

会見・報道・広報	政策情報	統計情報	申請・お問い合わせ	農林水産省について
----------	------	------	-----------	-----------

ホーム > [会見・報道・広報](#) > [報道発表資料](#) > 「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを実施

プレスリリース

「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを実施

ポスト

印刷

令和5年12月4日
農林水産省

～「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年！～

農林水産省は、本年12月4日（月曜日）に和食がユネスコ無形文化遺産に登録されて10周年を迎えることから、新たな発想で「和食文化の魅力」を若者・子育て世帯に発信していく「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを実施します。本キャンペーンを通じて、広く和食文化への関心を高め、和食の保護・継承に関する機運を盛り上げていくとともに、我が国が世界に誇る和食文化を次世代に繋げていく活動を促進する「きっかけ」をつくってまいります。

1.目的

本年12月4日（月曜日）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登録10周年を迎えます。これを契機に、和食文化の保護・継承に関わる企業・団体と協力して、和食文化の魅力を様々な視点から若者・子育て世帯に発信し、和食文化に対する興味・関心を高める「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを立ち上げます。本キャンペーンを通じて、和食文化の魅力や次世代への継承の重要性を伝えるメッセージを発信することで、我が国が誇る和食文化を次世代に繋げていく活動を促進する「きっかけ」をつくることを目的としています。

2.実施期間

令和5年12月4日（月曜日）から令和6年12月3日（火曜日）まで

3.キャンペーンの内容

（1）賛同者の募集及び和食の保護・継承活動の促進

本キャンペーンの趣旨に賛同し、本キャンペーンに参加する企業、団体または個人を募集します。賛同者は、以下のいずれかの活動の実施を宣言することでキャンペーンに参加し、和食文化の保護・継承活動の促進に取り組んでいただきます。

- ア 和食文化の魅力を様々な視点（「すごい!」、「かっこいい!」、「おもしろい!」、「のこしたい!」等）から国内外に発信する活動
- イ 地域での伝統的な食文化の保護・継承活動やこれを支援する活動
- ウ 和食文化継承リーダー等地域や学校で子どもたちや若者・子育て世帯に和食文化を伝える者に対して、活動の場を提供する活動
- エ その他和食を食べる機会の増加につながる活動

（2）ロゴマークの作成

キャンペーンの認知度を高め、賛同者の連帯感を高めるため、ロゴマークを作成しました。賛同申請承認後に、賛同者へロゴマークを直接配布し、賛同者のロゴマークを使用した活動を促進します。

ロゴマーク



(3) 特設サイトの開設

「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーン特設サイトを開設しました（キャンペーン実施期間の1年間を予定）。特設サイトには以下のコンテンツを掲載予定です。

- ア 賛同者による活動宣言（企業ロゴ×今後の活動）
- イ 著名人による応援メッセージ
- ウ 推しの味噌汁グランプリ企画等各種企画の実施
- エ 「うちの郷土料理」等を活用したレシピ配信及び和食献立等の楽しめる和食ネタの配信
- オ 和食文化の各種情報を集めたまとめサイトの構築 等

【「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーン特設サイト】

<https://www.washoku10th.jp> [外部リンク]

【「行くぜっ！にっぽんの和食」X公式アカウント】

- ・アカウント名称：行くぜっ！にっぽんの和食
- ・アカウントID：@washoku10th

4.参加方法

キャンペーンに賛同される場合は、キャンペーンの賛同申請フォームにアクセスし、賛同申請等を行ってください。詳細は、事務局にお問い合わせください。

【キャンペーン賛同申請フォーム】

https://questant.jp/q/washoku10th_supporter [外部リンク] (令和5年12月4日更新)

5.キャンペーンに関するお問合せ先

「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーン事務局

E-Mail：washoku10th★gnavi.co.jp

メール送信の際は★を@に置き換えて送信してください

添付資料

[プレスリリース（「行くぜっ！にっぽんの和食」キャンペーンを実施～「和食」のユネスコ無形文化遺産登録10周年！～）](#)
(PDF：518KB)

お問合せ先

新事業・食品産業部外食・食文化課食文化室

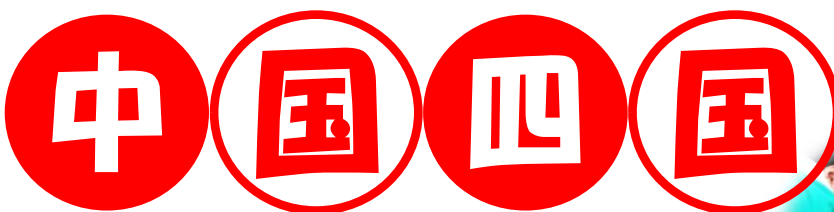
担当者：神林、増澤、向川

代表：03-3502-8111（内線3085）

ダイヤルイン：03-3502-5516

中国四国農政局では、食育についての情報交換や情報発信、連携・協力を行う「中国四国食育ネットワーク」の会員を募集しています。

食育活動に取り組まれている方、食育に関心のある方、ぜひ、「中国四国食育ネットワーク」にご参加下さい。



食育ネットワーク



～ ただいま、会員募集中！！～

■活動の内容

- ①農政局のホームページやメールマガジン等で、会員の取組やイベントを紹介し、広く情報発信します。
- ②会員間の情報交換に向け、意見交換会や勉強会等の案内を優先的にお知らせします。
- ③食育に関する国の施策や全国の先進事例の情報をお知らせします。

■参加できる方

中国四国地域で、食育や農林漁業体験活動に取り組んでいる方、これから食育に取り組む方、食育に関心のある方なら、**団体・企業・個人などどなたでも**加入できます。**入会金・会費は無料**です。

* 問い合わせ先 *

中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課

電話 : (086)224-9428

FAX : (086)224-4530

担当 : 企画情報係



◆ 中国四国農政局ホームページ「食育ひろば」 ◆

<http://www.maff.go.jp/chushi/syokuiku/index.html>

中国四国食育ネットワーク加入申込書

「中国四国食育ネットワーク会員」に加入申込をします。
下記の会員情報を、中国四国農政局ホームページ内の食育ネットワークコーナーで公表することを

☐ 承諾します

☐ 承諾しません

(いずれかに○を入力してください)

