

# 情報かわら版

2

2025

- ▶ **新潟県の畜産女子の取組を紹介**  
3世代で育てるブランド和牛！新発田牛の生産現場に迫る
- ▶ **ジーニアス農業遺産ふーどコンテスト**  
佐渡総合高等学校が「ゴールド賞」を受賞しました！
- ▶ **米粉の部屋**  
～私たちも米粉料理を作りました！～
- ▶ **お知らせ**
  - ・ 高校生が考えた「災害時にも役立つ和ごはんレシピ」を公開！
  - ・ 政府備蓄米の交付について  
～フードバンクへの政府備蓄米の交付について～
  - ・ 2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出展します

電子版はこちら



## 3世代で育てる ブランド和牛！ 新発田牛の 生産現場に迫る

今回は家族で農業を営む津村智美さんにお話を伺いました。津村さんご家族は新発田市で稲作や園芸、畜産と多角経営を行い、智美さんは新発田牛の肥育を担当しています。農業の家族経営やブランド和牛の育成について、詳しくお聞きしました。

### NEWブランド和牛「新発田牛」

新発田牛は、村上牛に次ぐ新潟県2例目の「いがた和牛ブランド」として、令和3年春に認定されました。

1月号の記事で、特定の地域で育ち、歩留まりがB以上かつ肉質が4等級以上であることが村上牛の認定条件であることを紹介しました。新発田市で育ち、村上牛と同等の歩留まりと肉質を持つ牛肉が新発田牛として認定されます。

新発田牛の生産者は現在6戸。小規模なブランドですが、6戸のうち2戸がいがた和牛肥育名人に認定されています。また、牛肉の質の良さを競う共励会で何度も優秀な成績を収めるなど、素晴らしい肥育技術を持つ方々が集まっています。

### 津村さんご家族について

津村さんご家族は3世代で農業を営んでいます。智美さんの旦那さんが稲作を、お義母さんが園芸作物を、お義父さんと智美さんと息子さんが畜産を担当しています。

担当は違ってても、ご家族の間で連携し合って経営しています。例えば、牛舎で出た堆肥は田んぼに入れ、牛が食べる稲わらを作る循環農業をしています。他にも、お義母さんが作った野菜を仕入れているシェフから「野菜がおいしいなら同じ場所です育った牛肉もおいしいはず！」と牛肉も一緒に買い付けていただいたことがあるそうです。

### 智美さんのお仕事について

智美さんは畜産部門のうち、肥育後期から出荷までを担当しています。

肥育前期を担当しているいがた和牛肥育名人のお義父さんと、後継者の息子さんに育てられた牛はとても人懐っこく、ブラッシングや餌やりの時に構ってほしくてじゃれてくるそうです。また、智美さんは牛一頭一頭に名前を付けてお世話をしています。牛も自分の名前を理解しているのか、智美さんが呼ぶと振り返ってくれます。

牛肉の直売はしていませんが、農協を通じて「津村さんちの新発田牛が欲しい」と名指しで言われることがあり、日々のお仕事のモチベーションになっているそうです。

### 今後の目標

智美さんの今後の目標は、牛ともしっかり仲良くすること。小千谷市に出かけたとき、お爺ちゃんの後ろにくっついてのんびり散歩する牛を見て、自分も牛が後ろをついて歩いてくれるようなお世話をしたと思うそうです。

