



農林水産省

関東農政局

「消費者の部屋」

令和7年度に実施した特別展示

- ①あなたも環境にやさしい取組を始めてみませんか～みどり戦略学生チャレンジ関東ブロック大会のご紹介～
- ②食と農はつながっている～食べ物が届くまでに起きていること～
- ③ディスカバー農山漁村(むら)の宝～農山漁村で生きる、農山漁村が生きる～
- ④関東の農業農村整備～水・土・里(みどり)を未来につなぐ～
- ⑤棚田ってすごい！～田んぼの働き、いくつ知ってる？～
- ⑥野菜を食べよう！8月31日はやさいの日
- ⑦毎年10月は食品ロス削減月間です～食品ロス削減のため私達ができることを取り組んでみよう！～
- ⑧私たちの食と農を支える統計調査～10月18日は「統計の日」～
- ⑨ご存知ですか？加工食品の原料原産地表示やお米のトレーサビリティ
- ⑩世界かんがい施設遺産～かんがいの歴史や先人たちの技術にふれる～
- ⑪世界農業遺産と日本農業遺産～関東農政局管内の農業遺産を紹介～
- ⑫2026 フラワーバレンタイン～花は自由なラブレター～
- ⑬令和7年度みどり戦略学生チャレンジ

令和7年度

特別展示

総集編

HPからすべてのパネルを見ることができます！



段ボールコンポストプロジェクト

取り組みのきっかけ

例年、世界全体では約13億トン、日本では約612万トンの食品ロスが出ており、さいたま市の全小中学校の学校給食でも、1日当たり約4トンを廃棄している。(1)[1],[2]をもとに計算)

学校給食の廃棄の中でも、特に注目したのは、「調理時に出る野菜の切りくず」だ。食後の残渣は生徒の努力で減らすことができても、野菜のヘタや皮は給食として出すことができないため、減らすことができない。

そこで、段ボールコンポストを使って野菜の切りくずを堆肥化することで、焼却処分するごみを減らし、みどりの食料システム戦略の「4.環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進」に貢献できると考えた。

プロジェクトの目標

全体で、年間約4t、1日約20kgのごみ削減

(1日に1校当たり約1kgを分解×さいたま市立の学校165校×年間平均登校日数200日)



左の図1は、目標達成のための理想のサイクルである。

- (1) 野菜の切りくずで学生が堆肥を作る
- (2) 農家の方がその堆肥で野菜を作る
- (3) 給食としてその野菜を提供する

人や地域のつながりを生みだし、取り組みをより持続可能なものにする

図1 野菜の切りくずを有効活用するための理想的サイクル

図1のサイクルを実現するため、以下の活動①、②に取り組む。

活動① さいたま市立学校で段ボールコンポストに取り組む

●「学校」で取り組む！

給食によるごみの存在を知り、食品ロスの問題を「自分ごと」としてとらえることができ、食育の一環として貢献できる。

●自校給食！

さいたま市の小中学校は自校給食のため、毎日野菜の切りくずをもらい、堆肥として学校菜園や花壇でも活用できる。

●人のつながりをつくれる！

サイクルの中で農家の方や栄養士の方と関わり、農業や食に関することを学ぶ機会が生まれることで、学生の視野が広がる。

活動② 「誰でもできる段ボールコンポスト」をつくる

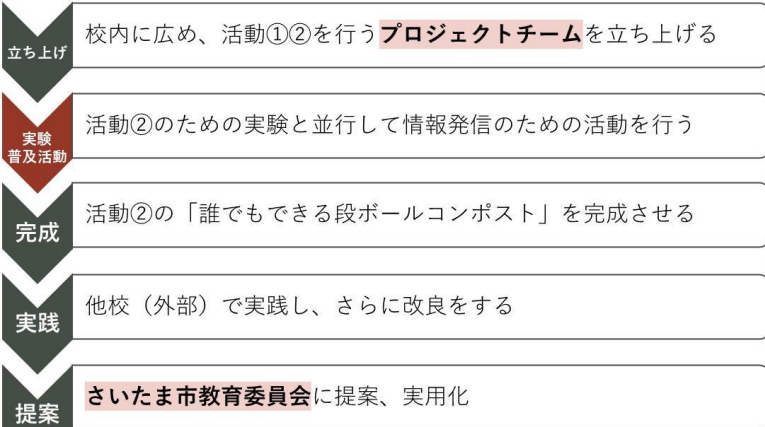
●運用マニュアル作成

学校で取り組むため、小学1年生から高校3年生まで、誰にとってもわかりやすいものがある必要がある。簡単に読みやすいマニュアルを作成し、汎用性を高めることで、取り組むハードルを下げる。

