

“農”と“人”をつなげる

わ 和歌山が人 かやマガジン

2025.10
Vol.13

10月は食品ロス削減月間！

📷 あらぎ島の棚田

有田川町にある、「日本の棚田百選」や
「重要文化的景観」にも選ばれた、
扇形が特徴的な棚田。
既にお米が収穫されている様子も見取れます。



<アンケートは[こちらから](#)>
(所要時間:3分程度)



「こんなのが
読みたい！」
「あれ面白かった！」
などのご意見や感想
お待ちしております！

農林水産省
近畿農政局和歌山県拠点

10月は食品ロス削減月間！

まだ食べられるのに捨てられてしまう「食品ロス」は、

日本全体で年間464万トン(令和5年度推計値)。

国民1人あたり毎日おにぎり約1個分のご飯を捨てている計算です。

食品ロスは、家庭での「買いすぎ」「賞味期限切れ」「食べ残し」

などに加え、お店での売れ残りや規格外品の廃棄など、

様々な場面で発生しています。



食べものに、
もったいないを、
もういちど。
NO-FOODLOSS PROJECT

僕は「ろすのん」だのん。
食品ロスをなくす(non)という
意味から名付けられて、夢は食品
ロスがなくなることだのん！

家庭でできる食品ロス削減の工夫

- 必要な分だけ買う
- すぐに食べるものは賞味期限の近いものから選ぶ(てまえどり)
- 食材を上手に保存する
- 賞味期限と消費期限を正しく理解する
- 作りすぎない、頼みすぎない



小さな心がけが、大きな削減につながります。

みなさんも今月をきっかけに、食品ロス削減と一緒に始めてみませんか？

国民1人あたりのロス

1年で約**37kg**

1日で約**102g**

※おにぎり1個分くらい

\\ 詳細は[こちら](#) / /



(農林水産省HP)

お米は正しく保管して美味しく食べましょう！



低温(10~15℃)



湿気が少ない



直射日光を避ける

例えば、冷蔵庫内の野菜室、台所の床下収納など
米びつなどの使用も推奨

新米のおいしい季節がやってきました。
皆さんはどのように保管されていますか？
お米の品質を保つには、

温度、湿気、直射日光に注意してください。

もしお米に害虫がわいてしまったら、
ベランダなどの日の当たる場所で天日干しして
害虫をできる限り取り除きます。

※人によっては、害虫のわいたお米で
アレルギーを起こす場合があります。

近畿の食と農をまるごと一冊に！

近畿地方の食料・農業・農村の最新動向を取りまとめた
「近畿 食と農まるごとブック」(令和6年度版)が完成しました。

統計編と施策編に分かれており、最新の統計データや、
食料安全保障や農業の持続的な発展などの幅広い施策を、
写真や図表でわかりやすく掲載しています。

他にも、地域の特色ある176の取組事例もご紹介しています。

行政や教育現場、農業関係者はもちろん、地域の未来に
関心のある方にもおすすめできる一冊です。

R7.9
更新！

詳細は[こちら](#)



(近畿農政局HP)



がんばる農業者の紹介

古座川町の「おそごえ農園」を営む
上平典生さんは、実家の畑を守るため、
定年後に就農しました。
台風被害を教訓に考案した「半地下ハウス」で、
風の影響を抑えながら、マンゴーや
ジャボチカバを栽培しています。



マンゴーを持つ上平さん



マンゴーの果実

独自の工夫で高品質な果実を育てており、
「地域をトロピカルフルーツ
産地にしたい」と夢を語ります。

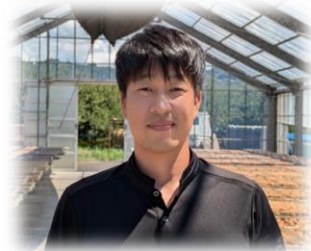
詳細は[こちら](#)



(和歌山県拠点HP)

