



北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和4年8月1日（月）～8月31日（水）

展示テーマ：【見て！食べて！



北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】



【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】①

令和4年度子ども花育 「ちょこっとフラワー教室」

北陸農政局では、子どもたちが花や緑に触れ、理解を深めることで、花の美しさや優しさを感じる気持ちを育むことを目的として、子ども花育「ちょこっとフラワー教室」を開催します。

また、花の生け方の基本を学び、フラワーアレンジメントに挑戦できるような動画をホームページで公開しています。ぜひ、好きな花を使って、フラワーアレンジメントに挑戦してみてください。

<https://www.youtube.com/watch?v=glS9hp2LZ50>

花の生け方動画はこちら →



おうちで花を生けてみませんか？

講師：フラワー装飾技能士一級指導員 浅地佳子



【今回使う花】

- トルコキキョウ
- ガーベラ
- スプレーバラ
- ヒペリカム
- HBスターチス
- スチールグラス



- 吸水フォームは横から見て1センチほど高くし、角はナイフでカット。
- 線を2本引き目安を決める。
- 奥の線の真ん中にトップの花を挿す印、手前の線には印象の強い花を挿す印を2つ。



- それぞれの花は扱いやすい長さにカットしておく。
- 微妙な長さはあとで調整。
- まずは高さを決める花を1本入れる。2～3cm差し込む。



- 次に印象の強い花、大きい花を入れる。



- 残りの花で隙間を埋める。
- 挿しやすいように容器を回しながら、満遍なく挿す。
- 吸水フォームを花や葉で隠すように挿すのがポイント



- 花を全部挿し終わったら、フォーム全体を使えているかチェックする。
- 花が片方に偏っていたり、花が傾いている場合は調整する。



- スチールグラスは2～3回巻いてセロテープで留めて飾る。(いろんな形に成形してもよい。)



- ペットボトルの容器は吸水フォームが見えないようにラッピングペーパー等で飾る。

マグカップを使ってもよい

完成！



【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】②

近くで作られている花

アザレア



アザレア(西洋ツツジ)とは、ヨーロッパで、中国原産のタイワンヤマツツジや日本産のキリンマツツジを品種改良して作られた室内観賞用のツツジ品種群のことで、八重咲きの品種が多く、日本のツツジに比べるとボリューム感があるのが特徴です。
北陸における主な産地は、新潟市秋葉区及び南区です。流通する品種数は50種以上あり、生産量も国内トップクラスとなっています。

フリージア



フリージアとはアヤメ科フリージア属の総称です。秋植えの球根植物で、春によい香りのする花が咲きます。
石川県の農林総合研究センターでは、パステルカラーの品種開発を進め、現在11色を育成し、「エアリーフローラ」と名付けられました。「エアリー」には、優雅な、軽快な、という意味があり、「フローラ」はローマ神話の春と花と豊穡を司る女神のことで。

チューリップ



チューリップが日本へ伝わったのは19世紀の中頃ですが、本格的な栽培は、大正時代のほぼ同時期に新潟県と富山県で開始されました。両県の気候がチューリップの生育に適していたこと、当時はチューリップが珍しく、高値で取引されたことから、水田裏作として県下に広がっていきました。
球根生産の盛んな富山県砺波市や新潟県胎内市では、花が見頃を迎える4月下旬～5月上旬にチューリップフェアが開催されます。

スイセン



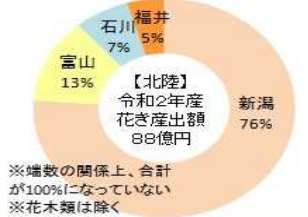
スイセンとはヒガンバナ科スイセン属の総称です。北陸におけるスイセンの生産は、福井県の越前海岸一帯の海岸線の傾斜地で行われています。一般に越前スイセンと呼ばれており、現在約70ヘクタールで栽培されています。
越前スイセンは、対馬暖流が影響する温暖な気候と日本海からの冷たい潮風のため、他の産地に比べて花がひきしまり、香りが強く、日持ちと草姿がよいのが特徴です。

「花」どれくらい作られているの？



新潟県・富山県・石川県・福井県で作られている花ってどれくらい？

- 全国の花の産出(出荷)額は3,327億円(令和2年産)、北陸4県の花の産出(出荷)額は88億円(令和2年産)で全国の2.9%を占めています。
- 北陸4県の中では新潟県が最も大きく6.7億円で、全体の76%を占めます。富山県は1.1億円で13%、石川県は6億円で7%、福井県が4億円で5%となっています。



