

## 第3章 食料自給率向上と食の安全の確保に向けた取組

### 1 食料自給率の向上を目指して

#### (新たな基本計画の周知にかかる取組)

新たな食料・農業・農村基本計画については、平成22年3月29日の食料・農業・農村政策審議会において答申が行われ、3月30日に閣議決定されました。新たな基本計画は、「国民全体で農業・農村を支える社会の創造」を掲げ、戸別所得補償制度や農業・農村の6次産業化の推進等により、「食」と「地域」の早急な再生を図っていくこととしています。

九州農政局では、新たな基本計画の策定を受けて、管内の各種研修会や説明会等の機会を捉えて幅広く周知を行うこととし、消費者や生産者、教育関係者等を対象に、管内で約20回の説明を行いました。

#### (1) 九州農政局食料安保・自給率向上本部の取組

##### (多様な連携に向けた取組)

九州農政局では、20年8月に設置した「食料安保・自給率向上本部」により局内の取組状況の情報共有等を行い、食料安全保障・自給率向上に向けた局内の各取組を一体的に推進しています。

また、食料自給率向上の取組を進めていくためには、多様な分野の連携が重要であることから、自給率向上につながる取組を行っている方々の交流機会を設ける取組を行っています。

新たな基本計画では、農村に由来する様々な「資源」を活かして農村を活性化していくことが重要な課題の一つとなっていますが、自然や風景、住む人の経験や知恵といったものも、地域を豊かにする「資源」です。このため、22年度は、地域の魅力的な自然や風景を活かして「むらづくり」に取り組んでいる現地に交流の場を設けることとして、22年11月18日、阿蘇根子岳あそねこだけの麓に残る旧上色見小学校校舎「阿蘇フォークスクール」において、「むらづくり交流会～ホームルームのじかん～」を開催しました。

当日は、午前中の「豊かなむらづくり表彰式」に引き続き、午後からは木造校舎の教室に舞台を移して、九州各地で「むらづくり」



表彰式の様子

に取り組んでいる方々を中心とした約50名の参加のもと、交流会を開きました。交流会では、熊本市で地域づくりのアドバイザーを行っている有限会社トトハウスの前田芳男氏が進行役となって、参加団体による活動発表会や、「村の自慢の揺るぎない暮らしを伝えていくにはどうしたらいいか」をテーマにした「ワールドカフェ」により、参加者は交流を深めました。



活動発表会の様子



ワールドカフェの様子

### ワールドカフェとは？(今回の実施例)

#### ◆模造紙とマジックがあれば準備OK◆

喫茶店にでもいるようなリラックスした雰囲気です。自由に会話を行い、アイデアを出し合う話し合いの手法。まるで井戸端会議のようですが、参加した皆さんが楽しめます。準備するのは模造紙とマジック程度。

#### ◆テーブルごとに司会を決める。その場で誰だって司会ができる◆

いくつかのテーブルに分かれて、自由に会話します。テーブルごとに一人司会役を決めますが、特に難しいことをするわけではないので、何の予備知識がなくても大丈夫。誰だって司会ができてしまいます。

#### ◆ミツバチになって花粉をはこぶ、蜜をもらう◆

ワールドカフェの間、何回かメンバーチェンジをし、たくさんの人と会話を楽しみます。話す情報は「花粉」、聞く情報は「蜜」です。ミツバチのようにテーブルを飛び回り、情報を伝え、アイデアやヒントをもらいましょう。



リラックスした雰囲気で  
会話を楽しむ参加者

## (2) 食育の推進

### (日本型食生活の推進の取組)

近年の国民の食生活をめぐっては、栄養のかたより、不規則な食事、肥満や生活習慣病の増加、「食」の海外への依存等の多くの問題が生じています。国民の食生活改善のため食育を推進するうえでは、多くの国民が食文化や地域の産物を活かしながら、栄養バランスがとれた食生活の実践に主体的に取り組むよう促す取組が重要です。

そこで、九州農政局では、日本の気候風土に適した米を中心に水産物、畜産物、野菜等多様な副食から構成され、栄養バランスに優れているだけでなく、日本各地で生産される農林水産物を多彩に盛り込んでいるという特徴を持つ「日本型食生活」を、より効果的に推進していくこととしています。具体的には、地域において「食」にかかる取組を行っている栄養士、食生活改善推進員、農業協同組合、食品関連事業者等を対象に、「日本型食生活」推進のための具体的な方法を考えるフォーラム等の取組を九州各県において23回開催しました。

熊本市で開催した「日本型食生活」推進フォーラム（22年11月25日、参加者85名）では、「食の地域力が健康と未来の活力を創る」と題した基調講演とともに、参加者を5つのグループに分け、地域の農林水産物や食文化を活用した「日本型食生活」を推進するための具体的な手法（プログラム）を考えるワークショップを行いました。

