

# 消費・安全部 業務説明資料

## 一般職消費・安全系のキャリアイメージ

- 希望された農政局と本省（霞が関）を中心におおむね2～3年程度で異動します。
- 人事異動に際し、職員の希望を定期的に聴取しています。

係長級

農政局

政策の実行（担当する政策の周知や補助事業の審査、検査など）

本省

政策の企画・立案（農政局での勤務を活かし、企画の立場に）

課長補佐級

農政局

政策の実行（再び農政局で、部下を指揮しながら業務を遂行）

本省

政策の企画・立案（部下を指揮しながら、予算要求等の制度を設計）

管理職

農政局

政策の実行（課全体の業務をマネジメントする課長として活躍！）

# 消費生活課

## (食の安全・食育の推進)

## I 食の安全

- 1 食の安全にかかるコミュニケーション  
意見交換・出前講座
- 2 消費者の部屋
- 3 消費者相談

## II 食育の推進

- 1 食育推進に向けたセミナーの開催
- 2 SNSやHPを通じた食育情報の発信
- 3 都県における食育の取組を交付金で支援

キーワードから探す

検索

報道・広報

政策情報

統計情報

申請・お問い合わせ

関東農政局について

[ホーム](#)
[食の安全と消費者の信頼確保](#)
[消費者の部屋](#)
[意見交換会](#)
[令和6年度概要](#)

## 令和6年度概要



[ホーム](#) > [消費・安全](#) > [消費者の部屋](#) > [～講師派遣のご案内～](#)

## ～講師派遣のご案内～（消費者向け講座）

### 関東農政局 食品安全講座

関東農政局では、農林水産省が行う食品安全等に関する取組を御紹介するため、消費者の皆様が開催する各種学習会や研修会等に講師を派遣します。



#### 1. 講座一覧（1講座あたり、1時間程度です）

1. みどりの食料システム戦略
2. 日本の食料事情（食品ロス、食料自給率、食品の期限表示）
3. 食中毒とその予防方法

#### 2. 当講座の対象者

消費者の方が対象となります

#### 3. お申し込み方法

講師派遣を希望する場合、「講師派遣申し込みフォーム」に必要事項を記載し、2か月前までにお申し込みください。

講師派遣申し込みフォームはこちら

[https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=\\_6DkBnJji0qvMEVxNh0TRHdX9Hn14DFFidBI\\_Fs5p8RUM0UxMDI4N1k0RVVVTmk5FUUVVEVjBNTkM2VyQIQCN0PWcu](https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=_6DkBnJji0qvMEVxNh0TRHdX9Hn14DFFidBI_Fs5p8RUM0UxMDI4N1k0RVVVTmk5FUUVVEVjBNTkM2VyQIQCN0PWcu)

令和6年度 講師派遣申し込みフォーム



#### 4. 注意事項

講師派遣は無料です。

講師派遣を行うのは、原則月曜日から金曜日 10時00分から16時00分（祝日及び年末年始を除く）とさせていただきます。



## 令和6年度 移動消費者の部屋

関東農政局「移動消費者の部屋」では、道の駅やイベント会場等で国民の皆様に、農林水産省の主要な政策について積極的に紹介しています。

### 令和6年10月25日（金曜日）～27日（日曜日）東京都味わいフェスタ2024「がすてなーにガスの科学館」海側特設会場（東京都江東区）



### 令和6年11月9日（土曜日）、10日（日曜日）第16回東京都食育フェア 代々木公園ケヤキ並木通り（東京都渋谷区）



食事の本棚Vol.20 神奈川VANGUARDS

更新日：令和7年9月2日

本ページでは食育の一環として、スポーツ選手の食事や様々な施設で提供されている、栄養バランスが優れた食事や地場産物、旬の食材を活用した食事の紹介をしています。Vol.20は、神奈川県を本拠地に活動する車いすバスケットボールチーム・神奈川VANGUARDS、前田 柊選手のお食事を紹介します。

VOL.20

神奈川VANGUARDS

～前田 柊選手～

食事回数や  
1日の摂取カロリー数は  
意識をしています

Vol.20

食事の本棚

HANAGAWA  
VANGUARDS

車いすバスケットボール  
前田 柊選手



|       |      |      |           |           |
|-------|------|------|-----------|-----------|
| 報道・広報 | 政策情報 | 統計情報 | 申請・お問い合わせ | 関東農政局について |
|-------|------|------|-----------|-----------|