●「誰でもできる」ものに！

「段ボールコンポスト」というものの自体の先行事例は多く存在するが、堆肥化がうまくできる条件は明確に定義されおらず、野菜の切りくずのみを投入して堆肥化している事例は他にないため、実験を行う必要がある。

活動計画



活動の成果

現在は「実験・普及活動」を行っており、学校内でプロジェクトチームを立ち上げ、中学1年生から高校2年生までの11人で主体的に活動の運営を行っている(図2)。また、情報発信の手段としてInstagramアカウントを開設(図3)し、活動を紹介している。そのほかに、他の高等学校の生徒に向けてアンケートを実施(図4)し、改良に向けて検討した。また、独自の段ボールコンポストを開発するための実験を行った。実験により、合計約23kgの野菜の切りくずを分解することができた。



図2 プロジェクトチームのメンバー

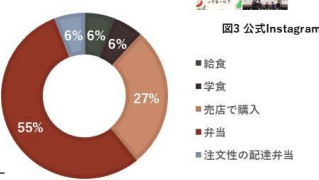


図3 公式Instagram

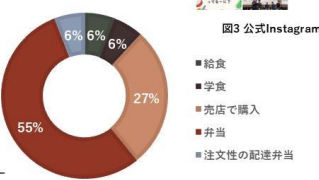


図4 食生活に関するアンケートの結果

実験



図10 実験の様子

段ボールコンポストとは、土の中にいる微生物の働きで野菜の切りくず等の生ごみを分解し、堆肥化を行うものである。微生物の働きを活性化させるために、水分や酸素、土の種類、段ボールの種類、栄養等の条件を整える必要がある。分解には以下の3つの段階がある(図5) (3)[3]高倉2019)。

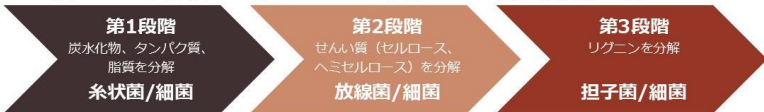


図5 堆肥化と微生物の変遷

私が実験を行うコンポストは野菜しか投入しないため、繊維質のものを分解する第2段階の放線菌を活性化させる環境にする必要がある。放線菌を活性化させるには、糸状菌を活性化させて土の温度を上げる必要がある。よって、炭水化物や脂質、タンパク質を含む米糠を入れることで糸状菌を活性化させ、放線菌も活性化させることができると考えた(図5) (3)[3]高倉2019)。

研究手法 米糠と発酵液の有無による分解度の違い

この実験では、以下に示す6種類のコンポストを作り、温度変化を記録した。温度が上がったら、分解が進んだと考える。

●土の組成		●発酵液の組成		●条件	菌	米糠
土の種類	割合	成分	内容量	備考		
ビートモス	50%	純水	0.65 L		①酵母菌	有
腐葉土	30%	三温糖	4.3 g	菌の餌となる	②酵母菌	無
もみ殻燐炭	20%	各種菌	適量	乳酸菌 (Yaokoのヨーグルト)	③乳酸菌	有
Total	100%		0.65 L	納豆菌 (Yaokoの納豆)	④乳酸菌	無
				酵母菌 (日清製粉ドライイースト)	⑤納豆菌	有
					⑥納豆菌	無

