



知ってる？ 日本の食料事情

～日本の食料自給率、食料自給力を含
めた食料安全保障について紹介～

食料自給率は、国内の食料供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標です。我が国の食料自給率は、長期的に減少傾向で推移しており、先進国中最低水準となっています。今回の「消費者の部屋」展示では、食料自給率、食料自給力を含めた食料安全保障政策について、パネル展示でご紹介します。

あわせて農林水産省職員自らが、我が国の農林水産物の良さや農林水産業、農山漁村の魅力をYouTubeで発信するプロジェクト「BUZZMAFF となりの近畿」や近畿農政局と大学との連携協定についてもお知らせします。

期間：令和7年6月9日（月）～6月17日（火） 9時～21時
（土・日を除きます。初日は13時から、最終日は正午までとなります。）

場所：サンサ右京 1階「区民ロビー」

京都市右京区太秦下町12

地下鉄「太秦天神川」駅下車すぐ 市バス「太秦天神川駅前」下車すぐ

◆お問合せ先◆

近畿農政局消費・安全部消費生活課
担当者：（消費者の部屋に関しては）
千田、高橋
電話：075-414-9771（直通）

近畿農政局企画調整室
担当者：（展示内容については）
川北、仲田
電話：075-414-9037（直通）

農林水産省
近畿農政局



◆テーマ

知ってる？ 日本の食料事情

～日本の食料事情について紹介～

◆展示期間

令和7年6月9日（月）～6月17日（火）

◆展示場所

サンサ右京（右京区役所）
1階「区民ロビー」

※詳しくは近畿農政局ホームページをご覧ください。

第2回

みどり戦略学生チャレンジ

近畿大会

挑め!

みどりの挑戦者たち!

応募受付
2025.4.1
- 6.30

サステナブルなキミの取組を近畿から全国へ!



近年、気候変動による被害が各地で発生しています。

また、農村における働き手の高齢化や担い手不足も深刻です。

このような背景を踏まえ、農林水産省では、2050年に向けて、環境にやさしく、かつ生産性の高い、持続可能な食料・農林水産業の実現をめざし、2021年に「みどりの食料システム戦略」を策定しました。

2050年に近畿・日本を担う学生の皆さんは、まさにみどり戦略の主役。近畿・日本の食料・農林水産業をリードするため、環境にやさしい農業にチャレンジしてみませんか。

農林水産省
近畿農政局

みどりの食料システム戦略

詳しくは
こちら地域の未・低利用資源「竹」の有効活用法の検討
～TAKE TAKE1 資源循環型農業の提案～神戸学院大学 現代社会学部
菊川ゼミ (安井大介・宮本拓)

Introduction

国内の竹林の主要構成種はマダケ、ハチク、モウソウチクであり、これまで人々の暮らしに取り入れられたが、経済的価値の低下とともに管理放棄されていった(柴田, 2010)。そして近年、西日本を中心に管理が行われなくなったモウソウチクが増加し、それに伴い日本全体の竹林面積も微増を続け、2012年の約16万haが2022年には17.5万haまで拡大した(林野庁, 2024)。

放置竹林を対象とした研究は、拡大特性の解明や拡大を防ぐ竹林管理手法の開発などが行われてきたが(鈴木, 2020)、竹資源の有効利用法の開発やその社会実装などは未だに進んでいない部分も多い。竹資源の有効利用法について、農業分野での利用に着目すると放置竹林の整備後の竹材を破砕機によってチップ化(以下、竹チップ)している例が多い。

しかし、いずれも実用段階に至っていないことが多く、みどり戦略の実現に向け、地域内で竹資源が循環するモデルを構築することが求められている。そこで本研究では兵庫県内の放置竹林より採れたマダケやモウソウチクを用いて、1)花き栽培の培土としての利用、2)家畜飼料(採卵鶏)の飼料としての利用を検討した。



Fig.1 兵庫県山内市の放置竹林の様子



Fig.2 放置竹林の整備の様子(ゼミでの撮影)

Materials & Methods

1)花き栽培への培土としての利用(2023年開始、2024年現在はハゴイタ、パンジーで栽培試験継続中)

数種類の花壇苗を供試し、竹チップ、竹堆肥、竹炭など様々な竹資材を培土に混和し(図3)、栽培終了後、地上部器官(葉、花等)の変化をみた。試験区の設定は表1に示した。混和割合は体積比とし、竹資材はふるいで粒径を5mm以下になるように調整して供試した。試験区は各区15ポットを調査対象とし、大阪府立園芸高校と共同で実施した(栽培環境は無加温のビニルハウス内に慣行栽培)。

Table 1 花卉栽培試験の試験区の設定

試験区	竹チップ	竹チップ	竹チップ	竹チップ	竹チップ
割合	5:5	5:5	10	9:1	5:5
内容	竹チップのみ	竹チップと堆肥	竹チップと竹炭	竹チップと竹炭	竹チップと竹炭
目的	竹チップのみの効果	堆肥や竹炭との効果	竹チップのみの効果	竹チップと竹炭の効果	竹チップと竹炭の効果



Fig.3 栽培試験(調査)の様子(右図は資材の写真)



Fig.4 栽培試験(調査)の様子(右図は資材の写真)

2)家畜飼料としての利用(2023年～2024年、現在は畜産廃棄物利用として乳牛ふん尿と竹チップ混和堆肥製造試験を実施)
放置竹林から伐採したモウソウチクを竹チップに加工し、フレコンバッグで1か月間静置し発酵させた資材を採卵鶏のエサに5%混和して、2023年7月～2024年2月まで飼養試験を行った。通常給餌の対照区を設け、各区2,000羽規模で試験を行った。調査項目は、各月の産卵率、卵重、卵の品質(ハウコニット値、食味値)とした。