ホーム > 関東農政局 消費・安全 > 関東農政局 消費者の部屋 > 都市と農村を結ぶ取組

ノウトコネクト



農村とつながる

みなさん「関東地方」にどんなイメージをお持ちですか。

首都東京をはじめとする都会だけでなく海や山といった自然も豊かな関東地域ですが、関東農政局管内の1都9県の人口は約5千万人と日本全体の約4割、一方で農業産出額も約2兆円と日本全体の約2割を占めます（都道府県別の1位は北海道、茨城県は3位、千葉県は4位です）。

このホームページでは、「農（農業・農村）と都がつながる＝ノウトコネクト」と銘打って関東地方で体験できる様々な情報を提供しています。

皆さん、ぜひとも関東の豊富な農業・農村での魅力体験にお出かけください。

つながり方から選ぶ

|                                                                 |                                                                              |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <br><b>買う</b><br>地域の農産物を<br>買みたい方はこちら<br>・直売所<br>・道の駅           | <br><b>見る</b><br>農村の美しい景色を<br>見てみたい方はこちら<br>・棚田<br>・農業遺産<br>・田んぼアート<br>・農村風景 | <br><b>食べる</b><br>地域の農産物を<br>食べてみたい方はこちら<br>・農家レストラン<br>・ジビエ |
| <br><b>ふれる</b><br>野菜や果物に<br>ふれてみたい方はこちら<br>・ふるさとホームステイ<br>・観光農園 | <br><b>泊まる</b><br>農村に<br>泊まってみたい方はこちら<br>・農泊<br>・グリーンツーリズム                   | <br><b>作る</b><br>自分で農作物を<br>作ってみたい方はこちら<br>・市民農園             |

# 米穀流通・食品表示監視課 (食品表示の監視)

# I 米穀流通・食品表示監視課の業務概要

食品表示法、日本農林規格等に関する法律（ＪＡＳ法）、牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛トレサ法）、特定水産動植物等の国内流通の適正化等に関する法律（流適法）、主要食糧の需給及び価格の安定に関する法律（食糧法）、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレサ法）及び農産物検査法（以下「監視７法」という。）に基づき、食品表示の適正化並びに米穀及び特定水産動植物等の適正流通を図るとともに、消費者の信頼確保のため、監視業務を実施。

## （監視体制）

### 1 食品表示110番受付

食品の偽装表示、不審な食品表示に関する情報等、監視７法に係る疑義情報の受け付け並びに所管する米トレサ法及び牛トレサ法の問い合わせに対応。

### 2 集中監視月間（表示適正化調査）

社会的情勢等を踏まえ、必要に応じて特定の品目や品目群について、実施時期を特定して調査を実施。

### 3 疑義解明のための立入検査等

疑義事案に対して、監視７法に基づく立入検査を実施し、不適正表示等を確認した場合には、法に基づき指導。

### 4 DNA鑑定等科学的分析を活用した監視体制

### 5 都県及び関係省庁との連携

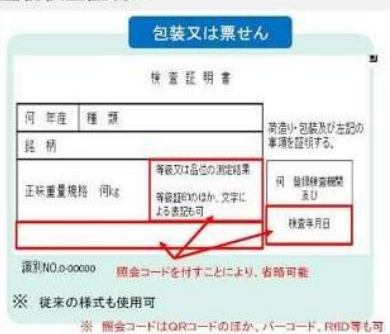
TBSテレビにおいて令和6年11月16日に放映された「情報7daysニュースキャスター FOCUS：食品偽装から消費者を守る！農林水産省『食品表示Gメン』」

<https://www.youtube.com/watch?v=6Nr-Cn6Ps0o>

## Ⅱ 表示や情報伝達を行う際の表示

- 食品の表示やトレーサビリティに関連する法律においては、情報の伝達や商品の性能を示すための商品の包装等に表示を付すことを規定。表示のほか法律や基準により記録の作成・保存を義務付け。
- 監視においては、表示の外形的・内容的確性や保存された記録から表示の真正性を確認。