●土の量 5L

●段ボールの大きさ 横×奥行×高さ=228mm×168mm×146mm=5.59L

●結果

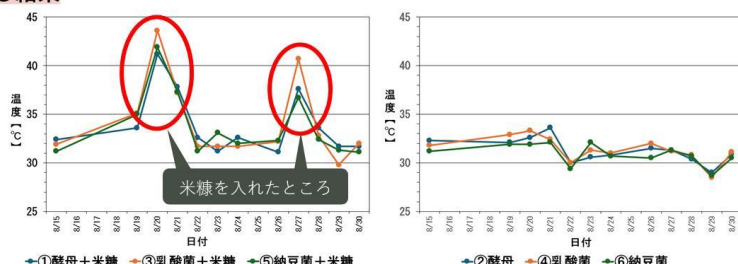


図6 コンポストの温度変化と経過日数の関係

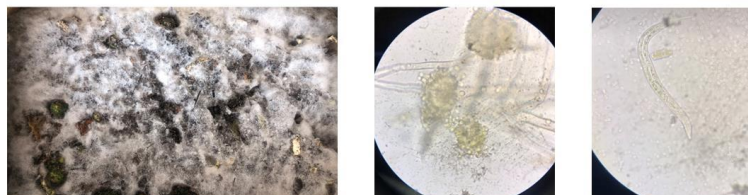


図7 50°Cの時にコンポストの土の表面に生えたカビの様子

図8 コウジカビの胞子

図9 線虫

●考察

- 米糠は微生物の働きを活性化させるのに効果的。
- 「米糠+乳酸菌培養液」の組み合わせが最も微生物の働きを活性化させた(図6)。
- 米糠を投入し温度が40°Cを超えた8/20、8/27に、コンポスト内の土表面にカビが生えるなど乳酸菌以外の微生物が活性化された(図7)。
- 顕微鏡観察では、二ホンコウジカビや線虫、その他のカビなどが観察された(図8,9)。

今後の展望

本実験では土の水分量を一定にすることができなかつたため、温度変化に水分量が影響した可能性がある。今後は、野呂瀬らの研究(4)[4]野呂瀬ら,2009)を参考に、乾燥重量と湿潤重量の差から水分量を定量する方法を確立する。2025年2月にコンポストを完成させることを目指し、段ボールや土の種類、攪拌回数と分解度の関係性を調査する。また、コンポスト普及のためにワークショップを実施することを計画している。

参考文献

- [1] 農林水産省.(2020年10月).食品ロスの現状を知る.参照先:農林水産省:https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2010/spe1_01.html
- [2] さいたま市.(2024年8月5日).さいたま市の人口・世帯.参照先:さいたま市:<https://www.city.saitama.lg.jp/006/014/008/003/013/005/p115180.html>
- [3] 高倉弘二.(2019).コンポストの基本理論 第1章〜第7章.北九州国際技術協力協会.
- [4] 野呂瀬幸政,Ronaldo B.SALUDES,岩淵和則.(2009).食品廃棄物のコンポスト化における適正含水率.宇都宮市:農業施設学会.

謝辞

さいたま市立大宮国際中等教育学校の先生方、作田悠太郎先生、菊地里奈先生、水口幸雄先生に深く感謝申し上げます。

私たちの身体を支える食

食事は私たちが元気に生活を送るうえで欠かせません。
栄養に優れたスポーツ選手の食事を参考にしてみませんか？



プロサッカーチーム 水戸ホーリーホック 飯泉涼矢 選手の食事

副菜

体の調子を整える



主菜

主に身体を作る
もととなる

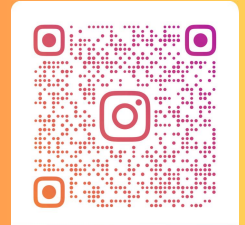


主食

主に身体の
エネルギー源となる



Instagramでも
紹介しています！



MENU

主食

ご飯（玄米）

主菜

牛ステーキ

汁物

味噌汁

副菜

- ナスとピーマンの揚げ浸し 大葉を添えて
- ピーマンの生姜と鰹節和え ● サラダ

基本的に食べ物は **国産** の物
野菜は **直売所** などで **地元** のものを
使うことが多いです。

農林水産省



飯泉選手

⑤ 株式会社テーブルカンパニー発酵温浴nifu

にふ



↑
問合せはこちら

～ 林地残材を発酵させて地域も自然も健康に！ ～



山林内から搬出した林地残材



加工した林地残材



AI発酵したヒノキパウダー

ビジネス・イノベーション部門

概要

○吉野産ヒノキの発酵熱を利用した温浴サロンを都会に展開。山林課題である林地残材を資材として利活用。

おすすめポイント

- 発酵温浴：電気やガスを使わず、吉野産ヒノキパウダーが発酵することで発生する発酵熱のみを利用した温浴サービスを提供しています。
店舗は東京7ヶ所、神奈川1ヶ所、千葉1ヶ所、大阪1ヶ所で展開しています。
- 吉野の資源を活かした各種商品や発酵温浴入浴券等がふるさと納税で購入可能です。
- コンセプトである『脱力。』を家庭でも感じられる入浴剤やアロマなどのオリジナルアイテムをオンラインストアで購入可能です。



