

# やさいめぐり

VOL.02

不定期更新

やさしい さいばい いいものめぐりで見つけました。

Take Free!  
ご自由にお取りください

## 特集内容

- ・生産者・販売者のこだわり
- ・ふぞろいな野菜のゆくえ
- ・今日から実践！食品ロス削減
- ・農林水産省職員による農作業体験



農林水産省北海道農政事務所

撮影場所 はるきちオーガニックファーム（石狩市）

わたしたちは  
農林水産省北海道農政事務所  
みどりの食料システム戦略  
食卓プロジェクトチーム  
です

わたしたちの「食」は  
生産、加工・流通、消費まで  
あらゆる関係者の **つながり** によって成り立っており  
これを1つの大きな仕組みとしてとらえたものを  
「**食料システム**」と呼んでいます

未来の子どもたちの「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  
農林水産省は、未来まで続けられる  
食料システムを構築するため  
2050年までに達成したい目標を決めました  
それが

**みどりの食料システム戦略**  
です

わたしたち「食卓プロジェクトチーム」は  
様々な食の在り方を尊重するとともに  
有機栽培や栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用  
などで栽培された農産物の魅力を多くの方々に広め  
**食品ロスの削減** や **地産地消** など  
未来の子どもたちのために  
環境にやさしく持続可能な社会につながることを願い  
本冊子を作成しました

北海道のおいしい「食」から  
地球の未来と環境と一緒に考えてみませんか？

▶みどりの食料システム戦略の目標は？

みどりの食料システム戦略では農業において大きく分けて  
『**温室効果ガス削減**』 『**環境保全**』 『**食品産業**』  
という3つの分野で目標を設定しました

**みどりの食料システム戦略**  
2050年までの目標！

排出ゼロ  
農林水産業のCO2ゼロエミッション化  
低リスク農業への転換  
化学肥料 化学農薬 使用量の低減  
100万haに拡大  
有機農業面積  
食品製造業の自動化と労働生産性を3割向上 (2030年)  
持続可能性に配慮した輸入原材料の調達 (2030年)  
林業用苗木の9割をエリートツリーに  
ニホンウナギ・クロマダコ人工種苗比率100%  
食品ロスの削減

期限を続けられそうかな

イラスト：伊藤沙智（苫前町 伊藤牧場）

**温室効果ガス削減**

「温室効果ガス」は地球温暖化の原因です。地球温暖化が進むと、平均気温が上がったり大雨の日が多くなります。農業は、天候の影響を受けやすいので「温室効果ガス」の削減を目標にしています。

**環境保全**

化学農薬や化学肥料を工業的に生産するためには化石燃料を使用します。化学農薬や化学肥料の使用を減らすことで、環境への負荷を減らすことができます。

**食品産業**

「食品ロス」の削減は誰でも簡単に取り組むことができます。例えば、すぐ食べるときは賞味期限の近い物を買うだけでも食品ロスの削減になります。

# もくじ



1 めぐりマップ in札幌

2 生産者・販売者のこだわり

- ① Pickles Lab Hokkaido
- ② COUS COUS OVEN + HOPPERS
- ③ ギャラリー&カフェ 樹々
- ④ Café Seed
- ⑤ ハレノクダモノ
- ⑥ 玄米ドコロメグリメグル
- ⑦ 自然食の店 まほろば本店
- ⑧ らる畑
- ⑨ とれた小屋ふじい農場直売所

12 ふぞろいな野菜のゆくえ ~若手職員取材記録~

14 今日から実践！食品ロス削減

16 農林水産省職員による農作業体験記 2



※本誌に掲載している内容は2025年3月時点のものとなります



## めぐりマップ in 札幌



わたしたち「食卓プロジェクトチーム」は  
今後も取材を続け  
本誌を手に取ってくださったみなさまに  
魅力を発信してまいります

# 生産者・販売者の こだわり

## 「旬の恵みを旬にいただく」

有機栽培や栽培期間中、化学肥料・化学農薬不使用などで栽培された農産物は季節によってお店に並ぶ種類も様々です。  
今日のこんだてに、旅のおみやげに、大切な方へのおくりものに...  
北海道でめぐりあえる農産物や加工品はいかがですか？



地産地消  
有機栽培

栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用

食品ロス削減

### みどりポイント

みどりの食料システム戦略に基づき  
お店が行う環境に配慮した取組をポイントとして記載しました



地産地消

食品ロス削減

栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用

## ① Pickles Lab Hokkaido

(北海道ピクルス研究所)

