



受賞 10 産品



日和高原ミルクジャム
一般社団法人邑南町
観光協会(鳥根県)
邑南町(おおなんちょう)・坂根牧
場産の生乳を使用し、低脂肪乳と
砂糖だけで作ったジャム。
[選定:アマゾンジャパン合同会社]



野菜シート
株式会社アイル(長崎県)
ペーストにした野菜と寒天だけで作
った「紙(シート)」。規格外野菜を
使用し、農家の新たな収入源にも。
[選定:株式会社イトーヨーカ堂]



OIL SABADINES®
駿河燻鯖 オリジナル味・
ナチュラル味・ガーリック味
有限会社かねはち(静岡県)
沼津伝統のさば節の製法を取り入
れ、素材の良さと燻製のうまみを引
き出した。
[選定:株式会社紀ノ國屋]



梨フルーツらっきょうディップ
(わさび入りタルタルソース)
有限会社田畑商店(鳥取県)
鳥取県の特産品である二十世紀
梨と砂丘らっきょうを使用し、うま
みを凝縮したタルタルソース。
[選定:株式会社ランジックジェネラルオフィス]



あおさのり納豆
株式会社小杉食品(三重県)
三重県産スズオトメ大豆100%の
小粒納豆に、伊勢志摩産あおさを
使ったタレをあわせました。
[選定:株式会社フォーシーズ]



漁師のまかない海苔
株式会社前田屋(広島県)
愛媛県産のバラ海苔のみを使用。
独自開発の機械でムラなくそのま
の形で焼き上げ、風味も格別。
[選定:イオンリテール株式会社]



**干柿と胡桃と無花果の
ミルフィーユ**
有限会社一善や(京都府)
吊るし柿、くるみ、セミドライいち
じくをホワイトチョコレートとビター
チョコレートでミルフィーユに。
[選定:株式会社オンワードホールディングス]



京さわらの旨味だし
福島鯉株式会社(京都府)
全国初のさわらの煮干しを使用した
だしパック。淡白で甘味の強い上
品なだしは、さまざまな料理に合う。
[選定:株式会社東急百貨店]



みそまる
株式会社ミソド(神奈川県)
みそにだしと具材を混ぜて丸めた、
チョコレートのような見た目の即席
みそ汁。無農薬など原材料も厳選。
[選定:株式会社阪急阪神百貨店]



糸島産ふともずく
株式会社アジアン・マーケット
(福岡県)
通常のもずくより太く、麺のような
食感が楽しめる。地元高校などと
連携したプロジェクト商品。
[選定:株式会社ローソン]

消費者投票「FAN特別賞」受賞産品



**牛窓ホワイト
マッシュルームの
食べるドレッシング**
岡山ルートサービス
株式会社(岡山県)
また、最終審査に先駆けて、公
式Webサイトでは「入賞100
産品」の中から一般の方々の投票
による「消費者投票」も実施され、
1産品が選ばれました。

岡山県牛窓産のホワイトマッシュルームのうまみと食感を活かした、今までにない新しいドレッシング。

応募のあった1111産品の中から、一次審査で100産品が選ばれ、最終審査(品評会)で「受賞」10産品を決定しました。これらの受賞産品は、審査委員でもある大手百貨店、流通、外食事業者の販路を通じて、消費者へと届きます。

地域の農林水産物や食文化を生かした魅力的な産品を発掘するコンテスト「フード・アクション・ニッポンアワード」。国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体の優れた取り組みを表彰するものです。

