

## 管内における特徴的な動き（トピックス）

### 1 消費者への体系的な情報提供

食の安全・安心、食育、農業・農村の体験、交流活動、地産地消など局内各部・室において実施される様々な消費者等関連行事に関する情報提供等を体系的に推進するため、局内に消費者情報推進検討チーム（事務局：消費・安全部消費生活課）を設け、各種行事等の情報収集等を行うこととしました。

収集した情報については、農政局ホームページに開設した「食と農のふれあいプラザ」において、「食の安全・安心」や「食育」に関する情報と消費者向けシンポジウムやイベント等の行事予定をまとめて提供しています。

また、行事の開催情報は、農政局で発行している「関東食農News」、「関東メールマガジン」、「食育ネット通信」のメールマガジンに掲載し、それぞれの会員へ情報提供しています（本文P.72参照）。

—消費者に食の安全・安心、食育、農村交流などの  
各種イベント情報等をご案内—

**ホームページ「食と農のふれあいプラザ」を開設**  
([http://www.kanto.maff.go.jp/fureai\\_plaza/index.htm](http://www.kanto.maff.go.jp/fureai_plaza/index.htm))

#### ト ッ プ ペ ー ジ



#### 時期別(月別)のページ

都 県	行事名	場 所	日 時	内 容	申込方法・申込先
茨城	...	...	...	...	...
栃木	...	...	...	...	...
群馬	...	...	...	...	...
埼玉	...	...	...	...	...
千葉	...	...	...	...	...
東京	...	...	...	...	...
神奈川	...	...	...	...	...
山梨	...	...	...	...	...
長野	...	...	...	...	...
静岡	...	...	...	...	...

#### 都 県 別 の ペ ー ジ

都 県	行事名	場 所	日 時	内 容	申込方法・申込先
埼玉	...	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...

## 2 牛肉トレーサビリティ法施行に向けての取組

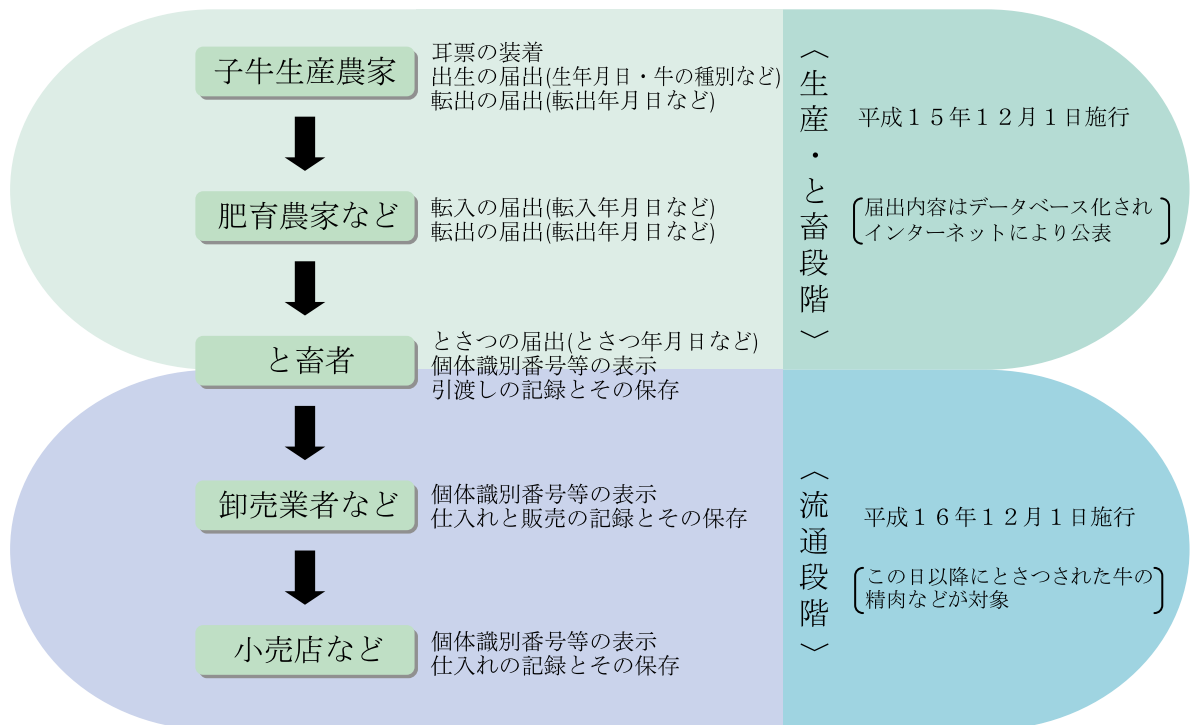
平成13年9月、我が国で初めての牛海綿状脳症（BSE）の発生を受けて、14年6月に牛海綿状脳症対策特別措置法が公布され、牛1頭ごとに生年月日、移動履歴等の情報を記録・管理するために必要な措置を講ずることとされました。