ふ り が な					掲載可
氏 名（団 体 名）					
代 表 者 役 職					
ふ り が な					
代 表 者 氏 名					
担 当 者 部 署・役 職					
ふ り が な					
担 当 者 氏 名					
ご 住 所（所 在 地）	〒				
連 絡 先	電 話		F A X		電話 FAX
ホームページアドレス	※食育の取組の紹介がある場合は、そのページのURLを記入してください				
Eメールアドレス （ 非 公 表 ）	※当局と担当者の連絡のみに使用します（HPには記載しません）				
コ メ ン ト 組織概要、活動内容、 講師派遣や体験・見学 の場の提供、支援を希 望されること、あるい は、ご支援いただける ことなどを記入してく ださい。					

- 〈記入にあたってのお願い〉
- ・ 個人で加入される場合は、氏名を記入してください。
 - ・ 団体として加入される場合は、団体名、代表者（役職・氏名）及び担当者（部署・役職・氏名）を記入してください。
 - ・ Eメールアドレスを記入される場合は、法人格を有する団体はできるかぎり総合窓口用のアドレスを記入してください。
 - ・ 「コメント」の欄には、組織概要、活動内容、講師派遣や体験・見学の場の提供、また、支援を希望されること、あるいは、ご支援いただけることなどを記入してください。
 - ・ ホームページに掲載することを承諾された方で、**非掲載の項目がある場合は、上記の「掲載可」欄に×を記入**してください。
 - ・ この申込書の情報は、「中国四国食育ネットワーク」の目的以外には使用いたしません。
 - ・ 申込みの際に記入いただいた内容に変更がある場合や退会される場合にも、この様式を準用し、お申し出ください。

[ホーム](#) > [消費・安全](#) > [食育の推進](#) > [食育推進全国大会](#) > 第20回食育推進全国大会

第20回食育推進全国大会

第20回食育推進全国大会 開催地決定

農林水産省は、毎年6月の「食育月間」に関連する取組の一層の充実を図るため、令和7年度の全国的な取組として、第20回食育推進全国大会を徳島県との共催により開催することとしました。

日時：令和7年6月7日（土曜日）、6月8日（日曜日）

会場：徳島県立産業観光交流センター（アスティとくしま、徳島市山城町東浜傍示1番地1）（予定）

内容：食育活動表彰、食育推進のためのブース展示、シンポジウム等

徳島県ホームページ

<https://www.pref.tokushima.lg.jp/ippannokata/sangyo/nogyo/7236734/>（外部リンク）

sudachi-kun

すだちくん



お問合せ先

消費・安全局消費者行政・食育課

代表：03-3502-8111（内線4601）

ダイヤルイン：03-3502-5723

食育に関するあらゆる取組が対象です

部門及び募集対象者

ボランティア 部門

＜都道府県、政令指定都市、大学等の長からの推薦＞

- ① 食育推進ボランティアとして活動している個人及び団体
- ② 大学(短期大学を含む)、高等専門学校及び専門学校の学生やその方々の団体
- ③ 食生活改善推進員の方やその方々の団体

教育関係者・ 事業者部門

＜自薦及び他薦＞

- ① 農林漁業者(法人や組合、各種グループを含む)
- ② 食品製造・販売、各種サービス(デジタルツール活用を含む)の提供その他の事業者
- ③ 教育・保育、介護その他の社会福祉、医療・保健に従事されている方、事業者、団体

受賞



農林水産大臣賞 5点以内



消費・安全局長賞 10点程度



審査委員特別賞 5点以内

募集締切

令和5年

8月31日(木) 必着



第7回食育活動表彰
消費・安全局長賞

ボランティア部門【食生活改善推進員の部】

消費・安全局長賞

び ぜん し 備前市栄養委員会

[岡山県：活動期間51年]

災害時の食に備える普及啓発活動

市民に防災意識をもってもらおう！

備前市では災害に備えて3日分の備蓄をしている人は約2割と少なく、災害への危機意識が低いことが課題でした。そこで、防災は全市民に広げなければならない活動だと考え、こどもから大人まで、災害時だけではなく、平常時でも生きる力を身につけることができるよう普及・啓発活動を行っています。



園児・保護者が集まる
ところへ出向いて説明



3日分そろえたら
どのくらいの量だろう・・・

いざという時のために、今考えよう！

コロナ禍で思うように活動ができない中、防災の意識を高め、各家庭で災害時の備えを勧めるために、備蓄取扱店を開拓、3日分のおすすめ備蓄の展示会を開催しています。いつ起こるかわからない災害に備え、家庭で備蓄食品や物品のローリングストックを活用し、食料備蓄の方法や調理方法、バッククッキングを普及し、災害時にも栄養バランスが良くなる食事法を知ってもらうための啓発活動を実施しています。



必要な備蓄量を
実際に見てみよう



まずは委員が実践して
良さを実感！

防災に対する意識を高めるために 体験を通じて学ぶ場をこどもたちへ提供

小学生を対象とした「備えよう！災害の前に～いざという時にできることを考えよう～」を開催し、災害時に自分で避難できるように、ハザードマップの見方を学んでもらっています。また、備蓄食品であるアルファ米、やきとり缶、野菜ジュースを使って調理実習を実施し、実際に備蓄食品を見て、作って、食べるという体験を通して、災害時でもバランスの取れた食事が食べられる・摂れるということを体験してもらっています。

小学生との備蓄食品
体験学習の様子



★非常食でかんたんチキンライスのつくりかた

- ① アルファ米の袋を
あけて、スプーンと
計量杯で量り出す。
- ② 野菜ジュースを袋の
付属の漏斗で入れる。

- ③ やきとり缶の汁も汁も
全部入れる。
- ④ 袋のはしっこまで、
たまにならないように
よくかき混ぜる。
しっかり混ぜよう！

- ⑤ 袋のチャックを閉めて、
1時間待つ。

災害時にどんなものが
役立つかな？



この度は、素晴らしい賞をいただきありがとうございました。コロナ禍において、家庭での備蓄は災害時だけでなく、「療養期間の食事にも役立ったよ」という声もいただきました。災害が少ないといわれてきた岡山県ですが、「備えよう！災害の前に」を合言葉に、災害時に備えた活動を始め、3日分の備蓄をしている人の割合が2年間で22%から27%にアップしました。これからも地域の皆さんに食の大切さを伝えていきたいと思っています。

備前市栄養委員会 一同

第7回食育活動表彰 受賞者インタビュー

2023年6月8日発行

中国四国農政局

消費・安全部
消費生活課

農林水産省は、ボランティア活動、教育活動、農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた食育関係者の取組を対象として、その功績を称えとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として、「食育活動表彰」を実施しています。

