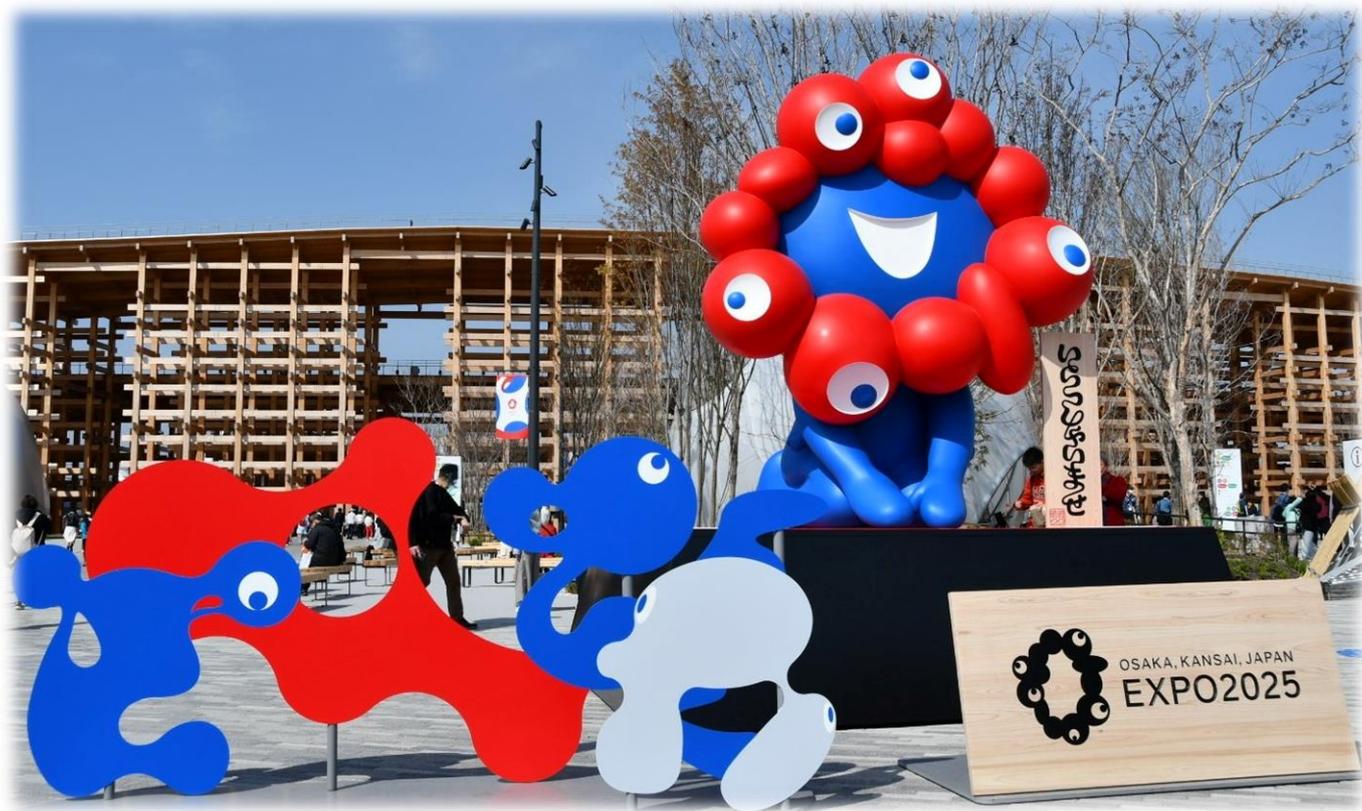


2025.4
Vol.4
2025年4月21日発行

近畿農政局大阪府拠点

OSAKA MAFF 通信



目次

- P1. ・大阪の風景
- P2. ・2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）に出展します
・大阪・関西万博 記念弁当「関西まるごとうまいもんめぐり」お披露目会に出席しました
- P3. ・令和6年（2024年）農林水産物・食品の輸出額を公表
・令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰の受賞者決定
- P4. ・大阪産（もん）の紹介
・いちごの商談会 生産者の参加募集！



大阪・関西万博

令和7年4月13日開幕

テーマ「いのち輝く未来社会のデザイン」

編集・発行

近畿農政局大阪府拠点

〒540-0008

大阪市中央区大手前1-5-44

大阪合同庁舎第1号館 6階

☎ 06-6943-9691



大阪府拠点HP

2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)に出展します

農林水産省は、「**農林水産業と食文化の発展は世界をもっと豊かにつなぐ**」をコンセプトに、国税庁・文化庁と協力して、2025年6月7日(土曜日)から6月15日(日曜日)までの「食と暮らしの未来ウィーク」期間中に、テーマウィークプログラムの一環として、以下の通り出展いたします。