しんじゅく

所在地：東京都新宿区



←店舗住所一覧



←ふるさと納税
商品



←商品一覧

基盤整備を契機とした高収益作物の生産拠点化と有機栽培の推進

ひたちおみや
【茨城県常陸大宮市】

【整備前】

- ・常に干ばつの被害を受ける不安定な農業経営。
- ・農業従事者の高齢化、不整形な畑地帯、農道も狭小であり、耕作放棄地の増加が懸念。



未整備で不整形なほ場



＜主な支援施策＞

- ・国営かんがい排水事業「那珂川沿岸地区」
- ・県営畑地帯総合整備事業「三美地区」

農業農村整備

生産基盤

- ・ダムや頭首工、水路の整備による農業用水の安定的な供給
- ・ほ場の区画整理、畑地かんがい施設の整備



新設した御前山ダム



改修した小場江頭首工



大区画化により大型機械導入



定植時のかん水

生産現場

- **経営規模5ha以上の経営体が増加**
1経営当たりの経営規模も拡大
- **ほしいもやネギ等の農産物のブランド化が推進**
- **新規参入法人が施設葉物野菜など有機農業を展開**



ネギ栽培の拡大



施設での有機栽培

加工・流通

- **かんしょの販路を、大手食品加工会社との契約取引で拡大**
- **焼き芋、漬物に加工し、道の駅で販売する等、6次産業化を推進**



焼き芋の店頭販売

地域ブランド 農業所得の増加



32

せんがまち

千框棚田（静岡県菊川市）

～棚田オーナーと紡ぐ棚田の未来～

せんがまち棚田倶楽部は、令和2年度農林水産祭むらづくり部門において、農林水産大臣賞を受賞しました。



特徴

※茶草場…茶畑の周りに点在する草地

- 茶園、※^{ちゃぐさば}茶草場、棚田が一体となった生態系の保全を図っており、ニホンアカガエルや茶草場の多様な植生の保全が行われています。
- 年に一度（3月頃）、あぜ道と水面に千の灯りがともる「あぜ道アート」のイベントを開催しています。



アクセス

東名「相良牧之原IC」から約10分
イベント情報は[こちら](#)→
(千框棚田公式サイト)



「あぜ道アート」のライトアップ

野菜をたっぷり食べられる レシピのご紹介！



キャベツヌードル

材料 (2人分)

- ・キャベツ……200g (約4枚)
 - ・人参……4分の1本
 - ・ピーマン……1個
 - ・鶏ささみ……1本
 - ・長ねぎ……4分の1本
- スープ用
- ・水……1.8l
 - ・醤油……大さじ4
 - ・ガラスープ顆粒、顆粒和風だし、生姜汁…各小さじ2
 - ・コショウ……少々

作り方

- 1.キャベツは長めの千切りにする
- 2.人参、ピーマンも千切りにする
長ねぎは小口切りにする
鶏ささみは削ぎ切りにする
- 3.スープ用の水を沸騰させ、鶏ささみを火が通るまで加熱する
- 4.アクを取り除き、スープの調味料を加え、味を調える
- 5.4.にキャベツ、人参、ピーマンを加え、ひと煮立させる
- 6.器に盛り、薄く切ったささみと長ねぎを上を飾る