受賞産品のおいしさも皆さまの食卓にも



マフトピックス

MAFF 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

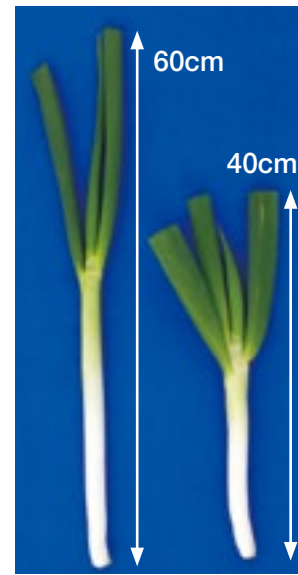
あふラボ | コンパクトなねぎを開発



5月下旬のこいわらべ(手前)。この時期では奥の一般的な根深ねぎは、ねぎ坊主ができてかたくなるが、こいわらべは葉のまま。春〜初夏までおいしく食べられる。



コンパクトねぎは、葉先まで入れても買える袋(スーパーのレジ袋)にすっぽり収まるサイズ。



右はふゆわらべ。白い部分は短くても買える袋(スーパーのレジ袋)で太く、全長約40cm。左は一般的な根深ねぎ。

4品種のリレー栽培で周年出荷が可能に

寒い季節の定番・鍋料理に活躍する長ねぎ。特に関東中心に食べられている根深ねぎ(白ねぎ)に関して、消費者アンケートを実施したところ、「長いねぎは買いたい袋からはみ出たり、冷蔵庫に収まりきれないのイヤ」「青い部分は捨ててしまうのもったいない」という2つの意見が多く寄せられました。

そこで、国立研究開発法人 農業食品産業技術総合研究機構 農研機構(では丈が短く、葉先まで食べられるコンパクトねぎの開発に着手。その結果、ねぎの白い部

分が約20cm程度で収穫できる品種・冬どり用の「ゆめわらべ」、秋冬どり用の「ゆめわらべ」を開発しました。これらは一般的なねぎのおよそ3分の2の長さです。使いきりサイズで葉先まで無駄なく食べられ、手軽に持ち運べて冷蔵庫の収納も楽にできます。

そして、コンパクトねぎを安定的に生産するために、さらに春どり用「こいわらべ」、夏どり用「すずわらべ」を開発・育成しました。4品種がそろい、リレー栽培を可能にします。また、それぞれを使い分けることで、さまざまな地域に適応が可能になり、出荷の拡大が期待されます。

「わらべシリーズはどれも葉身部分までやわらかく、辛みが少なく筋っぽくないのが特長です。葉味などの生食から鍋もの、炒めものなど幅広い料理に利用することができ、さらに、土寄せの回数が減り、栽培期間も短いので、労力の軽減、低価格化にもつながります」(農研機構野菜花き研究部門野菜育種・ゲノム研究領域ネギ属ユニット長・山田朋宏さん)

育成の際、畝の間隔も10cm程度狭くできるので、同じ面積で多くのねぎを作ることができます。現在は種苗が市場に流通する段階ですが、コンパクトねぎがスーパーに並ぶ日も近いことでしょう。

コンパクトねぎの品種と栽培時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
こいわらべ							●	▲	■			
すずわらべ												●
ゆめわらべ												
ゆめわらべ ふゆわらべ												

こいわらべ、すずわらべ、ゆめわらべ、ふゆわらべの「わらべ4兄弟」を組み合わせることで、周年出荷が可能に。土寄せ作業は通常の半分、栽培期間も1カ月程度短縮。手間がかからず、量を多く収穫できる。



あふトリビア

ねぎは日本で古くから食されていますが、古くは「葱(き)」という文字で表していたため、「ひともし」と呼ばれていました。今でも熊本県にはねぎを使った「ひともしのぐるぐる」という郷土料理があります。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた『aff(あふ)』11月号へのご意見・ご感想を紹介します。

「じゃがいも さつまいも」を読んで、たくさんの品種があることに驚きました。加工用のものもありましたが、すべて食べ比べてみたいと思いました。(50代・男性)

“北のじゃがいも、南のさつまいも”というイメージを持っていましたが、茨城や千葉がさつまいもの生産量で上位に入っているのは少し意外でした。国内の消費量ランキングもあったら良かったです。(40代・女性)

11月号は大好きなイモ、クリ、カボチャが全部載っていて、とても面白かったです。知らない品種や、ポテトチップスと焼酎の製造工程なども勉強になりました。(40代・女性)

「未来を担う生産者」の家族の記事は、思わず応援したくなりました。(60代以上・女性)

「MAFF TOPICS」の棚田の保全についての記事を興味深く拝見しました。素晴らしい保全活動が全国に広がることを期待しています。(50代・女性)

昆布じめは魚の料理法の一つだと思っていましたが、「ニッポンの郷土料理」で野菜や肉まではさむと知り、驚きました。日本の食文化の奥深さを感じずにはられません。(40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Webサイト「aff(あふ)」のページから回答できます。



メールマガジンのご案内

大臣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。ぜひご覧ください。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

鴨がたくさん集まる環境を

多面的機能支払交付金 [第7回]

石川県加賀市の片野鴨池は、ラムサール条約にも登録されている湿地で、その周辺地区を含め全国有数の渡り鳥の越冬地です。また、昔からかんがい用水池としても地域住民に大切に守られてきました。