今回は、いつ起こるかわからない災害に備え、家庭での備蓄の必要性やパッククッキングの普及、避難場所等を市民に伝える活動に取り組み、「第7回食育活動表彰」において消費・安全局長賞を受賞された岡山県「備前市栄養委員会」の活動を御紹介します。

災害時の食に備える普及啓発活動 ～転ばぬ先の「ストッククッキング」～ 備前市栄養委員会

備前市栄養委員会で、会長を務める竹本美知子さんにお話を伺いました。

農政局：貴会の活動について、こういったきっかけで、平常時の食生活（栄養）改善から「災害時の食」にまで広がったのか教えてください。

竹本さん：コロナ禍で市民と一緒に調理をすることが難しい状況となりましたが、令和元年の備前市の市民意識調査では、災害時に必要とされる3日分の備蓄品を用意している方が2割にとどまっていると聞き、「備蓄食の展示会をし、試食の代わりに備蓄食を配布してはどうか」というアイデアにつながりました。



必要な備蓄量・3日分を見てみよう



「パッククッキング」の良さを実感

翌年は、少し行動制限も緩和されたので、学童保育や学校と連携して子どもたちに体験会という形で備蓄食を食べてもらいました。アルファ米に焼き鳥缶と野菜ジュースを入れて混ぜるだけでバランスがとれるレシピにしました。また、備蓄食を紹介するだけでなく、過去の備前市の災害を知ってもらい、自宅や学校で災害にあったときの避難場所をハザードマップで確認したり、備蓄食以外にもどんなものを用意しておけばよいか紹介しました。そして、そこで学んだことを家に帰って家族と話をすることを宿題にしました。備前市の子どもたちの安全を守ることとも私たちができる活動のひとつだと思いました。

農政局：農林水産省でも、食料安全保障の観点から、食品の家庭備蓄の普及を行っています。貴会が勧める災害時の備蓄（ストック）とは、どのような方法ですか。

竹本さん：災害時でも栄養バランスが良くなる食事法として「ローリングストック」と「パッキングクッキング」をお勧めしています。

「ローリングストック」とは、常に家庭で一定量の食品が備蓄されている状態を保つために、長持ちする食料や水を少し多めに用意し、定期的に賞味期限の短いものから順に消費し、買い足す方法を言います。ポイントは、普段食べ慣れている食品を多めに買って「備える」「食べる」「食べた分を買い足す」ことであり、日常生活で消費しながら備蓄することです。

「パッキングクッキング」とは、耐熱性のポリ袋に食材を全部一度に入れ、袋のまま鍋で湯煎することで、災害時に水を節約し、カセットコンロがあれば一度に多くの種類の調理ができる方法です。



小学生と備蓄食品体験学習の様子



農政局：活動を通じて、どのような成果や反響がありましたか。

竹本さん：備蓄食の展示会では、「3日分ってこんなにたくさんそろえないといけないの？」とびっくりされることが多かったです。そこで、食べ慣れた長期保存できる食料品は災害時に役立つので、日頃から「使ったら買い足す」サイクルをつくるように伝えました。また、備蓄食を買える店のリストを配布したので、みなさんいつも買い物に行ってるお店でも買えることを喜んでくれました。

一番感謝されたのは、「コロナにかかって外出できなかったけど、備蓄食があったおかげで乗り越えられた。また次を補充したよ」という、療養期間に役に立ったとの声でした。思わぬ形でうれしい声が届いたので、私たちもより一層活動に力が入りました。また、市民意識調査では、令和3年の備蓄品を3日分用意している方の割合が令和元年より5%も上昇したと聞きました。

農政局：今後の展開をお聞かせください。

竹本さん：今後は備前市のイベント等での備蓄展示会の出展、湯を入れるだけでできるおにぎりの試食体験を含めた備蓄食の普及啓発を考えています。学校や園での行事に合わせて保護者を対象に活動を広げていく予定です。

農政局：小学生を対象とした体験教室では、参加者からどのような感想がありましたか。

竹本さん：備蓄食を体験することはほとんどの子が初めてだったようで、「備蓄食って思ったよりおいしいな!」「キャンプの時はこれにお湯を入れたら簡単だな」とか良い意見が多かったです。おいしいことを体験してもらうことが普及の第一歩と考えていたので、大成功だったと思います。反省点は、量が決まっているので、低学年の子どもたちには「多すぎて食べれない～」と言われたことですね(笑)

保護者の方から後日届いた、「災害時に家族が離れ離れになったとき、どうするかなどの具体的な話のきっかけにもなった」「子どもと非常グッズを買いに行った」などの声は本当にうれしかったです。



3日分そろえたら、どのくらいの量だろう...



園児・保護者が集まる場所へ出向いての説明

【お問い合わせ先】

中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課

〒700-8532 岡山市北区下石井1-4-1

TEL (086) 224 - 9428 (直通) FAX(086) 224-4530

<農政局HP> <http://www.maff.go.jp/chushi/index.html>

パックフッキングの方法と調理バリエーション

洗い物いらずで簡単！ パックフッキングの方法

パックフッキングは、食材を耐熱性のあるポリ袋に入れて、鍋等で加熱する調理法です。

洗い物を出さずに、簡単に温かい料理を作れるため、災害時の調理法として注目されています。

利点

- ①素材の風味やうまみを逃がさない。
- ②パックすることにより衛生管理や持ち運びが楽。
- ③パックした食材をそのまま湯せんし、ポリ袋のまま食器にのせれば、鍋や食器の洗浄が不要。後片付けがラク。



食材と調味料をポリ袋に入れたら、水圧を利用して中の空気をしっかり抜きます。



加熱するとふくらむので、袋の上の方でしっかりと結びます。



熱が通りやすいように、中の食材を均一に広げます。



鍋で加熱。
※出し入れの際はやけどに注意しましょう。



加熱されたポリ袋は、穴あきおたまやトングで取り出します。



袋の結び目を切って、そのまま食器にのせれば出来上がり！

注意点

- ①ポリ袋は、耐熱温度が130℃以上のもの、または湯せん対応の記載がある高密度ポリエチレン製で厚さ0.01mmの、無地でマチがないものを使う。
- ②1袋に入れる量は1～2人分を目安にする。
- ③フッキングペーパーや布巾を鍋底に敷くと、ポリ袋が破れにくい。
- ④入れる食品の量に応じて、余裕をもった大きさの鍋で。

