけたいのは、レシビ通りよりも少し少なめにする。食材からもうま味が出ますから、十分味が出るんです。

水だしも手軽で便利

前の晩に水に昆布を入れておくだけでできる水だしもいいですね。常温でも時間をかけて昆布が開き、ゆつくりうま味が出てくるので柔らかい味になります。朝にひと煮立ちするとそのまま味噌汁が作れますから。だしは毎日作る必要もなく、3日分ぐらいをまとめて作って冷蔵庫や冷凍庫で保存して使い分けると便利です。



## だしを手軽に味わうには

日本橋だし場

創業300余年の鰹節専門店にんべんが展開する、手軽にだしを味わえるスタンディングバー。だしが飲める他、「一汁一飯」をコンセプトにした、うま味たっぷりのかつぶしめしやだしスープも人気です。





東京都中央区日本橋室町 2-2-1 COREDO 室町 1・1F  
営業時間 10:00 ~ 19:00  
ランチメニュー 11:00 ~ 14:00 (テイクアウト可)

雅結寿 (みやびゆいのじゅ)

コーヒーをドリップするように、だしをドリップして味わえる、「のむ天然おだし」の専門店。鹿児島県産の本枯れ節と北海道産真昆布を使用した「極み本枯れ節」をはじめ、お茶漬け用のだしもあります。





東京都世田谷区下馬 2-27-14 玉川 B&S ビル 1F  
営業時間 11:00 ~ 19:00  
定休日 月・火(祝日除く)

## 和食について もっと知りたいなら

### おうちで和食 ～和食で子育て応援サイト～

「おうちで和食」は、日本の食文化や子育てに関する情報を発信している、農林水産省の特設サイト。普段当たり前だけれど、実は奥深い日本の食文化に触れ、親子で「食べる力」を育んでもらうことを目的としています。栄養士・保育士向け研修会や子育て世代向けワークショップの情報は、子育て中のパパやママにも役立つこと間違いなしです。



### Let's! 和ごはんプロジェクト

味覚が形成される子どものうちに和食の体験機会を増やし、和食文化の保護・継承につなげていきたいという想いから生まれたプロジェクトです。プロジェクトのロゴマークは、「和ごはん」を食べて子どもがすくすくと元気に育つ姿をイメージしたもの。子どもたちや子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べてもらう活動を官民協働で行っています。



### グッズを使えば和食がもっと簡単に！

身近・手軽に和食を食べる機会を増やしてもらいたいと、Let's! 和ごはんプロジェクトのメンバー、株式会社にんべんと江崎グリコ株式会社が出している「お手軽和ごはんグッズ」をご紹介します！

#### にんべんの「農家の乾物物語」とん汁の素

国産のみずみずしい大根とにんじん、椎茸、ごぼうを丁寧に乾燥させました。別添の本枯鰹節だしパックと豚肉、味噌を加えて簡単にとん汁が作れます。



#### グリコの炊き込み御膳

具たくさんだから、炊きだけで逸品。手間暇かけずに豪華な食卓の出来上がり。だしは、さば節、むろあじ節、宗田がつお節、かつお節からとった黄金すましだしをブレンドしました。



## 3 味噌をお鍋に投入



小松菜を入れて煮立たせたら、だしパックを取り出す。火を消して味噌をとき入れ、再び火をつける。ぐらっとさせたら火を止めておわんによそい、長ネギを散らす。

※味噌によって塩分量が違うので必ず味見をしましょう。

#### ポイント

#### 味噌のベストタイミング

煮立たせると、せっかくの味噌の香りが飛んでしまいます。味噌を入れるのは食べる直前にしましょう。

## 4 完成！

おいしそう。  
いただきます！



### Column やっぱ、みんな和食が好き

和食離れが進んでいると指摘される。しかし、白米や調理された米の主食の地位は決して揺らいではない。おにぎりも井も人気である。日本人は相変わらず米が好きな国民なのだ。和食は面倒で敷居が高いというのは正しくない。料亭料理だけが和食ではない。和食とはお米のご飯を食べることだ。台所の炊飯ジャーにいつも温かいご飯さえあれば和食は簡単。冷蔵庫に漬物なんかがあればもっと簡単。冷めた味噌汁を温めればもう本格的。カレーや豚カツ、冷凍からあげでも、ご飯を美味しく食べればどれも和食である。なんでもご飯で食べちゃえと私は勧みたい。