栽培期間中化学農薬・化学肥料不使用の作物を育てていた店主さん。お酢が体に良いことを知り、野菜にお酢を合わせれば、長期保存が可能となり遠方の人にも体に良い食べ物を届けられると思い、2019年8月にお店をオープンしました。忙しい現代の人に、いつでも気軽に栄養を摂取してほしいという思いでピクルスを製造しています。ピクルスの原料は、主に栽培期間中化学農薬・化学肥料不使用の野菜。使用する野菜は鮮度が落ちてしまうとその分栄養も落ちてしまうので、仕入れた当日か翌日までに加工することをこだわりとしています。お酢もグルテンフリーのものを使用しており、アレルギーがある人にも配慮したものとなっています。



▲ピクルスに使用のお酢は全部で4種類。蓋で味の違いが分かるようになっています。



▲人気1位の「うずらのピクルス」

Address 札幌市西区八軒3条東1丁目7-8  
JR八軒駅徒歩10分

Mail info@pickles-lab.com

Open 11:00~18:00

Holiday 水曜日、日曜日

Parking 無





地産地消



栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用

## ② COUS COUS OVEN+HOPPERS (クスクスオープン+ホッパーズ)

アレルギーをもつ子供が安心して食べられるものを作りたいという思いから、2003年にお店をオープン。原料は栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用のものを使い、保存料・着色料も使用しないでお菓子を作っています。また、お菓子に使用する小麦は北海道産も多く使用しています。心掛けていることは、記憶に残る味を作ること。お店でイベントを開催するなど、自分たちも楽しむことをモットーに、食べたお客さんの幸せが増すようなお菓子作りに励んでいます。



▲「魔女の指クッキー」(期間限定)

★入口を入ると、多様なクッキーとケーキが  
出迎えてくれます。



Address 札幌市中央区南3条西26丁目2-2 3  
もみの木so 1F 地下鉄 円山公園駅徒歩6分  
Phone 011-614-2753  
Open 12:00~17:00  
Holiday 日曜日・月曜日  
Parking 1台



## ③ ギャラリー&カフェ 樹々 じゅじゅ

今年でオープン13年目。メイン料理(魚・肉等)を除いた一汁一菜の定食を提供する「小食スタイル」を展開しています。また、定食以外にも名物の「じゅじゅ焼き」などスイーツ商品も提供しており好評です。「じゅじゅ焼き」に使われるチョコレートは添加物を減らした自家製であり、アレルギーのある人でも食べられるよう配慮をしています。また、加工品を仕入れるのではなく手作りすることで、提供価格を安価に抑えるように努めています。



▲バラエティー豊かなセットメニューとデザート

★定食メニューでは、日替わりのおかずを選ぶことができます。(撮影時は自家製の豆腐を味わうことができました。)

名物の「じゅじゅ焼き」▶

パンケーキのような食感の生地ですが、卵・小麦不使用のため、アレルギーを持っている人でも食べられます。



地産地消 食品ロス削減  
栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用



Address 札幌市北区北35条西4丁目1-1  
サトービル1F 地下鉄 北34条駅徒歩1分  
Phone 070-1466-0284  
Open 11:00~17:00  
Holiday 月曜日・火曜日  
Parking 1台





**地産地消** **食品ロス削減**  
栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用

#### ④ Café Seed (カフェ シード)

2011年から自社農場で農薬や化学肥料を使わない農業をスタート。カフェでは自社農場で収穫した農作物から必要な分だけを使用しているため、食品ロスはほとんど発生しません。また、契約しているホテルに届けた野菜も余すことなく活用されています。さらに、自社農場にはホテルの従業員が手伝いに訪れることもあり、農作業を通じて野菜の大切さへの理解を深めています。また、農福連携にも力を入れており、様々な障がいを持つ人々がカフェや農場で幅広い仕事に取り組んでいます。



▲この日は野菜の量り売りを行っていました。



なかなか見ることがない  
「フルーツほおずき」

★ CafeSeedでは、このほおずきを使用してチーズケーキを作っています。



Address 札幌市中央区南1条西20丁目1-3MLビル1F  
地下鉄 西18丁目駅徒歩2分

Phone 080-5835-2616

Open 11:00~19:00 (月祝は18:00閉店)