さらに国民の牛肉に対する信頼を回復し、維持するため、牛一頭ごとに出生からと畜に至るまでの個体識別情報を一元的に管理し、この情報が、と畜以降、販売業者を経て消費者の手に渡るまで確実に伝達される仕組みを構築するために、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」（牛肉トレーサビリティ法）が15年6月に公布され、15年12月1日（生産・と畜段階）、16年12月1日（流通段階）に分けて施行されました。

関東農政局では、管内に大消費地である首都圏があることから、牛肉トレーサビリティ法の流通段階への周知に向けた取組として、流通段階でスタート点となる食肉卸売業者から法施行に向けた準備状況のヒアリングを行うとともに、食肉小売店、スーパー、特定料理提供業者（焼肉、しゃぶしゃぶ、ステーキ、すき焼き専門店）への制度の周知徹底を図ってきたところです。

さらに、牛肉トレーサビリティ法施行以降は、消費者への制度の普及や上述の業者への個体識別番号等の表示についての巡回点検・指導を行ってきました。

また、現在、消費者からの問い合わせに対応するため、「牛肉トレーサビリティ110番」を関東農政局・管内農政事務所に設けています（本文P.79参照）。



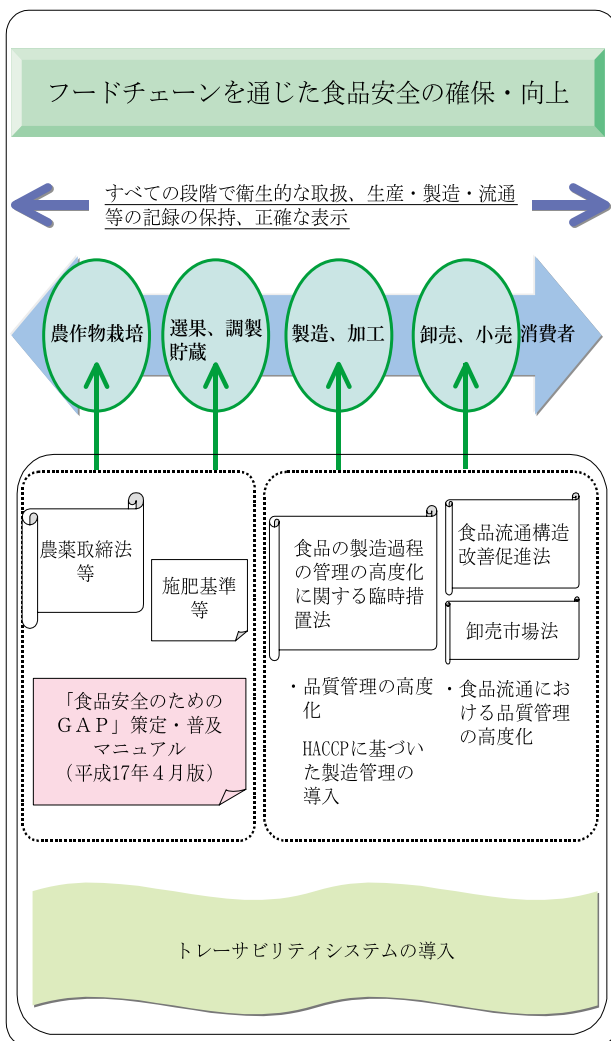
### 3 GAP（適正農業規範）の普及に向けての取組

食品の安全を確保するためには、農業生産資材の製造から農作物の生産、流通、食品の加工・販売、調理・消費のフードチェーンの各段階で、これに携わる農業者・事業者・消費者が行うべき役割を明確化し、各段階で適切なリスク管理措置を行うことが重要となっています。