Results & Discussion

1)花き栽培への培土としての利用

重さおよび収量調査の結果を図4～5、表2～3に示した。デージーの場合、対照区と比較して葉数や花数に差のなかった竹炭、竹堆肥の活用可能性が高いことがわかった。クリサンセマムも同様の傾向を示した。このことから、竹チップのみで使用するよりも、竹堆肥や竹炭に加工することで、花き栽培への応用可能性が高いことが示された。生産コストの試算(表4)では、10,000ポットあたりのコストは、慣行栽培よりも竹堆肥50%混和区の方が約1.4万円低減できると試算された。



Fig.4 デージーの生育

Table 2 デージーの葉数と花数

試験区	葉数±標準偏差(枚)	花数±標準偏差(個)
対照区	119.9±31.7	11.4±6.5
堆肥土:竹チップ(5:5)区	129.5±27.0	17.7±8.0
堆肥土:竹チップ(5:5)区	115.5±29.1	5.7±2.4
竹チップ区	71.6±39.5	5.6±5.5
堆肥土:竹炭(9:1)区	103.3±24.1	13.4±6.6
堆肥土:竹炭(5:5)区	113.3±40.4	12.5±6.2

Table 3 クリサンセマムの葉数と花数

試験区	葉数±SD(枚)	葉数±SD(枚)	花数±SD(個)
対照区	13.0±2.1	217.0±54.3	14.9±5.5
堆肥土:竹チップ(5:5)区	12.7±2.4	170.1±27.4	11.5±5.1
堆肥土:竹チップ(5:5)区	11.9±3.4	58.8±55.7	6.6±5.2
竹チップ区	n.d.	n.d.	n.d.
堆肥土:竹炭(9:1)区	13.5±1.8	177.7±55.4	15.0±4.7
堆肥土:竹炭(5:5)区	12.7±3.7	163.7±62.4	13.1±3.7

2)採卵鶏への給餌試験

産卵率および卵重の推移を図6に示した。試験期間を平均すると、竹チップ区の方が産卵率は高く推移し、卵重は有意差があるものの、大きな差はみられなかった。また図示は省略したが、卵殻強度やハウコニット値も試験区間に大きな差はなく、5%給餌は有効であった。コストの試算(表4)では、1,000羽規模では竹チップ5%混和区で約8,000円の飼料代が削減できた。

Table 4 各試験区のコストの試算結果

項目	条件	単価(円)	必要量	合計	備考
竹チップ	100kg/1000羽	18,500円	—	—	人件費、機械代含む
家畜糞土	100kg/1000羽	9,000円	10,000	90,000円	購入用土のみ使用(10,000ポット)
竹炭10%	100kg/1000羽	7,500円	10,000	75,000円	竹炭10%使用(10,000ポット)
竹炭10%	100kg/1000羽	8,000円	10,000	80,000円	竹炭10%使用(10,000ポット)
採卵鶏飼料	通常給餌	98,000円	3	270,000円	一般配合飼料(1,000羽/1ヶ月)
竹チップ5%	—	82,300円	3	246,900円	竹チップ5%使用(10,000ポット)

Conclusion

本プロジェクトでは、竹資材を用いて花き栽培や採卵鶏への給餌に挑戦した。いずれも一定の効果がみられたが、実用化に向けて更なる工夫や試験の積み重ねが必要である。現在は兵庫県神戸市西区の花き生産農家と連携し、産地として竹資材を活用する取り組みを展開している。培土のコストも含めた農業関連資材の価格が高騰する中、地域内で活用可能な資源を用い、環境にも配慮した生産活動が持続的に行われる仕組み作りを今後考えていきたい。

農産物の環境負荷低減の「見える化」が購買意欲に与える効果の検討

見杉遼 (愛媛大学健康科学部健康栄養学科)

① 目的

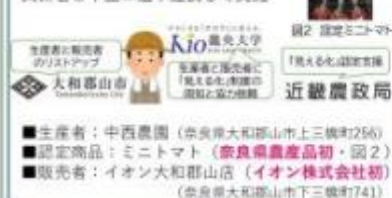
近年、食料の安定供給や農林水産業の持続的発展と地球環境の両立が重視されており、気候変動による大規模災害の発生が深刻化している。この問題を踏まえ、令和5年3月に農林水産省は「みえるらべる」食料システム戦略～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～」を提唱した。この戦略の一環として、農産物の環境負荷低減の取り組みの「見える化」を令和6年3月1日から開始している。「見える化」は、「温室効果ガス削減への貢献」や「生物多様性の保全」の取り組みを消費者に分かりやすく等級ラベル「みえるらべる」(図1)で表示するものであり、令和6年3月末時点で全国のべ700か所以上で「見える化」の対象商品が販売されている。しかし、奈良県産農産物で「見える化」に認定された商品がなく、県内で唯一販売している大和八木のサンブラザ農産店でも他府県産農産物の取り扱いにとどまっている。



② 取組内容

1) 奈良県産農産物での「見える化」商品認定(対生産者、販売者)

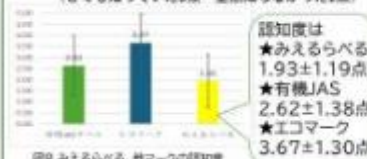
関係者と下記の通り連携して実施



- 3) 質問紙調査の実施(対消費者): イオン大和郡山店にて木・土・日曜日、各3回合計6回実施
- ベースライン調査(低度介入期間): 2024年8月16日(日)、22日(木)、24日(土)11時～12時 回答者: 108名
- 介入後調査(高度介入期間): 2024年9月26日(木)、28日(土)、29日(日)11時～12時 回答者: 79名

③ 結果

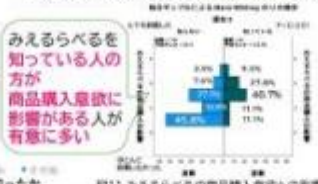
■みえるらべる、有機JAS、エコマークの認知度(とても知っている5点～全然知らない1点)