Holiday 日曜日

Parking 無



#### ⑤ ハレノクダモノ

市場には出回らない規格外品の果物があることをご存じですか? 「中身や味は市場に出回る商品と遜色ない。どうかして、この果物を救いたい。」。1932年の創業当時から卸売業を営んできた相川商店は、規格品だけではなく規格外品も使用したスイーツ店を2022年から運営し、食品ロスの削減に取り組んでいます。「ハレの日差しをたっぷり浴びたクダモノで何気ない日常に、笑顔を咲かせたい。」という思いで、果物をふんだんに使用したスイーツを提供しています。



**食品ロス削減**



▲青果店「相川商店苗穂店」が隣接しています。  
(青果店の営業時間は一部異なります。)



▲すべての果物が元有名ホテルのパティシエの手によって、ケーキ、デニッシュ、ジャム、パフェのフルーツソースなどになって輝きをみせています。

Address 札幌市中央区北3条東10丁目121 苗穂ヒラクス1F  
JR苗穂駅徒歩2分

Phone 011-590-4801

Open 11:00~19:00 (土日祝は18:00閉店)  
(営業時間が異なる場合があります)

Holiday 第2・第4火曜日・水曜日

Parking 19台 (1時間無料)





**もちもち って 熟成玄米 なんだろう？**

玄米・小豆・天然塩のみを圧力釜で丁寧に炊き上げ、保温器に移し熱をかけたまま3日以上熟成させたモチモチで消化吸収に優れた日本一美味しい玄米ごはんです。

玄米はデトックス(腸だし)効果に優れています。余分な物をしっかり体外に出し、血液もきれいになることで、血行がよくなり、便秘・肌荒れにわかりやすい効果がでています。



## ⑥ 玄米ドコロ メグリメグル

**地産地消**  
栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用

「北海道にあるお店だからこそ、極力北海道産。」「なるべく化学農薬や化学肥料の少ないもの。」「調味料にもこだわりを持つこと。」をモットーに、お弁当とおにぎりの販売を行っています。2016年に現在のお店を出店し、店舗、移動販売車、通販などで販売を続けています。栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用で育てた玄米と小豆をふっくら炊き上げ、3日以上保温を続けたもちもちの玄米ごはんやおにぎりが好評です。



## ⑦ 自然食の店 まほろば本店

**地産地消**  
栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用

1984年から続くまほろば本店では、栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用の農産物を中心に、加工品、調味料、菓子類などを幅広く取り扱っています。余市郡仁木町にある「まほろば自然農園」で栽培される農産物も販売しており、その種類は年間で約100種類にもなります。実際に農業と触れ合ってほしいという思いから、「まほろば自然農園」では年間約700人のボランティアの受け入れを行っています。



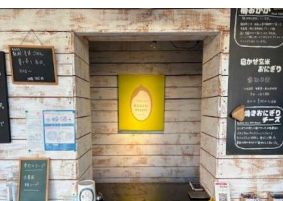
▲動物性食材、小麦粉、白砂糖不使用など、個々の健康状況などに応じた細かな配慮もうれしいです。(お弁当は要事前予約)



▲旬の野菜の魅力をスタッフが伝えてくれます。



▲自社農園「まほろば自然農園」で栽培された野菜がたくさんあります。



Address 札幌市東区苗穂町4丁目4-17  
地下鉄 環状通東駅徒歩18分

Phone 090-4437-9242

Open 11:00~17:00

Holiday 月曜・火曜

Parking 1台



▲手作りのパンを手取る人も多く、夕方にはほぼ売り切れの状態になっていました。



Address 札幌市西区西野5条3丁目1-1  
バス停 手稲東小学校前徒歩1分

Phone 011-665-6624

Open 10:00~18:00

Holiday 年末年始

Parking 20台



▲珍しい種類の玄米おにぎりや「本日のスープ」が食べられます。



## ⑧ らる畑

有機栽培  
栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用



地産地消

栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用

1986年に移動販売からはじまり、1989年から円山で店舗を営んでいます。春から秋は北海道産、冬の間は道外産と、その土地と気候に適した四季折々、旬の有機農産物を楽しむことができます。また、全国各地のこだわりを持ったメーカーとのつながりを大切に、加工品・調味料・菓子類など幅広く取扱っています。らる畑の食材を丁寧に仕込み、シェフが毎朝手づくりするお弁当「らるごはん」にも、有機農産物が使用されています。



お店の方と生産者さんの  
稲刈りの様子

▲有機農産物と本醸造の調味料で作るお弁当は素材を生かした優しい味わいです。環境への配慮として一部に麦やバカスを使った容器を使用しています。

★店内に入るとすぐに色鮮やかな有機野菜が迎えてくれます。有機JAS認定を受けた野菜のほか、栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用の野菜を販売しています。