各グループからは、「地元の規格外農産物を食材に使った、地産地消弁当コンテストの取組」、「農家が軽トラックで消費地に出向き、農産物販売や料理の実演・試食を行う、軽トラ・レストランの取組」等の手法が考え出されました。それぞれの手法を各グループの代表より発表していただき、参加者全員で共有を図りました。

参加者からは、「地域における食育の取組に、今回の手法を活用したい。」、「経験したワークショップの手法を取り入れたい。」等、多くの意見や感想が出されました。



基調講演の様様



手法（プログラム）の発表の様様

## （教育ファームの推進）

近年の食生活をめぐっては、急速な経済発展に伴って生活水準が向上し、食の外部化など食の多様化が大きく進展するとともに、社会経済情勢がめまぐるしく変化し、日々忙しい生活を送るなか、食の大切さに対する意識が希薄になり、健全な食生活が失われつつあります。

また、食料の生産や加工等の場面に直接触れる機会が減少し、いわば生産者と消費者の物理的、精神的な距離が拡大してきました。その結果、限られた国土や水資源といった自然の恩恵のうえに貴重な食料生産が成り立っていること、食べるという行為は動植物の命を受け継ぐことであること、そして食生活は生産者をはじめ多くの人々の苦勞や努力に支えられていることを実感しにくくなっています。



農作業体験の様様

このようなことから、農林漁業に関する様々な体験活動等を通じて自然に食に関する感謝の念や理解が深まっていくよう、地域の特性を活かしつつ「教育ファーム<sup>※</sup>」の取組が推進されることが期待されています。

九州農政局では、農林漁業体験活動に関わる様々な関係者が連携を強化しつつ、九州地域の「教育ファーム」の取組を効果的に推進するため、九州各県の農林漁業体験活動についての専門的知識を有する者、農業団体、学校関係者、消費者団体、教育ファーム実践者、企業、マスコミのなかから協力をいただいた12名の委員により構成される「九州地域教育ファーム推進協議会」を22年3月に設置しています。

22年7月に第2回、23年1月に第3回の協議会を開催し、オブザーバーと



協議会の様様

して各県関係部局より参加を頂きながら、九州における「教育ファーム」推進の現状についての分析、課題及び課題解決に向けた検討を行ってきました。23年度は、22年度の2回の協議会の検討を踏まえ九州における「教育ファーム」の推進のための推進方策の策定を行うこととしています。

※ 「教育ファーム」とは、自然の恩恵や「食」に関わる人々の様々な活動への理解を深めること等を目的として、農林漁業者等が一連の農作業等の体験(農林漁業の業を営む者による指導を受け、複数の作業を複数日行う体験)の機会を提供する取組をいいます。

### （3）九州の豊かな農畜産物の地産地消の推進

九州農政局では、地産地消の取組が食料自給率の向上に役立つとともに、高齢者や小規模農家でも消費者に直接販売することで、やりがいを実感しつつ営農に取り組み、所得を確保する機会を提供するなど、地域農業や関連産業の活性化に貢献するものであり、「食料安保・自給率向上本部」の取組の一環として積極的に推進しています。

#### （地産地消推進計画の策定）

地産地消の推進については、地域における実践的な計画（地産地消推進計画）を策定し、計画に基づく交流活動や地場産農畜産物の普及活動を促進することが重要であり、各地域における積極的な計画の策定を推進してきました。

21年度末現在、県、市町村、農協等により124件の計画が策定され、この計画には、176市町村（管内の76%）が参画しています。なかでも、長崎県、熊本県、宮崎県、鹿児島県では全市町村が参画するなど地産地消の重要性が理解され、生産者による直売のみならず、学校給食や飲食店で地場農畜産物の利用が拡大しています。

#### （地産地消に関する全国イベント等への推薦・応募について）

22年度の全国地産地消優良活動表彰事業は、管内から4団体を推薦しましたが農林水産大臣賞等の受賞には届きませんでした。九州農政局長賞として、長崎県「農事組合法人わくわくふれあい市」、熊本県の「JA熊本市女性部」、大分県の「有限会社とうふ屋」、宮崎県「宮崎県立宮崎農業高等学校園芸流通部」の4団体を表彰しました。

また、「地産地消給食等メニューコンテスト」には、学校給食・社員食堂部門に6メニュー、外食・弁当部門に13メニュー、合計19メニューの応募があり、熊本県の「熊本市学校給食植木共同調理場」が生産局長賞を受賞しました。

このほか「地産地消の仕事人」に、農業者等5名の方が新たに選定され、管内に延べ25人の仕事人が誕生しました。仕事人の方々には、それぞれの地域で様々な地産地消の取組を牽引していただいています。