多彩な調理バリエーション



缶詰を使った炊き込みご飯



玉ねぎのやわらか煮



鶏肉のトマト煮



ソーセージのボツ風



切り干し大根煮

食料・農業・農村基本法の見直しについて

現行の食料・農業・農村基本法【1999年制定】

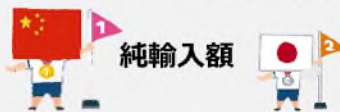
○農政の基本理念や政策の方向性を示す。

＜理念＞（1）食料の安定供給の確保（2）農業の有する多面的機能の発揮
（3）農業の持続的な発展（4）その基盤としての農村の振興

＜目的＞国民生活の安定向上及び国民経済の健全な発展を図ること。

現行基本法制定後の約20年間ににおける情勢の変化

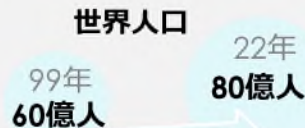
国際的な経済力の変化と
我が国の経済的地位の低下



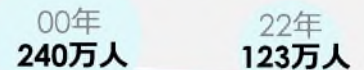
人口減少・高齢化に伴う
国内市場の縮小



国際的な食料需要の増加と
食料生産・供給の不安定化



農業者の減少と
生産性を高める技術革新
基幹的農業従事者



農村人口の減少等による
農業を支える力の減退



今後20年を見据えた予期される課題

- 平時における食料安全保障
(気候変動等による輸入リスクの増大や食品アクセス問題)
- 国内市場の一層の縮小
- 持続性に関する国際ルール強化
- 農業従事者の急速な減少
- 農村人口の減少による
集落機能の一層の低下

現行基本法の基本理念や主要施策等の見直しの方向性

1. 国民一人一人の食料安全保障の確立

- 国内農業生産の増大を前提に、
輸入の安定化や備蓄の有効活用等を重視
- 食品アクセスの改善
- 海外市場も視野に入れた産業の転換
- 適正な価格形成に向けた仕組みの構築

2. 持続可能な農業・食品産業への転換

- 環境負荷低減等を行う
持続的な農業の主流化
- 生産、加工、流通、小売りを含む
食料システム全体でグリーン化

3. 生産性の高い農業経営の育成・確保

- 農地バンクの活用や基盤整備の推進による
農地の集積・集約化
- スマート農業をはじめとした新技術や
新品種の導入を通じた生産性の向上

4. 農村集落機能の維持

- 都市から農村への移住、関係人口の増加により
地域コミュニティ機能を維持
- 用水路等の生産基盤の適切な維持管理



みどりの食料システム戦略

「食べる」ことは、私たちの健康や生活に深く関わりますが、その食べ物を作って食べることが地球環境に大きな影響を与えていることは、あまり知られていません。

農作物を作るときに使われる大量の水、食品を運ぶときに排出されるCO₂、食品の包装容器や食べ残しなど・・・、これらはすべて地球の健康を害する要因となっています。地球の資源には限りがありますが、その資源なしには私たちの食や生活は成り立ちません。

文明が発達し、何でも手に入る便利な世の中になった一方で、地球温暖化が進み異常気象など、暮らしへの影響も現れています。

農林水産省では、だれ一人取り残されることなく、将来に渡って健康で安全な食をみんなが享受できるよう、環境に優しく持続可能な生産～消費を実現する「みどりの食料システム戦略」を進めています。

この取組は、私たち一人ひとりの協力と努力があつてこそ、達成することができます。

毎日当たり前前に食べている食事が、環境にどのように影響しているのかを知り、何を選んでどう食べるべきか、一緒に考えてみませんか？



みどりの食料システム戦略 ってなに??

これからの、「食」が心配だな...