■みえるらべる認知方法



■みえるらべるの商品購入意欲への影響



■今後の見える化商品の商品購入意欲



④ 考察・まとめ

今回の調査より、みえるらべるの認知度は、有機JASマークやエコマークの認知度より低いことが分かった。みえるらべるを知っている人は知らない人と比較して、有意に見える化商品を購入する人が多く、また購買意欲に影響すると回答した人が多かった。このことからみえるらべるの認知度と購買行動や意欲には関連があると示唆された。みえるらべるをどのように知ったかについて、スーパーのPOPや商品のラベルと回答した人が多かったことから、継続的にスーパーのPOP掲示や商品ラベル貼付を行うことで、認知度向上が期待できると考える。また、テレビから知ったと回答した者がいたことから、テレビなどの周知も認知度向上につながると考える。今後見える化商品を買いたいと回答した者が51%と過半数を超えている。みえるらべるの認知度と購買行動・意欲は関連があることから、みえるらべるの商品貼付などを通じて認知度を向上させることで、見える化商品を購入する者が増加し、「見える化」の拡大につながると考える。

汚泥再生リン「MAP」を活用したミニトマトの生産性向上調査と普及活動による国内資源への転換

京都府立桂高等学校 松吉隆斗 糸井涼晴 斎崎真輝 角谷悠人 棚本美空 吉田蓮花

目的

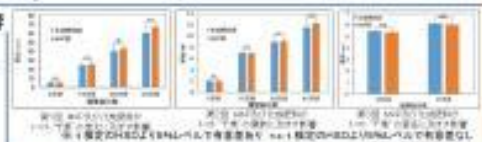
化学肥料の原料であるリン鉱石は、現在、枯渇の危機にあり、輸入価格の高騰も懸念されている。そこで私たちは、回収される汚泥再生リン「MAP」に着目した。MAPはリン酸マグネシウムアンモニウムの略称で、水溶性のリン酸や窒素、マグネシウムを多く含む、カリウムを含まない。原料を輸入しないため、1kg450円と一般的な化成肥料と比べると安い。しかし、知名度が低いことによって利用が進まず、焼却処分されている。MAPは人がいる限り利用できる肥料であるため、持続可能な農業が期待できる。また、処分されている量が減れば、CO₂の削減、SDGsの貢献もできる。そこで私たちは、MAPの普及を進めるため、日本の主要産地の生産者・生産額が1位であるトマトへ肥料として配布し、実際の栽培に即した実証実験を行った。そして、知名度向上のための普及活動を行い国内資源への転換を目指した。

取り組み内容

供試材料: ミニトマト「平果」 土壌はNewスーパーソイル(駄本天産物)を使用。栽培期間: 2024年2月～同年8月
供試肥料: MAP(N-P-K-Mg: 4-5-23.1-0-1.1)、旧化成S1号(N-P-K-Mg: 10-10-10-1)を基準として配布した。

研究①育苗におけるMAP散布がミニトマトの生育に及ぼす影響

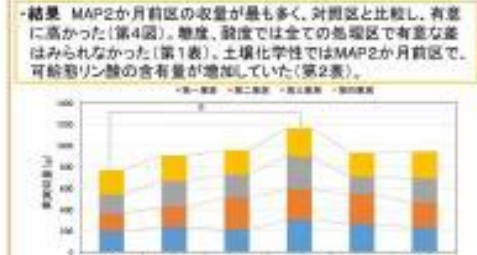
- ・実験方法 2024年2月25日、セルトレイに播種を行い、発芽させた。播種後15日目に本葉3～4枚になったものをポットに鉢上げし、45日間育苗を行った。定植後、定期的に計3回ハイポネックス原液を500倍希釈したものをもかんした。
- ・処理区 土壌を基準として、MAPを1.32g、旧化成S1号を0.6g散布した区を用意し、20株ずつとした。
- ・測定項目 草丈、葉数を定植0日目から、定植後については定植30日目から、45日目まで、15日ごとに調査した。
- ・結果 45日目の生育調査の結果、処理区間において、各測定項目で有意な差はみられなかった(第1図)(第2図)(第3図)。



・考察 トマトの育苗においては窒素、リン酸が高濃度であると各器官の発育がよくなる(斎藤、1999)。MAPに含まれる窒素やリン酸が育苗期間中に十分に吸収されたため、化成肥料と比べ、有意な差がなかったと考えられた。

研究②MAPの散布時期の違いがミニトマトの生育、収量、果実品質、土壌化学性および収量に及ぼす影響

- ・実験方法 2024年4月25日、研究①で育苗した苗を25Lのプランターに1株ずつ定植し、実験を行った。肥料効果を明確にするため、追肥は行わず、第4果実までの収量調査とした。
- ・処理区 MAPの散布時期を定植の4か月前から1か月ごとに散布時期を変えた5つの試験区と対照区として、定植日に化成肥料を散布した計6処理区を設定した。肥料は土壌を基準として、MAPを11.11g、旧化成S1号50g散布し、1処理区10株ずつとした。
- ・測定項目 収量、糖度、酸度、定植0日目の土壌化学性について調査した。
- ・結果 MAP2か月前区の収量が最も多く、対照区と比較し、有意に高かった(第4図)。糖度、酸度では全ての処理区で有意な差はみられなかった(第1表)。土壌化学性ではMAP2か月前区で、可溶性リン酸の含有量が増加していた(第2表)。



・考察 トマトはリン酸が不足すると、収量が有意に低くなる(斎藤、小宮山ら、2009)。MAP2か月前区で可溶性リン酸の含有量が最も多かったため、収量が最も増加したと考えられた。

経営分析



第3表 MAP使用と普通栽培での作業の比較

作業項目	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
普通栽培	○	○	○	○	○	○	○
MAP使用	○	○	○	○	○	○	○

おわりに

森田農園や青山農園の方に、MAPの使用によって収量増加の説明を行うと、来年のトマト栽培で使用していただけたこととなった。ほかにも一般消費者へMAPを散布した苗の販売やチラシの配布をおこなった。また、児童期からMAP肥料を知ってもらうために、小学2年生の教材としてMAPを散布したトマトを栽培してもらい、先生方からも「教材として使いやすい」と高評価をいただいた。

