

農林水産大臣賞



株式会社あいあいファーム

沖縄県今帰仁村の閉校になった小中学校を改装し、加工施設、直売所、レストランなどを備えた総合施設として活用。沖縄の食文化の伝承や食育をテーマに、沖縄野菜の栽培、島豆腐や沖縄そばの加工を行っています。収穫や石窯ピザ作りなどの加工体験もでき、大勢の観光客が訪れています。

食料産業局長賞



株式会社やまがたさくらんぼファーム

サクランボの名産地・山形県天童市で、観光農園と併せて直営のカフェを開設しました。自社開発のサクランボソフトクリーム、季節のフルーツを使ったパフェが人気。リキュールなどサクランボの加工品も販売しています。

食料産業局長賞



有限会社高儀農場

新潟県新潟市で、高糖度のフルーツマト生産や観光いちご園に長年取り組み、2016年には農家レストランを開店。とれた野菜をその場で食する「産地直食」を実践。農場ならではの、新鮮な農作物を味わえるスポットです。

食料産業局長賞



有限会社わくわく手づくりファーム川北

石川県川北町の休耕田で北陸特産の六条大麦、小麦を栽培し、農家こだわりの地ビールを製造・販売しています。北陸新幹線開通の機を捉えてJRと連携し、駅構内や北陸新幹線車内でも販売。アジアや北米への輸出も始まっています。

地域活性化を目指し、全国で多彩な取り組み
農林漁業の分野では近年、二次産業の製造業、三次産業の小売業などと組み合わせる農林水産物に新たな付加価値を生み出す6次産業化への関心が高まっています。6次産業化の一層の普及を図るため、全国の優れた事例を選出する6次産業化アワードの平成29年度受賞者が決まり、農林水産大臣賞の株式会社あいあいファームのほか、食料産業局長賞3件、奨励賞11件が表彰されました。各地で加工品開発、農家レストラン、観光スポットなど多彩な取り組みがなされ、観光客を呼びこみ、地域活性化や雇用促進につながっています。



表彰された15件について紹介しています。

「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・丸山 こそえ

News 1 「弁当の日」は食育の第一歩

弁当の日を実践するときの3つのポイント

- 1 献立作りから片付けまですべて子どもだけで行うこと。
- 2 先生や保護者がお弁当の出来映えを評価しないこと。
- 3 家庭や保護者に趣旨や効果を周知して理解を得ること。

保護者や生産者への感謝の気持ちを育てる
毎年6月は「食育月間」。子どもたちには、食に関する知識と食を選択する力を身に付けて、健全な食生活を送れるようになってもらいたいですね。その第一歩として注目されているのが、「弁当の日」。
子どもたちが自分で弁当を作った学校に持つ「弁当の日」は、平成13年に香川県の小学校で当時校長をしていた竹下和男さんが始めました。弁当作りを経験した子どもたちには、保護者や食材の生産者への感謝が生まれ、食事の支度を手伝うようになったり、好き嫌いがなくなったりするなど、さまざまな変化も。保護者にとっても子どもの成長を実感するよい機会になっています。



自分で作ったお弁当を持ち寄った子どもたち。十人十色のお弁当がずらり



包丁や火を使う調理はもちろん自分で。ご飯にはのりを切ってイラストを描き、アイデアたっぷりのお弁当が完成



「共食」の輪を広げよう!



お弁当を見せ合うと思わず笑顔が

職場でも「弁当の日」。大人にも活動が広がる
弁当の日の取り組みに賛同した企業などが、広報・普及啓発などを通じて活動を側面から支援するプロジェクトを展開。全国の学校やPTAに講師を派遣し、活動の意義などを紹介しています。その効果もあり、実施校はすでに2000校近くに。最近では大人にも弁当の日が広がり、自分が作った弁当を職場の仲間と一緒に食べる「共食」の取り組みが始まっています。今後家庭や職場での食生活を見直す試みとしても期待されています。

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
「aff（あふ）」4月号へ
ご意見・ご感想を紹介します。

木で作られた戸越銀座駅のホーム。落ち着いた雰囲気紙面から伝わってきます。忙しい朝のホームで、木の香りがしたら、気持ちも穏やかになりそうです。

(60代以上・女性)

私たちの暮らしに役立つ森林や林業の若い後継者を慈しみ、そして育てていく大切さに気づきました。

(50代・女性)

これまで木を使うことが森林の循環につながるという意識はありませんでした。森を元気にし、後世に残せるように、自分も含め、多くの人が木を使おうという心を持つことが大事だと認識しました。

(40代・男性)

全国の桜の名所は何となく思い浮かびますが、標準木の場所は知らなかったので、桜を違う角度で見るいいきっかけになりました。

(50代・男性)

豚の角煮とラフテーの違いが分かってスッキリしました。その土地ならではの食材を使ったり、気候風土に合わせた調理方法の工夫があったり、日本の食文化は奥深いですね。

(30代・女性)

ニュースで高知県立林業大学校の入学式の様子を見ましたが、これからの日本の林業を支え、守っていく人材育成を頑張ってください。

(60代以上・女性)