Address 札幌市中央区大通西23丁目2-25 ラメール円山1F  
地下鉄 円山公園駅徒歩7分  
Phone 011-614-2406  
Open 平日：10:00～19:00（日曜 17:00、祝日 18:00閉店）  
Holiday 年末年始（日にはその年による）  
Parking 1台



## ⑨ とれた小屋ふじい農場直売所

地産地消  
有機栽培  
栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用



農地面積約150ヘクタール（札幌ドーム約27個分相当）の自社農場では、栽培期間中化学肥料・化学農薬不使用を基本とし、様々な農産物を栽培しています。特に、かぼちゃとさつまいもは令和6年9月に有機JAS認証を取得しました。直売所に併設されたレストランでは、農場でとれた農産物を使用した料理を提供しており、特に週末は多くの訪問客で賑わっています。「もっと多くの方々に札幌産の農産物を知ってほしい！札幌の農業を元気にしたい！」従業員の方々は明るく、熱意にあふれています。

★農場でとれた野菜をふんだんに使用したメニュー

ヒヨウタンのような形をした  
バターナッツかぼちゃ

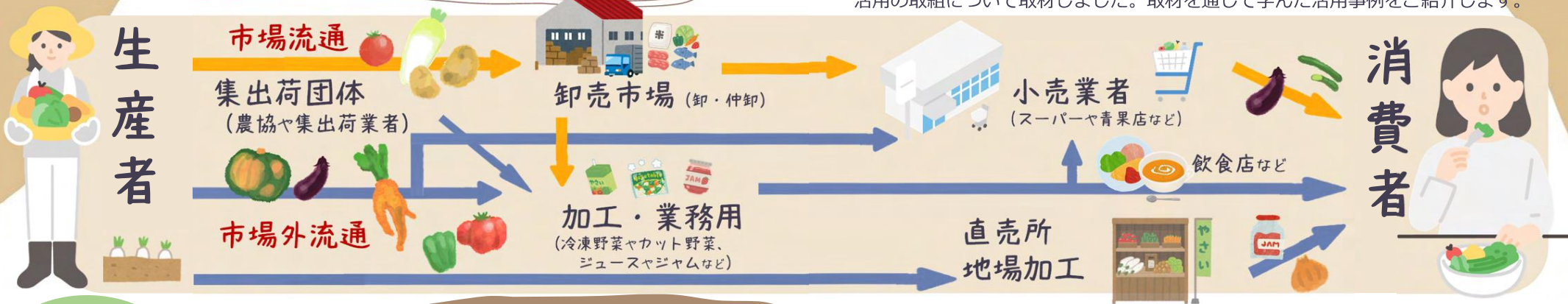


Address 札幌市北区篠路町拓北243-2  
バス停 あいの里4条1丁目徒歩1分  
Phone 011-773-5519  
Open 9:00～17:00  
Holiday 年中無休  
Parking 10台



# ふぞろいな野菜のゆくえ

～ 若手職員取材記録 ～



収穫された野菜は、「スーパーなどに並ぶもの」と「加工などに使うもの」に分けられ、それぞれの規格に合わせて卸売市場や食品製造会社等に運ばれます。ふぞろいな野菜は、農産物直売所で販売されるケースもありますが、今回は様々な活用の取組について取材しました。取材を通して学んだ活用事例をご紹介します。

レトルト食品  
スープ



## BUZZMAFF : でんぷん工場

スーパーに並ぶじゃがいもは、生産された全体の半分ほど！そのうち規格外品の一部はでんぷん工場へ運ばれ、片栗粉などの原料となります。でんぷん用のじゃがいもに加え、スーパーに並ばないじゃがいもがでんぷんになる過程を当事務所職員がアニメ『百姓貴族』とコラボして動画を作りました！ぜひ見てみてください！



動画は  
こちらから！



## 株式会社MX (帯広)

株式会社MXは、百貨店のバイヤーからの相談をきっかけに、十勝地方を拠点として、農家と協力して規格外野菜を活用する取り組みを始めました。主に形が揃わないなどの理由で市場に出回りにくいかぼちゃやじゃがいもを使い、冷蔵・冷凍保管の必要のないレトルト食品やスープに加工して販売しています。

また、規格外野菜を必要とする食品メーカーや飲食店と農家をつなぐマッチングサービスも提供しており、十勝産のブランドを活かして全国のレストランなどで利用されています。さらには、地域の高校生による規格外野菜を活用した商品開発と販売のプロジェクトを企画するなど、農業の大切さや持続可能な社会への理解を深めてもらうことを目指しています。