イベントタイトル:RELAY THE FOOD～未来につなぐ食と風土～

展示場所①EXPOメッセ「WASSE」イベントホール 南側

(※6月8日(日曜日)から6月15日(日曜日)までの8日間のみ実施予定)

②ポップアップステージ 西

(※6月7日(土曜日)から6月8日(日曜日)まで及び6月14日(土曜日)から6月15日(日曜日)までの4日間のみ実施予定)



本出展では、コンセプトに基づき、EXPOメッセ会場内を以下の3つのエリアに分けて、日本の食・農林水産業の魅力を発信するための展示を行います。

- (ア)何世代も受け継がれてきた日本の伝統的な農林水産業により形成された風景や地域の営み、食文化などを紹介する「伝統をつなぐ」エリア。
- (イ)日本に根ざした、多様性のある産物を見つめなおし、また様々な産物から日本の食を再認識する「多様性をつなぐ」エリア。
- (ウ)日本の食と暮らしを支える農業、林業、水産業それぞれの強み、課題、未来に繋げていくための取組を紹介する「未来へつなぐ」エリア。

また、ポップアップステージ西においては、来場者に食への興味関心を持ってもらえるよう、木桶の組み立て、未来の食についての問いかけ、農耕儀礼等の実演、JAS(日本農林規格)に親しんでもらう取組や魚に関する食育ショー等を行うことを検討しています。

大阪・関西万博 記念弁当「関西まるごとうまいもんめぐり」お披露目会に出席しました

令和7年3月17日(月曜日)、大阪調理製菓専門学校 ecole UMEDA(大阪市北区)において、学校法人村川学園(大阪府泉大津市)、まねき食品株式会社(兵庫県姫路市)及び株式会社伊藤園(東京都)が共同で開発した、大阪・関西万博記念弁当「関西まるごとうまいもんめぐり」お披露目会に出席しました。

関西地方は、食文化の豊かさでも知られる“うまいもどころ”であり、「関西まるごとうまいもんめぐり」は、近畿2府4県の特徴ある食材や郷土料理を詰め込み、関西圏のみならず、全国各地や海外から訪れる万博来場者の方々に、近畿地方の魅力をお弁当を通じて体験してもらいたいとの思いから誕生した弁当となっております。

このお弁当を監修した学校法人村川学園は、大阪調理製菓専門学校を運営しており、調理師の育成を行っています。また、万博首長連合の万博弁当プロジェクト第1弾及び第2弾の監修も手掛けています。

弁当容器の上蓋は、株式会社伊藤園の「お〜いお茶」をはじめとした茶系飲料の生産によって排出される茶殻をアップサイクルした紙を使用した、SDGsへの貢献も特徴となっています。

「関西まるごとうまいもんめぐり」は、大阪・関西万博会場中央の「静けさの森」付近のまねき食品の店舗で販売される予定です。

葛谷地方参事官は、来賓としてお弁当の講評を行いました。



令和6年(2024年)農林水産物・食品の輸出額を公表

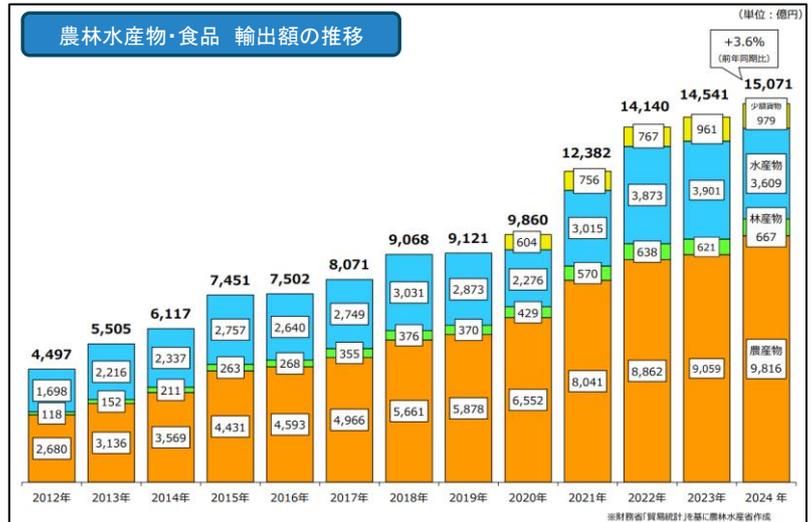
2024年の農林水産物の輸出額は、1兆5,071億円となり、初めて1.5兆円を超えました。