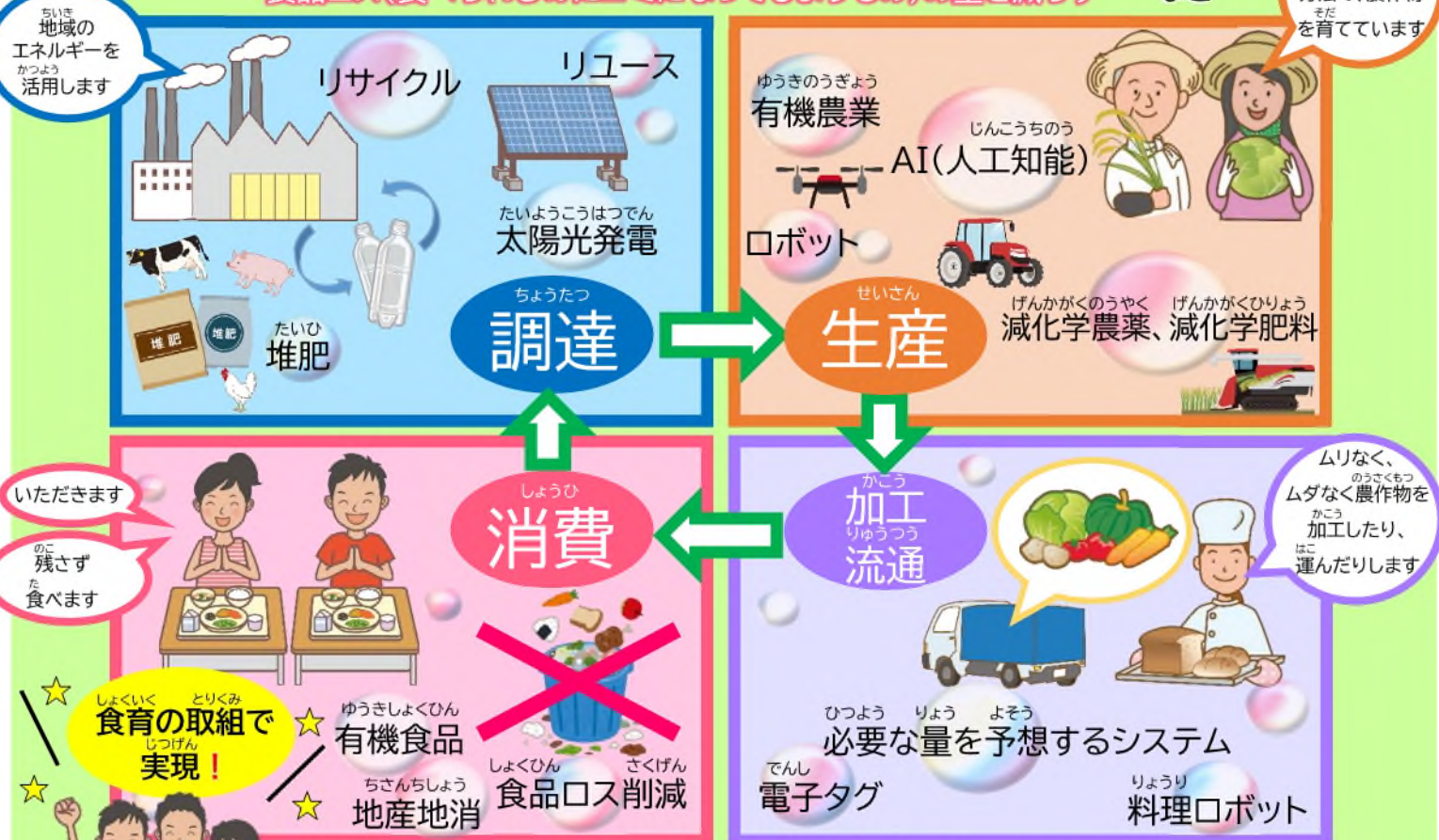


未来の「食」を守るためには、「食料システム」を環境にやさしい(=みどり)ものとし、みんなで身近な「食」について関心をもって、これを支えていくことが大切です。

これからも安心して暮らせるよう、2050年までの目標に向け、農林水産省がみなさんと一緒に取り組むのが

みどりの食料システム戦略

- 主な目標
- 農林水産業により発生するCO₂(二酸化炭素:地球温暖化の原因の一つ)を削減する
 - 化学肥料・農薬の使用を減らして環境に優しい農業に取り組む
 - 食品ロス(食べられるのにゴミになってしまうもの)の量を減らす
- など



未来の「食」を守るため、これら4つの段階で取組を進めていきます。

そのために、環境にやさしい取組を支援する法律の整備や予算の確保などを行っています。目標の達成にはみなさんの協力が欠かせません。未来の「食」について、一緒に考えてみませんか?

せつめいどうが 説明動画は
こちらから



農林水産省
中国四国農政局



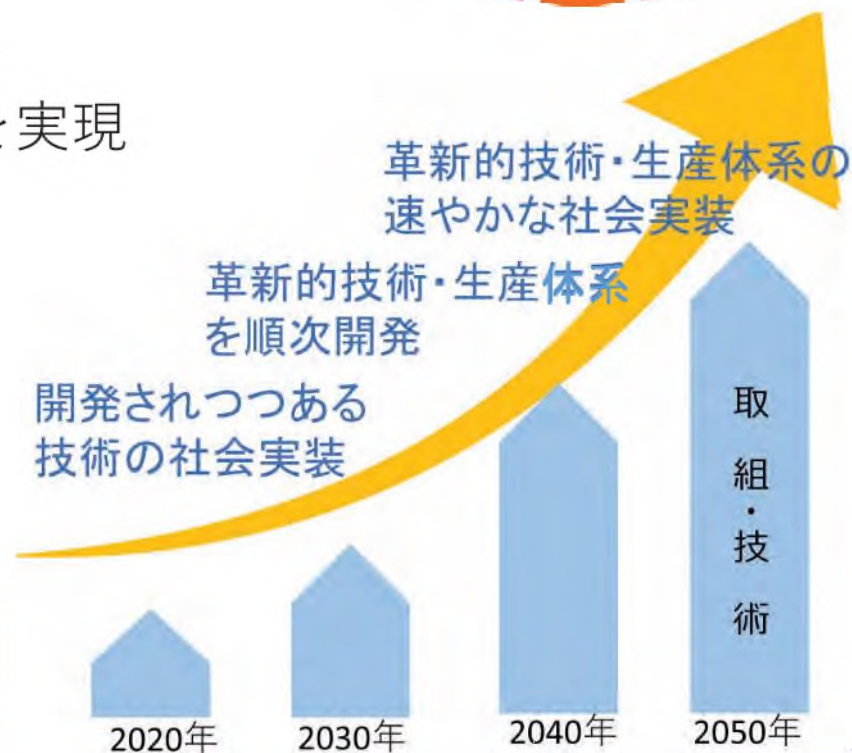
ホームページは
こちらから



～2050年までに目指す姿～

- 農林水産業のCO₂ゼロエミッション化の実現
- 化学農薬使用量(リスク換算)を50%低減
- 輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 有機農業の面積の割合を25%(100万ha)に拡大
- 食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- 持続可能性に配慮した輸入原材料調達を実現
- エリートツリーなどを林業用苗木の9割以上に拡大
- ニホンウナギ、クロマグロなどの養殖において人工種苗比率100%を実現

ゼロエミッション
持続的発展



～私たちにできること～

エシカル消費

エシカルとは“倫理”という意味で、私たち一人一人が、人や社会・環境に配慮した製品を選ぶことで、世界が抱えている問題を解決する一助になります。

環境への配慮

- ・エコ商品を選ぶ
- ・マイバッグを使う
- ・省エネの車・電球にする
- ・マイボトルを使う



地域への配慮

- ・地元の産品を買う
- ・被災地で作られた物
- ・伝統工芸品を買う
- など、地域を応援する



- ・買いだめ・買占めをしない
- ・必要なものを必要な分だけ購入する
- 周囲のことを考えて
思いやりを持った
消費行動を心がける

社会への配慮

- ・フェアトレード認証商品
- ・売上金が寄付される物
- ・障害者支援になる物を選ぶ

人への配慮

食品ロスの削減

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物を「食品ロス」といい、環境に負荷をかけています。



- ・買いだめをしない
- ・買い物時は手前から取りましょう

運搬・焼却時にCO₂を排出



- ・本来食べられる部分の大幅カットをしない。



ブロッコリーの芯やニンジンの皮も柔らかくゆでると食べられる→

有機食品を選ぶ

～有機食品とは～

農薬や化学肥料に頼らず、家畜の糞尿・敷きわら・堆肥など動植物質の肥料を用い、環境への負荷をできる限り減らして作られたもの



有機農産物とそれを原料とした加工食品に付けられます。



食材そのものだけでなく、加工品も多く売られています♪



消費者の方に分かりやすい表示方法について、実証を行っています。



削減率5%以上で★1つ、
削減率10%以上で★2つ、
削減率20%以上で★3つ
を付与（令和4年実証）



環境負荷低減の「見える化」ラベル

地産地消を実践する

地産地消とは

国内の地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費する取組のこと。

鮮度や
栄養価が高い！

近くで採れるため
新鮮でより安価

環境に優しい！

農産物・食品の輸送
距離を短縮すること
で温室効果ガスの
排出を抑えます。

地域で生産された 農林水産物を選びましょう

食から日本を考える。



ニッポンフードシフト、あふの環2030プロジェクトでは、次の世代も豊かに暮らせる未来を創るために、日本の「食」のあり方を考え、食料や農林水産業に係る持続的な生産消費の達成を社会全体で進めています。

食料自給率を上げる

日本は、食べ物の約6割*を海外から輸入していますが、大量・長距離の輸送は、地球環境に負荷をかけ、温暖化の原因となっています。（*カロリーベース）

国産食材を選んだり

ごはんを中心に食べると

より食料自給率がアップ☆



国産米粉
パンも食べて
みよう!