まとめ

MAPは育苗にも使うことができた。また、定植2か月前に散布すると収量が増加し、収量の増加が見込める。これらの実験により、作業の確立、そして、農家から小学生へ幅広く普及を行うことができ、国内資源の転換に一歩近づくことができた。

参考文献・斎藤、1999、トマトの生育ならびに開花・結実に関する研究(第14報)山形大学紀要(農学)
・小宮山、2009、腐植床栽培における土壌可溶性リン酸含有量がトマトの養分吸収に与える影響(日本土壌肥科学雑誌)
・神戸市下水道事業における汚泥肥料化の推進
謝辞 本研究は東北大学、及び(株)水谷エンジニアリング様の御指導、御支援を受け、活動を行っています。ここに感謝いたします。

協力企業：京都電気鉄道(株)、日本印刷(株)、(株)しんやさい、新発工業(株)、(株)anyone。～おにぎり日報～誌、エル・エスエム
上田 誠彦『もっと知りたいたい京都』(文芸社、2014年)、田中 大三『京都の伝統野菜』(誠文堂新光社、1974年)
養山漁村文化協会『地域食材大辞典 第2巻』(養山漁村文化協会、2010年)

食料

わたしの私たちの食べ物について調べてみよう！



私たちは今どのようなものを食べているのかな？

私たちは、どのような食品を、どのくらい食べているのか調べてみましょう。

<主な食べ物の食べる量（2022年度）>



最近ではコンビニやスーパーで好きなものばかりを買うことが多いね。

この食生活で栄養のバランスは大丈夫かしら？



～国民運動「ニッポンフードシフト」について～

「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」では、日本の食を支えるあらゆる人々が連携して、全国各地の農家さんの取組や、地域の食、農山漁村の大切さやすばらしさを発信しています。

日本の食が抱える課題について知ってもらえるよう情報発信したり、みなさんにとっても身近な「カレー」、「餃子」、「おにぎり」をテーマに、食材を作ってくれる農家さんの取組やレシピを紹介したりしています。みなさんも一緒に「食」について考えてみませんか？



アニメーション動画



イベントの様子



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第3節



みんなで考えよう



毎日食べているものには、多くの食材が使われています。例えば、カレーライスの中には、お米、野菜、お肉、スパイスなどがあります。その1つ1つの食材は、作り方や作られている場所が違います。

どんな食材が使われていて、どんな人がどこでどうやって作っているのか、みんなで話し合ってみましょう。



学校給食で使われている食材がどこで作られているのか調べてみましょう。

みかん：□□産

牛乳：◇◇産



米：○○産

写真提供：静岡県教育委員会

野菜：△△産

お店で売られている食品には、生鮮食品であれば「産地」が表示され、加工食品であればその製品が製造された場所や、原材料の原産地が表示されているね。



遠い外国で作られたものも、地元で作られたものも大事に食べようね。



～郷土料理の継承について～

『うちの郷土料理』で紹介している郷土料理の例

地域にはそれぞれの特徴ある歴史や文化があり、昔からそこでとれる旬の新鮮な産物を使用し、気候風土に適した調理方法でつくられ、食べられてきたものを「郷土料理」と呼んでいます。

一方で、外国料理など私たちの食べ物が変わってきたこと、家庭環境が変わってきたことなどから、郷土料理に触れる機会が少なくなっています。

農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」を使って、日本にはどのような郷土料理があるのか調べてみましょう。



ルイペ（北海道）
冷凍保存した魚（さけやまなど）を凍ったまま刺身のように薄くスライスしたもの



バイタ焼き（茨城県）
サンマやイワシをたたいてみそとねぎを入れて焼いたもの



どんとろけし（鳥取県）
豆腐や地元産の野菜を入れてたきこみご飯



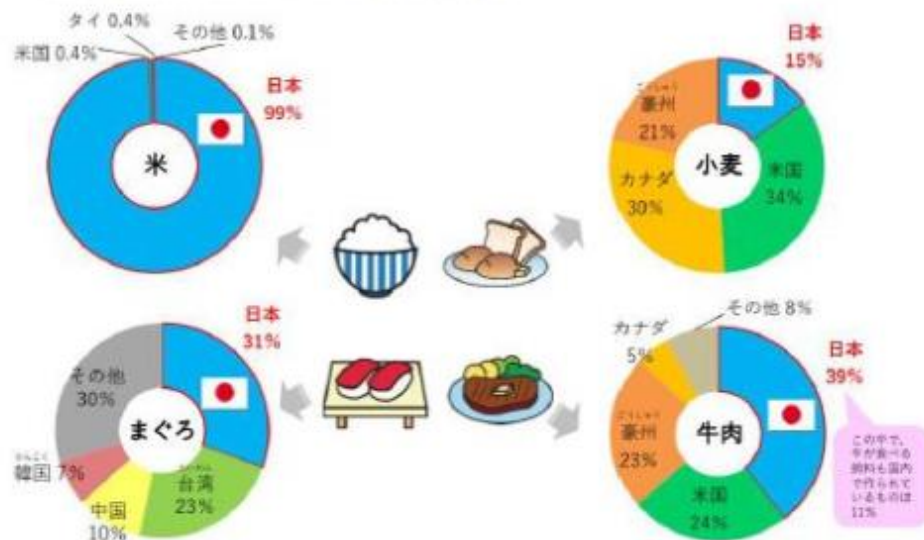
かるかん（鹿児島県）
かるかん粉（あらくひいた米粉）、やさいも、砂糖、水を加え、蒸し上げて作られる菓子