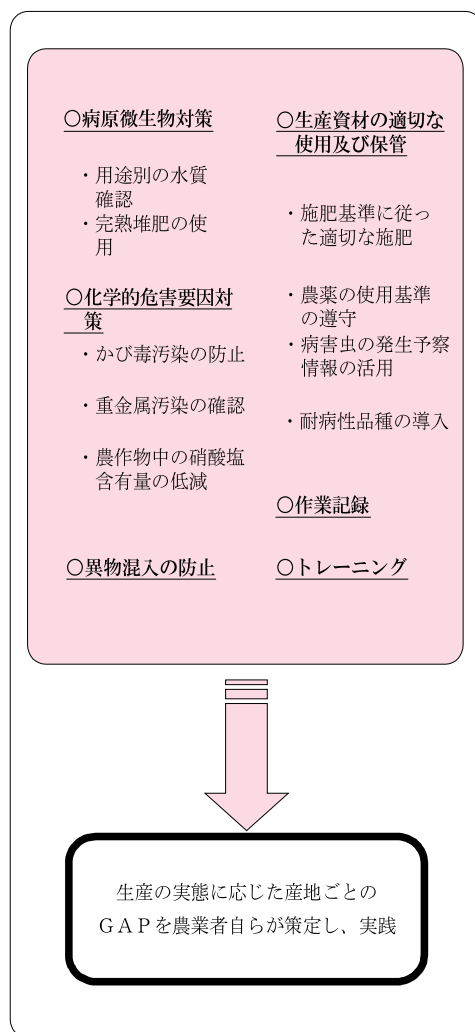
近年、農作物の栽培から、収穫物の調製、出荷までの農業生産の段階においては、病原微生物、かび毒、残留農薬等の要因による健康リスクを総合的に低減・管理するためのリスク管理手法であるGAP（Good Agricultural Practice）の導入が求められています。

これらの対策技術は、産地ごと品目ごとに異なり、当管内では、平成16年度の補助事業を利用し、二つの農業生産法人等がハウレンソウなどのGAPマニュアルの作成、研修会の開催、産地実証等に取り組んでいます（本文P.80参照）。

#### ○フードチェーンにおけるGAPの位置付けと施策の取組



#### ○食品安全のためのGAP



#### 4 「農の福祉力についての意見交換会」の開催

いやしやすらぎを求める国民のニーズが高まっており、その受皿として農業・農村のもつ機能や効用が注目されてきています。

栽培をとおしての効用には、生きがいを感じる精神的効用、健康回復などの身体的効用、感性を育てる教育的効用、仲間づくりの効用などがあります（東京農業大学松尾英輔教授）。

このような効用は、農業・農村の多面的機能の活用による成果で、一般的には保健休養・やすらぎ機能や自然・文化資源の提供などに関連し、行政とのかかわりでは、従来からの食農教育とも関連深いものです。

関東農政局は、これら農業・農村の多面的機能を活用し、農作業を通じた高齢者の訓練や障害者の自立支援、農を取り入れた学校教育や生涯学習、あるいは農的空間を取り入れたまちづくり、動物飼育を取り入れた心の健康など、最近注目されている取組について、実践者からの事例発表を踏まえた意見交換を行い、今後の農政推進の参考にするため、16年6月及び12月に、「農の福祉力についての意見交換会」を開催しました。



事例発表する実践者（6月開催）

今後、一層の高齢化社会を迎えるに当たり、高齢者は、単なる寿命の延伸だけではなく、より身心の健康を維持し生きがいを感じながら健康寿命をいかに伸ばし、元気で充実した生活ができるような取組へのかかわりを望んでいます。

また、知的・身体・精神の3障害者は、健常者と同様な経済的な自立への取組について切実な想いがあります。

関東農政局では、このような福祉などの望みに対応するため、農業・農村の多面的機能を活用し成果をあげている取組事例をうかがう場を設け、都県農政関係者等に広く紹介しています（本文P.102参照）。