食料自給率50%以上↑

アメリカ産小麦の食パン2枚を地元産(20km圏内)のご飯茶碗1杯に変えることで、1回あたりCO₂の排出を36.8g削減。

1ヶ月続ければ、約1kgの削減につながります。

食料自給率(カロリーベース)

現状（2022年度）	38%
目標（2030年度）	45%

食料自給率を上げるために
今日からあなたができること

■カロリーベース食料自給率の1%に相当するもの

ごはんを1日にもうひと口（14g）

+



国産米粉パンを月にもう約6枚（389g）

+



国産大豆100%使用の豆腐を
月にもう約2丁（563g）

+



国産小麦100%使用のうどんを
月にもう約2玉（599g）

+



ホーム> 基本政策> 有機農業推進PRプロジェクト> 大学との連携

大学との連携

中国四国農政局における大学との連携

中国四国農政局では、若い世代の有機農業・農産物への理解促進と人材育成に向けて、大学との連携を図っています。

各大学との取組

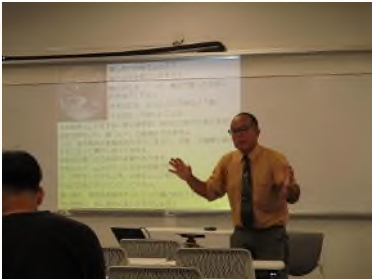
環太平洋大学

岡山県立大学

香川短期大学

くらしき作陽大学

中国学園大学

環太平洋大学（岡山県岡山市）
令和5年10月4日
「食でつなげる人・未来！」～持続可能な社会を目指して～ 食をテーマに、動物の体の特徴、みどりの食料システム戦略、共食、親子の絆の大切さといった幅広い話題を学生に提供。
 (近畿農政局和歌山県拠点中尾行政専門員による熱心な講義) フォトレポート：環太平洋大学との連携授業（第1回）
学生の声：「食の大切さ、食で家族との絆が深まると感じた。」 「普段の授業とは違った感じでとても楽しかった。食の必要性がわかった。」
令和5年10月11日
なぜ今、有機農業なのか～有機農業・有機食品を知る～ 有機農業についての説明と環境に優しく持続可能な生産～消費を実現するために農林水産省が策定した「みどりの食料システム戦略」について説明。
 (古畑消費・安全部長による講義)
学生の声：「身近なところにもオーガニック食品があることを知りました。」 「有機農産物について、価格的に日常的には手を出しにくいと思っていましたが、意識的に買ってみようと思った。」
令和5年10月18日

ボランティア体験（有機農業）

有機農業に取り組まれている生産者のほ場等を訪れ、農作業体験を行った。



（おかやまオーガニック：防虫ネット設置）



（（有）吉備路オーガニックワーク：米の運搬作業）

【おかやまオーガニックホームページ：<https://okayama-organic.jp/>】

【（有）吉備路オーガニックワークホームページ：<https://www.kubofarm.co.jp/kubo>】

フォトレポート：環太平洋大学との連携授業（第3回）「おかやまオーガニック」
環太平洋大学との連携授業（第3回）「（有）吉備路オーガニックワークくぼ農園」

学生の声：「春菊をちょっと摘んで食べたら新鮮で甘い。」「有機農業の良さについてとても深く知れた。」

令和5年10月25日

シンポジウム（キャリア教育としての人生観）

有機農業に取り組まれている農業者2名と消費・安全部長が、自身の経験談や人生観についてそれぞれの立場で発言。



（進行役の小川副学長と3名のパネラー）

フォトレポート：環太平洋大学との連携授業（第4回）

学生の声：「普段聞けない農業という分野で働いている人の話を聞けてとても貴重な体験でした。」
「自分たちより、長く生きてきた方たちの目線で仕事や人間関係についての話が聞けてよかった。」

令和5年11月8日

肥料・農薬の役割

農業生産における肥料や農薬の役割について講義。



（岡田農産安全管理課長による講義）

学生の声：「今までデメリットの部分でしか見れていなかった農業について生産者側のメリットの観点を知ることが出来た。」
「農薬はあまり良くないと思っていが、正しい使い方をすれば大丈夫だと学ぶことができた。」

令和5年11月15日

ワークショップ（有機農業と生産資材の関係性を考える）

有機農業と農薬・肥料を使用した農業のメリット・デメリットについて考えるグループ学習。



(グループ討議)

フォトレポート：環太平洋大学との連携授業（第6回）

学生の声：「生産者と消費者の視点に加えて、地球の視点からも考えたいと思った。」
「グループのメンバーの考えも聞くことが出来て知識が増えた。」

令和5年11月22日

農福連携

農福連携に取り組む事業者からの農業と福祉の連携について、自身の経験を踏まえ講義。



(合同会社ど根性ファーム:山田執行役員による講義)

【合同会社ど根性ファームホームページ:<http://dokonjou-farm.com/>】

フォトレポート：環太平洋大学との連携授業（第7回）

学生の声：「農福という言葉自体知らなかった。農業と福祉の連携は必要なことだと思った。」

令和5年11月29日

ボランティア体験（農福連携）

農福連携に取り組まれている事業者のほ場等を訪れ、障がい者の方と共に農作業体験を行った。



(合同会社ど根性ファーム：支柱を抜き取る作業)

フォトレポート：環太平洋大学との連携授業（第8回）

学生の声：「農業の作業に限らず、働き方や生活の仕方等をサポートし合える環境づくりが大切だと考えた。農業の環境は福祉を行う上では開放的で良い環境だと感じた。」

令和5年12月6日

農福連携、フードロスについて考える

障がい者の方との作業や生産段階での農産物廃棄を目の当たりにした体験をふまえ、「農福連携」、「フードロス」について考える講義。



（「農福連携」、「フードロス」について考える講義）

学生の声：「農福連携で農業側のメリットデメリットを考えるのは簡単だったが、福祉側で考えるのは難しいと感じた。」
「フードロスを消費者側ではなく、生産者側で考えたのは初めての機会だったので興味深かった。」