ところで、どんな花を作っているの？

新潟県はチューリップ切り花の産出額が5億円(令和2年産、全国の50%)で全国1位、球根類が5億円(同31%)で1位、ユリ切り花が2.8億円(同16%)で1位となっています。



チューリップ(越後丘陵公園) アザレア ユリ

富山県ではチューリップ球根の生産が盛んなほか、チューリップ切り花の生産額は2億円(令和2年産、全国の20%)で全国2位です。近年は大規模施設でのトルコギキョウの生産等も行われています。



チューリップ 県育成品種「黄小町」 トルコギキョウ バラ

石川県ではストックや切り花葉ボタン、ペイント加工品などが生産されています。フリージアの新品種「エアリーフローラ」が育成され生産・販売推進が行われています。



ストック 切り花葉ボタン 枝物の金銀ペイント加工品 フリージア新品種「エアリーフローラ」

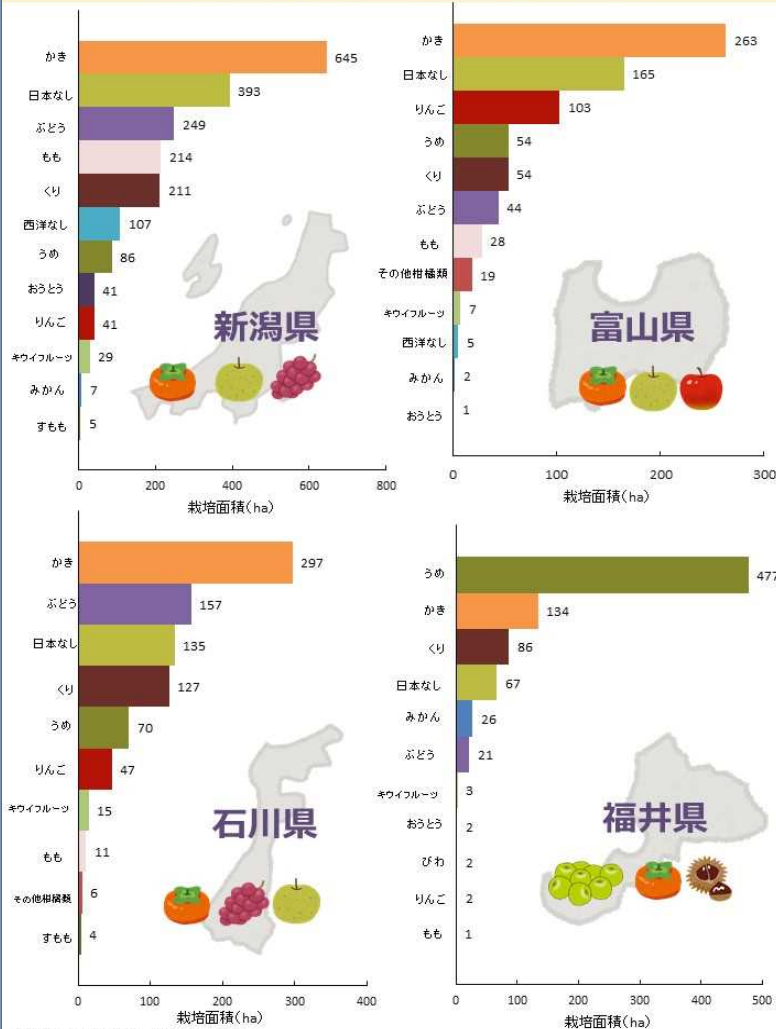
福井県では越前海岸一帯の海岸線の傾斜地でスイセンが栽培されています。また、小ギクや花ハスの生産も行われています。