一般社団法人  
和食文化国民会議  
会長 伏木 亨さん

# Let's! 和ごはん

忙しいとつい避けがちな和食ですが、栄養満点な味噌汁ならおかず要らずでとっても簡単！加藤さん親子が、料理家の梶山先生にコツを教わりながら、おいしい味噌汁作りに挑戦します。

カメラマン／千倉志野 レシピ監修／梶山葉月

私たちが  
作ります！

特集1  
和食  
再発見



### これ一品でおかず代わり！ 秋の旬がゴロゴロ味噌汁

材料4人分  
小松菜……1袋  
しめじ……1パック  
長ネギ……適量  
さつまいも……150g～200g  
水……1L  
だしパック……2個  
味噌……大さじ4～5



#### ポイント

#### 「彩り」と「食感」で さらにおいしく

青ネギを散らす、大根やえのきなど食感のある野菜を入れるなど、少しの工夫でもっとおいしい味噌汁に！

## 1 まずは材料を切ろう

さつまいもや小松菜は食べやすい大きさに切る。しめじは石づきを取り、小ふさに分ける。長ネギは小口切りにする。

#### ポイント

#### 具材の切り方で 満足感もアップ

具材は大きさをそろえて切ると火の通りが均一に。大きく切れば食べ応えのある味噌汁になります。



## 2 だしをとって、 具材を煮よう

鍋に水、だしパック、さつまいもを入れ中火にかける。沸騰してきたら、少し沸いているくらいの弱火にしてしめじを入れ、具材に火を通す。

#### ポイント

#### 味の決め手は しっかりおだし

だしは濃いに利かせましょう。だしパックなら簡単にだしをとれるので、和食がグッと身近になります。



#### ポイント

#### 「時間差煮」で煮崩れを防ぐ

火が通りにくい根菜類は水から煮はじめ、逆に葉物野菜は、食感が失われないように味噌をとく直前に鍋に入れましょう。



# 新そば

秋に収穫されたばかりの新そばは、この時期ならではの新鮮なおいしさを楽しめます。知っているようであまり知られていない、そばの歴史や産地、おいしい食べ方までをご紹介します。



**秋の山形県のそば畑**  
日本三大急流の一つ、最上川を擁する山形県。その澄んだ水源と水はけの良い土壌、寒暖差の大きな気候風土によって、デンプン質が多く、うま味の強いそばの産地として知られています。秋になると、あたり一面が白くかれんなそばの小花で埋め尽くされ、新そばの季節到来を告げてくれます。

## 縄文時代から日本人を救ってきたそば

そばの原産地とされているのは、中国南部。日本へは縄文時代に伝わり、山間部や痩せた土地でも育ち、短期間で収穫できることから栽培が広がりました。平安時代にまとめられた『続日本紀』にも、救荒作物としてそばの栽培を推奨したという記録が残されています。

ところでそばが「麺」として親しまれるようになったのは、江戸時代以降。それまでは、黒く硬い殻を外したそば米を炊いた「そば粥」や、挽いたそば粉を水か湯で練った「そばがき」などが一般的な食べ方だったようです。包丁で細く切った麺状のそばは「そば切り」と呼ばれ、手軽に素早く食べられることから江戸で大流行。江戸時代中期以降、当時の大都市、江戸では約100mに1軒、4000軒ものそば屋が軒を連ねていたといわれています。

## 新そばならではの色と香りを楽しめる

一般的に70〜80日で収穫できるそば。かつては高原地帯や山あいの斜面などを利用して栽培されていましたが、現在は平坦地も含めた各地で、他の作物からの転作作物としても栽培されています。よりおいしく、多収穫ができるそばをめざして品種改良が進み、いま

