

## 食料・農業・農村基本法改正法等に関する地方説明会の開催及び参加者の募集について

第213回通常国会において成立した、食料・農業・農村基本法改正法及び関連3法(食料供給困難事態対策法、農振法等改正法、スマート農業技術活用促進法)について、令和6年7月10日(水曜日)から、本省及び全国11ブロックで説明会を開催します。なお、各説明会は、Web会議システムを通じての参加も可能です。

### 1.概要

食料・農業・農村基本法改正法は、5月29日に成立し、6月5日に公布・施行されました。また、基本法改正法の施策の方向性に即した関連3法についても、6月14日に成立したところです。

基本法改正法及び関連3法について、生産・加工・流通・販売に関わる皆様や消費者の皆様など幅広い関係者の皆様に御理解をいただくとともに、これらの法律等に基づく今後の具体的な施策を検討するにあたり、皆様の御意見をお伺いするため、地方説明会を開催いたします。

### 2.議事

(1) 食料・農業・農村基本法改正法及び関連3法についての説明 (2) 質疑応答

### 3.開催日時・場所(関東農政局管内)

日時

開催地

07月10日(水)13:30~16:30まで 農林水産省7階講堂(東京都千代田区霞が関1-2-1)

07月12日(金)13:30~16:30まで さいたま新都心合同庁舎2号館(埼玉県さいたま市中央区新都心2-1)

### 4.参加申込方法

説明会への参加を希望される方は、下記フォームからお申込みください。

<農林水産省>申込締切 令和6年7月9日(火)12:00必着

現地での参加：[https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/kanbo/kihyo01/r6setsumei\\_genchi.html](https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/kanbo/kihyo01/r6setsumei_genchi.html)

オンラインでの参加：[https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/kanbo/kihyo01/r6setsumei\\_online.html](https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/kanbo/kihyo01/r6setsumei_online.html)

<関東農政局>申込締切 令和6年7月11日(木)12:00必着

<https://forms.office.com/r/Z1Uu8ziM4e?origin=lprLink>

詳しくは下記アドレスの農林水産省HPをご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/240614\\_28.html](https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/kihyo01/240614_28.html)

## 環境負荷低減の取組の「見える化」ラベルの愛称が決定！



農林水産省は、みどりの食料システム戦略に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、生産者の環境負荷低減の取組を評価し、星の数で分かりやすく伝える「見える化」を推進しています。

本年3月1日から「農産物の環境負荷低減に関する評価・表示ガイドライン」に則った本格運用を開始し、多様な業態で取組が広がっています。今般、より多くの生産者、販売事業者、消費者の皆様に関心を持っていただけるよう、若手職員を中心にラベルの愛称の検討を行い、「みえるらべる」に決定しました。

農産物の環境負荷低減の取組の「見える化」のラベルであることが直感的に連想できるとともに、文字を入れ替えると、「みる」、「えらべる」になっています。消費者の皆様がこのラベルを「見て」、環境負荷低減に資する農産物を「選べる」という願いが込められています。皆様に親しみを持っていただけるよう、ひらがな表記でかわいらしく、語感も軽やか、シンプル イズ ザ ベストな名前に決めました。今後、環境負荷低減の取組の「見える化」ラベルの愛称として、広く活用していく予定です。

店頭等で見かけた際には、「みえるらべる」が表示されている商品を選んでもいただければと思います。

詳しくは下記アドレスの農林水産省HPをご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b\\_kankyo/240614.html](https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/240614.html)

# 彩の国 農業人

～新たな就労先として農業を選択し  
学校給食への農産物供給に挑む～

にしおの きょうへい

西小野 恭平さん

所沢市で新規就農して有機栽培に取り組み、学校給食に安定的に供給するため奮闘する、きょうあさ農園の西小野恭平さんを紹介します。

西小野さんは三郷市の非農家出身で、専門学校を卒業後、管理栄養士や調理師の資格を活かし病院、療養施設等で働いていましたが、仕事を通じて料理の味は素材の質で大部分が決まることを実感し、自ら農産物を生産したいと思うようになりました。求人サイトの第一次産業ネットを検索していたときに、所沢市の有機農園を見つけ、その農園に有機農業について相談していく中で、就農を目指すのであればしっかりと基礎を学ぶ必要があると思うようになり、令和元年から1年間「埼玉県農業大学校」で農業技術や販売の基礎を学び、更に令和2年から2年間「いるま地域明日の担い手育成塾」で野菜栽培などの技術を学びました。その後、令和4年に同じく栄養士の資格を持つ妻と家族経営協定を結び、妻とともに認定新規就農者となりました。栽培作物は、ブロッコリー、ほうれんそう、サニーレタス、なす、きゅうり、さつまいも、長ねぎなどを合計1.7haで栽培しています。農地は、市などを通じて確保することができました。また、ハウス3棟（育苗用1棟、なす・きゅうり2棟）は、経営発展支援事業を活用し建設しました。



西小野 恭平さん

主な販売先は、食の駅（直売所）と所沢市の新規就農者で構成する所沢フロンティアファーマーズクラブで知り合った先輩農家が、周辺の農家の作物をスーパーへ販売する卸売業を立ち上げたので出荷しています。

本年は、所沢市が進める学校給食に使用していく事業に参画し、自校給食を行う1校と契約を結び、ほうれんそうを納入しました。今後は、学校給食に農産物の供給を希望する農家でまとまって学校給食への野菜出荷計画を進めています。

有機栽培技術は、研修時の指導農家や担い手塾の同期生、ネット情報などから得ており、緑肥を栽培してすき込んだ上で、牛糞や鶏糞の堆肥を投入したり、環境浄化微生物の「えひめAI-2」などを使用しています。

今後は、管理栄養士時代に野菜を使ったスイーツ作りの経験を活用し、ネット販売などにチャレンジ出来ればと思っています。

最後に、「多くの子供達に一番おいしい季節の野菜を食べしてほしいので、学校給食へ有機食材の提供が出来れば」と夢を語ってくれました。



なすの収穫作業

編集：関東農政局 埼玉県拠点

〒330-9722 さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎2号館

TEL 048-740-5835

<関東農政局HP> <http://www.maff.go.jp/kanto/>