

農政局からの お知らせ

農政事務所からの お知らせ

和歌山 農政事務所

平成23年度6次産業化サポートセンターについて

近畿農政局では、6次産業化に取り組む農林漁業者等の様々な課題に対応できる専門家の「6次産業化プランナー」等を活用して、6次産業化の取組につながる案件の発掘から事業化までの総合的なサポートを行う「6次産業化サポートセンター」を設置しました。

6次産業化の取組について農林漁業者の皆様の様々なご相談に対応しますので、6次産業化サポートセンターにお気軽にご相談下さい。

■滋賀6次産業化サポートセンター
【滋賀県中小企業団体中央会】
(大津市打出浜2番1号)
電話：077-511-1430

■京都6次産業化サポートセンター
【社団法人京都府農業総合支援センター】
(京都市上京区出水通油小路東入丁子風呂町 京都府庁西別館内)
電話：075-417-6847

■大阪6次産業化サポートセンター
【社団法人大阪府食品産業協会】
(大阪市北区天満橋1丁目9-4三扇ビル2F)
電話：06-6353-2878

■兵庫6次産業化サポートセンター
【ひょうごの美味し風土拡大協議会】
(神戸市中央区下山手通5丁目10番1号 兵庫県農政環境部農政企画局消費流通課内)
電話：078-362-3442

■奈良6次産業化サポートセンター
【奈良県中小企業団体中央会】
(奈良市登大路町38番地 奈良県中小企業会館3F)
電話：0742-22-3200

■和歌山6次産業化サポートセンター
【株式会社農業総合研究所】
(和歌山市黒田17-4 シャンドフルーレ3F)
電話：073-497-7077

●問い合わせ先 生産経営流通部 食品課 電話：075-414-9025

詳しくはこちら
http://www.maff.go.jp/kinki/seisaku/6zi_sangyo/supportcenter.html

農林水産省近畿農政局

総務部情報推進課	〒602-8054 京都市上京区西洞院通下長者町下ル丁子風呂町	TEL(075)451-9161 FAX(075)414-8812
滋賀農政事務所	〒520-0806 大津市打出浜3-49	TEL(077)522-4261 FAX(077)523-1824
大阪農政事務所	〒540-0008 大阪市中央区大手前1-5-44 大阪合同庁舎1号館6F	TEL(06)6943-9691 FAX(06)6943-9699
兵庫農政事務所	〒650-0024 神戸市中央区海岸通29 神戸地方合同庁舎 4F	TEL(078)331-9941 FAX(078)331-5177
奈良農政事務所	〒630-8113 奈良市法蓮町387 奈良第3地方合同庁舎	TEL(0742)32-1870 FAX(0742)36-2985
和歌山農政事務所	〒640-8143 和歌山市二番丁2 和歌山地方合同庁舎	TEL(073)436-3831 FAX(073)436-0914

「移動消費者の部屋」の開設予定について

毎月19日の「食育の日」にあわせ、今月は下記の場所で「移動消費者の部屋」を開設し、消費者の皆様からの、食に関する様々な相談をお受けします。

7月の食育テーマ 夏休みも規則正しい食生活を！
農政全般テーマ 米粉の利用推進について

●JA紀の里 めっけもん広場（紀の川市豊田56-3）
●日時 7月20日（水曜日）9時から16時
（19日（火曜日）は定休日。20日（水曜日）に開催）

●問い合わせ先 和歌山農政事務所 消費・安全部 消費生活課
電話 073-436-3853（内線320）
詳しくはこちら
<http://www.maff.go.jp/kinki/jimusyo/wakayama/local/info/hey.html>

お肉はしっかり火を通してから食べましょう

生肉には、食中毒の原因となる細菌（特に、腸管出血性大腸菌、その他の病原性大腸菌、カンピロバクターなど）や寄生虫などがついていたり、火を通さずに食べると食中毒にかかってしまうことがあります。