スイセン 小ギク 花ハス

【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】③

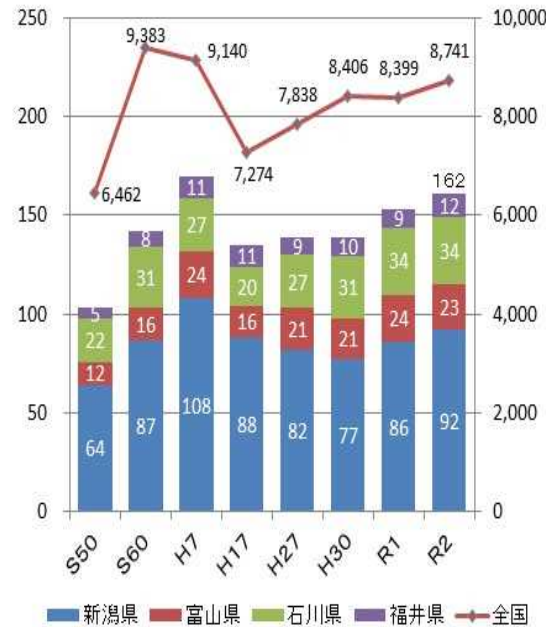
北陸における果樹の栽培面積



資料：農林水産省統計部「令和2年度果樹生産出荷統計」

果樹の産出額

○北陸における令和2年の果実産出額は162億円で、全国の果実産出額（8,741億円）の1.9%を占めており、全国、北陸とも増加傾向である。
 ○この背景として、①優良品種・品目への転換等により、消費者ニーズにあった高品質な国産果実が生産されるようになったことに加え、②人口減少等による需要の減少以上に生産量が減少していることが考えられる。
 ○令和2年の品目別産出額をみると、日本なし50億円、ぶどう39億円、かき29億円となっており、特に、新潟県のかきは全国6位、日本なしは9位、おうとうは10位と全国上位の品目もある。



資料：農林水産省統計部「生産農業所得統計」

	全国	北陸	新潟県	富山県	石川県	福井県
りんご	1,547 (100.0)	6 (0.4)	1 (0.1)	3 (0.2)	2 (0.1)	0 (0.0)
ぶどう	1,732 (100.0)	39 (2.3)	17 (1.0)	2 (0.1)	18 (1.0)	1 (0.1)
日本なし	708 (100.0)	50 (7.1)	㉞ 27 (3.8)	12 (1.7)	8 (1.1)	3 (0.4)
もも	592 (100.0)	6 (1.0)	6 (1.0)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)
かき	434 (100.0)	29 (6.7)	㉞ 22 (5.1)	3 (0.7)	3 (0.7)	2 (0.5)
おうとう	417 (100.0)	1 (0.2)	㉞ 1 (0.2)	0 (0.0)	0 (0.0)	0 (0.0)

資料：農林水産省統計部「生産農業所得統計」
 注1 ()内は全国シェア、○内は全国順位である。

2 表中の記号について、「-」は事実のないもの、「...」は単位未満の数値をラウンドしてあるので、各県数値の積み上げと管内数値が一致しない場合がある。県を単位とした推計を行っていないものである。

【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】④

柿



おけさ柿

主な産地 新潟市 佐渡市

新潟県産の「平核無（ひらたねなし）」、「刀根早生（とねわせ）」という品種の渋柿で、名前は代表産地である佐渡の民謡「佐渡おけさ」に由来しています。鮮やかなオレンジ色の果皮と、柔らかく緻密な甘さの果肉が特徴的です。

紋平柿

主な産地 かほく市 宝達志水町

石川県独自の品種で、名前は家号が「紋平さ」と呼ばれる家の庭にあった樹齢100年をはるかに超える大きな柿の木に由来しています。果肉はなめらかで、弾力のあるソフトな歯ざわりを持っています。



干柿



富山干柿

主な産地 南砺市



南砺市福光地域原産の「三社柿（さんじゃがき）」を原料として使用しています。その歴史は古く、江戸時代に殿様が鷹狩りの際に献上された干柿を食べ、大変気に入ったことで生産が盛んになったと伝えられています。

能登志賀ころ柿

主な産地 中能登町 志賀町

明治時代に志賀町の農家が優良系統を選抜した「最勝柿（さいしょうかき）」を原料として使用しており、徹底した手もみ作業によって、鮮やかな飴色の見た目、果肉が羊羹状で柔らかい干柿になっています。



ぶどう



ルビーロマン

主な産地 羽咋市 金沢市

石川県が14年の歳月をかけて育成した品種で、鮮やかな赤色に色づき、国内品種トップレベルの粒の大きさを誇ります（巨峰の約2倍の大きさ）。酸味が少ない一方で、糖度は巨峰並に高く、果汁を多く含むといった特長を持っています。