☆ 私達ができる食品ロス削減 ～外食編（宴会時の食べきり運動）～

- ✓ 「3010運動」や「宴会五箇条」の実践で、宴会での食べ残しを減らし、気持ちよくお開きしましょう。

3010運動

- ・ **乾杯後30分間**は、席を立たずに料理を楽しみましょう。
- ・ **お開き10分前**は、自分の席に戻って、再度料理を楽しみましょう。

参考：「おいしい食べきり」全国共同
キャンペーン（農林水産省サイト）



宴会五箇条



- 一. まずは、**適量注文**
- 二. 幹事さんから「おいしく食べきろう！」の**声かけ**
- 三. **開始30分、終了10分**は、席を立たずにしっかり食べる「**食べきりタイム!**」
- 四. 食べきれない料理は**仲間で分け合おう**
- 五. それでも、食べきれなかった料理は、お店の方に確認して**持ち帰り**ましょう。

宴会五箇条は、福井県が作成し、全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会から全国に発信。

3

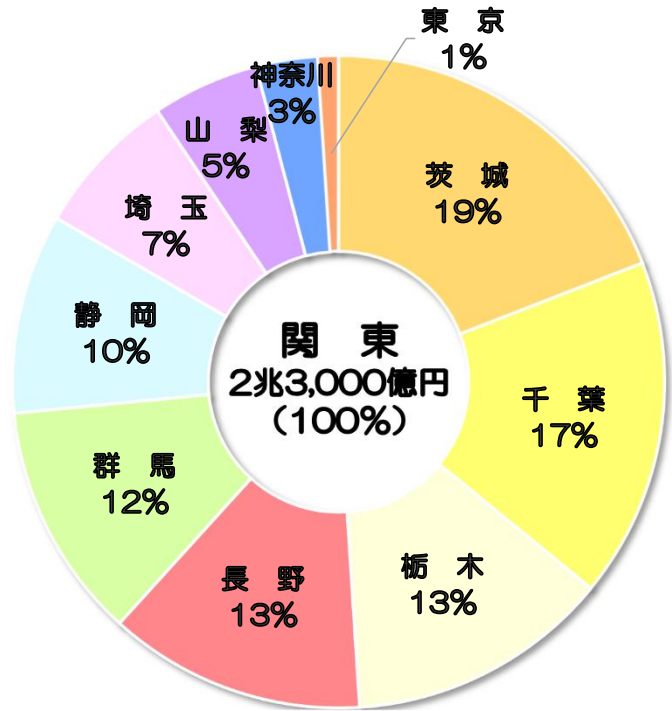
都県別に見た農業

- 農業産出額（令和5年） -

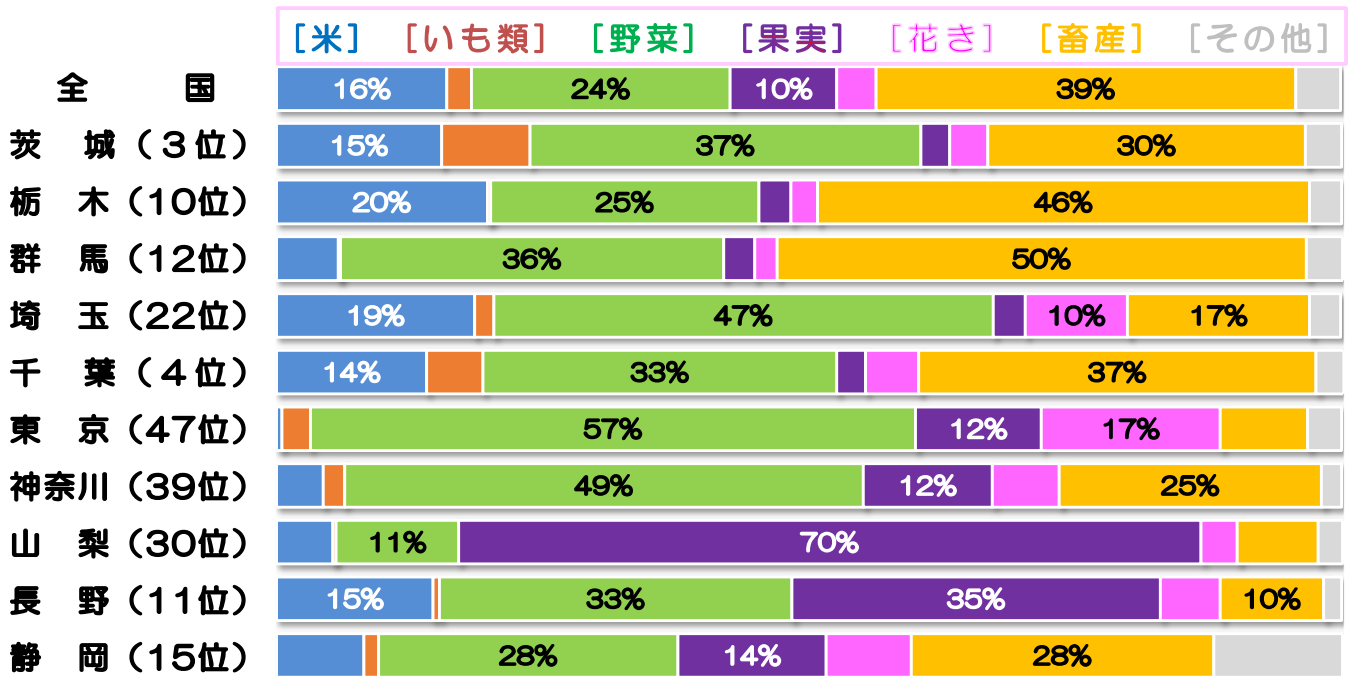


都 県 別 の 農 業 産 出 額

茨城県 4,536億円（全国3位）
 千葉県 4,029億円（4位）
 栃木県 2,959億円（10位）



主要部門別の割合（全国比較）



加工食品には、 原料原産地が表示 されています！

お店で加工食品を選ぶとき、
原材料の原産地も
参考にしてみましょう！

重量割合の
一番多い
原材料の
産地が表示
されます

名 称	いちごジャム
原材料名	いちご(国産) 砂糖/ゲル化 ブチン、酸味料(クエン酸)
内 容 量	100g
賞 効 期 限	2022.1.15
保 存 方 法	高温、直射日光を避け保存して ください。
製 造 者	農林水産株式会社 東京都千代田区霞が関〇-〇



平成29年9月からスタートした本制度は、経過措置