| 法令         | 表示及び記録                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 法令   | 表示及び記録 |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-------|-----------------------------------------------|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|-------|----------|-------|--------------------------|------|-------------------------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------------|--|--|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 食品表示法      | <div><div>&lt;生鮮食品の表示&gt;</div><div></div><div>&lt;加工食品の表示&gt;</div></div> <table><tr><td>名称</td><td colspan="3">スナック菓子</td></tr><tr><td>原材料名</td><td colspan="3">じゃがいも(通称芋)糖衣(でんぷん、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ(大豆を含む)、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)/香料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤)</td></tr><tr><td>内容量</td><td>87g</td><td>賞味期限</td><td>右側に記載</td></tr><tr><td>保存方法</td><td colspan="3">直射日光および高温多湿を避けて保存してください</td></tr><tr><td>製造者</td><td colspan="3">株式会社〇〇〇〇 ●●県××市△△</td></tr></table>                    | 名称   | スナック菓子 |       |                                               | 原材料名 | じゃがいも(通称芋)糖衣(でんぷん、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ(大豆を含む)、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)/香料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤) |      |     | 内容量   | 87g      | 賞味期限  | 右側に記載                    | 保存方法 | 直射日光および高温多湿を避けて保存してください |     |                                                                                                                                                    | 製造者 | 株式会社〇〇〇〇 ●●県××市△△ |  |  | 牛トレーサビリティ法 | <div><div>&lt;個体識別番号の表示&gt;</div><div>国産 牛かたローすき焼き用 (解凍品)</div><div>個体識別番号 1234567895</div><div>消費期限 19.6.10 保存温度 4℃以下</div><div><div>100g当たり 600円<br/>内容量 220g 1320円</div></div><div>加工者 株式会社〇〇〇〇 東京都港区赤坂0-0-0</div><div>ラップ</div><div>&lt;帳簿の備付け&gt;</div><div><ul style="list-style-type: none"><li>・個体識別番号又は荷口番号</li><li>・仕入・販売年月日</li><li>・取引先名とその住所</li><li>・重量</li></ul></div></div> |
| 名称         | スナック菓子                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 原材料名       | じゃがいも(通称芋)糖衣(でんぷん、植物油、食塩、デキストリン、乳糖、たんぱく分解物(小麦を含む)、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ(大豆を含む)、魚介エキスパウダー(かに・えびを含む)/香料、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 内容量        | 87g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 賞味期限 | 右側に記載  |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 保存方法       | 直射日光および高温多湿を避けて保存してください                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 製造者        | 株式会社〇〇〇〇 ●●県××市△△                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 米トレーサビリティ法 | <div><div>&lt;産地情報の伝達&gt;</div><div><table><tr><td>名称</td><td>米 葉</td></tr><tr><td>●原材料名</td><td>うるち米(国産)、えび、桜えび(青洲産)、砂糖、白砂糖、でん粉、植物油、(一部)小麦を含む</td></tr><tr><td>●添加物</td><td>着色料(紅緑色素)、調味料(アミノ酸等)</td></tr><tr><td>●内容量</td><td>75g</td></tr><tr><td>●賞味期限</td><td>16.02.23</td></tr><tr><td>●保存方法</td><td>直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。</td></tr><tr><td>●製造者</td><td>〇〇〇〇株式会社<br/>静岡県〇〇市〇〇〇〇</td></tr></table></div><div>&lt;取引記録の作成&gt;</div><div><ul style="list-style-type: none"><li>・品名</li><li>・産地</li><li>・数量</li><li>・取引等の年月日</li><li>・取引先名</li><li>・搬出入した場所</li><li>・用途</li></ul></div></div> | 名称   | 米 葉    | ●原材料名 | うるち米(国産)、えび、桜えび(青洲産)、砂糖、白砂糖、でん粉、植物油、(一部)小麦を含む | ●添加物 | 着色料(紅緑色素)、調味料(アミノ酸等)                                                                                               | ●内容量 | 75g | ●賞味期限 | 16.02.23 | ●保存方法 | 直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。 | ●製造者 | 〇〇〇〇株式会社<br>静岡県〇〇市〇〇〇〇  | 食糧法 | <div><div>&lt;用途限定米穀の表示&gt;</div><div><div>加工用米</div><div>飼料用米</div><div>米粉用米</div></div><div>左記の米穀以外のもの</div><div>「輸出用」等その用途が明確にわかる表示</div></div> |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 名称         | 米 葉                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ●原材料名      | うるち米(国産)、えび、桜えび(青洲産)、砂糖、白砂糖、でん粉、植物油、(一部)小麦を含む                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ●添加物       | 着色料(紅緑色素)、調味料(アミノ酸等)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ●内容量       | 75g                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ●賞味期限      | 16.02.23                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ●保存方法      | 直射日光、高温多湿を避け常温で保存してください。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| ●製造者       | 〇〇〇〇株式会社<br>静岡県〇〇市〇〇〇〇                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |        |       |                                               |      |                                                                                                                    |      |     |       |          |       |                          |      |                         |     |                                                                                                                                                    |     |                   |  |  |            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| 法令     | 表示及び記録                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 法令                  | 情報伝達及び記録                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 農産物検査法 | <p>＜農産物検査証明＞</p>  <p>＜帳簿の記載＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・農産物検査請求者の氏名又は名称及び住所</li> <li>・農産物検査の請求を受けた年月日</li> <li>・農産物検査を行った年月日</li> <li>・農産物検査を行った場所</li> <li>・農産物検査を行った農産物の種類及び銘柄、量目、荷造り及び包装並びに品位又は成分についての検査結果</li> <li>・農産物検査を行った農産物検査員の氏名</li> </ul> | JAS法                | <p>＜有機JASマーク＞</p>  <p>＜格付記録＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産行程管理担当</li> <li>・生産行程管理責任者</li> <li>・格付担当者</li> </ul> <p>＜情報の伝達＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・名称(アワビ、ナマコ等)</li> <li>・漁獲番号又は荷口番号(輸入又は養殖物の場合は、その旨)</li> <li>・届出探捕者又は取扱事業者の氏名又は名称</li> <li>・重量又は数量</li> <li>・譲渡し等した年月日</li> </ul> <p>＜記録の作成＞</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・名称(アワビ、ナマコ等)</li> <li>・重量又は数量</li> <li>・譲受け、譲渡し、廃棄等した年月日</li> <li>・譲受け、譲渡し等先の氏名又は名称</li> <li>・漁獲番号又は荷口番号(輸入又は養殖物の場合は、その旨)</li> </ul> |
|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 水産流通適正化法(令和4年12月施行) | <p>対象品目</p> <p>アワビ、ナマコ</p> <p>R7.12～追加</p> <p>シラスウナギ</p> <p>R8.4～追加</p> <p>クロマグロ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