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第3節



わたし 私たちが食べているものは、どこの国・地域で作られているのかな？

私たちが食べている米や牛肉などの食材を作っている国・地域の割合を見ると、国内で作られた割合が大きいもの、小さいものがあります。



資料：農林水産省「食料統計表」、農林水産物輸出入統計を基に作成

日本は農林水産物や食品をどのくらい輸出しているのかな？

日本の農林水産物・食品の輸出額は毎年増え、2021年に初めて1兆円を超えました。そして2025年には2兆円、2030年には5兆円を目指しています。海外で日本食の人気が高まっており、日本食レストランも世界に広がっています。

<農林水産物・食品の輸出額の移り変わり>



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

日本の農林水産物や食品が好きな人が増えてい
るから、輸出するチャンスだね。
お米やバックご飯、お米のお菓子などの輸出にも
力を入れていて、海外ではお米にぎりも人気だよ！



輸出するシャインマスカット

資料：アズベル農産物

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
トピックス3



食料

これからも私たちの食料を確保していけるのか調べてみよう！



これからも食べ物を買い続けられるのかな？

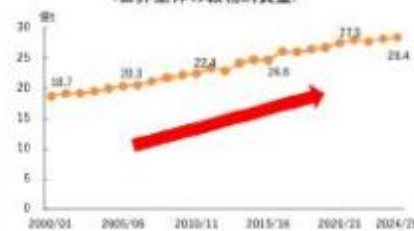
世界では、人口の増加（2023年の80億1千万人が2050年には約97億人[※]）などで必要な食料の量が増えています。外国からの輸入に頼る日本にとって、食料を安定的に供給していくことについて不安な点があります。

※国連「World Population Prospects: The 2022」

世界中で必要な食料の量が増える

- ✓ 世界の人口が増加することで、食料の消費量は増加
- ✓ 特に、経済発展した国では肉類や油脂類の消費が増加

<世界全体の穀物消費量>



資料：FAO「World Agricultural Supply and Demand Outlook」を基に農林水産省作成

豊かになると、多くの国では、肉をたくさん食べるようになるよ。
でも、肉を作るためには、その何倍も穀物（とうもろこしや豆など）をエサとして食べさせるから、たくさんの穀物が必要になるんだ。

食料を安定的に供給していく上で不安な点

- ✓ 地球温暖化による異常気象の頻発
- ✓ 飼料や肥料、燃料などの価格の高騰
- ✓ 輸入食料の価格の高騰
- ✓ 鳥インフルエンザなどの家畜伝染病
- ✓ 輸出国による規制



温暖化



価格高騰



家畜伝染病



輸出禁止

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第3節



肥料などが値上がりしているのに、農産物や食料を販売するときには値上げが難しいという問題もあるよ。

農家さんたちのためにも、みんなが納得できる価格で販売されることが大切だね。



みんなで考えよう



日本はこれまで、世界中から食べ物を大量に買ってきましたが、近年では豊かな国が増え、他の国が買う食料の量も増えています。また、日本は食料や肥料、飼料などの資材を外国からの輸入に頼っているため、外国での異常気象や国際情勢などの影響を受けやすくなっています。これからは安定して食べ物を確保していくためには、どんなことが必要かみんなで話し合ってみましょう。

すべての人が必要な食品を手に入れられているのかな？

すべての人が、健康的な生活を送るために必要な食品を手に入れられているとは限りません。生活に困っている人や、近くにスーパーがない人などが食品を手に入れにくくなっています。

フードバンク

食品企業などから寄付された未利用の食品を、必要な食べ物を十分に入手できない人などへ提供する団体です。食品ロスを減らすことにもつながります。

こども食堂

こどもたちを中心に無料または安く栄養のある食事や、だれかと一緒に食事をする場所を提供する団体です。こどもの居場所をつかったり、地域の交流の場になったりしています。

移動販売車

地域内のお店が閉店したことでスーパーが遠くなってしまった人に向け、車で食料品や日用品を販売する取組です。



移動販売車「ともに号」
資料：NPO法人ともに

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第4節



～食料自給率について～

国内で消費される食べ物が、どれくらい自分の国でまかなえているかを示す割合を「食料自給率」と言います。

食べ物に含まれるエネルギー量を基準に表したものを「カロリーベース食料自給率」、食べ物の価値を基準に表したものを「生産額ベース食料自給率」と言います。



食料自給率の1%に相当するもの

ご飯を1日にもうひと口（14g）食べる



国産米粉パンを月にもう約5枚（388g）食べる



国産小麦100%使用のうどんを月にもう約2玉（598g）食べる



国産大豆100%使用の豆腐を月にもう約2丁（561g）食べる



食料を安定的に手に入れるためには、日本で作られたものを食べる、つまり食料自給率を上げることも必要なんだよ。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第1節



海外から食べものが来なくなると？



食べものの多くを海外に頼っているけれど困ることはあるのかな？

◎世界中の人口が増えると食べものが足りなくなる



◎食べものを運ぶ船が動かない



◎異常気象でたくさん作れない



◎家畜の病気



食べものの値段が高くなる

食べものの取り合い

◎考えてみよう

しょうゆ、みその原料である大豆は大部分を海外に頼っている。

アメリカとブラジルから大豆が来なくなったらどうなるかな？



参考資料：農林水産省「ニッポン食べもの力見つけ隊」「食料需給表」「農林水産省輸出入概況」

ポイント

海外から食べものが来なくなることによってみんなの好きな食べものが食べられなくなるかも！

では、日本で作られた食べものだけで食事は作れるのかな？

日本でつくられているものだけを食べてみると？



日本で作った食べ物だけだとおなかいっぱいにならないの？

(※数字は2021年度)



日本で作られた食べ物だけで作った食事

ポイント

日本で作った食べ物だけだといつもの食事はできないんだ。

海外から食べものが来なくなったらどうになってしまうだろう？

参考資料：農林水産省「ニッポン食べものの力見つけ隊」

いつでも安心して食べることができるように 今日からできることを始めよう！

私たちは食べものの多くを輸入に頼っていますが、輸入にはいろいろな心配ことがあります。このため、日本で作ったものをどんどん食べて、普段から食料自給率・食料自給力を上げることが大切です。今日からできることを始めましょう。