特に、小さい子どもや高齢者などの抵抗力の弱い方は、生では食べないように、また、食べさせないようにしましょう。

お肉に食中毒の原因となる細菌やウイルスがついているかどうかは目で見たり匂いをかいだりしてもわかりません。

食べる時は、ピンク色の部分がなくなるまで、しっかりと火を通しましょう。特にミンチ肉や細切れ肉を使った料理では、中心までしっかり火を通すようにしましょう。

詳しくはこちら（農林水産省ホームページ）

http://www.maff.go.jp/j/syoutan/seisaku/foodpoisoning/raw_meat.html

農林水産省

新鮮

mini

情報

2011 No.4

7月

2011年（平成23年）

近畿農政局
総務部情報推進課



「包近(かねちか)の完熟桃(大阪府岸和田市)」

岸和田市包近町は、大阪府内随一の桃の産地です。消費地に近いことから、ぎりぎりまで木で完熟させた桃は、収穫後選果場で選別した後、その日のうちに岸和田市内の直売所や大阪市内の市場へ出荷されます。

6月中旬から極早生品種の「はなよめ」の出荷が始まり「日川白鳳」「白鳳」「清水白桃」と品種を変えながら8月上旬まで出荷されます。

◆◆ 主な内容 ◆◆

- トピックス
- 近畿フルーツ・レンジャープロジェクト
- インフォメーション
- 平成22年度「食料・農業・農村白書」「森林・林業白書」「水産白書」近畿ブロック説明会のご案内
- 近畿農政局「消費者の部屋」7月展示のご案内
- 近畿農政局「移動消費者の部屋」7月展示のご案内
- 「五感に響く農業体験」支援
- 平成23年度6次産業化サポートセンターについて
- (和歌山)「移動消費者の部屋」の開設予定について
- 【お肉はしっかり火を通してから食べましょう】

詳しい情報は、近畿農政局ホームページで

<http://www.maff.go.jp/kinki/>



近畿フルーツ・レンジャープロジェクト ～ 売れる売り方の提案～

近畿地域では、全国屈指の生産量を誇るうんしゅうみかん、うめ、かきをはじめ、様々な果物が栽培されています。しかしながら、長期化する消費不況による販売不振等により、生産者の栽培意欲の減退を招いており生産者の高齢化や園地の荒廃が進んでいます。このため、近畿農政局では、果物の消費拡大を目的として「近畿フルーツ・レンジャープロジェクト」を立ち上げました。

■どんな取組？

「果物をもっと食べてもらおう」をテーマに、大学生の視点から、果物の「売れる売り方」や「楽しみ方」等を提案する取組です。

■近畿農政局は何をするの？

この取組に参加する大学生(フルーツ・レンジャー)に、農家や、流通関係者、売り場担当者との意見交換の場を提供し、大学生から提案されたアイデアを実需者等と連携して実用化を進めます。

■この取組の立ち上げ背景は？

例えば、「皮ごと食べられ、種もない」ぶどうが、その特徴の表記なしに売られています。消費者は、知らないモノには手を出しません。

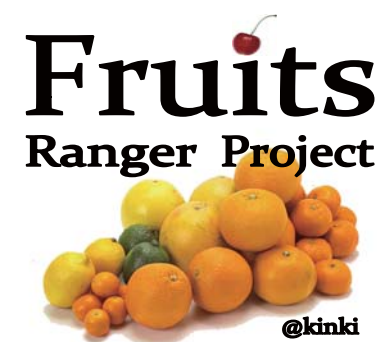
「体にイイ」というだけでなく、「売り方」を工夫することで、もっと消費者の購買意欲をかきたてられるのではないかと考えました。

■活動している大学生は？

京都女子大学、大阪観光大学、神戸女子大学、近畿大学と連携して活動を進めています。

■現在の活動状況は？

市場や小売店において、現場担当者との意見交換を始めました。夏にはみかん農家との意見交換や作業の体験を予定しています。併行して、「売れる売り方」のアイデア提案の練習として「魅せ方」のブレインストーミングなどを大学で行っているところです。



■問い合わせ先■

近畿農政局 生産経営流通部 園芸特産課内
近畿フルーツ・レンジャープロジェクト事務局
【電話】075-451-9161 (内線2369)