しかし、渡り鳥のエサ場である周辺の水田の乾田化が進み、飛来数が減少。このため、住民によって平成16年度から冬季に田に水を張り、渡り鳥のエサ場を作る「ふゆみずたんぼ」の取り組みを始めました。その後、組織を作ってこれを引き継ぎ、さらに独自の取り組みとして秋起こし(秋に田を耕すこと)をした場所を交互にする「シマシマたんぼ」も実施しています。これにより、エサ場環境はさらに向上しました。ふゆみずたんぼで収穫された米は、ブランド米として販売されています。

また、参加する地元の子どもたちには、この活動が環境学習の場になり、地域の豊かな環境を守ると意識を育むことができました。

「ふゆみずたんぼ」は渡り鳥のオアシス



渡り鳥は昼間は池で過ごし、夜間はエサを求めて水田にやってくる。



田への水入れ作業には、地元の子どもも参加。環境教育活動もあわせて実施。



シマシマたんぼでは、秋起こしによって土にすき込まれた稲わらは肥料になる。残った稲の二番穂や落ちたもみなどは渡り鳥のエサに。

多面的機能支払交付金とは…

農業・農村の有する多面的機能が、適切に維持・発揮されるよう、農用地や水路、農道等の地域資源を保全している地域の共同活動を支援するための交付金です。

News 2 | 森のベストショットを大募集



山の目覚め(朝日連峰/山形県)。



食事中的モモンガ(然別湖/北海道)。

森に親しむフォトコンテスト

わたしの美しい森フォトコンテストでは、林野庁で選定した「日本美しい森 お薦め国有林」(※)をはじめとする日本国内の森林や山村地域の魅力的な風景・場面を撮影した写真を募集しています。フォトコンテストによって、多くの

わたしの美しい森 フォトコンテスト

募集期間:平成29年12月11日(月)~平成30年2月13日(火)
募集部門:・景観部門:森の絶景・森から見える眺望など森の風景を撮影したもの
・生命部門:森で育まれる生命・動植物の営みを撮影したもの
・体験部門:森での体験・活動・発見を撮影したもの

詳細はこちらへ!



わたしの美しい森 フォトコンテスト ▶

※全国で「レクリエーションの森」として整備されている中から選ばれた、93カ所の森林。

人に森林・山村の魅力が伝わり、山村地域との交流・理解が深まることなどが期待されています。最優秀作品には林野庁長官賞が、ほかにも各賞が授与されます。コンテストでは景観のみならず、森の動植物や森での体験の写真なども幅広く募集対象となります。森林の美しさや感動が伝わる写真の応募をお待ちしています。

News 3 | 日本全国のご当地鍋を食べ比べ



上/グランプリの「もちぶた炙りチャーシューバージョンとん汁」(千葉県八千代市)。左上/各ブースでオリジナルティあふれる鍋料理を提供。

左下/広い会場に10万人以上が詰めかけ、自慢の鍋料理に舌鼓をうった。



準グランプリの「牛すじチュー鍋」(埼玉県和光市)。

ニッポン全国鍋グランプリ2018

開催日時:平成30年1月27日(土)、28日(日)
10:00~15:00
開催場所:埼玉県和光市役所内市民広場特設会場

詳細はこちらへ!



ニッポン全国鍋グランプリ ▶



ニッポン全国鍋グランプリのキャラクター・にこむち。

冬の風物詩である「鍋」。各地にさまざまな鍋料理が存在し、その地域・家庭ならではの食材や調理方法があって、寒い時期の食卓に欠かせません。

そんな全国の自慢の鍋料理が集結するイベント「ニッポン全国鍋グランプリ」が、今年も埼玉県和光市で開催されます。これは、郷土料理から創作料理までいろいろな種類の鍋料理を持ち寄った60チームが一堂に会する日本最大級の鍋料理コンテスト。来場者の投票により、その年の「ご当地鍋日本一」を選出します。参戦する鍋料理は、必ず「安心安全な国内食材資源・ご当地食材」を加えることが条件です。

当日はグランプリ(金の鍋賞)、準グランプリ(銀の鍋賞)、第3位(銅の鍋賞)など各賞が決定されます。さまざまな創意工夫あふれる鍋料理が勢ぞろいする楽しいイベントに、ぜひ足を運んでみてはいかがでしょうか。

※写真はすべて平成28年度のものです。