期間を経て、**令和4年4月1日から製造・加工される加工食品**
に対して、原料原産地表示が義務付けられています。

1泊2日
埼玉コース

『江戸の繁栄を支えた “武蔵国”の農・林・水を巡る旅』

～先人たちの熱意や苦勞、技術に学ぶ～

Day1

みぬまだいようすい
見沼代用水



①見沼代用水（行田市ほか）
日本三大農業用水の一つで総延長は約80km！
先進的土木技術を結集して築造された水路により、江戸と農村の広域物流システムを構築。約2000本の桜が立ち並ぶ桜回廊や、当時の通船の実演など、四季折々の風景やイベントが楽しめます！

30分

道の駅 いちごの里よしみ



②道の駅 いちごの里よしみ（吉見町）
埼玉県が誇る吉見産いちごを使った「いちご生どら焼」や季節限定の「いちご大福」などのいちごを使った加工品が人気です。隣接するJA吉見直売所では、「朝取りいちご」のほか、吉見町の新鮮な農産物が並びます。

45分

びぜんきょうすい
備前渠用水路



③備前渠用水路（本庄市ほか）
開削から約400年、**埼玉県で最古級の用水路**。用水路沿いの桜並木や、開削当時のまま残されている素掘水路など、優れた景観や歴史を誇っています！

60分

武蔵野地域（落ち葉堆肥農法）

世界農業遺産



⑥武蔵野地域（三芳町ほか）
江戸の食糧不足を支えた武蔵国。火山灰土の台地に木々を植えて林を造成し、**落ち葉を堆肥として利用した農法**が今も続けられ豊かな景観や生物多様性を育てています。林の中には遊歩道も！豊かな自然を散策しましょう！

Day2

寺坂棚田



⑤寺坂棚田（横瀬町）
埼玉県最大級の棚田で、日本ならではの田園風景が広がっています。街では味わえない絶好の観光スポットです！また、秋頃にはあぜ道に約200万球の彼岸花が開花します！！

25分

宮本家



④宮本家（小鹿野町）
200年の歴史を持つ農家屋敷を改装した懐かしい造りの空間です。冬季には、新鮮な野菜の収穫体験を楽しむことができます！

※ → は自動車での移動時間の目安です。

静岡の茶草場農法 (静岡県掛川周辺地域)