粒の大きさ比較



りんご



加積りんご

主な産地 魚津市

全国のリンゴの生産地の中でも比較的温暖な気候と、果実に袋をかけない栽培方法によって、開花から収穫まで太陽の光をたっぷり浴びて育つことで、甘味が強く果汁たっぷりなりんごに仕上がります。品種は「ふじ」が中心で、11月中旬～12月中旬にかけて農家の庭先などで販売されます。



【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】⑤

日本なし



呉羽梨

主な産地 富山市 射水市

富山県のほぼ中央を南北に貫く呉羽丘陵地帯で栽培され、収穫された「呉羽梨」は、大型選果場で選り分けられた後に一元出荷されます。
「幸水」、「豊水」、「新高」に、近年新たに出荷され始めた「あきづき」とそれぞれ特徴ある品種が順番に出荷されています。



加賀しずく

主な産地 金沢市 加賀市

石川県農林総合研究センターが16年の歳月をかけて育成し、2017年から市場デビューした新しい梨の品種です。
ジューシーで、酸味を抑えた上品な甘さと、滑らかな口当たりが特長です。



新美月

新潟県オリジナル品種で、両品種とも自家受粉で着果する特性を持っているため、開花期の天候不良の影響を受けにくく、労力削減に繋がります。

新美月は9月中旬から下旬に出荷され、濃厚な甘さと爽やかな酸味のバランスが秀逸な品種です。新王は9月下旬から10月上旬に出荷され、強い甘さと力強い食感が特徴です。



新王

西洋なし

西洋なしの貴婦人



ル レクチエ

主な産地 新潟市 加茂市

フランス原産で、明治時代に新潟県旧白根市の農家小池左右吉氏によって栽培が開始されました。収穫された後、約40日かけて9割ほど追熟した段階で出荷されます。
豊かな甘みと芳香、なめらかな舌触りが特徴です。

うめ

福井梅

福井県のうめの栽培面積は全国3位で、日本海側では一番大きな産地です。福井梅の栽培の歴史は古く、江戸時代の天保年間（1830～1844）に若狭町（旧三方町伊良積）で発祥したと伝えられています。栽培が本格化した明治時代は、普及した地域をさして、「西田梅」と呼ばれ親しまれてきましたが、昭和42年に産地の更なる躍進を目指して、「福井梅」に名称変更が行われました。



紅サシ

福井県で一番多く栽培されている品種で、その名のとおり、身が熟してくると日当たりの良い部分にほんのりと赤みが差します。
梅酒、梅干しに適しており、特に梅干しは肉厚でぼったりとした食感が特徴です。

剣先

身の先端部分がややとがっていることから名付けられました。
早い時期から大玉になるため、福井県で一番早く出荷されます。
梅酒や梅シロップに利用されます。



新平太夫

昭和61年に福井県の園芸試験場で品種登録されました。
江戸時代から伝わる「平太夫」梅の名前にちなみ「新平太夫」と名付けられました。
やや晩生の品種で、収量が極めて多く、梅干しの品質は良好です。



福太夫

「新平太夫」に「織姫」を交配させてできた新しい品種です。
果実はやや小ぶりですが、早生で収量が極めて多く、梅酒、梅干しに適しています。
「新平太夫」と共に今後の栽培面積の拡大が期待されています。



【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】⑥

ご紹介いたします 北陸の野菜！

柏崎野菜

柏崎野菜推奨選定委員会

地域に昔から伝わり栽培されてきた柏崎伝統野菜

【認定品目 6品目】

- ・刈羽節成きゅうり・緑なす・与板菜
- ・仙人菊・黒姫人参・新道いも

生産される量が多く地域の特徴ある野菜 柏崎地場特産品

【認定品目 15品目】

- ・つららなす・マコモタケ・新道柿
- ・磯之辺トマト・スイキ・土垂・そら豆
- ・ゆうごう(夕顔)・糸うり・カリフラワー
- ・えだまめ・オータムポエム・ぜんまい
- ・越後姫・宝交早生