また、牛肉の質を高めながら、今よりも肉付きの良い大きな牛を作ることを目指し、肥育名人のお義父さんや、周りの新発田牛生産者を見て日々勉強を続けています。



▲智美さんにブラッシングされて気持ちよさそうでした。

# 「第2回高校生とつながる！つなげる！」

## 「ジーニアス農業遺産フードコンテスト」

### 佐渡総合高等学校が「ゴールド賞」を受賞しました！

農業遺産地域の魅力を広く発信し、地域活性化を図る取組の一環として、農業遺産地域の高校生による、当該地域の食材を使用したアイデアコンテストが開催されました。

今回は第2回目の開催で、69件の応募の中から、佐渡総合高等学校が**最優秀賞の「ゴールド賞」**を受賞し、花角新潟県知事に受賞の喜び等を報告しました。

佐渡総合高等学校は昨年度の「あったらいいな賞」に引き続き**2年連続の受賞**です。



令和7年1月20日 新潟県知事との記念写真

### 受賞作品名「日本中がフォー!!!!」



(左から) 弓座さん、山川さん、岡辺さん

👑 アイデアに込めた思いをお聞きました

- ・「**フォー**」という言葉で明るい気持ちに！
- ・米粉を使って**米の消費拡大**に貢献したい
- ・いしりを使うことで**能登の復興の手助け**になれば嬉しい
- ・このフォーを通して**農業遺産**をみなさんにもっと知って欲しい

👑 食材には**農業遺産**地域の産品を使用しています

- ・フォー（米粉麺）  
新潟県佐渡市：佐渡産米粉
- ・だし  
石川県能登地域：いしり（魚醤）  
大分県国東半島宇佐地域：乾しいたけ

(花角知事)  
あっさりいただきで、  
フォーもこしがあって  
おいしいね！



放課後に試行錯誤してようやく完成したアイデアが、被災地の復興や農業遺産の認知度向上につながるといいですね！

もっと詳しく農業遺産

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/kantai/index.html>



これまで、米粉の魅力（7月号）や、その特徴を活かした料理（8月号）などをお伝えしてきました。

私たち（米粉の部屋編集担当）も米粉料理を作りましたので紹介します！

## イカの姿揚げ（お菓子）と肉かすを使用した米粉のお好み焼き

### 【特徴】

- 米粉を使うのでダマにならず簡単・時短
- 米粉を使うことでカリッとした仕上がりに  
（冷凍してトースター等で焼き直ししてもカリッと仕上がります）
- 様々な具材でアレンジ可能

米粉の甘みにイカの風味と肉かすの旨味がベストマッチ！アツアツのうちにビールとどうぞ(笑)



### 【材料（1枚分）】

- ① 米粉 60g
- ② 和風だし（顆粒） 小さじ1
- ③ 水（100cc）
- ④ キャベツ 適宜 ざく切り
- ⑤ イカ姿揚げ（お菓子） 1～2枚（砕いておく）
- ⑥ 生卵（1個）
- ⑦ 肉かす（又は豚バラ） 適宜
- ⑧ ラード（2～3cm）又はサラダ油
- ⑨ ウスターソース、お好みソース、マヨネーズ、魚粉だし粉



