

5.統計情報

◆令和6年産米生産費

◆令和7年耕地面積（7月15日現在）

◆令和7年産「い」の作付面積、収穫量及び豊表生産量（熊本県）

◆令和6年生産者の米穀在庫等調査結果（令和7年6月30日現在の在庫量）

1.農政の動き

◆「令和7年度病害虫発生予報第9号」の発表について

農林水産省は、「令和7年度病害虫発生予報第9号」を発表しましたので、お知らせいたします。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/251112.html>

◆令和7年9月の米穀流通の動向（集荷、販売、民間在庫）

令和7年9月末の令和7年産米の集荷数量は、対前年同月+17.7万トンの94.4万玄米トン。令和7年9月末の民間在庫量は、対前年同月+47万玄米トンの196万玄米トン。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kikaku/251031.html>

◆GREEN×EXPO 2027 日本政府出展起工式を開催しました

開幕500日前を控える令和7年11月2日（日曜日）に政府出展起工式を開催しました。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kaki/251104.html>

◆野菜の生育状況及び価格見通し（令和7年11月）について

令和7年11月は、ばれいしょ、たまねぎ等の価格は平年を上回って推移することが見込まれる一方で、キャベツ、レタスの価格は平年を下回って推移する見込み。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/engei/251031.html>

◆米について（米の流通状況等について）

農林水産省は、米の予想収穫量、販売価格、政府備蓄米の在庫状況等、小売・卸売・生産の各段階のデータをまとめ随時更新を行っています。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

https://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/soukatu/r6_kome_ryutu.html

◆2024年問題への対応について

2024年問題を含む物流業界が抱える課題解決のため、「近畿地域5機関連携による改正物流効率化法説明会～法律の説明と取組事例紹介～」を開催します。

物流革新に向けた政策パッケージ関係省庁連携協定を結んでいる機関が連携協定に基づき、改正物流効率化法説明会をWEB（Microsoft Teams）にて令和7年12月19日に開催します。国の関係機関からの説明に加え、株式会社シノプスより取組事例を紹介します。物流効率化のヒントが得られる内容ですので奮って

ご参加ください。

・申し込みフォームよりお申込ください

<https://mm-enquete-cnt.meti.go.jp/form/pub/kansai01/form610>

(近畿経済産業局のサイトにジャンプします)

・詳細は近畿経済産業局のホームページをご覧ください

<https://www.kansai.meti.go.jp/5ryusa/butoryu/5kikanrenkeisetumeikai2.html>

・説明会の問い合わせ先

近畿経済産業局 産業部 流通・サービス産業課

電話番号：06-6966-6025 メールアドレス：bzl-kinki-logistics@meti.go.jp

◆新たな和食普及プロジェクト「楽しもう！にほんの味。」の始動と「和食月間」（11月）における取組について

「和食月間」開始の11月1日から、新たな和食普及プロジェクトがスタート！11月24日の「和食の日」を含む11月は「和食月間」。「和食月間」にさまざまな企業・団体等が和食関連企画を実施。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/251031.html>

2.お知らせ

<募集・案内>

◆農産物の環境負荷低減の取組の「見える化」を基礎から学べる研修会を開催します！

「みえるらべる」農産物の環境負荷低減の取組を基礎から学べる研修会をオンラインで開催！取組を行う方々の“生の声”をお伝えします。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/251031.html

◆スマート農業推進フォーラム 2025 in 近畿/みどり技術ネットワーク地域会議の開催について

「スマートな技術で切り拓く中山間地域の農業」をテーマとするセミナー（会場・オンライン開催）及びスマート農機等の展示・マッチング等（会場）の参加者と出展者を募集します。

詳しくはこちら（近畿農政局ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/kinki/press/kankyo/251031.html>

◆令和7年度「全国ジビエフェア」開催！

令和7年11月1日(土曜日)から令和8年2月28日(土曜日)まで、令和7年度「全国ジビエフェア」を開催しています。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/tyozyu/251031.html>

◆「農業参入フェア 2025（大阪会場）」の開催について

12月9日（火曜日）に大阪国際会議場（グランキューブ大阪）にて開催。法人を誘致したい都道府県等と農業参入を希望する法人のマッチングの場を提供。農業参入企業による取組事例の発表。20ブースを出展予定。

詳しくはこちら（近畿農政局ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/kinki/press/keiei/kozyo/251031.html>

◆「地域活性化のヒントを見つけるセミナー」（12/3（水曜日）開催）の参加登録を受付中！

地域活性化に取り組む方の支援を目的とした、「地域活性化のヒントを見つけるセミナー」を12月3日（水曜日）に開催します。豊かなむらづくり全国表彰事業等で受賞された方に登壇いただき、地域活性化の取組事例を紹介するとともに、支援施策を紹介します。また、登壇者、本セミナー出席者及び支援施策の担当者と意見交換・交流することができます。本セミナーの参加費は無料です。地域活性化の「困った」を解決するヒントや横の繋がりを得たい方は、是非ご参加ください。

詳しくはこちら（先着50名程度）（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/kinki/seisaku/nosonsinko/kaseika/attach/seminar.html>

<表彰>

◆令和7年秋の叙勲・褒章等（農林水産省関係）について

令和7年秋の叙勲、第45回危険業務従事者叙勲及び令和7年秋の褒章が11月3日（月曜日）に発令。農林水産省関係では、計120名、1団体の方々が受章。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/hisyo/251104.html>