農産安全管理課  
(農産物の病害虫まん延防止)



# 農産安全管理課の業務について

農産物の安全性確保、病虫害の防除対策、輸出入に係る植物の検疫に関する情報の収集及び提供、農薬・肥料の安全性確保及び適正な使用、土壌汚染の防止・除去等の安全性確保等の事務を実施

## 総務・生産安全班

- ・ 有害化学物質及び有害微生物のサーベイランス・モニタリング年次計画・中期計画に基づく各種調査
- ・ 野菜の衛生管理指針の周知
- ・ 自然毒（野草やきのこなど）による健康被害情報の収集、情報共有
- ・ バイオスティミュラント関係 など

## 農薬管理・植物防疫班

### ○ 農薬管理関係

- ・ 国内産農産物の農薬の使用状況及び残留状況調査
- ・ 農薬使用計画書取りまとめ業務
- ・ 農薬登録を受けていない除草剤の販売者に係る業務
- ・ 疑義資材に係る製造者等に対する業務

### ○ 植物防疫関係

- ・ 病虫害防除に係る各種業務
- ・ 総合防除に係る各種業務
- ・ 輸出入検疫に係る各種業務
- ・ 植物防疫事業交付金関係業務 など

## 肥料管理班

- ・ 肥料登録の更新申請業務、変更等の届出業務
- ・ 指定混合肥料の生産業者の届出業務
- ・ 指定混合肥料の立入検査
- ・ BSE関係（と畜場汚泥の報告、同行調査）
- ・ 普通肥料の生産数量等報告
- ・ クロピラリド関係 など

# 1. 植物防疫制度の必要性

- 国内外に問わず、病虫害のまん延が深刻な農業被害をもたらし、国民生命に重大な影響を及ぼした事例が多数存在。食料の安定供給のためには、植物の移動を規制し、病虫害の侵入・まん延を防ぐ植物防疫制度を適切に運用することが重要
- 現在でも世界の食料のうち2～4割が病虫害の被害により喪失しているとされ、植物防疫の重要性は不変

## ○ 海外における病虫害の被害例 ①

- ・ 1860年頃、アメリカからブドウ苗がフランスに持ち込まれる
- ・ アブラムシの一種である「ブドウフィロキセラ」が付着して持ち込まれ、10年程度で全土にまん延
- ・ ブドウ生産に壊滅的な被害
- ・ 1872年、ドイツが「ブドウフィロキセラ」の侵入を防ぐため、ブドウ苗の輸入を禁止