それぞれの立場で、それぞれの取り組みを



災害時に備えて 食品の家庭備蓄について

自分や家族の好みに合った非常食を備蓄しておくことで、
災害時でもおいしい食品を食べることができます。

大型スーパーマーケットの防災防災コーナーには、さまざまな非常食が陳列されています。日常の買い物ついでに、非常食もチェックしておきましょう。おいしい非常食も多いので、「ローリングストック」もおすすめです。

レトルト食品



菓子類



缶パン



アルファ米(アルファ化米)

お湯で約15分、水で約60分

鍋などの調理器具を使わずに、パックに水(お湯)を注いでおくだけで、ふっくらとした炊きあがりになります。袋が食器を兼ねるので、余分なゴミも出ません。シンプルなお飯から、おかず、温かいお粥まで、多様な味わいがあります。

レスキューフーズボックス



火も水も使わずに温かな食事をいただける

被災直後に、電気・ガス・水道などライフラインがすべて断たれることも想定した食品セットです。付属の発熱剤で温めるだけで、いつでも簡単に食べられます。電気・ガス・水がなくても温かい食事が食べられると安心です。

試食のススメ

今はおいしい非常食がたくさんありますが、味は千差万別。いざという時に、苦手な味のものばかりだと、心まで落胆してしまいます。被災前から試食して、好みの味を覚えておきましょう。

発災当日の備えは？

(水1リットル+調理不要な非常食3食)

発災当日は、精神的にも落ちがちなことが想定されます。また電気・ガス・水道といったライフラインが停止する可能性が高く、しばらくは手動で火が燃えないことも想定されます。避難する際に持ち出せるよう、1日分程度の非常食を非常用持ち出し袋に入れておくといでしょう。

詳しくは農林水産省Webページの
「家庭備蓄ポータル」をご覧ください

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/index.html>



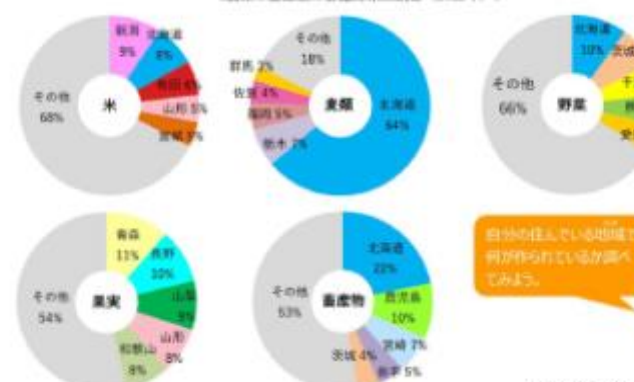
農業

わたしの 私たちの食生活を支える 日本の農業を調べてみよう！



全国各地では、どのような農畜産物が生産されているのかな？

＜農産物の産出額の都道府県別割合（2022年）＞



自分の住んでいる地域で
何が作られているか調べ
てみよう。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第3章第1節



農畜産物を多く生産している地域の特徴は何か？



米が北海道、東北、新潟県で生産が多いのは、寒いところでもできる品種改良や栽培技術が向上したことや、昼の気温と夜の気温の差が大きいことが稲の生育に良い条件となっているためです。



ジャガイモが北海道で生産が多いのは、原産地の気候風土に似ていることから、盛んに栽培されるようになったためです。ピーマンが茨城県で生産が多いのは、温暖で水はけの良い土壌に恵まれるとともに、東京都をはじめとする消費地に近く輸送が便利のためです。



りんごが青森県や長野県で生産が多いのは、平均気温が低いことが栽培に適しているためです。みかんが和歌山県や愛媛県で生産が多いのは、日当たりが良く温暖な気候に恵まれているためです。



酪農が北海道で盛んなのは、広い土地で乳牛のエサとなる牧草などを多く生産できることや、北海道は暑さに強い牛にとって住みやすいためです。

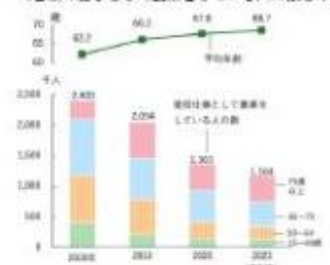
温暖化の影響と考えられる農作物の被害も見られていて、以前は生産できていたものが生産しづらくなったり、生産できなかったものが生産できるようになったりしているよ。



日本の農業はどのように変わってきたのかな？

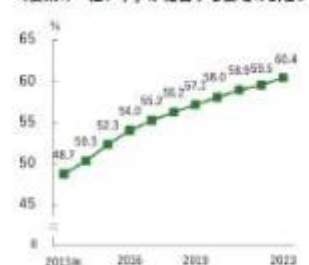
農業で働く人の数や年齢、経営する農地の面積の移り変わりを見てみましょう。

＜昔の農家として農業をしている人の数と年齢＞



資料：農林水産省「農林業センサス」(経営集計)、「農林業労働統計」を基に作成

＜農業の「担い手」が経営する農地の割合＞



資料：農林水産省作成



農家の人数が減って、高齢化が進んでいるんだね。



将来を担う農業者の取組をサポートしていくことが大切だね。



農地がバラバラだと作業しづらね、まとめていると、「担い手」にも作業がしやすいからね。

農業で働く人たちは、どうやって働き始めたのかな？

新しく農業を始めた人のなかには、農家の出身でない人もいます。



＜新しく農業を始めた人の数と内訳＞



資料：農林水産省「新規就農者調査結果」

農業を学べる高校や大学に行ってから農業を始める人もいます！



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第3章第2節



農業

日本の農業が挑戦していることを調べてみよう！

ロボットや情報通信技術の活用が進んでいるよ！

農業で働く人は減少し、高齢化も進んでいます。そこで、農作業にロボットや情報通信技術を使う「スマート農業」の技術開発やその実用化が進んでいます。



自動的にピーマンを収穫するロボット



急な斜面でも安全に作業できるリモコン式草刈機



農薬をまくこともできるドローン



無人で動かせるトラクター

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第3章第8節



地域の特性をもつ農林水産物や食品を保護する取組も進んでいるよ！

日本には、地域の伝統に育まれ、生産地の気候・風土・土などによって生み出された味や形、香りなどをもつ農林水産物や食品がたくさんあります。また、このような産品を偽物から守るために、地理的表示（GI）保護制度という仕組みもあります。