詳しくはこちら

<http://www.maff.go.jp/kinki/seisan/engeitokusan/fruitsranger/franger.html>

農政局からの お知らせ

平成22年度「食料・農業・農村白書」「森林・林業白書」「水産白書」近畿ブロック説明会のご案内

平成22年度「食料・農業・農村白書」「森林・林業白書」「水産白書」は、主要施策の取組状況や課題について、国民的な関心と理解が一層深まることをねらいとして作成し、広く国民各層に発信していくこととしております。つきましては、白書の説明会を開催しますので、ぜひご参加下さい。

- 日時 7月12日(火曜日) 13時30分～17時
- 場所 キャンパスプラザ京都 5階第1講義室
(京都市下京区西洞院通り塩小路下ル)
- 内容
 - 1.「食料・農業・農村白書」について (13時40分～14時40分)
 - 2.「森林・林業白書」について (14時50分～15時50分)
 - 3.「水産白書」について (16時00分～17時00分)

●問い合わせ先 企画調整室 電話:075-414-9037

詳しくはこちら

<http://www.maff.go.jp/kinki/press/kikaku/110627.html>

近畿農政局「消費者の部屋」7月展示のご案内

6次産業化とは、農林水産物の生産(第1次産業)だけでなく食品加工(第2次産業)、流通、販売(第3次産業)にも農林漁業者が総合的に取組むことによって、農林漁業を活性化させようというものです。この取組によって、加工賃や流通マージンなどの今まで第2次・第3次産業の事業者が得ていた付加価値を、農林漁業者自身が得ることが期待されます。

六次産業化法が昨年12月に公布されましたので、その概要や、近畿農政局管内の6次産業化への特徴的な取組についてご紹介いたします。

テーマ 農業、農村の6次産業化
～農山漁村地域の再生・活性化に向けて～

- 期間 7月1日(金曜日)～7月15日(金曜日) 8時30分～17時
(最終日は午前中。ただし土、日を除く)
- 場所 近畿農政局1階消費者の部屋「特別展示コーナー」
(京都市上京区西洞院通り下長者町下ル丁子風呂町)
- 内容
 - ・6次産業化に関する情報
 - ・6次産業化の取組の紹介 など

●問い合わせ先 消費安全部 消費生活課 電話:075-414-9761

詳しくはこちら

<http://www.maff.go.jp/kinki/press/syouhi/seikatu/110630.html>

近畿農政局「移動消費者の部屋」7月展示のご案内

私たちの身の回りにある野菜、果物、茶や花は、人が健康で生活していくための様々な効能を持っています。近畿で作られているこれらの作物の持っている様々な働きや、茶や花のリラックス効果などについて、わかりやすく紹介します。

テーマ 野菜、果物、茶、花で、健康とゆとりある生活を!

- 期間 7月13日(水曜日)～7月26日(火曜日)8時30分～17時
(土、日、祝日を除きます。初日は10時から、最終日は9時までとなります。)
- 場所 中京区役所1F「区民ホール」
(京都市中京区西堀川通御池下る西坊堀川1521)
- 内容
 - ・野菜の機能性、野菜の摂取目標量、近畿で作られている野菜
 - ・果物の機能性、果物の摂取目標量、近畿で作られている果物
 - ・日本茶の機能性、お茶の種類、お茶の美味しい入れ方
 - ・花と緑の持つ力 など

●問い合わせ先 消費安全部 消費生活課 電話:075-414-9761

詳しくはこちら

http://www.maff.go.jp/kinki/press/syouhi/seikatu/110630_1.html

「五感に響く農業体験」支援

近畿農政局では、子ども達が農業体験を通して食の大切さや感謝の気持ちを学ぶことができれば、また、学校地域での食育実践活動の参考となればと、そんな願いを込めて、平成16年度から五感体験型食育実践支援(平成22年度より「五感に響く農業体験」支援)に取り組んでいます。

同講座は、学校の協力のもと、地域毎にモデル校を選定し、米作りや野菜作りといった農業体験を中心に、食に関する体験や座学を交えながら、年間を通した取り組みを行っています。

これまでの各学校での取り組みを、近畿農政局のホームページで紹介していますのでぜひご覧ください。

●問い合わせ先 消費・安全部 消費生活課 電話:075-414-9771

詳しくはこちら

<http://www.maff.go.jp/kinki/syouhi/seikatu/syokuiku/gokan.html>

(次ページへ)