### 世界初の植物検疫

## ○ 海外における病虫害の被害例 ②

- ・ 1845年、アイルランドにアメリカからジャガイモ疫病が侵入し、まん延
- ・ 主食のジャガイモに壊滅的な被害が発生



### ヨーロッパ最後の大飢饉が発生

(100万人以上が死亡・150万人が北米大陸へ移住)

## ○ 国内における被害例

- ・ 享保17(1732)年に気候不順による作物の生育不良に加えウンカ類が大発生
- ・ 防除する技術がなく水稻に甚大な被害



### 享保の飢饉

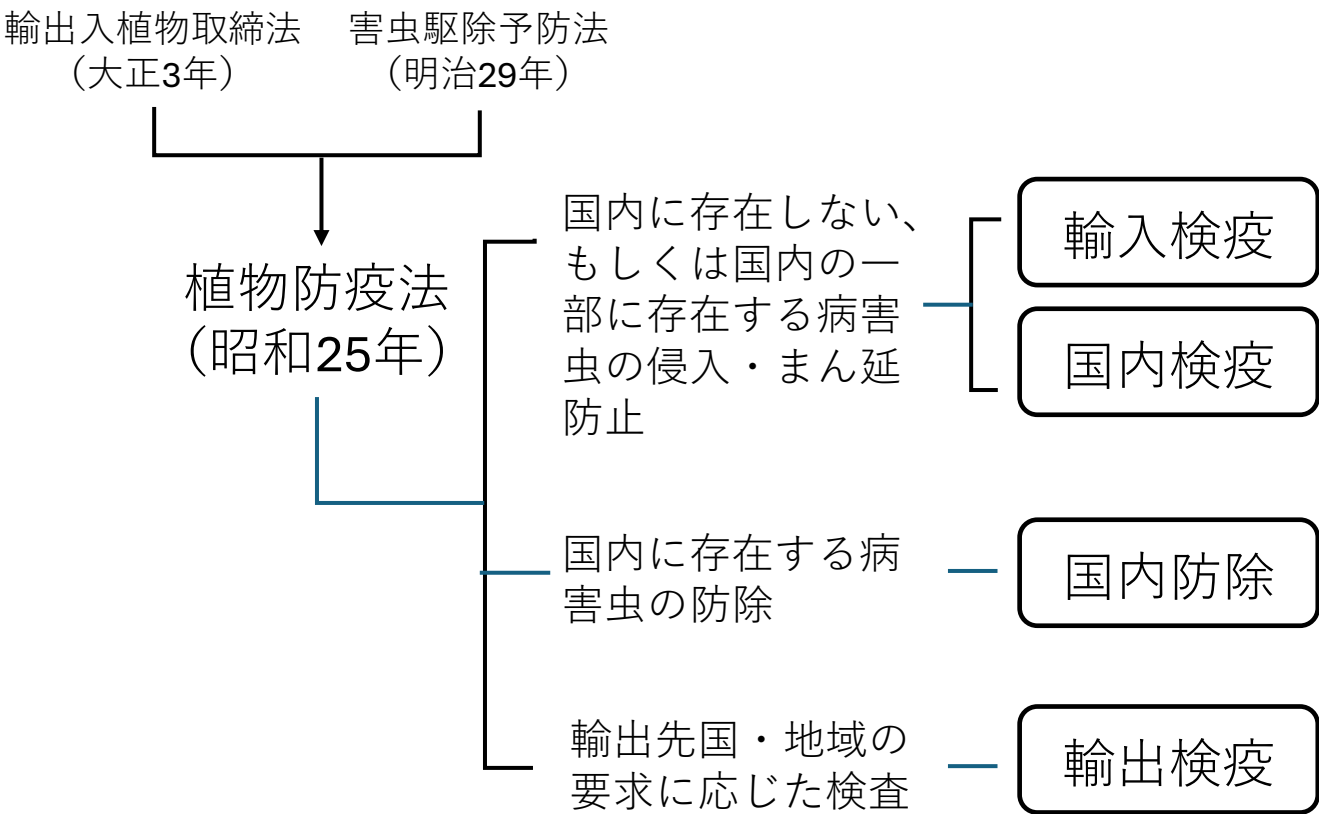
(200万人以上が飢え1万2千人が餓死)