文房具



## とかちという おやさいくれよん

一般社団法人十勝うらほろ楽舎

一般社団法人十勝うらほろ楽舎は「規格外や廃棄される野菜を活用できないか」という生産者の声を聴き、これらの野菜を原料としたクレヨンを製造するmizuiro株式会社と共同で、「地域の野菜で作るクレヨン」を開発しました。全10色すべてに浦幌町産の野菜などが使用され、そのうち1色には浦幌木炭の製造過程で生じる炭の粉も使われています。

また現在、ペットフード会社への規格外野菜の販売も仲介しており、町内の3軒の生産者の規格外野菜がペットフードに活用され、販売されています。

## おびひろ動物園

おびひろ動物園では、農家から提供される規格外野菜や、市内飲食店から出るキャベツの外葉などを飼育する動物たちの餌として活用しています。生産者は自分で育てた野菜を動物に食べてもらえることで、モチベーション向上につながっているほか、動物園としても廃棄されるはずの食材を寄付してもらうことで、餌の種類や量を調整しやすくなるなど、双方にとって有益な取り組みとなっています。

生産者が動物の糞をたい肥として活用する循環型農業の試みもスタートしており、今後も更なる連携を目指しています。

動物の餌



今日から  
実践!

# 食品ロス削減



「必要な量だけ購入」して

「食べきる」ことが削減のポイントです。

買物

## 事前に手持ちの食材と期限をチェック

▶メモ書きや携帯・スマートフォンで撮影した画像が有効

## 必要な分だけ買う

▶まとめ買いを避け、必要な分だけ買って、食べきる

## 期限表示を知って賢く買う

▶すぐ使う食品は、商品棚の手前から取る



保存

## 最適な保存場所に

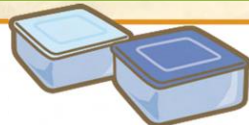
▶保存方法に従って最適な場所に保存

## すぐ下処理して適切に保管

▶すぐに食べる予定の無い場合は、1回に食べる量で小分けにして冷凍

## ローリングストック法

▶ふだん食べている食品を少し多めに買い置きして、食べたらず分を買い足す



調理

## 食品の特徴を知って無駄なく使う

▶野菜を無駄なく使う（皮ごと、茎、種）

## 作りすぎない工夫をしよう

▶予定や体調にも配慮

## 残った料理はリメイク

▶定期的に冷蔵庫や食品庫を整理する日を決める  
(例：毎月●日は冷蔵庫の残り物で好み焼きデー)

クックパッド消費者庁のキッチン(公式ページ)で  
リメイクレシピ公開中。詳しくはQRコードへ



ご家庭からの食品ロスを計量し、記録するだけでも気づきが得られます。  
まずは一週間、記録してみましょう。記録様式がダウンロードできます。



今日から  
実践!

# 食品ロス削減



「適量を注文」して、

おいしく「食べきる」ことが削減のポイントです。

外食

## 食品ロス削減に積極的に取り組むお店を選ぶ

▶料理の量を選べる、食べきれない料理を持ち帰りできるお店を選択

## 食べられる量を注文する

▶店員さんとコミュニケーションをとり、食べきれる量を注文  
▶小盛りやハーフサイズを選ぶ  
▶ビュッフェなどは食べられる量を皿に盛る

## おいしく食べきる

▶家族やグループで食事の際は、シェアすることも一案

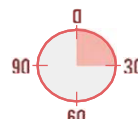
## 予想外に多かった・食べきれなかった

▶お店と相談して持ち帰ることも検討する。  
▶持ち帰る際は、自己責任で。 ※食中毒に注意!



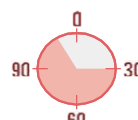
宴会

## 宴会やパーティのときは30・10



### ① 開始30分間は味わいタイム

▶乾杯後30分間は、  
出来立ての料理を楽しみましょう



### ② 楽しみタイム

▶料理を食べることも忘れず、  
全員で親睦を深める



### ③ お開き前10分間は食べきりタイム

▶お開き前の10分間は、もう一度料理を楽しむ  
▶幹事は「食べきり」を呼び掛ける



# 農作業体験記 <sup>2</sup> in はるきちオーガニックファーム

私たち北海道農政事務所職員は、有機農業の農作業を体験しました



## 土を耕し、意識を耕す ~有機農業の現場から学ぶ~

私たち職員が有機農業の現場や生産者の思いを感じ、食への関心及び環境問題への理解を更に深めることで、環境にやさしい行動を意識するきっかけとなるように、北海道石狩市の有機農家・小林卓也さんが営む「はるきちオーガニックファーム」のご協力のもと、農作業体験を実施しました。今年度は、前年を上回る延べ44名の職員が参加しました。