障害者による養鶏就労

農作業を通じた障害者の自立支援  
地域生活支援センター「だんだん」（静岡県・浜松市）



障害者による梨園の袋かけ

## 5 美味しい米粉パン

お米は日本の気候風土に適し、我が国の豊かな食文化を形成するとともに、エネルギーのもとになる糖質と体内に必要なたんぱく質をバランスよく含み、日本人の健康・長寿の秘訣である「日本型食生活」の中心を担っており、栄養面・健康面で優れた食物です。



埼玉県米粉利用食品推進連絡会

米粉利用のパン、クッキー、パスタ、麺などへの普及が広がっています。

関東農政局では、平成15年6月に「関東米粉食品普及推進協議会」を組織し、米粉を利用した様々な食品の需要拡大・普及推進に積極的に取り組んできました。

管内各都県では、料理教室や米粉パネルを使った啓



茨城県内米粉パン教室

発など創意工夫しながら推進しており、特に、茨城県内では、消費拡大・食育の取組との連携のもとで、県内各地で米粉パン試食会、手作り教室、米粉製品作りの講師養成講座など様々な取組を50回以上にわたって開催しています。

また、栃木県、埼玉県、神奈川県、山梨県などの学校給食会では、米粉パンを取り入れた地産池消と連携した普及に努めています。

米の政策改革で示されているように、米を作れば売れる時代は終わり、「買ってもらえる米作り、消費者ニーズに即した米作り」が求められるなかで、米の新たな需要開発と新たな食文化の創造として、「米の粉」を使った美味しい食品の普及推進を図っています（本文P.109参照）。

しかし、食の多様化、ライフスタイルの変化のもとで、その消費量はここ40年ほど減少の一途をたどり、ピーク時（118kg）の約半分（62kg）まで減少してきています。

こうした消費減退に歯止めをかける切り札として、最近、脚光を浴びているのが「米の粉」です。近年、米粉の製粉技術や製パン技術の向上により、



米粉パン粉作り

「もちりして美味しい」と評判



米粉パン



米粉パスタ・うどん



米粉むしめん



# 米粉パンの作り方

## コッペパン

### 材 料

パン用米粉ミックス	100%	(300g)	(250g)
砂糖	6%	(18g)	(15g)
食塩	2%	(6g)	(5g)
脱脂粉乳	3%	(9g)	(8g)
ドライイースト	2~3%	(7g)	(6g)
(生イーストの場合は2.5%)			
ショートニング	6%	(18g)	(15g)
(無塩バターでも良い)			
水	80%前後	(240g)	(200g)

注\*米粉ミックスは製粉方法で吸水率(水の量)が違うので加減をする。

### 米粉パン作りに必要な調理器具



オーブン(発酵機能付き)  
はかり(1g単位の電子ばかり) ボール大、  
ボール小、スケッパー、クッキングシート

※発酵には、発泡スチロール箱に湯(80℃程度)を入れたペットボトルを入れ発酵器(40℃程度に保つ)として使える。

## 作り方

### ①生地作り

\*計量は正確に

- ① ボール大にパン用米粉、砂糖、食塩、脱脂粉乳、ドライイースト、ショートニングを加え、均一に混ぜる。  
(※ドライイーストは水で溶かしておくと顆粒の状態よりなじみやすい。)
- ② パン用米粉と材料がよく混ぜたら、水を加えてよく混ぜる。  
この時、水を少し残し吸水の加減をみる。  
(2~4%(10g<sup>2</sup>)程度残し、吸水の加減をする。)  
**\*外気温に合わせて水の温度の加減をする。**
- ③ ボールの中でこね、ある程度まとまったら、ボールから出して手の平(手首に近い方)を生地に当て押し出すように力を入れこねる。



①ボールで材料を混ぜる。

### ポイント

- ・冬は、温かめの水を使うこと。
- ・夏は、冷水を使うこと。
- ・水を加えた段階は軟らかめの生地が良い。こねることでグルテンが引き出され硬めになる。
- ・牛乳や卵等水以外の液体を使用した場合はその分の水を加減する。



③ボールで生地をこねる。 ③ボールから生地を出しこねる。

- ④ 生地を手でこね、ある程度生地がまとまり表面が滑らかになったら、次に生地の端を持って叩きつける。叩く度に生地が伸びるので二つに折り重ね、再度、端を持ち叩く。この動作を何回(50回以上)も繰り返し生地が滑らかでしっとりとなったら生地の出来上がり。