その他お好みの具材で、ネギ、桜エビ、粉チーズ、山芋（すりおろし）等

### 【作り方】

1 スキレット（又はフライパン）にラード（2～3cm）又はサラダ油を入れ十分に加熱する

⑦の肉かす（又は豚バラ）を炒め、取り出す

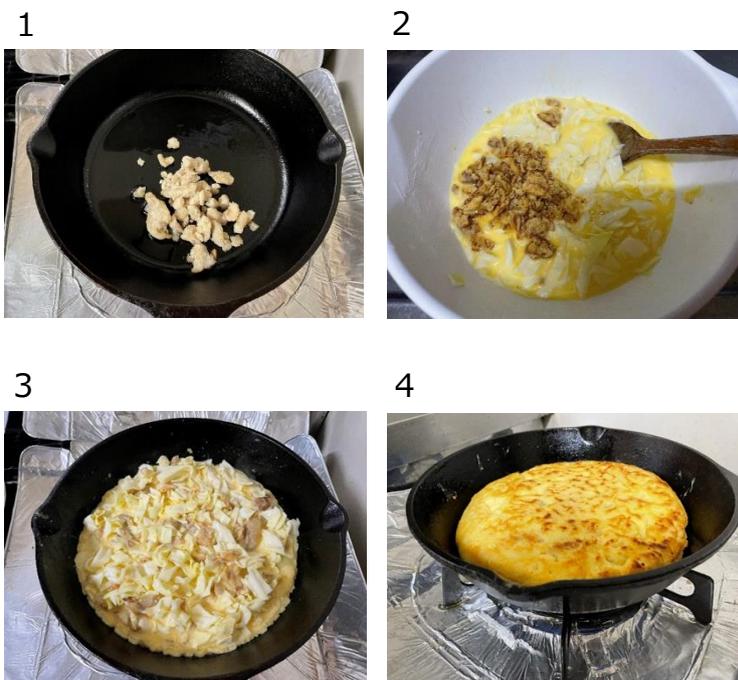
2 ボールに、①～⑥と1を入れ、よく混ぜる

 **ダマになりにくいので簡単に混ぜります！**

3 2のボウルから、最初に生地（具材以外の液体）を入れ、中火で加熱する  
その上に、具材を乗せてまんべんなく広げる

生地がふちが固まり、スキレットを円を描くように揺らした際、全体が滑るようになったら・・・

4 一気にひっくり返す！  
ひっくり返したらさらに中火で2～3分加熱し、ふっくらしてきたら・・・



「コツ」  
奥に寄せてから一気に手前に返します

（次ページに続く）

【作り方】（続き）

5 4を再度、ひっくり返す！

弱火にする

ふちに沿うようにウスターソースを流し入れ、  
少し焦がして香りを出す（ポイントです！）  
香りが出たら火を止める

仕上げ

お好み焼きソース、マヨネーズ、魚粉だし粉  
を、お好みにより振りかけて出来上がり

4



5



<「肉かす」とは>

豚の背脂や三枚肉（豚バラ）を熱してラードを取り出した残りで、「旨味」や「コク」がギュッと閉じ込められています。有名な「富士宮焼きそば」（静岡県）はこの肉かすを使うことが特徴です。

お餅と明太子の和風米粉グラタン

【特徴】

- 米粉を使うのでダマにならず簡単・時短
- 米粉のホワイトソースは、小麦粉に比べあっさり優しい味わい

米粉とお餅のお米パワーで食料自給率アップ！さらに牛乳・乳製品の消費拡大にもつながります！



【材料（2人分）】

- ① 米粉 大さじ2
- ② 切り餅 3～4個
- ③ 明太子 1本
- ④ 牛乳 200cc
- ⑤ ピザチーズ 適量
- ⑥ 有塩バター 20g
- ⑦ 塩・胡椒 適量



お好みで、刻みのり など

【作り方】

- 1 切り餅は1個を6等分する。明太子は皮を外す
- 2 鍋に有塩バターを溶かし、米粉を加えて混ぜ合わせる
- 3 バターと米粉がなじんだら、牛乳を少しずつ加え、ダマにならないようかき混ぜる  
とろみがついたら、塩・胡椒で味を調え火からおろす

1



2、3



4



ダマになりにくいので簡単に混ぜられます！

- 4 耐熱容器に餅を入れて、3をかける  
明太子、ピザチーズをトッピングしてオーブントースターで5分焼く  
お好みで刻みのりを散らして出来上がり！

# 高校生が考えた「災害時にも役立つ和ごはんレシピ」を公開！

令和6年1月に能登半島地震が発生した際、食材の入手が困難となり、電気・水道・ガスなどのインフラが制限されることによって、当たり前のお食事ができない状態となりました。そこで、北陸農政局では、高校生にレシピを考案してもらい「災害時にも役立つ和ごはんレシピ」を冊子としてとりまとめました。平時でも、ローリングストック※を行いながら手軽に和ごはんを食べる機会を増やすレシピとして、ぜひ、普段の食事にも取り入れてみてください。



