



NEWS-1

地産地消に取り組む 優良活動とメニューを表彰

平成28年度地産地消等優良活動表彰 農林水産大臣賞



地域振興部門

農業生産法人

株式会社あいあいファーム（沖縄県）
村の廃校施設を活用し、直売所やレストラン、宿泊施設等を整備。食と農の体験・交流など食育活動を展開する。



交流促進部門

JAおうみ富士

ファーマーズ・マーケットおうみんち（滋賀県）
自ら畑で農産物を収穫する「畑の直売所」を企画。市民農園の開設、地域色あふれるバイキングレストランの運営なども行う。

第9回地産地消給食等メニューコンテスト 農林水産大臣賞



学校給食・社員食堂部門

岩手県立中央病院

栄養管理科（岩手県）

メニューは「こずかた御膳」。十穀ご飯、きびパーグえごまソース、めかぶそばなど。旬の県産食材を病院食として提供。



外食・弁当部門

株式会社丹青社

福岡県物産観光展示室よかもんカフェ（福岡県）
メニューは「よかもん弁当」。豚肉となすといちじくの重ね巻き照り焼き風、博多すぎたけと大木町産きのこのおろし和えなど。

**創意工夫のある活動で
地域を活性化**
農林水産省・全国地産地消推進協議会主催の「地産地消等推進全国フォーラム」が開催されました。その中の「平成28年度地産地消等優良活動表彰」では全国の創意工夫のある地産地消や国産農林水産物の消費拡大に資する優れた取り組み・活動を表彰。「第9回地産地消給食等メニューコンテス

ト」では、学校給食や社員食堂、外食・弁当等で地場産の農林水産物や食品を活用している優れたメニューが表彰されました。地産地消は、国内の地域で生産される農林水産物を生産された地域内で消費する取り組みです。地域の生産者と消費者を結びつけ、地域を活性化します。食料自給率の向上を図るためにも重要であり、今後も一層の推進が求められています。



優良活動表彰・メニューコンテスト受賞者のスピーチや、審査委員のコメントなどが発表された全国フォーラムの様子。



あふラボ

暮らしに役立つ最新の
研究成果を紹介します。

ユニークで新しい「光る花」の 研究開発に成功



1 蛍光を発するトレンシアの花。2 研究開発に使われた白いトレンシア。3 特定の光を当てた実験中のシャーレ内。左が遺伝子組換えをしていないトレンシア、右が蛍光タンパク質遺伝子を取り入れたトレンシア。花が咲く前の状態から光っている。

**暗闇で鮮やかな
黄緑色に発光**
蛍光塗料などで人工的な加工を施したものとは異なり、植物自体が蛍光を発する「光る花」が誕生しました。この「本物」の光る花は、農研機構（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構）花き研究所（現・野菜花き研究部門）、NECソリューションイノベータ株式会社、株式会社インプランタインノベーションズ、国立大学法人奈良先端科学技術大学院大学の

産学共同研究により開発されました。光を発する仕組みは、遺伝子組換え技術を用いて、海洋プランクトン由来の蛍光タンパク質を花に取り入れたことによるものです。暗闇の中で特定の波長の光を当てると、鮮やかな黄緑色の蛍光を発します。

「光る蛍光タンパク質としては、ノーベル賞受賞者の下村脩先生が見つけたオワンクラゲ由来の緑色蛍光タンパク質が有名です。最初にそれを導入しましたが、当初の手法では鑑賞できるほど十分には産学共同研究により開発されました。光を発する仕組みは、遺伝子組換え技術を用いて、海洋プランクトン由来の蛍光タンパク質を花に取り入れたことによるものです。暗闇の中で特定の波長の光を当てると、鮮やかな黄緑色の蛍光を発します。

「開発途中には、紫色のトレンシアを使いましたが光らず、白のトレンシアに変えて成功しました。また、技術的に難しかったのは、光らせるために蛍光タンパク質を花弁の中に蓄積させる、という部分です。花びらは細胞の層が非常に薄いので、そこに蛍光タンパク質を多く蓄積させるのに苦労しました」

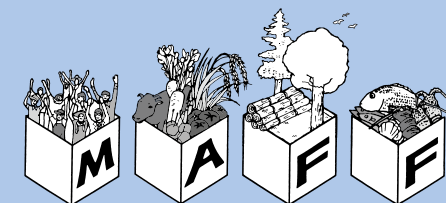
**今後の取り組みは
多くの種類の花に**
光る花が市場に出回るまでにはまだ時間がかかりそうですが、現在ではできるだけ早く多くの人に体験してもらおうと、ドライフラワーなどの開発を進めています。

「今後は遺伝子組換えが可能なお菊らん、バラなどの白い花に応用できそうです。花弁だけを光らせる、黄緑色以外の色を組み合わせるという研究も考えています」

研究開発が進めば、もしかしたら光る花が庭園の照明代わりになったり、高速道路沿いの植え込みが発光したりする時代がやってく

あふラボ トリビア 自生する光る植物・ヒカリゴケ

北海道など冷涼な地域に分布する「ヒカリゴケ」は、洞窟のような暗い場所で光ります。自力で発光するのではなく、原系体（げんしたい）のレンズ状細胞が暗所に入ってくるわずかな光を反射します。レンズ状細胞には葉緑体が多いので、反射光はエメラルド色です。



TOPICS

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。

取材・文／細川潤子

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff(あふ)』12月号へ
ご意見・ご感想を紹介します。

「とり」を読んで、鶏のことが少し分かりました。鶏肉は料理番組などでヘルシーで良質なたんぱく源として紹介されているので、最近よく食べています。鶏肉の自給率を高めて欲しいですね。(60代以上・女性)