平成25年世界農業遺産認定

ちやぐさば
茶畑の周りの草地(茶草場)から草を刈取り、茶畑に敷く、
「茶草場農法」が行われています。

地域の伝統的な農林水産業システムを紹介します



関係市町

掛川市、菊川市、島田市、牧之原市、川根本町



世界農業遺産「静岡の茶草場農法」

推進協議会

お問い合わせはこちら→



バレンタインにおすすめのお花

バレンタインにおすすめのお花と花言葉をご紹介します！
同じ花でも、色や本数によって意味が異なるものも。



写真提供:花の国日本協議会

バラ

花言葉
赤 色：愛しています
ピンク：感謝

12本のバラは「ダズンローズ」と呼ばれ、告白やプロポーズにぴったり！
1本1本に誓いの言葉が込められています。



写真提供:花の国日本協議会

チューリップ

花言葉
赤 色：告白

春が来たら伝えよう…！
といった感じの
愛の告白にぴったり！
相手の雰囲気似合う
ブーケにしても良いかも。



写真提供:静岡県

ガーベラ

花言葉
ピンク：感謝・思いやり

感謝を伝えるには
もってこい！
色ごとに花言葉が違い、
選び甲斐も十分。

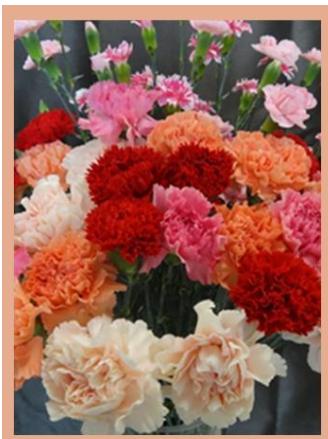


写真提供:長野県

ラナンキュラス

花言葉
花全体：あなたは魅力的

春限定のふんわりまるい花。
花言葉も相まって、
花言葉とともに気持ちを
アピールしてみては？



写真提供:長野県

カーネーション

花言葉
花全体：無垢で深い愛

古くから大切な人へ
愛や感謝を伝えるために
贈られてきた花。
ほんのり香り、
ブーケでも1輪でも
かわいい。



写真提供:長野県

トルコギキョウ

花言葉
花全体：感謝

日本が世界に誇る花！
豪華な美しさ、
花持ちも良い優等生。



SDGs持続可能な未来に MISO SOUP を食べて 自分たちの健康にプラスワンプロジェクト



みどり戦略との関連性

本プロジェクトは、みどり戦略学生チャレンジの「栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進」と深く関連している。

私たちは、日本の伝統食である味噌汁に着目し、若い世代の「適塩習慣の確立」と「地域農家との連携による地産地消」という観点から、食、健康、農を結ぶ循環型プロジェクトとして活動を展開した。



飯能市「飯島ファーム」農園見学および収穫体験

目的・背景

私たちは、調理師・管理栄養士を目指す高大連携チームとして、SDGsを踏まえ食の未来を考えるプロジェクトを2023年から実施している。

高校生・大学生の食事調査(2024)では、食塩摂取量が平均9.8g/日と基準値7.0g/日(日本人の食事摂取基準2025)を上回り、若い世代の味覚形成期における減塩の重要性が明らかとなった。そこで今年度は日本の食文化である「みそ汁」を食教材とし「ちょうどおいしい味噌汁を食べよう運動」を展開した。

みそ汁は減塩しやすく栄養調整が可能で、地域食材を活用できる点に着目し、若者を対象に適塩習慣の定着、地産地消の推進、環境配慮の意識向上を目指して活動することを目的とした。

取り組み

- 味噌汁の塩分濃度を比較し、適塩の条件を検証した(図1)。
- 農家で収穫体験を行い、地域農業と環境課題を学んだ。
→埼玉県産みそと地域野菜の調達。
- 31種類の健康的なみそ汁を開発。
→日めくりカレンダーを作成。
- 子ども食堂でレシピ提供し、地域交流と適塩啓発につなげた。