※「ローリングストック」とは、普段の食品を少し多めに買い置きしておき、賞味期限を考えて古いものから消費し、消費した分を買い足すことで、常に一定量の食品が家庭で備蓄されている状態を保つための方法。

今後、北陸農政局管内でのイベント等で配布する予定です。

北陸農政局のホームページ上からもダウンロード  
できます。  
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/food/wasyoku.html#1>



また、北陸農政局の消費者の部屋等に設置しています。  
[https://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/consumer/snnai\\_f.html](https://www.maff.go.jp/hokuriku/safe/consumer/snnai_f.html)



北陸農政局HP  
プレスリリース  
<https://www.maff.go.jp/hokuriku/news/press/keiei/250205.html>



## 政府備蓄米の交付について

農林水産省では、ごはん食を推進する取組として政府備蓄米の無償交付を行っております。この交付対象に食育活動を支援するフードバンクが新たに加わりました。

### フードバンクへの政府備蓄米の交付について

農林水産省HP [https://www.maff.go.jp/j/seisan/kokumotu/foodbank\\_bitiku\\_kouhu.html](https://www.maff.go.jp/j/seisan/kokumotu/foodbank_bitiku_kouhu.html)



### 事業内容・交付対象団体

(交付申請期間) **令和7年2月3日(月曜日)から令和7年2月21日(金曜日)まで**【必着】

(支援対象) 食育活動を支援するフードバンク

(支援要件)

- ①法人格を有していること
- ②団体として1年以上の活動実績があること
- ③「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」に基づく食品の取扱いを行っていること
- ④地方公共団体などと連携した取組を行っていること

(支援上限) 申請団体ごとに、当該団体における前年度の食品取扱実績の1/5以内(50トンを上限)

交付要領、申請の手引き、申請書(ダウンロード可)は、以下のホームページに掲載

【農林水産省ホームページ】(「政府備蓄米無償交付」で検索)

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/kokumotu/bichikumai.html>



申請方法 申請書類を電子メールにより送付

申請窓口 ☒ [foodinfo@kokken.or.jp](mailto:foodinfo@kokken.or.jp)

☎ 070-7431-8806 / 080-9800-2064

(一般財団法人 日本穀物検定協会内)

※申請等に関するご相談、お問い合わせは、  
農林水産省 農産局 穀物課 (03-3502-7950)  
北陸農政局 生産部 生産振興課 (076-232-4302)  
においても引き続き対応しております。

# 2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出展します

農林水産省は、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）にて「農林水産業と食文化の発展は世界をもっと豊かにつなぐ」をコンセプトに、6月7日（土曜日）から6月15日（日曜日）まで展示を行います。

農林水産省HP  
プレスリリース

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/250124.html>



2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）

開催期間：2025年4月13日（日曜日）から10月13日（月曜日）までの184日間

開催場所：大阪 夢洲（ゆめしま）

## 【大阪・関西万博への出展の概要】

農林水産省は、国税庁・文化庁と協力して、2025年6月7日（土曜日）から6月15日（日曜日）までの「食と暮らしの未来ウィーク」期間中に、テーマウィークプログラムの一環として、以下の通り出展いたします。

## 【出展詳細】

イベントタイトル：RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～

コンセプト：農林水産業と食文化の発展は世界をもっと豊かにつなぐ

展示期間：2025年6月7日（土曜日）から6月15日（日曜日）までの9日間

展示場所：EXPO メッセ「WASSE」イベントホール 南側  
（※6月8日（日曜日）から6月15日（日曜日）の8日間のみ実施予定）

ポップアップステージ 西

（※6月7日（土曜日）から6月8日（日曜日）まで及び

6月14日（土曜日）から6月15日（日曜日）までの4日間のみ実施予定）

本出展では、「農林水産業と食文化の発展は世界をもっと豊かにつなぐ」をコンセプトに、日本の食・農林水産業の魅力を発信するため、17以上の課室等が展示を行います。展示に当たっては、EXPOメッセ会場内を以下の3つのエリアに分けて展示を行うことを予定しています。