あら川の桃
(和歌山県)



青森の黒にんにく
(青森県)



ぐしちゃんピーマン
(沖縄県)

自分の地域にはどんな伝統的な農林水産物や食品があるか調べてみよう！



地理的表示のGIマーク

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第3章第9節



ニッポンフードシフトって？



ニッポンフードシフトとは、みんなで食べもの^{のうごよう}と農業^{のうごよう}のつながりについて考え、そのつながりを広げていく新しい活動^{かっどう}のことだよ。



OPムービー

やってみよう！



自給率計算機

どうがいろいろ
動画色々！



BUZZ MAFF



おにぎり
アイデアグランプリ



ニッポンフードシフト
公式YouTubeチャンネル

どうがいろいろ
動画色々！

いざという時のために



餃子のラップ

NEXT



災害に備える

ポイント

普段、家で食べている食べものはどこで、どのように^{つく}作られているかを気にしたり、食べものを選ぶ時は地元^{ちもと}のものを優先的に選ぶようにしよう。

食から日本を考える。

NIPPON FOOD SHIFT

「食」は人を育み、生きる力を与え、そして社会を動かす原動力となるもの。すべての人は「食」と無関係で生きることはできません。日本社会が大きな変化に直面している今、これからの「食」はどうあるべきか。私たちが真摯に向き合わなければならないテーマは少なくありません。食料自給率、環境との調和、新しい生活様式、健康への配慮、食育、サプライチェーンの状況、昨今では輸入原材料の高騰など、日本の「食」の課題は山積。「食」について考えることは、これからの社会を考えること、人の生き方を考えること。変えるべきは変え、守るべきは守り、新しい挑戦を応援しながら、今こそこの時代にふさわしい日本の「食」のあり方を考える機会ではないでしょうか。消費者、生産者、食品関連事業者、日本の「食」を支えるあらゆる人々と行政が一体となって、考え、議論し、行動する国民運動、「ニッポンフードシフト」が進行中です。

農林水産省

ニッポンフードシフト推進サイトはこちら



食が交わると書いて餃子。
肉や野菜、魚介など自分好みの食材を包んで、
思い思いの食べ方で、
日本の「食」のことを考えてみませんか。

NIPPON
FOOD
SHIFT



餃子から日本を考える。
WEBサイト

餃子から 日本を考える。



農林水産省

名前や形は様々ですが、日本の伝統食おにぎり。
包んだり、包まれたり、混ぜたり、
ご飯と合わせる色々な食材を通して、
日本の「食」のことを考えてみませんか。

NIPPON
FOOD
SHIFT



■ から日本を考える。
WEBサイト

■ から 日本を考える。



農林水産省

Botanica Botanicaです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Nusute Nusute (Nusute)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Nikutama Nikutama (Nikutama)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Takamaki Takamaki (Takamaki)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Takamaki Takamaki (Takamaki)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。
Takamaki Takamaki (Takamaki)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Takamaki Takamaki (Takamaki)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Takamaki Takamaki (Takamaki)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Takamaki Takamaki (Takamaki)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Takamaki Takamaki (Takamaki)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。



日本の農林水産業を世界へ!

2025.5. 第22クール スタート!



MAFF
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
農林水産省

めざせ100万人!

BUZZ MAFF Channelの登録と動画に「いいね」をよろしくおねがいします <https://www.youtube.com/BUZZMAFF>

BUZZ MAFFとは?
農林水産省職員が公式YouTubeチャンネルでYouTubeやSNSなど、積極的に発信しています。その人ならではのスキルや魅力を注ぎ、我が国の農林水産業の魅力を発信するプロジェクトです。

問合せ先 農林水産省 大臣官庁広報評価課広報室 広報企画班
【電話】03-3562-5594 (内線3072) 【メール】 koshuikakugosaff.go.jp

Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。
Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Yappari Yappari (Yappari)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。



©2019 農林水産省

霞ヶ関初! 官僚系 YouTuber 誕生



近畿農政局内の若手職員を中心としたチーム「となりの近畿」では、となりにあると「ほっこり」するような、近畿農業の魅力を発信しています。



BUZZ MAFF BUZZ MAFF (BUZZ MAFF)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	BUZZ MAFF BUZZ MAFF (BUZZ MAFF)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	BUZZ MAFF BUZZ MAFF (BUZZ MAFF)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。
BUZZ MAFF BUZZ MAFF (BUZZ MAFF)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	BUZZ MAFF BUZZ MAFF (BUZZ MAFF)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	BUZZ MAFF BUZZ MAFF (BUZZ MAFF)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。

【ショート動画】
「近畿いちごもりあげ隊」

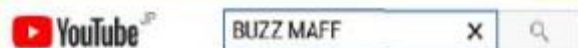
Strawberry Strawberry (Strawberry)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Strawberry Strawberry (Strawberry)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Strawberry Strawberry (Strawberry)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Strawberry Strawberry (Strawberry)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。
Strawberry Strawberry (Strawberry)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Strawberry Strawberry (Strawberry)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Strawberry Strawberry (Strawberry)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。	Strawberry Strawberry (Strawberry)とてきめきです。料理や生活の知恵が満載のチャンネルです。