和光市しらりん食堂

スケジュール	活動内容
4-5月	ソルセイブを使用した味覚テスト みそ汁の塩分濃度測定や官能評価を実施
6-7月	だし汁やみその種類を比較 具材の量および質の調査 みそ汁作りの調理実習
8月	地域農家へ収穫体験 31種類のみそ汁レシピ作成・写真撮影 子ども食堂への適塩みそ汁提案・提供
9月	プロジェクト報告会
10-11月	文化祭にて来場者に活動発表会を実施

ソルセイブ(食塩含浸ろ紙)



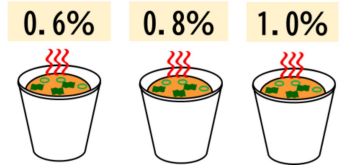
カラフル三色丼
夏野菜のミルクみそ汁
トピカルバイナッブルゼリー

◆自分好みのみそ汁の味は? ZUMONJI UNIVERSITY



みそ汁を飲んでみよう

ちょうどいい塩味と感じたものはどれかな?



◆N:K比の計算 ZUMONJI UNIVERSITY

ナトカリ比 本来は血液や尿中のナトリウム(Na⁺)とカリウム(K⁺)の比率を示す指標
Na/K比 献立の食材に含まれるナトリウムとカリウムを用いて食事の中のナトカリ比を算出することもできる。

ナトリウム(Na):塩分の主成分。多すぎると高血圧の原因に。
カリウム(K):ナトリウムの排出を助け、血圧を下げる働きがある。

理想的な比率 **ナトカリ比2以下**

⇒数値が高い(とりすぎ)

⇒数値が低い
=健康的なバランスの可能性

日本人は平均的にナトリウム摂取が多くカリウムの摂取が不足している



みそ汁は具材の種類や量が多いとナトカリ比が低くなる傾向がある。

図1 プロジェクトで学んだ塩分濃度とナトカリ比(資料)

結果と考察

- 減塩でもおいしい味噌汁の条件を発見**
 - 新鮮な野菜から出る旨みにより塩分が少なくても満足度が高い味を再現。
 - 具材を多く入れるほど味の濃さを感じやすく、減塩に有効。
 - 洋風や中華風のアレンジで、新しいみそ汁の提案ができた。
- 農家との連携で食と環境を理解**
 - 収穫量は天候で大きく変動し、安定供給の難しさを学んだ。
 - 農家の努力を知ること、食材の価値理解と食品ロスへの意識向上した。
 - 生産地の近さがCO₂削減につながることを理解した。
- 31種類の「ちょうどおいしい」みそ汁カレンダー**
 - 栄養価、塩分濃度、ナトカリ比を計算し、科学的根拠に基づいたレシピ開発(表1)。
 - 1日1杯を提案することで、朝食習慣の定着を促す食育教材として活用(図2)。
- 子ども食堂のボランティア**
 - 和光市しらりん食堂で実際に提供し、子ども・保護者から「普段食べない具材でも食べられた/家でも作りたい」という声があった。
 - 食を通じた地域交流の効果を実感した。

表1 みそ汁の具材の種類数の違いによるナトカリ比の比較

みそ汁A 具材:油揚げのみ			みそ汁B 具材:油揚げ、豆腐、ネギ、たまねぎ		
食材	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	食材	ナトリウム (mg)	カリウム (mg)
混合だし	343	27	混合だし	343	27
淡色辛みそ	51	95	淡色辛みそ	51	95
油揚げ	0	4	油揚げ	0	4
			豆腐	3	41
			ネギ	Tr	25
			たまねぎ	0	12
合計	394	126	合計	398	204
ナトカリ比	3.13		ナトカリ比	1.95	

まとめ

本プロジェクトを通して、地産地消には収穫量の変動などの課題があり、農家との連携が重要であることを学んだ。また、みそ汁は野菜やだし汁の工夫により、塩分を控えても満足でき、健康的で幅広い可能性のあるレシピを開発することができた。今後は地域と連携し、みそ汁を中心とした持続的な健康啓発や食育活動に取り組んでいきたいと考えている。



図2 毎日食べよう「みそ汁」カレンダー

- 【プロジェクトにご協力いただいたの方々】
- 飯能市役所農林振興課
 - 飯島ファーム
 - 嶺新井商店
 - 和光市「しらりん食堂」
 - 農林水産省関東農政局
 - 株式会社メディコ