令和6年1月24日

プレゼンテーション

これまで実施してきた連携授業で学んだことを踏まえ、日本の農業が直面する課題に対して、自ら考えた課題解決についてプレゼンテーション。



（プレゼンテーションを行う学生）

フォトレポート：環太平洋大学との連携授業（第10回）

学生の声：「有機農業や農福連携をする人が少しでもやりやすい環境になってほしい。」
「今まで農業を知ろうとしなかった自分が知識を得て興味を持てた授業に感謝。」

岡山県立大学（岡山県総社市）

令和5年8月22日

持続可能な食料システム戦略

日本の農業の課題から、持続可能な生産～消費を実現するために農林水産省が策定したみどりの食料システム戦略や有機農業について説明。



（田中次長による講義）

学生の声：「地産地消や有機食品購入は経済的なことが影響するため、難しい課題。価格が安くなれば購入する。」
「消費者への理解造成が農業の活性化につながり、長期間かかるが、環境問題の解決にもつながる。」

令和5年12月6日

我が国の食料・農業の課題～有機農業と食中毒対策を例に～

日本の農業の現状を踏まえ、農林水産省が策定したみどりの食料システム戦略や有機農業について説明。

その後、身近な問題として、食中毒の事例について紹介。



(古畑部長による講義)

フォトレポート：岡山県立大学との連携授業

学生の声：「有機農業についてあまり知らなかったので、今回の講義でメリット・デメリットも含めて学ぶことができて良かった。」
「食に関わる産業をよりよくすることが、私達の生活の質をよりよくすることに繋がると思った。」

香川短期大学（香川県宇多津町）

令和5年4月10日

有機農業ワークショップ

「日本の農業の状況と有機農業・有機農産物について」の講演が行われた後、グループ学習が行われました。



(桃澤地方参事官による講義)



(グループ学習)

フォトレポート：香川短期大学で「有機農業ワークショップ」を開催

学生の声：「有機農産物への関心を高めるために、給食などに取り入れて子供の頃から触れることが大切だと思った。」

くらしき作陽大学（岡山県倉敷市）

令和5年11月10日

我が国の食料・農業の課題～有機農業と食中毒を例に～

日本の農業の現状を踏まえ、農林水産省が策定したみどりの食料システム戦略や有機農業について説明。

その後、身近な問題として、食中毒の事例について紹介。



(古畑部長による講義)

フォトレポート：くらしき作陽大学での講義

学生の声：「オーガニック食品について、買い物に行く時は有機JASマークに注目して買ってみたいと思った。」
「持続可能で安心安全な食のためには、色々な問題を解決しないといけないことが分かった。」

中国学園大学（岡山県岡山市）

令和5年11月25日

シンポジウム（持続可能な食料システムの確立）

「SDGsと有機農業」をテーマとし、基調講演とSDGsに関連するパネルディスカッションが実施された。



(田中次長による基調講演)

[フォトレポート：中国学国シンポジウムで次長が基調講演](#)

お問合せ先

消費・安全部消費生活課

担当者：消費経済係

代表：086-224-4511（内線2318）

ダイヤルイン：086-224-9428

公式SNS



[イベント情報](#)

[関連リンク集](#)

[農林水産省
トップページへ](#)

中国四国農政局

住所：〒700-8532 岡山市北区下石井1丁目4番1号

電話：086-224-4511（代表）

法人番号：5000012080001

[ご意見・お問い合わせ](#)

[アクセス・地図](#)

[サイトマップ](#) [プライバシーポリシー](#) [リンクについて・著作権](#) [免責事項](#)

Copyright : Chugoku-shikoku Regional Agricultural Administration Office

中国四国農政局

「消費者の部屋」の ご案内



● 岡山市でパネル展示を行っています！

中国四国農政局では、岡山第2合同庁舎（岡山県岡山市北区下石井1丁目4番1号）1階ロビーに「消費者の部屋」展示コーナーを設け、身近な食生活に関する情報や、農林水産省の取り組みなどをテーマに「展示」を開設しております。年間を通して様々な情報をパネル展示により提供しておりますので、お近くにお越しの際には、是非、お立ち寄りください。

● パソコンやスマートフォンから見られます！

ご来庁いただけない方にも、中国四国農政局ホームページにおいて、パネルをご紹介しておりますので、是非、ご覧ください。



テーマ：食品の家庭備蓄のすすめ(令和4年8月展示)



テーマ：3 LOVE STORIES(令和5年1月展示)