©2019 農林水産省

電ヶ関 初！ 官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



「となりの近畿」

「飛び地の村」として有名な北山村のお祭に近畿農政局の職員が参加！笑いあり、涙あり？の一日をお届けします。あなたも「となり」にあるお祭に参加したくなるかも！？

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

他にも
チャンネル
いろいろ

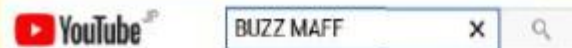
農林水産省



©2019 農林水産省

電ヶ関 初！ 官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



「となりの近畿」

今回は滋賀県米原市特産の「伊吹そば」について学び、そば打ちにも挑戦しました。

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

他にも
チャンネル
いろいろ

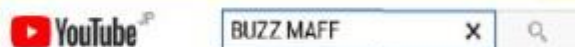
農林水産省



©2019 農林水産省

電ヶ関 初！官検系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



「となりの近畿」

農水省1年生、牛の1日に密着

その他にも
チャンネル
いろいろ

近畿農政局

住所:〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話:075-451-9161 (代表)
(お問い合わせ) 075-414-9037 企画調整室



農林水産省



©2019 農林水産省

電ヶ関 初！官検系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



吞吐ダムの奥には...



ダムマニア必見!! 潜入調査!!

「となりの近畿」

【ダム好き必見】農業用ダムに潜入！～吞吐ダム探検隊～

その他にも
チャンネル
いろいろ

近畿農政局

住所:〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話:075-451-9161 (代表)
(お問い合わせ) 075-414-9037 企画調整室



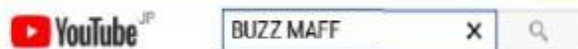
農林水産省



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



「となりの近畿」

【検証】ベテラン農水省職員は米粉と小麦粉の違いがわかるのか!?

近畿農政局

住所:〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話:075-451-9161 (代表)
(お問い合わせ) 075-414-9037 企画調整室



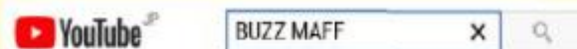
農林水産省



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



「となりの近畿」 近畿農政局に転職した職員あるある
その2～組織の略称を覚えるのが大変だあ・・・(汗)

近畿農政局

住所:〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話:075-451-9161 (代表)
(お問い合わせ) 075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

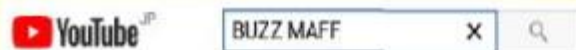
農林水産省



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



「となりの近畿」 ジャパンミートフェスティバルin加古川で和牛ケーキを作ってみた!!

近畿農政局

住所: 〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話: 075-451-9161 (代表)
(お問い合わせ) 075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

農林水産省



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



「となりの近畿」 ナンソレ? こんなん、ほんまにあるんや?! うわさの自販機を高槻で見つけた!

近畿農政局

住所: 〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話: 075-451-9161 (代表)
(お問い合わせ) 075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

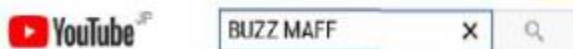
農林水産省



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！ 官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



©HIKONE



「となりの近畿」 彦根市長チャンネルとコラボ 彦根市長
VSとなりの近畿 by彦根市特産物クイズ!!

近畿農政局

住所:〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話:075-451-9161 (代表)
(お問い合わせ) 075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

農林水産省



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！ 官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



「となりの近畿」 近畿農政局に転職した職員あるある
その1～全国の方言が飛び交う職場・・・

近畿農政局

住所:〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話:075-451-9161 (代表)
(お問い合わせ) 075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

農林水産省



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！官僚系 YouTube 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



「となりの近畿」 キョウの一杯に酔いしれる…！？～日本三大酒処・京都伏見で酒蔵巡り～

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

農林水産省



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！官僚系 YouTube 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



「となりの近畿」 【大和丸なす】優勝はどのピザ!?
4大学対抗ピザバトル

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

農林水産省



©2019 農林水産省

露ヶ関 初！官係系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



ばすまふ
BUZZ MAFF



憧れの超高級車に乗って稲刈り

「となりの近畿」【スマート農業】憧れの超高級車
コンバインで稲刈りしてみた！

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

農林水産省



©2019 農林水産省

露ヶ関 初！官係系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



「となりの近畿」京大カレー部とコラボしたよ…後編
京野菜カレーを食べてみた！

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

農林水産省



©2019 農林水産省

露ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



「となりの近畿」農水省若手職員、将来のため、農業の生産現場でみっちり研修を受ける！

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

露ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



「となりの近畿」農水省職員なら、渋柿を顔色ひとつ変えずに食べられる説!?

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

露ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



「となりの近畿」漬物界の重鎮に大阪府、兵庫県、和歌山県の代表的な漬物について聞いてみた！

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西河院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

露ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



「となりの近畿」漬物界の重鎮に京都府、滋賀県、奈良県の代表的な漬物について聞いてみた！

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西河院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

露ヶ岡 初！ 官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



ばずまふ
BUZZ MAFF



「となりの近畿」丹波篠山市観光大使もお勧め！黒大豆
枝豆を収穫してみた

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

露ヶ岡 初！ 官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



ばずまふ
BUZZ MAFF



「となりの近畿」女子会で京たんご梨を料理してみた！

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

露ヶ岡 初！ 宮城県 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



ばずまふ
BUZZ MAFF



京たんご梨♥

「となりの近畿」女子会で京たんご梨を食べてみた！

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

露ヶ岡 初！ 宮城県 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



ばずまふ
BUZZ MAFF



コラボ企画

「となりの近畿」眼下に琵琶湖が広がる棚田で稲刈りをしてみた！

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



ばすまふ
BUZZ MAFF

近畿農政局は



なぜ京都にある？

「となりの近畿」素朴な疑問、近畿農政局はなぜ京都にある？

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ



©2019 農林水産省

霞ヶ関 初！官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF

X



ばすまふ
BUZZ MAFF

農場

高級
レストラン



「となりの近畿」玉ねぎを収穫し、一流シェフに料理してもらった

近畿農政局

住所：〒602-8054
京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）
（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

その他にも
チャンネル
いろいろ

○ 【令和7年6月9日(月)～ 6月17日(火)

サンサ右京（右京区役所） 1階「区民ロビー」

での展示の様子】