④手の平を使ってこねる。

### ポイント

- ・生地全体が滑らかで耳たぶ位の柔らかさでしっとりさせる。
- ・生地を両手で伸ばしてみて透けて見える程度になれば生地の出来上がり。

- ⑤ 生地の端を持って叩く。 \*こね上がり温度は28~30℃位を目安に。(夏は冷水、冬は温かめの水40℃位)

## ②分割、丸め、ベンチタイム

- ① 生地が出来たら軽く丸め、次に生地をスケッパーで80g程度の大きさに量り分割する。
- ② 分割した生地は手で丸め、ラップまたは濡れフキン等をかけて15分程度ベンチタイム（ねかす）をとる。



①生地を分割する。



②分割した生地を15分ベンチタイム

### ポイント

分割生地の丸め方は、5本の指で生地を包むようにし「の」の字を書くように手の中で転がしながら丸める。

発泡スチロール箱での発酵（40℃程度）  
（ふたを忘れずに！）

## ③成型、発酵

- ① ベンチタイム後の分割生地を手の平で10cm程度の円形に伸ばす。次に端を両手で中に折り込み、生地を重ねながら棒状に丸め、やさしく数回両手で転がす。  
\*両端を円錐形にすれば「レモン型」又は「クッペ」になる。
- ② 成型した生地は、オーブン角皿にクッキングペーパーを敷くか、バター等を塗り、その上に間隔をとり成型した生地を並べる。  
\*生地を並べるとき、成型のつなぎ目を下にすること。  
つなぎ目が上になると発酵、焼成中に割れる。
- ③ 成型した生地は、オーブンを発酵にセットし湿度80%程度、温度38~40℃に設定し50分程度発酵（ホイロ）をする。  
\*発酵後の生地は倍以上に膨れるので、間隔を開け並べる。



③生地を成型する。



④レモン型に成型し発酵前

### ポイント

- ・オーブン内の湿度を保つため受け皿がある場合は水を入れる。または、オーブン内に霧を吹きかける等により湿度を加える。
- ・発酵は生地や温度等によって発酵時間が異なるので発酵の様子を見ながら時間調整をする。

※オーブンがない場合は、油で揚（180℃）げれば「あげパン」や「ドーナツ」が簡単に出来ます。



揚げパン

## ④焼き上げ(焼成)

- ① オーブン（コンベクション機能がよい）を220℃程度にセットする。（ガスオーブンの場合は190℃程度に）直ぐに生地を入れなくて予熱完了後（温度上昇後）オーブンに発酵した生地を入れる。
- ② 生地の焼き上げ時間は15分程度を目安に。ただし、オーブンによって焼成時間が違うので焼き色を見ながら時間を調整する。
- ③ 焼き上がったコッペパンに、バター等油脂を刷毛で表面に塗る。（ツヤがでる。）
- ④ 焼き上がったコッペパンはザルなど通気のよい器で冷ます。



④焼き上がったコッペパン

## 6 地域水田農業ビジョンの実現に向けた支援活動

関東農政局では、本年度よりスタートした米政策改革の動きを踏まえ、地域水田農業ビジョンの実現に向けた地域の取組等を積極的に支援するため、平成16年11月、関東農政局長を本部長とする「関東米政策改革推進本部」において、「関東農政局米政策改革推進行動計画」を策定しました。

関東農政局では、この行動計画に基づき、これまでの取組に加え、新たに10の支援活動を展開しています。

17年1月19日には、これらの行動の一環として、市町村・JAの担当者等を参集した「地域水田農業に係るシンポジウム」を開催しました。

このシンポジウムでは、各地域において、農閑期である2月～3月の時期に集落座談会等の話合いの機会が多くなることを踏まえ、各地域における話合いや合意形成を支援することを目的とし、合意形成が行われた地域等、関東管内の先進的な地域における取組の内容を幅広く紹介しました。

具体的には、中央農業総合研究センターの梅本雅<sup>まさき</sup>総合研究第1チーム長から、自らが調査された関東農政局管内の17地域等における地域の創意工夫を活かした取組について紹介いただいたほか、稲敷農業協同組合の根本脩<sup>おさむ</sup>理事長から、地域の話合いに基づき各集落に「集落土地利用促進委員会」を設置された茨城県東町<sup>あづままち</sup>（現稲敷市）の取組について紹介をいただきました。また、関東農政局からは、地域の合意形成に基づく取組について取りまとめた事例集「地域の合意形成に関する取組事例集」の紹介を行いました。