刈羽節成きゅうり 新道いも つららなす

上越野菜

上越野菜振興協議会

上越市の風土に合い、上越市で古くから栽培されてきた伝統野菜と一定の出荷量と品質を満たしている特産野菜

【認定品目 16品目】

- ・高田シロウリ・仁野分しょうが
- ・みょうが・頸城オクラ・オニゴショウ
- ・ばなな南瓜・なます南瓜・曲がりねぎ
- ・すいき・とうな・ひとくちまくわ
- ・なす・オータムポエム・アスパラ菜
- ・カリフラワー・枝豆



ばなな南瓜 頸城オクラ 曲がりねぎ

長岡野菜

長岡野菜ブランド協会

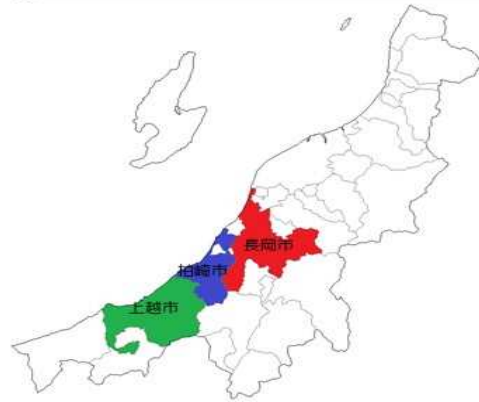
1. 古くからあって長岡でしか食べられないもの
2. どこにでもあっても長岡で作ると美味しいもの
3. 新しい野菜だけれど、長岡で独特な食べられ方をしているもの

【認定品目 16品目】

- ・長岡巾着なす・梨なす・糸うり・ゆうごう
- ・山古志かぐらなんばん・すいき・八石なす
- ・肴豆・里芋・おもいのほか(食用菊)・体菜
- ・長岡菜・だるまれんこん・白雪こがぶ
- ・一寸法師・雪大根



長岡巾着なす 長岡菜 おもいのほか(食用菊)



ご紹介いたします 北陸の野菜！

能登野菜

能登野菜振興協議会

能登伝統野菜

豊饒な能登の伝統食として受け継がれ、古くから栽培されている野菜

- ・中島菜・沢野ごぼう・金糸瓜・かもり
- ・神子原くわい・小菊かぼちゃ・唐川菜

能登特産野菜

能登の気候風土に育まれ、現在能登を代表する野菜として親しまれている

- ・能登かぼちゃ・能登赤土馬鈴薯
- ・能登山菜・能登白ねぎ・能登すいか
- ・能登金時・能登ミートマト・能登長なす
- ・能登だいこん・能登ブロッコリー



金糸瓜 くわい 中島菜

福井県
(伝統野菜)

福井の伝統野菜

昔から育み、ほとんど自家で種採りをして作られている野菜

- ・三年子らっきょう・越前白茎ごぼう
- ・新保ナス・明里ネギ・板垣だいこん
- ・木田ちそ・吉川ナス・カタウリ
- ・カフスウリ・菜おけ・河内赤かぶら
- ・勝山水菜・妙金なす・奥越さといも
- ・嵐かぶら・穴馬かぶら・杉箸アカカンパ
- ・古田かぶら・黒河マナ・くぼ丸なす
- ・山内かぶら・谷田部ねぎ・立石ナス



妙金なす 穴馬かぶら 勝山水菜

富山の伝統野菜

富山県内の各地域で古くから栽培され、地域の人々の生活・食文化の礎として慣れ親しまれている野菜

- ・すいき・くさだち・かもり・干石豆
- ・銀泉まくわ・らっきょう・小佐波みょうが
- ・あさつき・中地山かぶ
- ・入善ジャンボ西瓜・大和・あかさや
- ・高岡どっこ・ほうきぎ・五箇山かぶ
- ・五箇山かぼちゃ・平野ダイコン・真黒ナス
- ・みずぶき・金屋ねぎ



五箇山かぶ どっこ かもり

石川県能登町
(能登野菜)

富山県
(伝統野菜)

石川県加賀市
(加賀野菜)

加賀野菜

金沢市農産物ブランド協会

昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜の中から、「加賀野菜」に認定しています

【認定品目 15品目】

- ・さつまいも・加賀れんこん・だけのこと
- ・加賀たきゅうり・金時草・加賀つるまめ
- ・ヘタ紫なす・源助だいこん・金沢せり
- ・打木赤皮甘栗かぼちゃ・金沢一本太ねぎ
- ・二塚からしな・赤すいき・くわい
- ・金沢春菊