## 2. 植物防疫の目的・役割

食料の安定供給のため、病虫害がまん延して我が国における農業生産への被害を防ぐための総合的かつ組織的な施策を実施

具体的には

- 我が国への病虫害の侵入防止、輸出先国・地域の要求に応じた検査等（輸出入検疫）
- 国内に存在しない、もしくは国内の一部に発生している病虫害の拡大防止（国内検疫）
- 病虫害の発生状況に応じた的確な防除を実施（国内防除）



### 3. 侵入調査事業、緊急防除の概要

検疫措置にもかかわらず、万が一、重要病害虫が侵入した場合は、国内農業に重大な被害を及ぼすことから、病害虫の早期発見に努めるとともに、侵入が確認され病害虫がまん延して農作物に重大な損害を与えるおそれがある場合には緊急防除を実施する

#### (1) 侵入調査事業

国内に存在しない、もしくは国内の一部に発生している病害虫の侵入をより早期に発見し的確な防除を実施することで、まん延、定着を未然に防ぐことが可能

全国の港、空港、畑や果樹園において重要病害虫の侵入を警戒する調査を実施し、早期に重要病害虫を発見

#### トラップ調査

トラップを設置して害虫をおびきよせる



#### 巡回調査

空港、港、ほ場を定期的に巡回し肉眼で観察



## (2) 緊急防除

我が国未発生 of 病虫害が侵入した場合、急激にまん延し農作物に重大な損害を与えるおそれ

重要病虫害が侵入した場合には、植物の移動禁止、廃棄命令などを伴う迅速かつ徹底した防除を実施することにより、有害動植物の根絶等を図るとともに他地域へのまん延を防止

### 緊急防除の措置

防除を行う区域及び期間を設定した上で、発生した病虫害の種類等に応じて

- (1) 寄主（宿主）植物の栽培の制限又は禁止
- (2) 植物等の移動制限又は禁止
- (3) 植物等の消毒、除去、廃棄等

の措置などを実施

現在実施している緊急防除

ジャガイモシロシストセンチュウ

北海道網走市、斜里町及び清里町の一部地域

テンサイシストセンチュウ

長野県原村、川上村及び南牧村の一部地域

セグロウリミバエ

沖縄県本島の26市町村



## 4. 総合防除の推進

### ○ 病虫害防除を巡る状況の変化

- ・ 温暖化等の気候変動の影響により既存の病虫害の発生量、発生地域、発生時期が変化
- ・ 化学農薬への依存により薬剤抵抗性が出現



従来の防除体系では防除が困難になるケースが数多く報告されている

### ○ みどりの食料システム戦略の策定

- ・ 生産力の向上と農業の持続性の両立



化学農薬使用量（リスク換算）について、2030年までに10%、2050年までに50%低減

### 今後の防除対策

病虫害の被害の軽減を図りつつ、持続的な生産を確保するためには、「予防、予察」に重点を置いた総合防除の推進が必要

- ・ 地域の実情の応じた総合防除体系の確立に向けた実証を支援
- ・ 指導者の育成に必要な研修、講習等への参加・開催を支援
- ・ 農業者による適切な総合防除の実践を図るための総合防除実践マニュアルの整備 等

## 総合防除の考え方

総合防除は、予防、判断、防除の取組を組み合わせて、化学農薬の使用量を必要最低限に抑えつつ、経済的な被害が生じるレベル以下に病害虫の発生を抑制する方法

### 【予防】病害虫が発生しにくい生産条件の整備

- ・ 健全種苗の使用
- ・ 病害虫の発生源（作物残渣）の除去
- ・ 抵抗性品種の導入
- ・ 土壌の排水性改善
- ・ 土壌診断に基づく適正な施肥管理
- ・ 土づくり（堆肥、緑肥の活用）
- ・ 輪作・間作・混作
- ・ 土着天敵を活用した予防
- ・ 防虫ネット、粘着板の設置
- ・ 化学農薬による予防（種子処理、育苗箱施用など）等

### 【判断】防除の要否及びタイミングの判断

- ・ 発生予察情報※
- ・ 病害虫や天敵の発生状況の観察 等

※ 発生予察情報とは、国、都道府県が、病害虫の発生状況を調査し、農業者に提供する情報

### 【防除】多様な防除方法を活用した防除

#### <多様な防除資材の活用>

- ・ 天敵
- ・ 紫外線ライト 等

#### <適切な使用方法による防除>

- ・ 化学農薬のローテーション散布
- ・ ドローン等を活用したピンポイント防除 等

#### <その他の物理的防除>

- ・ 被害を受けた葉、果実等の除去
- ・ 機械除草 等

畜水産安全管理課  
(特定家畜伝染病への対応)