関東農政局においては、このほか、行動計画に基づき、「関東水田農業『糧（かて）』マガジン」を創刊して、地域水田農業協議会担当者に対し電子メールによる情報の配信を開始したほか、現地支援チームによる現地支援活動等、地域水田農業ビジョンの実現に向けて積極的な支援活動を展開しています（本文P.118参照）。

### 関東農政局米政策改革推進行動計画の概要

策定日：平成16年11月2日

策定者：関東農政局米政策改革推進本部

（本部長：松本有幸関東農政局長）

- 【行動1】「米づくりの本来あるべき姿」説明資料の作成・配布
- 【行動2】地域の合意形成に係る取組事例集の作成
- 【行動3】先進地域に関する調査・分析結果の紹介
- 【行動4】地域水田農業に係るシンポジウムの開催
- 【行動5】米政策関連情報の電子メールによる配信
- 【行動6】各県農業者団体等との意見交換会の開催
- 【行動7】県レベル版「地域水田農業に係る講演会」の実施支援
- 【行動8】県の出先機関単位での意見交換会の開催
- 【行動9】重点支援地域への現地支援活動の実施
- 【行動10】地域の取組状況に応じた農協等へのアドバイス活動の実施

## 7 災害への取組・対応

### 気象災害等に伴う野菜供給安定への取組

本年は、凍霜、降ひょう、強風、台風、火山、地震などの様々な災害が発生し、管内でも多くの被害が発生しました。

具体的には、浅間山の噴火に伴う降灰によりキャベツやレタス等の葉への灰の付着による品質低下の被害や、特に台風第22号、23号と相まって、10月上旬からの長雨等の影響から茨城県、群馬県、長野県、静岡県などでの露地野菜の根腐れ等の被害が大きく、年末までの野菜価格の高騰をもたらす事態となりました。

関東農政局ではこの様な事態を踏まえて、10月27日に農政局長を本部長とする関東農政局災害対策本部を設置するとともに、野菜の安定供給を確保し、価格の安定を的確に図る観点から、同本部のもとに関東地域緊急野菜供給対策プロジェクトチームを設けました。

このプロジェクトチームでは、関係団体などへの要請行動等として、①市場・小売店への安定販売の要請（園芸特産課）、②生産者団体への集出荷努力の要請（園芸特産課）、③技術指導の徹底を呼び掛け（経営課）などを、また、情報提供として、①野菜の生育状況（園芸特産課）、②野菜の入荷量と価格の見通し（園芸特産課）、③物価・需給情報等に関する緊急相談窓口の設置（消費生活課、各農政事務所）、④小売店頭価格情報（消費生活課、各農政事務所）、⑤消費者団体等への情報提供（消費生活課、各農政事務所）等を行いました（本文P.229参照）。



浅間山噴火の降灰による、キャベツの灰を洗い流す生産者 群馬県嬲恋村（16年10月1日撮影）



浅間山噴火の降灰による、はくさいの灰を洗い流す生産者 群馬県長野原町（16年9月27日撮影）

## 8 バイオマスシンポジウムの開催

### (1) 取組の背景

生ごみや汚泥といった今まで捨てられていたものも、バイオマスという再生可能な資源になるとの意識をもつことが、その利活用の広がりにもつながっていきます。また、バイオマスは、生活に深くかかわるものであり、その利活用を進めるためには国民一人一人の理解と協力が欠かせません。

そこで、社団法人日本有機資源協会とバイオマス・ニッポン総合戦略関東地域連絡協議会の主催により、平成16年度バイオマス利活用優良表彰受賞者の取組の紹介と有識者との意見交換を通じて、関東管内でのより一層のバイオマス利活用推進に寄与することを目的としたシンポジウムを開催しました。