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。



○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111 (代表) FAX.03-3502-8766

○編集協力 株式会社文化工房
〒106-0032 港区六本木5-10-31 矢口ビル4F
TEL.03-5770-7114 (代表) FAX.03-5770-7132
編集/中村麻由美 小尾悠梨子 糸瀬早紀
藤田紫系 小竹結女 小野沢啓子 三邊晶子
アートディレクション/釜内由紀江
デザイン/石川幸彦 清水桂

News 4 発表! 森の撮っておき

幻想的な風景や 動物の表情をパシャリ

森林や山村の魅力を伝える「わたしの美しい森フォトコンテスト」が行われ、1174点の応募の中から、入選作品の19点が決まりました。

最優秀賞の林野庁長官賞に輝いたのは、地下足袋王子（ペンネーム）さんの作品。周囲を赤く染める日の光とブナの樹水の美しさが印象的な一枚です。このほか、幻想的な風景や動物たちの一瞬の表情、森林での体験など、森の魅力を写し出した作品に各賞が贈られました。

実行委員長賞（審査員特別賞）の「春をほおばる」。ムラ（ペンネーム）さん撮影



林野庁長官賞の「高城山（たかしろやま）国有林からの景観「ブナの樹木」」。地下足袋王子（ペンネーム）さん撮影



部門優秀賞（生命部門）の「オニグルミ収穫」。佐々木平二さん撮影



部門優秀賞（体験部門）の「森の学校」。中村知子さん撮影



他の受賞作品も掲載しております。
詳しくは Web サイトをご覧ください。

クイズの答え

ロータリーパーラー

牛が乗ったテーブルがゆっくり回る搾乳設備。1頭ごとに仕切られたスペースに牛を誘導してミルクを装着し、1周するあいだに搾り終えます。酪農家が牛から牛へ移動する必要がないため、効率的に作業ができます。



ロボットアームで、牛にミルクを自動装着し、搾乳できる



北海道中標津町の希望農場では、ロータリーパーラー型の搾乳ロボットがアジアで初めて導入され、今年6月から本格稼働。一度に最多24頭の搾乳が自動で行え、生産性の向上が期待されます。

News 3 商品のこだわりがひと目で分かる

確かな品質の証し JAS マーク

農林水産品・食品に関する認証制度である JAS 制度は、商品が日本農林規格（JAS）に適合していることを JAS マークで示す制度です。皆さんのお家庭にある食品や調味料をよく見ると、JAS マークがついたものが見つかるはずです。



新しい JAS 制度が スタート

昨年6月の JAS 法改正によって、品質だけを対象にしていた JAS の対象が広がり、生産方法、取扱方法、試験方法でも規格を制定できるようになりました。

これに伴い、JAS マークを表示できる対象も拡大。これまでは商品だけに表示が認められていましたが、取扱方法の規格への適合を表すために広告などへ表示することや、試験方法の規格への適合を示すために試験証明書へ表示することも可能になりました。

私たちの生活にどう影響するの？ 実際に事例を見てみましょう

1 生産方法の規格

「本物」と類似品の差別化を図る

例えば抹茶は、「日光を遮って栽培した茶葉を揉まずに乾燥させ、茶臼で挽いて粉状にしたもの」ですが、公的な規格がなく、通常の茶葉を粉末にただけでも抹茶として販売されています。伝統製法やこだわりの製法の規格化によって、類似品との差がひと目で分かるようになります。



伝統製法を明確にして差別化

2 取扱方法の規格

規格を満たす事業者を認証

例えば、生鮮品の鮮度を保つための保管や輸送方法を規格化し、それをクリアできる事業者を認証します。生鮮品は品質が変化するため、これまで JAS では規格化が困難でしたが、取り扱い業者が認証を受けているかどうかひと目で分かり、新鮮などを判断できるようになります。



新鮮さの根拠が明らかに

3 試験方法の規格

成分の測定や分析方法を統一

すでに温州みかんやとべにふうき緑茶は、それぞれに含まれる機能性成分を測定する際のルールが統一、規格化されました。特定の成分などの測定、分析方法を定めることで、成分量の客観的比較が可能となり商品を選択する目安になります。



成分の測定方法を統一

海外向けの PR 動画



人気アニメとコラボした動画で海外にも JAS をアピール

「JAS × ちょびつとづかん」の動画を配信しています。



輸出強化にも期待

人気アニメーション「ちょびつとづかん」とコラボレーションした動画を作成して、JAS を世界に発信しています。新しい JAS が海外での販売戦略に活用され、輸出強化につながることが期待されます。

よりよい商品を選ぶ判断材料に
JAS マークがあるかどうかで、国が認めた基準を満たした商品と判別できます。また、今年の夏以降には、JAS マークに新たに認証の内容の表示が追加され、商品のこだわりがひと目で分かるようになります。
今後さらに分かりやすい表示を目指していきますので、農林水産省 Web サイトの JAS のページにもご注目ください。

JAS については
こちら