## はるきちオーガニックファーム

野菜が本来持っているポテンシャルを最大限生かすべく、土づくりを基本とした有機栽培を約6haの畑すべてで取り組んでおり、“人間の都合”ではなく“野菜の都合で野菜を作る”ことに注力し、質の良さを追求しながら日々有機野菜を栽培しています。

また、「良い土づくりは美味しい野菜づくりに繋がる」との思いから、近隣の野菜カット工場から排出された野菜くず（野菜外皮や切り落とし（根や茎、葉等の部分））を発酵させて堆肥として使用する循環型農業を実践しています。農場併設の直売所には、春から秋

にかけて多くの有機野菜が並びます。小林さんは、「直売所に通うことをライフスタイルの一部に取り込んでもらえるとうれしい。直売所の最大の売りは、“スーパーとは違った魅力”があること。豊かな食文化の提供の場となることを大切にしている」と言います。



# アスパラガスの除草作業、とうもろこし・にんにく・じゃがいもの選別がぶ・ヤーコンの収穫作業、防草シートや支柱の撤去作業を行いました。

## 除草作業

畑に足を踏み入れると、一面に広がる雑草の多さに圧倒されました。アスパラガスの株元に手を伸ばし、アスパラガスを傷つけないように注意しながら手鎌を用いて行う除草は、農業に頼らない除草の大変さを私たちに教えてくれました。

除草前と除草後で畑は見違えるようにきれいになり、栽培管理には日ごろから時間と労力が注がれていることを改めて実感しました。



慎重に除草します

収穫した大根を運んでいます

## 収穫・洗浄・選別

折れやすいヤーコンを引き抜く作業は、慎重さと力が必要で、とても大変でした。

収穫したばかりの野菜を丁寧に手洗いしました。「おいしく食べてもらえますように」と思いを込めながら洗うたびに、野菜への愛着が深まりました。



にんにくの重さを量ります

防草シートは来年も使います

## 撤去作業

今年度使用した用具の片づけ作業は、力のいる作業も多くありました。来年度もおいしい野菜を作るため、道具を大切に扱い、丁寧に片づけることの大切さを改めて感じています。



支柱を抜くにはとても力が必要でした



## 体験を終えて

有機農業の現場で農作業を体験し有機農業の苦労や工夫を直接学ぶことができたことは、とても貴重な経験でした。

有機農産物や環境にやさしい農業を広めるためには、有機農産物の価値を正しく伝え、消費者の一人ひとりが“環境に配慮した選択”を意識することが重要であると感じました。

これからも、有機農業の現場での経験を生かし、多くの方にその魅力が伝わる活動を続けていきたいと思っています。そして、みなさんが環境や農業について考えるきっかけになれば幸いです。



## Information

はるきちオーガニックファームの直売所が新しくなりました！

Address 北海道石狩市花畔363-13  
バス停 石狩庁舎前徒歩10分

Phone 080-4046-1116

Open 9:00~12:00

Holiday 月・火・木 (11月~4月まではお休み)

Parking あり



## 編集後記

最後までお読みいただき、ありがとうございました。VOL.1は、多くの方々にお届けでき、沢山のうれしいお声を頂きました。今回はそれを励みに、再び皆さまにお楽しみいただきたく、「やさいめぐりVOL.2」を作成いたしました。

取材を通して、生産者や販売者の皆さんの熱意や工夫に触れるたびに、新しい発見がありました。食べものの背景にある想いを知ることで、日々の食卓が少し豊かに感じられるかもしれません。これからも、そんな小さな気づきや出会いをお届けできるよう、取材を続けていきます。ご協力いただいた皆さま、本当にありがとうございました。

## みどりの食料システム戦略について

「みどりの食料システム戦略」について、詳しく知りたい方はぜひこちらをご覧ください。

▼北海道農政事務所 みどりの食料システム戦略特設ページ



VOL.1のバックナンバーはこちらから！

▼農林水産省 みどりの食料システム戦略トップページ



## 連絡先

農林水産省 北海道農政事務所 みどりの食料システム戦略推進事務局

代表 011 - 330 - 8822

〒064-8518 札幌市中央区南22条西6丁目2-22 エムズ南22条ビル

**MAFF**

農林水産省

2025年3月発行