源助だいこん さつまいも 金時草

【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】⑧

牛肉の格付けの仕組みについて

- ① 格付けは、「枝肉」(図-1)の状態、「歩留等級(A~C、表-1)」と「肉質等級(5~1、表-2)」を組み合わせた15段階(表-3)で格付け。
- ② 「肉質等級」は4項目について判定し、その項目別等級のうち、最も低い等級に決定(表-2)して格付け。

表-1 歩留等級区分

等級	歩留基準値	歩留
A	72以上	部分肉歩留が標準より良いもの
B	69以上72未満	部分肉歩留の標準のもの
C	69未満	部分肉歩留が標準より劣るもの

表-3 格付規格の表示区分

歩留等級	肉質等級				
	高	←	→	低	
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

表-2 肉質等級判定

肉質等級	(例)
	3
脂肪交雑	4
肉の色沢	4
肉の締まり及びきめ	3
脂肪の色沢と質	4



図-1 枝肉



図-2 3等級の枝肉



図-3 5等級の枝肉

資料：(社)日本食肉格付協会



【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】⑨

ミツバチについて

◎ ミツバチとは

ミツバチ科

マルハナバチ
250種※

ミツバチ
9種

注※ 文献上記載されている種類

このうち、日本で飼育されているミツバチ



ニホンミツバチ

セイヨウミツバチ

写真提供：一般社団法人日本養蜂協会
出典：「養蜂技術指導手引書」みつばち協議会（H26.3）

ニホンミツバチとセイヨウミツバチの特徴の比較

	ニホンミツバチ	セイヨウミツバチ
体長	10～13mm	12～14mm
体色	黒褐色系	黄褐色～黒褐色系
1群あたり蜂数	数千～2万匹	2万～4万匹
活動範囲	半径約1km	半径約2km

出典「養蜂技術指導手引書」みつばち協議会（H26.3）
及び「ミツバチ飼育技術」養蜂振興協議会（H26.7）より抜粋

◎ ミツバチの役割

- ・ 蜂蜜・蜜ろう・ローヤルゼリーなどを生産
- ・ イチゴ・メロン等の花粉交配にも貢献

ミツバチのライフサイクル



資料：一般社団法人日本養蜂協会 HPより

<分蜂とは>

1つの蜂群（コロニー）に属する蜂の羽数が一定程度確保できると、新しい女王蜂が誕生することがあります。女王蜂が蜂群内に2匹存在する場合には、旧の女王蜂は約半数の働き蜂を伴って新たな蜂群をつくり、新しい営巣場所を探します。この現象を分蜂といいます。

分蜂後、新たな営巣場所が見つかるまでは、公園の木々や建物に一時的にたくさん蜂が群れとしてとどまることがあります。

このような分蜂を見かけた場合は、刺激したりせずに、各都道府県（畜産担当部署）にご相談下さい。

蜜蜂を飼育する方へ

- ・ 蜜蜂を飼育する方は、養蜂振興法に基づき、届出が必要です。
- ・ 限られた蜜源植物を、蜂群同士が争うことなく計画的に最大限利用するため、地域の蜜源植物の植栽状況に応じた適正な蜂群配置の確保に向けた調整が大切です。

毎年、飼育届の提出を。

- ◎ 蜜蜂を飼育する方は、毎年1月末までに、飼育届を住所地の都道府県に提出する必要があります。詳しくは、お住まいの都道府県にお問い合わせください。
- ◎ また、養蜂業者の方は、都道府県を越えて転飼しようとするときは、2ヶ月前までに、転飼先の都道府県に申請する必要があります。



蜂群配置の適正化にご理解・ご協力を。

- ◎ 地域の蜜源植物の状況に応じ、蜂群配置の調整が行われます。詳しくは、蜜蜂を飼育する場所の都道府県にお問い合わせください。
- ◎ 計画を超える蜂群数の増加や飼育場所の変更は、地域の適正な蜂群配置に悪い影響を与えます。蜜蜂の計画的な飼育にご協力ください。