フォトレポートの紹介

みなべ町の梅農家、中井貴章さんは、
就農15年の若手農家です。南高梅の受粉に
欠かせないニホンミツバチの激減に
危機感を抱き、4Hクラブ「みなべ梅郷(ばい
ごう)クラブ」でニホンミツバチの
保全プロジェクトを立ち上げました。
プロジェクトでは、巣箱設置やウバメガシなど
広葉樹の植樹に取り組み、
地域を巻き込んだ活動が
全国青年農業者会議で
高く評価され、
農林水産大臣賞を受賞
しました。



中井さん



巣箱設置の様子

詳細は[こちら](#)



(和歌山県拠点HP)

「令和7年度鳥獣対策優良活動表彰」の募集開始



農林水産省では、野生鳥獣による被害防止やジビエ利用に取り組む活動を表彰します！



- ✔ 表彰内容:「農林水産大臣賞」ほか
- ✔ 表彰対象:5年以上活動を行っている個人・団体
- ✔ 応募締切:県による推薦→10月31日(金)
アドバイザー等による推薦→11月14日(金)

地域の知恵と工夫を全国に発信するチャンス！
あなたの活動を応募してみませんか？

応募などの詳細は[こちら](#)→



(農林水産省HP)

和歌山県内の各市町村等に、基本計画と予算の説明を実施

本年4月11日に閣議決定された「新たな食料・農業・農村基本計画」と
8月29日に公表された令和8年度予算概算要求について、
理解を深めてもらうため、和歌山県拠点の職員が県内の全市町村や
農業関係団体等(※)を訪問して説明を行い、
質問やご意見を伺っているところです。 ※農業関係団体等には予算説明のみ実施

これからも、地域に根ざした農政の拠点として、市町村等や
農業者のみなさまの声を聞きながら、
引き続き市町村等との連携を重ねていきたいと思ひます。



市への説明の様子

有田・下津地域が世界農業遺産に認定されました！



令和7年8月、「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」が
世界農業遺産に認定されました！

和歌山県内では、「みなべ・田辺の梅システム」に続く2件目の認定となります。 公募にて決定された
ロゴマーク

主な特徴

石積み階段園



400年以上前から築かれた、
みかん栽培のための階段畑。
日当たりや土壌に合わせて
品種や栽培方法を使い分け。



海岸部から内陸部へと
広がる壮大な景観を形成。
他にも、伝統行事の
「みかん祭」や、多様な生き物
との共生関係も見られる。
(写真:有田・下津地域のランドスケープ)

みかんの貯蔵庫



収穫したみかんの特性を
活かした貯蔵技術(蔵出し)
を開発し、8か月に及ぶ
長期安定出荷を実現。

画像は和歌山県等が公表している[石積み階段園みかんシステムの概要チラシ](#)より抜粋

このような、何世代も受け継がれてきた
知恵と工夫を活かし、手作業で、
高品質なみかんを栽培しています。
現在、有田・下津地域は、
日本一の生産量と生産額を誇る
温州みかんの産地となっています。
これからみかんが美味しくなる季節ですが、
栽培の様子を見ると、より一層美味しく
感じられるかもしれません。

世界農業遺産って何？



世界的に重要かつ伝統的な農林水産業を
営む地域(農林水産業システム)を、
国際連合食料農業機関が認定する制度です。

農林水産省の報道発表資料は[こちら](#)→



農林水産省のWebマガジン「aff」をご紹介します！

Aff9月号は、若手農業者の特集です。
4.5%(5万人)しかいない、39歳以下の
基幹的農業従事者の方にお話を伺い、
実情や課題、農業の魅力や取組などをご紹介します。
連載コラムは、「今日から使える 花知識」の第2弾として、
花瓶の選び方を掲載しています。



農林水産省の
Webマガジン「aff」
は[こちら](#)から！

発行・編集

近畿農政局和歌山県拠点
〒640-8143 和歌山市二番丁3 和歌山地方合同庁舎5階
TEL:073-436-3831

バックナンバーは[こちら](#)から