中国及び香港向けが水産物の輸入規制の影響を受け、大きく減少しましたが、中国及び香港以外の国・地域向けが大きく増加した結果、**対前年比+3.6%**と昨年を上回りました。

国・地域別の輸出額では、米国、台湾、韓国向けなどの輸出上位国が2桁%の伸びを記録するなど、多くの国・地域が対前年比プラスを記録しました。

品目別の輸出額では、**ソース混合調味料、緑茶、牛肉、米などが2桁%の伸び**を記録した一方、**水産物の多くが中国・香港による輸入規制の影響で対前年比マイナス**となりました。

関係者からの聞き取りでは、日本食レストランの増加、インバウンドによる日本食人気の高まり等を背景とした好調な外食需要のほか、事業者の販路拡大の取組等の進展が輸出増加の主要因でした。



「2024年農林水産物・食品の輸出額」の詳細はこちら

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/zisseki.html



令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰の受賞者決定

我が国の農林水産物・食品の輸出の優良な取組を広く紹介することにより、輸出促進を図るため、輸出に取り組む事業者のうち、特に優れた事業者に対して表彰を行っています。

輸出・国際局長賞

チョーヤ梅酒株式会社

(大阪府羽曳野市)

大阪府内の受賞者

リキュール・台湾
清酒・アメリカ
・香港

産農一体となって「梅酒」の魅力を世界に届ける

「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」において、受賞された農林水産物・食品の輸出に取り組まれている優良事業者の取組内容をご紹介します。

輸出成功のノウハウやヒントが詰まった事例を紹介していますので、ぜひご覧ください。

「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」の詳細はこちら

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/torikumi_zirei/yusyutuhyou.html



「大阪産（もん）」の紹介

大阪産（もん）とは、大阪府内で生産された農林水産物とその加工品のことです。



← 大阪産（もん）に付けられているロゴマークは、大阪もんの言い換えである「品」をモチーフに「農産物や林産物などをイメージする萌葱色」、「魚介類などをイメージする孔雀青」、「つくり手の温かみや情熱など「大阪産（もん）」を支える人々をイメージする金茶色」を3つの「円」で表し、様々な主体の活動や連携の「輪・環」を築き広げることを表しています。

季節の大阪産（もん）→

大阪の春の定番野菜といえば「**大阪こまつな（小松菜）**」。
栄養価が高く、低カロリーでカルシウム等の栄養が豊富に含まれています。
味にクセがないことから様々な料理に使用できますが、特に、お浸し、炒め物、煮物などで美味しく食べられます。



いちごの商談会 生産者の参加募集！

近畿農政局では、「いちご」を対象に実需者と生産者をつなぐ商談会を開催します。商談はもちろんのこと、今後を見据えた販路拡大、実需者の意見や情報収集等の場として、皆様の積極的なご参加をお待ちしています。

日時：令和7年11月27日（木曜日） 13:30～16:30

場所：近畿農政局大阪府拠点会議室

大阪市中央区大手前1丁目5-44

大阪合同庁舎第1号館 第1別館2階大会議室

（大阪メトロ天満橋駅3番出口から東へ徒歩5分。）

駐車場はありませんので、公共交通機関でお越しください

詳細

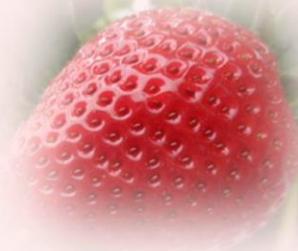
- ・対象品目は「いちご」です。
- ・参加定員は概ね20生産者とし、定員になり次第、参加申込を締め切ります。
- ・一次申込期限 令和7年6月30日（月曜日）
- ・**申込メールアドレス** seisan_kinki@maff.go.jp

お問合せ先

近畿農政局 環境に配慮した農産物及び水田野菜等高収益作物の需要拡大等事務局

担当：西野、服部、西原

電話：075-414-9020 Email：seisan_kinki@maff.go.jp



地方参事官ホットライン



農政に関するご相談、事業や制度へのご意見等がございましたら、お気軽に地方参事官ホットラインまでお問い合わせください。また、広報誌に対するご意見等もお待ちしています。

TEL：06-6941-9658 Email：hotline_kinkiosaka@maff.go.jp