### (2) シンポジウム開催状況

17年1月24日（月）13：00～16：45（埼玉県さいたま市、参加者約370名）

講演：「先進事例に学ぶ はじめの一步、次の一步」

青山 俊介 氏（(社)日本有機資源協会 副会長）

講演：「バイオマスで行こう」

赤星 たみこ 氏（環境漫画家）

報告：「生ごみバイオガス化実証試験について」

梁瀬 克介 氏（住友重機械工業（株）プラント・環境事業本部  
環境衛生施設事業センター 技術部長）

報告：「人と自然にやさしい農業をめざして」

矢野 健司 氏（栃木県茂木町 農林課課長補佐兼土づくり推進室長）

報告：「花キューピットの環境への取り組み」

橋本 裕信 氏（花キューピット協同組合 業務第2部次長）

報告：「焼津水産加工団地ゼロエミッションの完成に向けて」

井川 哲男 氏（協同組合焼津水産加工センター 副理事長）

パネルディスカッション

青山さんからは、事例分析によるバイオマス事業の成立要件と今後の展開方向についての講演、赤星さんからは、生ごみのたい肥化など家庭でできるバイオマスの取組についての講演、梁瀬さんからは、横須賀市で行われている、燃やせるごみから生ごみを効率的に選別しバイオガスを精製してごみ収集車の燃料とする「生ごみバイオガス化実証試験」の取組、矢野さんからは、家庭生ごみ、家畜排せつ物、落ち葉、もみ殻、おが屑からたい肥を製造し、そのたい肥でできた農産物を地産地消する取組、橋本さんからは、ギフト用花束のラッピング素材にバイオマスプラスチックを使用する取組、井川さんからは、水産加工残滓からの飼料・食品、排水汚泥からの有機肥料の製造の取組についてそれぞれ紹介がありました。

関東農政局では、このほかにもバイオマス利活用に関する情報発信など、地域での取組への支援をしています。

（ページアドレス <http://www.kanto.maff.go.jp/biomass/kyogikai/h16symposium/index.html>）（本文P.265参照）。

## 9 農村体験の楽しみ

近年、国民の価値観や生活様式が多様化し、都市住民の農山漁村に対する新たなニーズとして、「田舎ぐらし」、「定年帰農」、「スローフード」、「体験型活動・教育旅行」など、顔の見える観光・体験・生活に対する期待が高まっています。

関東地域は首都圏をかかえ、総人口4,800万人の居住地であり、交通アクセスや豊かな田園、森林、河川や海浜に恵まれ、多くの農村部があり、そこでは道の駅や農林水産物直売所、農家レストラン、体験農園などの交流拠点施設や農家民泊施設も多く、学校のセカンドスクールによる農村体験交流やグリーン・ツーリズムなど、様々な交流活動が展開されています。

こうしたなか、関東農政局では、関係府省地方支分部局並びに都県と連携し、都市と農山漁村の間で、「人・もの・情報」の行き来を活発にし、ゆとりある生活や経済の活性化を図る取組として「都市と農山漁村の共生・対流」を推進しています。



### 都市と農山漁村の共生・対流の推進に向けた主な取組

○農政局ホームページの『都市と農山漁村の共生・対流』をリニューアル

都市と農山漁村の共生・対流に関するデータベースの更新、関係機関との相互リンクに加え、統計・情報センターと連携し、管内都県イベント情報を新設するなど、都市住民のニーズに即したふるさと情報や農林漁業体験情報等の収集・提供体制を充実・強化。

○平成16年11月『グリーン・ツーリズム関東大会2004in埼玉』（埼玉県秩父市）

埼玉県と共催で「秩父地域からはじまる観光農林業を核とした新たなツーリズム戦略」をテーマにシンポジウムを埼玉県秩父市において開催し、都市近郊の農山村におけるツーリズムの新たなライフスタイルと地域住民を主体とする都市と農山村のネットワークづくりを提案。

○平成17年2月『共生・対流サミット2005農産物直売所大会in関東』（埼玉県さいたま市）

首都圏という優位性を活かし、関東各地で地域農業の振興や地域の活性化に寄与し、都市住民との交流を進めている農産物直売所にスポットをあて、「都市住民の期待と地域農業を担う関東地域の農産物直売所」をテーマにサミットを、埼玉県さいたま市において開催し、多様な視点から都市住民のニーズにこたえる農産物直売所の経営戦略や農産物直売所を通じた交流のあり方を提案。（本文P.267参照）