#### 【熊本市 学校給食植木共同調理場の概要】

受賞メニューは、地場産の豚肉を使用して児童が喜ぶ献立を提供することで、農作物以外の地場産物があることに注目させたメニュー。地元の豆腐業者の協力により、地場産大豆の豆乳を使用するなど、牛乳と調味料以外の食材は、すべて植木町で生産されたものを使用しています。

地域の農産物直売所や生産者との連携により、現在では40品目以上の地場農産物を使用しています。また、毎月19日の「食育の日」には地場農産物を使用した郷土料理を提供しています。



受賞メニュー  
We Love 植木Day

#### (4) 農林水産業と食品産業の連携・強化

17年度から地域の食品産業、農林水産業、関連産業、大学・試験研究機関等が連携した「食料産業クラスター」の形成を推進し、地域経済の活性化を図るため、食品産業、農林水産業等が連携し国産農林水産物を活用した新商品開発、販路拡大等の取組を支援しています。

また、20年度に、「中小企業者と農林漁業者との連携による事業活動促進に関する法律」（平成20年5月法律第38号。以下「農商工等連携促進法」という。）が制定され、中小企業者と農林漁業者とが有機的に連携した「農商工連携」により、相互の経営資源を有効活用した新商品・新サービスの開発、販路拡大等の取組を支援しています。

##### (新商品の開発・販路拡大等の取組)

九州地域における食品産業と農林水産業等との連携を一層強化するために、「九州食料産業クラスター連絡協議会」（18年3月設立）を中心に、農商工等連携の取組を目指す農林漁業、商業、食品事業者等を対象に、「新しいビジネスに繋がる一次産業一元気のでる農山漁村を創る農商工連携研修会in熊本ー」（23年1月：熊本市）を開催しました。



農商工連携研修会in熊本の様子

国産農林水産物を活用した新商品等の販路拡大等により農商工連携の取組を通じた地域経済の活性化を図るため、株式会社JTB西日本が事業実施主体となり「全国キャラバン！食の発掘商談会in福岡」（23年1月：福岡市）を開催しました。また、商談会に先立ち、販路開拓・商品開発につながる手法の構築を目的としたシンポジウムを開催しました。



芋かりんとう製造設備

また、農業者と食品産業事業者が安定的な取引関係を確立し、「緑大豆（キヨミドリ）」を使用した新豆腐の製造（熊本県）、「野菜」を使用した簡便（下ゆで）野菜の製造（大分県）、「かんしょ」を使用した芋かりんとうの製造（宮崎県）等地域の農産物を活用して開発した新商品の事業化の取組（3件）について、食品の加工・販売にか

かかる施設整備を支援しました。

九州各県の食料産業クラスター協議会を中心に、食農連携による地域農林水産物を活用した新商品の開発、販路拡大、ブランド化等の取組が行われており、未利用海苔を活用した海苔しょうゆの開発（佐賀県）、白ねぎを活用したねぎ

ドレッシングの開発（大分県）、かぼすを使用したかぼす漬けの開発（大分県）等合計16件の新商品開発が行われました。

### （農商工連携の推進）

農商工連携を着実に進めていくため、九州経済産業局と連携して、自治体、農林水産業関係団体及び商工業関係団体等で構成される「九州地域農商工連携促進協議会」（20年8月設立）を中心に、「農商工連携フォーラム」（22年12月）を開催し、商品開発のヒントとなる「ブランドづくり」に関する講演や、ビジネスプランの発表を行うとともに、農商工連携認定事業者等による商品展示・試食会を開催しました。

22年度における農商工等連携促進法に基づく中小企業者と農林漁業者が共同で新商品の開発等に取り組む事業計画（農商工等連携事業計画）は、管内で7件（累計46件）を認定しています（表3-1）。

表3-1 県別農商工等連携事業計画認定件数

	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	九州計	全国計
20年度	2	1	1	4	2	2	8	20	185
21年度	3	3	2	5	2	2	3	20	187
22年度	3	0	0	2	0	1	1	7	66
計	8	4	3	11	4	5	12	46	434

資料：経済産業省及び農林水産省

注：認定の取り消しがあるため、合計は一致しません。

今後とも、農山漁村の活性化を図るため、農林漁業者等による6次産業化の取組や農商工連携を推進し、国産農林水産物を活用した新商品開発、販路拡大、新事業創出等の取組を支援していくこととしています。