や各地でさまざまな品種のそばが育てられています。

秋は、新そばのシーズン。一般的に9月下旬〜10月中旬に収穫される「秋そば」が回り、新そばならではの、香り豊かなそばを楽しめます。

### 栽培カレンダー

春にタネをまいて夏に収穫する「夏そば」、夏にタネをまいて秋に収穫する「秋そば」に大きく分けられ、それぞれの作型に適した品種が用いられています。寒暖差のある北海道・本州で種蒔(タネまき)の時期が違うところも注目です。

|     |     | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 |
|-----|-----|----|----|----|----|----|----|-----|
| 北海道 | 秋そば |    |    | 種蒔 | 開花 | 収穫 |    |     |
| 本州  | 夏そば | 種蒔 | 開花 | 収穫 |    |    |    |     |
|     | 秋そば |    |    |    | 種蒔 | 開花 | 収穫 |     |

## そば小噺

古くから親しまれてきたそばにまつわる雑学を、いくつかご紹介します。

### 【ことわざ】

うどん一尺、蕎麦八寸

一尺は約30.3cm、八寸は約24.2cm。それぞれのいちばん食べやすいとされる長さを表した言葉。

### 蕎麦と大麦

そばとオオムギは、生育期間が短いため、凶作と感づいたときに急いでまくのによい作物。

### 【文豪とそば】

「鬼平犯科帳」などの時代小説で知られる昭和の作家、池波正太郎は食のエッセイストとしても知られ、「そば前なくしてそば屋なし」と語っていました。「そば前」とは、そばが茹で上がるのを待つ間、酒と肴をいただく粋な楽しみ方です。



### 【落語】

「そば清」は、大食い自慢の清兵衛が謎の薬草を使い、そばの大食いに挑戦する演目。じつは薬草は人間を溶かすもので、最後はそばが羽織を着て座っていた…という怖いオチに驚かされます。





山あいの傾斜地が  
育んだ良質なそば

## 長野県

更科（現・千曲市）の出身者が考案したと伝わる「更科そば」。そばの実の中心部を使う白い麺が特徴です。

高原地帯や山あいの傾斜地で古くからそばが育てられてきました。江戸時代中期には、戸隠そばの名が全国的に知られるように。県の育成品種「信濃1号」などがあります。



独特のそばの打ち方や  
食べ方も発達

## 福島県

喜多方市山都町に伝わる「水そば」。水につけて味わうことで、そばの豊かな風味を楽しめます。

南会津の山間部ではそば生地を折らずに何枚も重ね、布を裁つように切る「裁ちそば」が主流。平成19年度より県のオリジナル品種「会津のかおり」の種子生産が開始されました。



日本一の作付面積で  
オリジナル品種を栽培

## 北海道

ニシン漁で栄えた江差町などでは、かけそばの上に身欠きニシンの甘露煮をのせたにしんそばが名物。

全国のそば作付面積のうち、約3分の1を占める北海道。とくに北部の幌加内町は、大規模な産地として有名です。北海道のオリジナル品種に「キタワセソバ」、「レラノカオリ」などがあります。

食べなきゃ  
損損！

秋は、新そばならではのおいしさが楽しめるシーズン。秋が深まるにつれ、その豊かな香りはしだいに落ち着き、熟成により甘みが増してまた違うおいしさが待っています。

# 新そば名産地



取材・文／本吉恭子  
監修／前島敏正



栽培されているそばは  
在来種が主流

## 福井県

ぴりっと辛みのある大根おろしとともに、ネギや鰹節を添えた「越前おろしそば」が名物です。

小粒で風味が強い「大野在来」など、古くから各地に伝わる38種以上の在来種が現在も主流となっており、江戸時代に大根おろしを添える食べ方が始まったと伝えられています。



ブランド品種  
「常陸秋そば」の産地

## 茨城県

秋そばの豊かな風味を楽しめる茨城特産のそば。県内150店以上の常陸秋そばの店があります。

江戸時代から知られていたそばの産地。県が昭和60年に在来種を選抜育成した「常陸秋そば」は実が大きく、甘み、香りともに全国トップクラスのそばとして知られます。



農村地帯に伝わった  
素朴な味わいのそば

## 山形県

“そば振舞い”の風習がルーツとされる「板そば」。太くてかみ応えのある田舎そばです。

「そば街道」と呼ばれる地域がいくつかあり、古くから農作業後にそばを振る舞う風習がありました。県の育成品種に「最上早生」、「でわかおり」、「山形BW5号」などがあります。