子どものころ、自宅で鶏を育てて卵を販売していたことを思い出しました。鳥インフルエンザで多くの鶏が殺処分されたことには胸が痛みます。養鶏農家にとっては大変な事件ですが、養鶏をあきらめずに鶏とともに頑張っている方がいます。(60代以上・男性)

愛知県出身です。子どものころのおやつは手羽先でした。脂がジュシーで美味しかったです！(40代・女性)

「鶏肉」で紹介されていた日本各地の郷土鶏料理を食べてみたいと思いました。もともと、肉の中では鶏肉が一番好きです。(50代・男性)

焼き鳥が好きでよく食べますが、知らなかった部位もあったので、参考になりました。子どものころ、家で飼っていた鶏が食卓に上っていたことを懐かしく思い出しました。(60代以上・男性)

「MAFF TOPICS」でファストフィッシュについて初めて知りました。有意義な取り組みですね。(50代・女性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



メールマガジンのご案内

大田メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする『農林水産省メールマガジン』を毎週月曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

3月10日は「農山漁村女性の日」

NEWS-3

農林水産省では、農山漁村における女性の役割の正しい認識、女性の能力のより一層の活用促進を目的として、毎年3月10日を「農山漁村女性の日」と定めています。

この日と前後して、以下の行事を開催します。農山漁村の女性の皆さんだけでなく社会一般に制定趣旨を広め、農山漁村女性の社会参画促進、地位向上を通じて農山漁村や農林水産業の発展を図るために行われます。

行事では、女性が働きやすい環境を整備した経営体などの事例発表や、若者・女性の活躍のためのアイデアの発表などが予定されています。ご興味のある方はふるってご参加ください。



夫婦一緒にミニトマトの収穫作業。

「農山漁村女性の日」記念行事

●農山漁村女性・シニア活動表彰・
農山漁村男女共同参画優良活動表彰及び大地のカンペ
開催日：平成29年3月7日（火）
場所：東京大学安田講堂 東京都文京区本郷7-3-1
農山漁村男女共同参画推進協議会（全国農業会議所内） ☎03-6910-1121
大地のカンペ <https://daichi-no-chikara.awable.org/>

●農業の未来をつくる女性活躍経営体100選（WAP100）
開催日：平成29年3月8日（水）
場所：よみうり大手町ホール 東京都千代田区大手町1-7-1
<http://hojin.or.jp/standard/100/>

●農業女子PJアワード2016
開催日：平成29年3月9日（木）
場所：丸ビルホール 東京都千代田区丸の内2-4-1丸ビル7階
<https://nougouyoshiji.maff.go.jp/award/2016/>



徳島県にし阿波地域

一般社団法人そのの郷

そば米雑炊、
ひらら焼き、雑穀もち

中山間地帯のありのままの食、
景観は、あえて手を加えないこと
で「桃源郷」として海外からも注
目されている。



2

農山漁村ににぎわいを！ 「食と農の景勝地」を認定

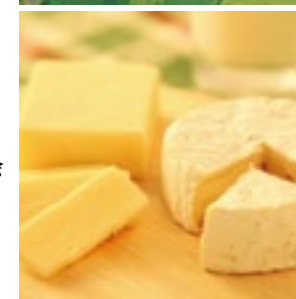


北海道 十勝地域

食と農の景勝地・十勝協議会

乳製品、十勝牛、
ワイン、パン

乳製品、十勝牛などの多様な農畜産業や、地域の食とともに自然
景観も生かした農業体験プログラムなどが豊富。



山形県 鶴岡市

鶴岡食文化創造都市推進協議会

精進料理、
庶民の家庭料理

羽黒山伏（はぐろやまぶし）が
伝える「精進料理の世界」と
城下町の風土や農村の多様
な食と食文化が体験できる。

岩手県 一関市・平泉町

一関もち食推進会議

もち

地域に根づいた
もち文化の普及、
平泉の文化遺産
や伝統行事に加
えて、もちつき、
紙すきなどの体験
ルートが充実。



岐阜県 馬瀬地域

馬瀬地方自然公園づくり委員会

鮎、ほう葉寿司

日本で最も美しい村といわれる農村景観、馬瀬川を中
心にした流域の自然が作る豊かな食が楽しめる地域。



地域のブランド力を高め、
訪日外国人にアピール

農林水産省では、「食と農の景
勝地」を創設しました。これは地
域の食と農林水産業を核にして、
訪日外国人観光客を積極的に呼び
込もうとしている地域の取り組み
を認定するもの。地域のブランド
力を高め、農山漁村の活性化を図
ることも狙いです。

平成28年度、第1回の認定地域
は十勝地域（北海道）、一関市・
平泉町（岩手県）、鶴岡市（山形県）、
馬瀬地域（岐阜県）、にし阿波地
域（徳島県）の5カ所です。

近年、海外における日本の食と
食文化に対する関心は、大きく高
まっています。日本を訪れて、本
場の日本食を体験したいという
外国人のニーズも多く、食と農の
景勝地に期待が寄せられています。
日本の食文化や地元の作法は、そ
れぞれ地域によって異なり、季節と
も調和しています。日本各地の新
鮮で素晴らしい料理と豊かな食文
化を満喫することは、訪日外国人
にとってこれまでにない日本での
体験になることでしょう。
2020年の東京五輪も見据
え、「地域の食」とそれを生み出
す「農林水産業」、魅力ある景観
等の「地域資源」が、効果的に活
用されることを目指しています。