# 畜水産安全管理課の業務

- 畜水産物の安全性の確保（生産過程に限り、食品衛生に関するものを除く）、**家畜及び養殖水産動物の衛生**、獣医療、飼料・動物用医薬品・ペットフードの生産、流通及び消費の増進、改善・調整に関する事務を所掌（飼料にあつては生産部の所掌に属するものを除く）。
- 総務・畜水産安全班、生産資材班及び牛トレーサビリティ生産指導班の3班体制により業務を推進。

## ○各班の主な業務内容

### 総務・畜水産安全班

#### ●特定家畜伝染病への対応

- 家畜衛生対策事業の事務（補助金交付決定・額の確定等）
  - ✓ 牛疾病検査円滑化推進対策事業
  - ✓ 家畜生産農場衛生対策事業
- アフリカ豚熱防疫体制整備事業の事務
- 診療施設整備計画の認定及び取消状況報告のとりまとめ
- WOAH（※）通報対象疾病の発生報告のとりまとめ

（※）国際獣疫事務局の略称。世界の動物衛生の向上を目的とする政府間機関であり、動物衛生や人獣共通感染症に関する国際基準の策定等を行っている。2023年6月現在、我が国を含む183の国と地域が加盟。

### 生産資材班

- 飼料製造業者等の届出事務
- 立入検査（港湾サイロから飼料収去を行い、FAMICに分析依頼）
- ペットフード製造業者等の届出事務
- 立入検査（ペットフードの販売業者（小売・卸売）への表示の基準・成分規格の基準等の遵守状況を確認し、FAMICに分析依頼）
- 動物用医薬品等の製造販売業等の許可・登録、届出事務
- 動物用医薬品の収去
- 飼料等の輸出に係る自由販売証明書の発行
- 経営力向上計画の認定申請の審査

### 牛トレーサビリティ生産指導班

- 届出エラー等への対応（牛の管理者から届出された、牛の出生・異動・と殺・死亡等の生産段階（※）のデータのうち、牛個体識別台帳に適切に反映されていない届出エラーの解消に向け監視指導）
- 牛トレサ法違反が疑われる場合の農場等への立入検査
- 管理者情報の更新等業務

# 特定家畜伝染病への対応

- 高病原性鳥インフルエンザ、豚熱等の特定家畜伝染病が発生した場合、地域の畜産・経済だけでなく、畜産物の供給不足や価格高騰、輸出停止など、**国民生活に広く影響を及ぼす可能性**。
- 関東局では管内都県で鳥フル等が発生した場合、**発生都県が実施する防疫措置の支援、関係畜産物の生産・流通・消費に係る混乱防止等**に取り組んでいる。
- 畜水産安全管理課は**司令塔として、発生に備えた局内の体制整備**とともに、発生疑いの段階から関係機関との連絡調整・情報収集、局内関係者への情報共有、本省派遣チームの受入れ・職員派遣の窓口など、**全体の総括調整を担当**。

## ○平時の取組（発生に備えた日頃からの準備）

- **発生に備えた対応マニュアル・連絡体制の整備**及び関東局内関係者への周知、休祝祭日における業務体制の構築
- 非常連絡網（関東局内、本省、管内都県等関係者）の整備
- 迅速かつ円滑な防疫活動支援のための**防疫作業従事者の募集及び事前登録リストの作成**
- 疫学調査チームが現地調査で使用する防疫資材（防護服等）の保有・管理
- 防疫活動支援の実践を見据えた**防護服着脱実技研修会の開催**
- 拠点等職員向け家畜衛生に関する研修会の開催



防護服着脱訓練の様子（左：座学、右：実技）

## ○発生時の取組（本省、本局関係課室、発生拠点等と連携し対応）

- **本省など関係機関との連絡調整**及び情報収集
- **Teamsを活用した局内関係者への情報共有**及び局対策本部の開催
- **疫学調査チームなど本省派遣チームの受入れ調整・派遣支援**
- 本省リエゾンを支援するための都県対策本部への連絡員派遣の調整・派遣
- メルマガ等を通じた生産者、消費者、流通業者等への正確な情報の提供