## 新そばの風味を楽しむ食べ方



まずは眺めて、香りを確かめる。そばの切り口がピンと角ばっているとつゆが絡みやすい。



数本を箸でとり、つゆにつけず、そのまま食べる。そばそのものの味わいがよく分かる。



わさび以外の薬味をつゆに入れ、そばを3分の1だけつゆにつけて食べる。こうすると、そばとつゆの味の調和をより楽しめる。わさびはそばに少しずつつけていただく。



まずはそば湯だけを飲んで、そこにつゆを少しずつ注いで飲む。体が温まり、そば湯そのもののおいしさもはっきり楽しめる。



お話を  
聞きました

前島敏正さん

そば研究家。蕎麦鑑定士、江戸ソバリエおよびルシック（ソバリエ上級者）の資格をもつ。ブログや本などでそばの情報を発信。セミナー主宰など、幅広く活動している。

撮影／小倉和徳  
撮影協力／芳とも庵

## 小浜市ってこんなところ

### その1

#### 鯖街道



鯖街道の起点として知られる「いつみ町商店街」の中には、起点を示す石碑があります。また、熊川宿（若狭町）などの宿場町も栄えました。

### その2

#### 小浜よっぱらいサバ



近年サバの水揚げ量が激減している小浜。「鯖街道の起点」である小浜のサバを復活させようと、市が主体となり、酒粕を混ぜた餌を使った養殖に取り組んでいます。

### その3

#### 食のまちづくり条例



豊富な食材を朝廷に献上する「御食国」と呼ばれた歴史を背景に、全国初の「食のまちづくり条例」を制定。キッズ・キッチンなどを通じて「義務食育」を行っています。

## 塗箸の生産量日本一！

# 福井県 小浜市

小浜市は全国の8割を生産する塗箸の産地。

江戸時代からの伝統を持つ若狭塗箸は、美しい模様が特徴です。匠の技が生み出す逸品が、和食の味を引き立たせます。

取材・文／丸山こずえ 撮影／川本聖哉



## 日本一にズームイン

### 何重にも漆を塗り重ねる「塗り込み」



貝殻、卵の殻、松の葉などでつけた模様の上に、漆を何度も塗り込んでいく

### 「研ぎ出し」を繰り返して模様を出す



石、サンドペーパー、炭と次第に目の細かいもので研ぎ、表面をなめらかに整える

### 「摺り」で艶を出し、磨き上げて完成



海底をイメージした繊細な模様が美しく輝く、若狭塗箸

### 繊細で手間も掛かる分 丈夫で長持ち

若狭塗箸は、木地に下地漆を塗る作業に始まり、模様をつけ、漆や金箔を重ね、「研ぎ出し」や艶を出す「摺り」を繰り返して、1年かけて作ります。何度も漆を塗り重ねるので、熱や水に強く、長持ちするのが特徴です。また、漆器の産地の多くは分業制ですが、ここでは工程を一人でこなします。若狭塗箸の要は「研ぎ」。特に「研ぎ出し」は、漆の厚さの微妙な違いを感じ取りながら、模様がバランス良く見えるように少しずつ研いでいく繊細な作業で、手間もかかります。模様を思った通りに出せたときはうれしく、一人ですべての作業をする醍醐味も感じることが出来ます。

### 新しい挑戦を続け ファンを増やしたい

代々若狭塗職人の家に生まれましたが、後を継ぐように言われたことはなく、高校卒業後は洋服店などで働きました。昔から好きだったものづくりを仕事にしたいと考え、この道に進んだのが22歳の時です。最初の3年間は「研ぎ」を修業しました。「手を抜かず、質を落とさなければ、あとは好きにしたい」という師である父の言葉に後押しされ、鮮やかな色合いの塗箸やパソコンのマウスなど、現代的な商品にも挑戦しています。皆さんに触れてもらおう「道具」づくりにもこだわり、若狭塗を次代に残せるよう、若狭塗のファンを増やしていきたいと思っています。