(ア)何世代も受け継がれてきた日本の伝統的な農林水産業により形成された風景や地域の営み、食文化などを紹介する「**伝統をつなぐ**」エリア。

(イ)日本に根ざした、多様性のある産物を見つめなおし、また様々な産物から日本の食を再認識する「**多様性をつなぐ**」エリア。

(ウ)日本の食と暮らしを支える農業、林業、水産業それぞれの強み、課題、未来に繋げていくための取組を紹介する「**未来へつなぐ**」エリア。

また、ポップアップステージ西においては、来場者に食への興味関心を持ってもらえるよう、木桶の組み立て、未来の食についての問いかけ、農耕儀礼等の実演、JAS（日本農林規格）に親しんでもらう取組や魚に関する食育ショー等を行うことを検討しています。

<イベントロゴ>

## RELAY THE FOOD

～未来につなぐ食と風土～

2025.

6/8日 - 15日

（「食と暮らしの未来ウィーク」期間中）

来場予約  
不要

会場

EXPO メッセ  
「WASSE」イベントホール南側

RELAY THE FOOD  
未来につなぐ食と風土

農林水産省HP（報道発表資料）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/attach/pdf/250124-3.pdf>



農林水産省HP（ポスター）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/attach/pdf/250124-2.pdf>



# 環境負荷低減のクロスコンプライアンス（みどりチェック）

詳しくは、農林水産省HPへ

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/kurokon.html>



「みどりの食料システム戦略」においては、政策手法のグリーン化の取組として、2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者へ集中していくことを目指すとともに、補助金拡充、環境負荷低減メニューの充実、これらとセットでのクロスコンプライアンス要件の充実を図ることとされました。

農林水産省では、令和6～8年度の試行実施を経て、全ての補助事業等に対して、最低限行うべき環境負荷低減の取組の実践を義務化する「クロスコンプライアンス」を導入することとし、これにより、農林水産省の補助金等の交付を受ける場合には、環境負荷低減の取組の実践が必須となります。

みどりの食料システム法に基づく国の基本方針において示された  
農林漁業に由来する環境負荷に  
総合的に配慮するための基本的な取組

✓ 適正な施肥



✓ 適正な防除



✓ エネルギーの節減



✓ 悪臭・害虫の発生防止



✓ 廃棄物の発生抑制  
循環利用・適正処分



✓ 生物多様性への悪影響の防止



✓ 環境関係法令の遵守



## 編集後記

先月までは結構暖かくて、冬らしくない感じだけど嬉しいな～♡と思っていたのに、強烈な寒波の到来で❄️❄️❄️かなりの積雪となった地域では、ご苦労されたのではないのでしょうか。

でも、冬にちゃんと雪が降って、しっかり積もらないと、春の田植えの水や夏の湯水など、農作物の生育にも大きな影響が出てしまいます。

それに、雪をかぶったキャベツは甘くて美味しいですし、雪下にんじんも🥕とても美味しいので、食いしん坊には嬉しいこともあるのです。

## お問い合わせ

北陸農政局新潟県拠点では、「現場と農政を結ぶ」業務を通じて、地域の皆様にタイムリーに農政に関する情報をお伝えするとともに、農業現場の抱える課題や農政に対する意見をきめ細かに汲み上げ、各種施策につなげていくこととしています。

地域の農業者（地域の担い手や若手農業者、女性農業者など）の方の集まり等で、「農業施策の〇〇について聞きたい。」といったご要望がございましたら、直接伺ってご説明いたします。

ご遠慮なく、お気軽に下記へご連絡ください。

北陸農政局新潟県拠点地方参事官室

〒951-8035 新潟市中央区船場町2-3435-1

TEL 025-228-5216

ホームページ <https://www.maff.go.jp/hokuriku/nousei/niigata.html>