問い合わせ先 農林水産省畜産局畜産振興課

TEL:03-3591-3656 FAX:03-3502-0887 メールアドレス:beekeeping@maff.go.jp

【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】⑩

なぜ生乳余りが問題となっているのか①

<例年のサイクル>

■ 生乳^{注1}は、例年、春先と年末年始に需給が緩和^{注2}しますが、ウシは毎日お乳を搾らないと病気になるため、搾る量を増減することはできません。

注1：搾ったまま（殺菌等をする前）の乳 注2：需要より供給が多く、余りがちなこと

■ 春先は、ウシにとっては快適な気温で生乳生産が好調になる（図1）一方、ヒトはあまり喉が乾かないことや春休み・GWで学校給食がないため消費が少なくなり、生乳需給が緩和します（図2）。

■ 年末年始は、生乳生産は多くありませんが（図1）、冬休みで学校給食がない上、お正月にはあまり家庭で牛乳が飲まれないため、消費量が極めて低水準となり（図2）、生乳需給が緩和します。

図1 生乳生産量の季節変動

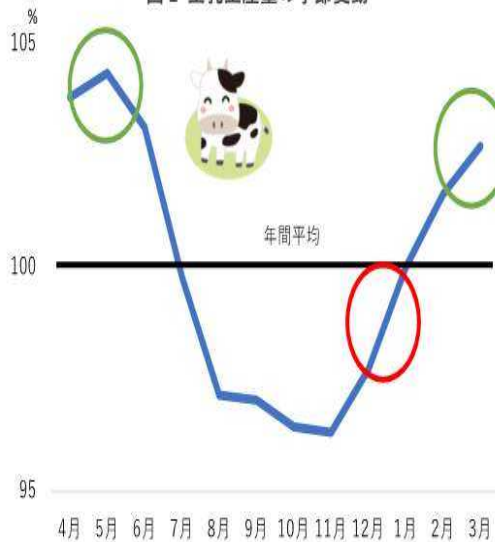
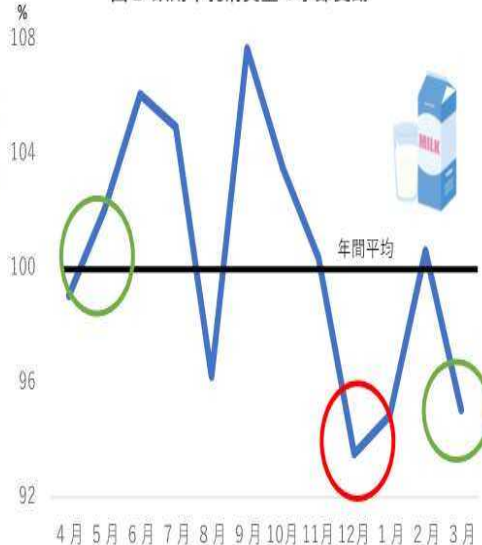


図2 飲用牛乳消費量の季節変動



出典：牛乳乳製品統計を基に牛乳乳製品課作成

なぜ牛乳余りが問題となっているのか②

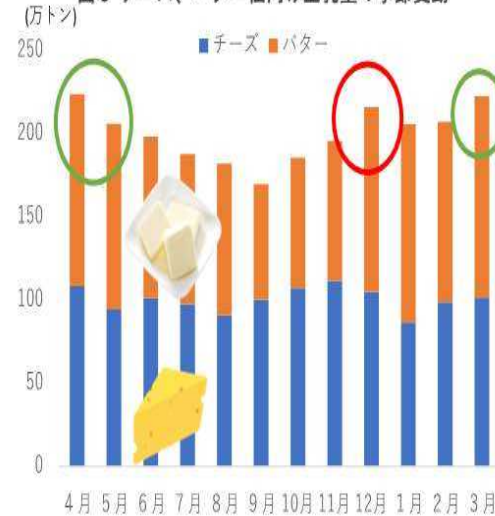
■ このため、乳業メーカーでは、年末年始と春先に賞味期限の長いバターやチーズを多めにつくることで、生乳を有効活用しています（図3）。

<近年の状況>

■ バター不足以降取り組んできた増頭対策が功を奏し、生乳生産が大幅に増えていることや（図4）、コロナ禍による業務用需要の停滞が重なり、バター等を作る工場の受入可能量を上回って生乳が供給されるおそれ（処理不可能乳の発生）が懸念されています。