### おみやげにも人気 小鯛の笹漬け



日本海で獲れた小鯛を三枚におろし、塩と酢でしめて樽漬けにした小浜の名物。生に近い風味なのでお刺身のようにも楽しめます。

加福漆器店  
加福宗徳さん(左)  
加福清太郎さん(右)  
4代目に当たる宗徳さんは、22歳で父・清太郎さんに師事し腕を磨いた。2人とも伝統工芸士の認定を受けている。



### DATA



### 福井県 小浜市

若狭湾に面し、古代から大陸との交易で栄えた町。港で陸揚げされた日本各地の食材だけではなく、大陸文化なども、「鯖街道」を経て京都や奈良へ運ばれた。

若狭塗が誕生したのは、江戸時代初期のこと。小浜藩の漆職人が、中国の漆器をヒントに、海底の様子をイメージして模様を考案したのが始まりです。以来、歴代藩主によって手厚く保護されて発展を続け、江戸時代の中後期には、200種類にも及ぶ塗りの技法が完成していたといわれています。明治以降もその技は受け継がれ、1978年には経済産業大臣から「伝統的工芸品」の指定を受けました。

若狭塗の最も特徴的な技法が、貝殻などにつけた模様の上に漆を何度も塗り重ねた後、表面を研いで浮き上がらせる「研ぎ出し」。キラキラと漆に映える美しい模様に、職人の技が光ります。

### 海底をイメージした 美しい模様が特徴

# News 1 子どもたちが「和食」で競う



小学生が創意工夫をこらして発表

## 第3回 全国子ども和食王選手権

開催日：12月16日（日）  
場所：日本科学未来館

詳しくはこちら



※写真はすべて昨年度のものです。

子どもたちがお絵かきやクイズで和食への理解を深める「全国子ども和食王選手権」の全国大会が、12月16日（日）に開催されます。小学1～3年生が参加する「和食お絵かき部門」は、和食や郷土料理をテーマにした絵と一言コメントを募集。全国8ブロックで金賞に選ばれた受賞者を表彰します。小学4～6年生の「和食王部門」では、地方予選を通過したブロック代表の8チームが、和食王の座をめざして「実技」、「クイズ」、「自由発表」の3つのカテゴリーで競います。



目隠しをして香りと味でだしを当てる



和食をテーマにしたクイズに挑戦

# News 2 11月24日は「和食の日」 「和食の日」イベント開催



小学校では「だし」をテーマにした授業

和食文化の保護・  
継承の取り組みは  
こちら



※写真はすべて昨年度のものです。



おいしい味噌汁に夢中



パパママワークショップで学ぶ

秋は実りの季節であり、日本の食文化においても重要な季節です。そこで、毎年秋に、和食文化について認識を深め、その大切さを再認識してもらえるよう、平成25（2013）年に11月24日を「いい日本食」「和食の日」と制定しました。

それに合わせ、11月中は和食について学ぶ出前講座を小学校で実施しています。昨年はだしについて学ぶ授業を行い、子どもたちは実際に味わって、そのおいしさを体験しました。

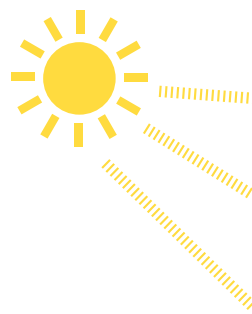
また、和食の日当日は東京・ららぽーと豊洲でイベントを開催。タレントなどによるステージイベントや、親子で楽しめる和食文化体験コーナー、子どもや子育て世代向けに官民協働で活動している「Let's! 和ごはんプロジェクト」ブースなど、盛りだくさんの内容です。ぜひ足を運んでみては。