◆第1回「食と農をつなぐアワード」受賞者決定

「食と農をつなぐアワード」4部門において農林水産大臣賞をはじめとする3賞を決定。令和7年11月8日（土曜日）に表彰式を開催。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/ampo/251031.html>

◆「令和7年度農作業安全ポスターデザインコンテスト」の受賞作品の決定について

「令和7年度農作業安全ポスターデザインコンテスト」において、農林水産大臣賞をはじめとする3賞を決定。令和7年11月18日（火曜日）に表彰式を開催予定。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/sizai/251111.html>

◆日本の世界農業遺産への新規認定地域に国際連合食糧農業機関（FAO）から認定証が授与されました！

10月31日（金曜日）、「世界農業遺産認定証授与式」が、国際連合食糧農業機関（FAO）本部（イタリア・ローマ）において開催されました。

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kantai/251028.html>

3. フォトレポート・動画

◆近畿農政局管内で頑張る生産者・事業者の方々の紹介、近畿農政局のニュースなどをウェブサイトで写真や

動画により紹介しています。

◇大阪府東大阪市

「食品の安全と消費者の信頼確保～農産物の安全確保の仕組み～」について講義－「東大阪大学短期大学部」－

<https://www.maff.go.jp/kinki/photo/kekka/251015.html>

◇滋賀県日野町

伝統野菜「近江日野産日野菜」の収穫体験！

<https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/otsu/photo/20251027.html>

◇滋賀県米原市

日本の真綿産業を守り、国産真綿を続けていくために！

<https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/otsu/photo/20251030.html>

◇滋賀県大津市

出張講座を行いました～農林水産統計データの活用について

<https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/otsu/photo/20251028.html>

◇京都府京都市

「食の安全と安心について」講義－学校法人大和学園京都調理師専門学校－

<https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/kyoto/taiwagakuenn251027.html>

◇京都府与謝野町

与謝野ホップで造る「遊び心あふれるクラフトビール」

<https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/kyoto/localflag2508.html>

◇京都府亀岡市

ダムで日本酒を熟成！～新しい地域ブランド創出を目指して～

<https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/kyoto/ooisisyuzou251008.html>

◇大阪府堺市

堺市の「恵みの秋夕方青果市」で『みどり戦略』を PR しました

https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/osaka/2025photo/29_midoripr/sakaicity.html

◇兵庫県加西市

播磨農業高校×九会小学校×三宅酒造の「稲刈り体験」

https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/hyogo/p_repo/2025/251111.html

◇兵庫県西宮市、丹波篠山市、加西市、明石市

高校生考案メニューが高速道路 SA で販売されます

https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/hyogo/p_repo/2025/20251029.html

◇兵庫県明石市

第 46 回兵庫県民農林漁業祭に参加しました

https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/hyogo/p_repo/2025/20251023.html

◇和歌山県日高町

「小浦チャレンジファーム 2025」秋の収穫祭 ～ふるさとの農地を未来につないでいく、住民参加型農業プロジェクトの取組～

<https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/wakayama/photo/2025/20250913.html>

4. BUZZMAFF（ばずまふ）

◆近畿の「BUZZMAFF（ばずまふ）」

BUZZMAFFとは、職員自らが農林水産物の良さや農林水産業、農山漁村の魅力を発信するプロジェクトです。

■【となりの近畿】いちご栽培日記

【公開 URL】

<https://www.youtube.com/watch?v=RfvR1CnY0Fo>

【となりの近畿】

<https://www.maff.go.jp/kinki/photo/kekka/video/b10.html>

◇BUZZMAFFChannel の登録&動画に「いいね」をよろしくお願いします。

【BUZZMAFF ばずまふ（農林水産省）】

<https://www.youtube.com/BUZZMAFF>

5.統計情報

◆令和6年産米生産費

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/noukei/seisanhi_nousan/#y1

◆令和7年耕地面積（7月15日現在）

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/menseki/#y1>

◆令和7年産「い」の作付面積、収穫量及び豊表生産量（熊本県）

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/tokutei_sakumotu/#y6

◆令和6年 生産者の米穀在庫等調査結果（令和7年6月30日現在の在庫量）

詳しくはこちら（農林水産省ウェブサイト）

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kome_zaikeo/#y3

∞ * 編集後記 * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞ * ∞

先日、すぐき菜の収穫から漬け込みまでの工程を一貫して手がける農家を訪ね、その丁寧な仕事ぶりに深く感銘を受けました。「すぐき漬け」は、京都の限られた地域でしか作られておらず、しかも収穫から漬け込みまでを一貫して農家が担う、全国的にもまれな漬物です。漬け込みに使われるのは、すぐき菜と塩だけで、天然の乳酸発酵を利用し作られることで、すぐき独特の酸味となります。京都の冬を代表する伝統食「すぐき漬け」ぜひ多くの方に

知っていただければと思います。

■ □ ■

☆ 配信停止、メールアドレス等変更には御登録いただいたメールアドレスとパスワードが必要です。
パスワードをお忘れの場合はパスワードの再発行をお願いします。

☆ 配信中止・配信メールアドレスの変更・バックナンバーの閲覧は、

⇒ <https://www.maff.go.jp/kinki/pr/mmg/index.html>

編集・発行：近畿農政局 企画調整室

〒602-8054 京都府京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町

電話：075-414-9037（直通）

■ □ ■ □ ■