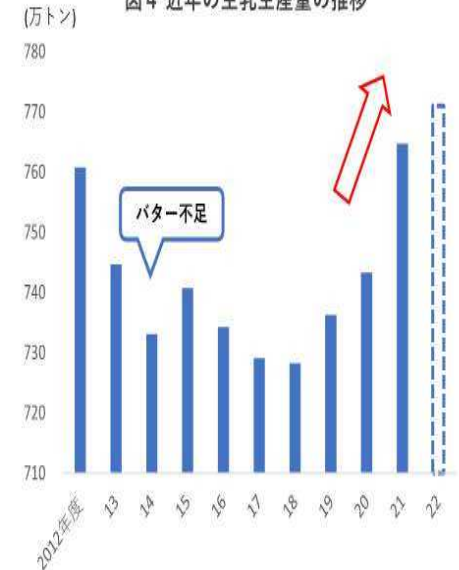
増頭すると決めてから生乳生産が実際に増える（種付けし、メス子牛が生まれ、お乳を出すようになる）までには約3年かかりますが、その間に需要が変化して需給のミスマッチが生じたということです。

図3 チーズ、バター仕向け生乳量の季節変動



出典：牛乳乳製品統計を基に牛乳乳製品課作成
注：チーズは直接消費量を除く。

図4 近年の生乳生産量の推移



【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】⑪

牛乳でスマイルプロジェクトについて

令和4年6月
農林水産省畜産局

- 農林水産省と（一社）Jミルクは、酪農・乳業関係者のみならず、様々な企業・団体・自治体など官民から幅広い参画を得て、さらなる牛乳乳製品の消費拡大に取り組むため、「牛乳月間」である令和4年6月に「牛乳でスマイルプロジェクト」を立ち上げました（6月10日）。
- 本プロジェクトでは、共通ロゴマークの下、
 - ① 参加者が独自に販促・PR活動を行い、消費拡大を呼びかけるとともに
 - ② 業界の枠を超えた連携を含め、本プロジェクトの参加者同士が新たに共同で取り組むキャンペーン等を促し、消費拡大の輪を広げていきます。
- また、本プロジェクトの参加企業・団体等を対象とした交流会等の開催を通じ、牛乳乳製品をはじめとした国産畜産物が国民の健康的な食生活を支えていることや、畜産・酪農が地域の資源循環に貢献していること等の理解をメンバー間で醸成することで、参加企業・団体等と一体となって国民への情報発信を行うことを目指しています。

農水大臣によるプロジェクト発表会見もBUZZMAFFで発信中！



○ 共通ロゴマーク (商標登録出願中)



牛乳乳製品を食事に取り入れることで、笑顔になってほしいというメッセージを込めました。

○ 連携した取組のイメージ

- 乳業 × レシピサイト
- 乳業 × 温泉・銭湯・サウナ
- 小売 × 食品メーカー 等

○ 農林水産省ウェブサイトでの紹介（イメージ） (以下は#牛乳料理部の参加企業等の紹介ページ)



○ 今後の予定

当面、年末年始の消費拡大を目標に活動。
農水省からの情報提供や、参加企業等の交流を目的とした会議を不定期に開催。

○ 問合せ先

農林水産省
牛乳乳製品課

gyunyu_syohi@maff.go.jp



【見て！食べて！北陸の園芸特産作物とブランド畜産物】⑫

○ 競馬場の全国分布

中央競馬〔1主催者〕	
◆ 中央競馬場	10場
(●うち地方併用)	2場)
地方競馬〔14主催者〕	
● 地方競馬場	15場
● 中央併用	2場
計17場	
(令和4年4月1日現在)	

【地方競馬14主催者】

- 北海道
- 帯広市
- 岩手県競馬組合
 - ・岩手県、盛岡市、奥州市
- 埼玉県浦和競馬組合
 - ・埼玉県、さいたま市
- 千葉県競馬組合
 - ・千葉県、船橋市、習志野市
- 特別区競馬組合
 - ・東京都特別区23区
- 神奈川県川崎競馬組合
 - ・神奈川県、川崎市
- 石川県
- 金沢市
- 岐阜県地方競馬組合
 - ・岐阜県、笠松町、岐南町
- 愛知県競馬組合
 - ・愛知県、名古屋市、豊明市
- 兵庫県競馬組合
 - ・兵庫県、尼崎市、姫路市
- 高知県競馬組合
 - ・高知県、高知市
- 佐賀県競馬組合
 - ・佐賀県、鳥栖市