「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。取材・文／丸山 こずえ

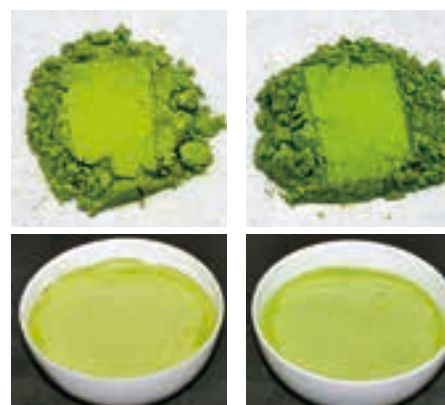
## あふラボ 抹茶に適した新品種誕生



茶の名産地である鹿児島県の茶畑とせいめいの一番茶



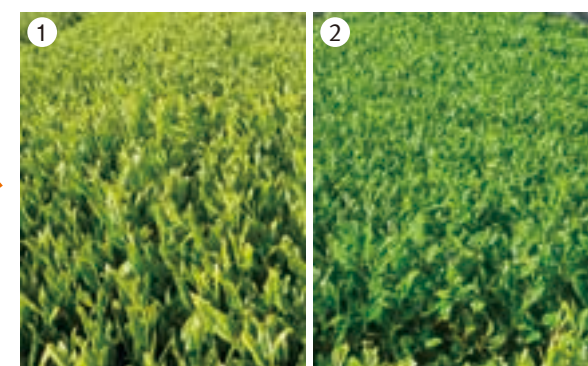
「やぶきた」（左）と「せいめい」（右）の粉末茶を比較



粉末は「せいめい」のほうが色が濃い。  
抹茶風に点てても色が鮮やか

※現在の栽培品種の約8割が「やぶきた」

日光を  
遮光素材で  
15日遮ると…



①が日光に当たり、②が15日間、日光を遮ったもの。②の茶葉の色が濃いのが分かる。

あふ  
トリビア

お茶はどれも同じ？

緑茶、紅茶、ウーロン茶などお茶の種類はいろいろありますが、茶葉はどれも同じ木の葉なのをご存じでしょうか。違いは茶葉の発酵の度合いによって生まれ、発酵させないと緑茶、完全にさせると紅茶、途中で止めるとウーロン茶になります。

## 読者の声

読者の皆さまから寄せられた「aff(あふ)」9月号へのご意見・ご感想を紹介します。

卵が栄養価の高い食品であることは知っていましたが、6ページの5大栄養素の図は、どの栄養がどれほど含まれているのかがとても分かりやすかったです。身近な食品である卵がどのようにして食卓へ出るのかも楽しく知ることができました。  
(40代・女性)

卵はとても身近な食材ですが、affを読んで詳しく知ること、食事が楽しくなり、さらにおいしくなるような気がします。また、生産者への感謝の気持ちが生まれました。改めて卵について幅広い年代の方を考えてもらいたいですね。  
(40代・男性)

「全国の日本一を訪ねて」を読んで、若い人たちの農業にけるパワーを感じました。志のあるところに成功があるのだと感じ、これからはがんばってほしいと応援したくなりました。また、モニターとして見学会があれば、ぜひ参加したいと思いました。  
(60代以上・男性)

「私のおもいで弁当」は、とても楽しみなコーナーです。陰で支えてくれた家族がいたから、有森さんの見事なパフォーマンスがあったのだと改めて感じました。  
(50代・女性)

「なくそう食品のムダ」の記事を読み、手前に並んだ商品から買うことも食品ロス削減につながることを学びました。早速、家族で取り組みます。  
(50代・男性)

## 感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省 Web サイト「aff(あふ)」のページから回答できます。



○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室  
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1  
TEL.03-3502-8111(代表) FAX.03-3502-8766

○編集協力 株式会社文化工房  
〒106-0032 港区六本木5-10-31 矢口ビル4F  
TEL.03-5770-7114(代表) FAX.03-5770-7132  
編集/中村麻由美 小尾悠梨子 糸瀬早紀  
藤田紫系 小竹結女 伊藤高  
アートディレクション/釜内由紀江  
デザイン/石川幸彦 清水桂

## News 4

### そばと日本酒の祭典

秋はそばとお酒がおいしい季節。絶品のそばと約100種類の日本酒が集まる「そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴(おおえどわえん)」が11月29日(木)～12月2日(日)の4日間、東京・代々木公園イベント広場で開かれます。

全国でも有名なそば処や名産地のご当地そばが集結し、打ち立て、茹でたてで味わえるそば好きにはたまらないイベント。また、全国の日本酒も販売され、晩秋にぴったりな熱鬧もあります。さらに、「ご当地大鍋」として味わえる各地の鍋料理も。会場で食べ比べ、飲み比べを楽しんでみませんか。