令和5年度の「消費者の部屋」展示計画は、裏面をご覧ください。

農林水産省
中国四国農政局



令和5年度下期「消費者の部屋」展示計画

展示期間	展示テーマ(仮)及び関係部署	主な展示内容
10月10日(火)～ 10月20日(金)	統計で見てくる農林水産業のすがた 統計部 統計企画課	○農林水産統計の役割 ○農林水産統計のデータ紹介 (農林業センサス、農作物生産量、農業産出額等) ○「統計の日」の紹介(ポスター等)
10月23日(月)～ 11月10日(金)	有機に関する情報 をお知らせします！ 有機農業PRプロジェクトチーム	○大誓文払いのPRポスター ○岡山県内の有機農産物取扱店舗マップ ○有機JASマークに関するパネル展示 等
11月13日(月)～ 12月1日(金)	来て、見て、知って！お米・米粉の魅力 生産部 生産振興課	○お米、ごはんの大切な役割紹介 ○米粉製品の展示 ○米粉料理のレシピ集の紹介 ○中国四国農政局各県米粉食品販売店マップの紹介 ○DVDの上映 等
12月4日(月)～ 12月15日(金)	はじめよう農福連携！ 築こうWin-Winのつながり！ 農村振興部 農村計画課	○農福連携の紹介ポスター展示 ○農福連携に取り組んでいる団体の活動紹介 ○「ノウフクアワード2022」優秀表彰団体の紹介 ○農福連携DVD上映 等
12月18日(月)～ 1月12日(金)	瀬戸内海国立公園展 ～自然と人の暮らしが調和する風景～ 中国四国地方環境事務所	○瀬戸内海国立公園の美しい風景などの紹介 ○自然保護官(レンジャー)や補佐役のアクティブ・レンジャーが出会ったすばらしい自然や風景などの紹介 ○自然とふれあう人々や保全活動に取り組む人々の姿などを写真やパネルで紹介
1月15日(月)～ 1月26日(金)	晴れの国おかやまの国有林 森林管理署	○国有林の風景写真(空撮写真) ○国有林を含むハイキング・トレッキングコースの紹介 ○主伐・再造林の低コスト化に向けた取組紹介 ○森林技術・支援センターの紹介 ○森林林業視察プログラムについて
1月29日(月)～ 2月16日(金)	3 LOVE STORIES ～花いっぱいプロジェクト ROAD to 2027 年国際園芸 博覧会～ 生産部 園芸特産課	○花き業界統一キャンペーン「3 LOVE STORIES」のPR ○中国四国管内の花き産地について、パネル、ポスター、パンフレット等により消費者等へ周知 ○我が国で大阪花博以来37年ぶりに横浜市で開催される国際園芸博覧会の周知及びPR
2月19日(月)～ 3月8日(金)	農村地域の更なる振興を目指して 農村振興部 農村計画課、農村環境課、 農地整備課、地域整備課 生産部 生産技術環境課	○中山間地域等直接支払交付金の活動事例紹介 ○多面的機能支払交付金の活動事例紹介 ○棚田地域の振興 ○農業の持つ多面的機能の紹介 等
3月11日(月)～ 4月5日(金)	地域の農林水産物・食品を海外へ！ 経営・事業支援部 輸出促進課 経営・事業支援部 地域食品連携課	○農林水産物・食品輸出に関する情報提供 ○中国四国地域の取組事例等の紹介 ○管内各県の輸出品PR資料等の展示 ○地理的表示(GI)登録製品の紹介 等

※ この展示計画は、予告なく追加・変更されることがあります。



新型コロナウイルス感染対策におけるマスク着用は個人の判断に委ねますが、感染拡大が見込まれる場合は、マスクの着用など感染予防対策にご協力をお願いします。



【お問合せ先】

中国四国農政局

電話:086-224-4511(代表)

消費・安全部消費生活課

担当者:白鷺、木戸(内線:2314、2363)



中国四国農政局ホームページ「消費者の部屋」

<https://www.maff.go.jp/chushi/heya/index.html>



岡山市北区下石井1-4-1
(JR岡山駅から徒歩10分)

農林水産省
中国四国農政局

食と農の 知っ得講座

中国四国農政局の 宅配型講座

知って得する **食と農** の知識を
お届けします。

【消費者団体等の皆さまが開催される研修会などに講師を派遣します！】

日々の暮らしの中で、「この食品は安全？」、「将来、食料や農業は大丈夫？」といった疑問を持たれることはありませんか。

そんな疑問にお答えするため、中国四国農政局では、ご希望の日時・場所に、職員を無料で派遣する「**食と農の知っ得講座**」を実施しています。是非ご利用ください。



ご利用方法

お申し込みまでの流れは以下のとおりです。ご不明な点は、下記の「連絡先」まで、お気軽にお問い合わせください。(講座の内容は、裏面の「講座一覧」をご覧ください。)

1

講座を選ぶ

裏面の「講座一覧」の中から、受講を希望される講座を選んでください。

2

会場等を確保する

申し込まれる団体にて会場や参加者、映像機器(パソコン、プロジェクター、スクリーン)等を確保してください。

3

申し込む

下記の「連絡先」にお申し込みください。その際、団体名、ご希望の日時・講座名、参加人数などをお知らせください。

・講師の派遣に要する費用(交通費、資料代等)は無料です。

・会場につきましては、申し込まれる団体にてご用意ください。(会場費等は、依頼者にてご負担をお願いします。)

・映像機器(パソコン、プロジェクター、スクリーン)等につきましても、依頼者にてご用意ください。
なお、映像機器をお持ちでない場合は、ご相談ください。

・都合により、ご希望の日時に講師派遣ができない場合は、改めて日程調整をさせていただきます。

・講義の内容につきましては、ご相談に応じますので、お気軽にお問い合わせください。

・WEBでの開催をご希望の場合も、まずはご相談ください。

連絡先

中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課
〒700-8532 岡山市北区下石井1丁目4番1号 岡山第2合同庁舎
TEL 086-224-4511(代表)(内線: 2314、2399)
FAX 086-224-4530
＜ホームページ＞ www.maff.go.jp/chushi/heya/kouza.html



講座一覧

講座メニュー	主な内容	所要時間
食品の安全とリスク	楽しく健康な食生活を送るために、食品の安全について正しい知識を持つことは、とても大切なことです。 本講座では、食品の安全やリスクについての基本的な事項と、食中毒にならないために買い物から調理、食事の後片づけまでの行程で、私たちがすぐにでもできる食中毒予防方法をご紹介します。	60分
New! 持続可能な食を支える食育の推進	心もからだも健康で、質の高い生活を送るために「食べること」を少し考えてみませんか？そして、「食べること」が環境にどんな影響を与えているのでしょうか。 本講座では、食育ピクトグラムを使って様々な食育の取組を紹介し、持続可能な食を支えるために私たちができることを一緒に考えていきます。	60分
食品のトレーサビリティ	食品のトレーサビリティは、食品の移動を把握できることで、食品事故等の問題があった場合、原因究明や商品回収等を円滑に行うことに役立つものです。 本講座では、生産者や流通加工業者が食品トレーサビリティに取り組む方法等についてご紹介します。	60分
知ってる？日本の食料事情	食料自給率は、国内の食料消費が国産の食料でどの程度賄えているのかを示す指標です。 本講座では、日本及び世界の食料事情や、食料自給率を向上するために、私たち一人一人ができることをご紹介します。	60分
災害時に備えた家庭での食品備蓄	食品の家庭備蓄を非日常のものと考えのではなく、日常の一部として、普段から無理なく楽しみながら取り入れていくことが大切です。 本講座では、いざという時、自分や家族を守り、心のゆとりをもつことができるよう、家庭での必要な備えについてご紹介します。	60分

注1) 食中毒予防など詳細な衛生関係の講座については、最寄りの保健センター等へご相談ください。
 注2)「所要時間」には、10分程度の質疑時間を含みます。

中国四国農政局では、このほか、農業や食に関するパンフレットの提供、パネル等の貸出を行っておりますので、ご希望がございましたら、表紙の「連絡先」まで、お気軽にご相談ください。