全国各地の地酒も楽しめる



そばは打ち立て

### そばと日本酒の博覧会 大江戸和宴

開催日: 11月29日(木)～12月2日(日)  
場所: 代々木公園イベント広場  
入場: 無料(そば、日本酒などの販売物は有料)

詳しくはこちら



※写真はすべて昨年度のものです。



大鍋で作った温かい料理も

## クイズの答え

### 一汁三菜

ご飯と漬物に、汁物と3つのおかずから成る献立で、栄養をバランス良く摂取できるだけでなく、低カロリーな食事でもあります。一汁三菜を用意するのが大変なら、一汁一菜という手段も。味噌汁を具たくさんにすれば、おかず分の栄養も補えます。さらに、より手軽な手段として、お湯を注ぐだけのフリーズドライ食品を活用する方法もあります。



フリーズドライ食品の味噌汁



お湯を注ぐとあっという間に味噌汁が完成

## News 3



## 魚料理のグランプリが決まる

### 昨年度(第5回)の結果

#### プライドフィッシュ部門



庄内おばこサワラ炙り丼  
JFやまがた

#### プライドフィッシュとは

全国各地の漁師が選んだ、本当においしい旬の魚介類。春夏秋冬ごとに、地元で水揚げされる自慢の魚を「プライドフィッシュ」として選定した



いか様丼  
JF静岡漁連(JF伊豆 仁科支所)

#### ファストフィッシュ部門



三陸産秋刀魚つみれ  
さんまコロコローつみれ汁ー  
岩手・小豆嶋漁業株式会社

#### ファストフィッシュとは

気軽・手軽に食べられる、国産水産物を使った商品や食べ方のこと。現在、3,000以上の商品が選定され、スーパーなどで販売されている



剣先イカレモンオイル漬  
佐賀・JF佐賀けんかい

### 第6回 Fish-1 グランプリ

日時: 11月25日(日) 10時～17時  
場所: 日比谷公園  
(ジャパン・フィッシャーメンズ・フェスティバル会場内)  
入場: 無料  
(料理、商品などの販売物は有料)



※写真はすべて昨年度のものです。

今年の  
出場団体など  
詳しくはこちら

魚を存分に楽しみ、その魅力を再発見する「第6回 Fish-1 グランプリ」が11月25日(日)、東京・日比谷公園で開催されます。  
Fish-1グランプリのメインイベントは2つのコンテストです。「プライドフィッシュ料理コンテスト」は、全国各地の漁師さん一押しの魚「プライドフィッシュ」を素材に使った料理コンテスト。「国産

魚ファストフィッシュ商品コンテスト」は、国産の水産物を手軽に食べられる商品を作っている企業や団体が参加します。  
どちらのコンテストも、来場者の投票によってグランプリを選出。また、ステージイベントなどの催しも開かれます。出場者の料理や商品を味わいながら、新しい魚の食べ方を発見してみてください。



お魚と触れ合うコーナーも



会場でできたての料理を販売

いかにほんしょく

11月24日は

# 「和食の日」

秋は実りの季節。自然に感謝し、五穀豊穡を祈る行事が、全国各地で盛んに行われています。

和食文化国民会議では、ユネスコ無形文化遺産に登録された

「和食・日本人の伝統的な食文化」を次世代へと

保護・継承していくことの大切さを改めて考える日として、

11月24日を「和食の日」と制定しました。

和食給食の普及を促進する「だしで味わう和食の日」をはじめ、

さまざまな普及活動を皆さまとすすめてまいります。



いかにほんしょく

11月24日は  
「和食の日」



和食文化  
国民会議

伝えよう、和食文化を。

<http://washokujapan.jp/>

一般社団法人和食文化国民会議（略称：和食会議）

aff 11

あ

November/2018

agriculture forestry fisheries

平成30年11月1日発行（毎月1日発行）第49巻第11号通巻578号

発行人／農林水産省 <http://www.maff.go.jp/> 〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 TEL.03-3502-8111（代表） FAX.03-3502-8766 印刷・製本／広研印刷株式会社 Printed in Japan