### 【ノンフライ膨化処理によるさつまいも低カロリースナック食品の開発・販路拡大の取組（平成21年度、22年度）】 （鹿児島県）

鹿児島県は、全国のさつまいも生産量の4割を占め、加工品は油加工、洋菓子など多種多様な新製品が毎年市場に投入されていますが、加工用途の需要は横ばい状態です。

一方、ジャガイモ等を原料としたスナック類は消費を伸ばしており、最近の健康志向に留意した低カロリー商品の開発も進んでいます。

このようななか、健康によいイメージを持たれているさつまいも食品に改めて注目が集まっており、より健康イメージが高い低カロリー食品の開発が望まれています。このことから、鹿児島県食料産業クラスター協議会では、21～22年度において、専門的知見を持つ鹿児島県農産物加工研究指導センターと連携し、消費者ニーズに対応した低カロリーノンフライスナックの商品開発を行いました。本品は、紅さつまいも、むらさきいもを使用した、さつまいもの風味をそのまま生かし、サクサクとした歯ざわりが特徴です。

22年11月に開催された「第3回鹿児島県新加工食品コンクール」で、大賞に輝きました。



さつまいも低カロリー  
スナック食品の開発商品

## (5) 九州における農産物の消費拡大

### ア 米

#### (めざましごはんキャンペーン)

厚生労働省が毎年実施している「国民健康・栄養調査」によると、朝食の欠食率は高校を卒業する18～19歳で急増し、男女とも20歳代が最も高くなっていることから、農林水産省では「めざましごはんキャンペーン」を行っています。その一環として、若者に人気のアイドルを起用したポスターを九州農政局管内の小中学校、高校、大学、新社会人の多い企業等へ配付しました。



めざましごはんポスター

#### (米飯学校給食回数増加の取組)

子どもたちや、その保護者に米の備蓄制度やごはん食の重要性を理解していただくために、米飯給食の回数が増加した学校等に対しその一部に政府備蓄米を無償交付する制度についてPRを行いました。

管内では制度を活用した取組が学校給食の米飯用に10件、米粉パン用に439件、調理実習等学習教材用及び米飯給食推進を目的にした試食会用に3件実施されました。

#### (米粉の普及推進の取組)

最近では、直売所や各食品メーカー等において米粉食品の製造販売が盛んになっていますが、家庭での毎日の料理に米粉が利用できることについては認知度が低く、台所に常備される食材とはなっていません。

このことから、九州米粉食品普及推進協議会<sup>\*</sup>との連携により、米粉料理講習会や米粉普及推進セミナー等を開催し、まずはプロ料理人や学校栄養士に米粉の特徴や利点について理解を深めていただく取組を行いました。

米粉を使った料理を外食店や学校給食のメニューに加えることで、消費者や児童・生徒が米粉料理を食べる機会を増やし、将来的には各家庭に米粉が常備されることを目指しています。

表3-2 米の消費拡大に向けた取組状況

内 容	全 国 の 状 況
米飯学校給食の実施回数	20年度 平均3.1回/週 21年度 平均3.2回/週
米粉パンの学校給食導入校数	20年度 29% (8,960校/31,140校) 21年度 39% (12,221校/31,001校)
米粉用米の生産数量 (産地での米粉用米として認定を受けたもの)	21年度 13,041 t (九州 816 t) 22年度 27,796 t (九州 1,207 t)

資料：文部科学省「学校給食実施状況等調査」、農林水産省総合食料局調べ

<sup>\*</sup> 平成16年3月に九州管内における生産者団体、流通業者、食品事業者、自治体等の関係者により米粉の普及推進を目的として設立されました。23年1月現在で会員数162（団体、個人）。

## イ 麦・大豆

麦・大豆は、戸別所得補償制度のなかで自給率向上のための重要作物である戦略作物として位置づけられており、消費者や実需者から国産麦・大豆が選択されるよう、産地自らが課題解決のための取組を具体化した「麦・大豆産地強化計画」を策定し、新たな需要拡大や新技術の普及等を推進しています。

麦については、産地の現状分析や対応方策を取りまとめた「麦カルテ」を活用し、需要に応じた安定生産の推進等が行われています。

そのようななか、小麦については、たんぱく質を多く含む品種に実需者ニーズが高まっており、九州では「ミナミノカオリ」が代表的な品種として栽培され、パンや中華めん・そうめん等の幅広い商品開発・販売が行われています。また、福岡県ではラーメン用品種を開発し、「ラー麦(ちくしW2号)」として、県内ラーメン業界等の協力を得て、県内産小麦の消費の拡大に努めています。また、熊本県では農商工等連携により「ニシノカオリ」を使った棒ラーメンを開発し地産地消に貢献しています。



農商工連携事業により  
開発されたラーメン

また、大麦では、佐賀県で栽培されている「白妙二条」<sup>しらたえにじょう</sup>が褐変しづらい特性があり、麦ご飯用途等の需要拡大が期待できます。

九州の大豆については、は種時期の降雨、台風被害による湿害等により生産量が安定しないことが課題となっており、排水対策を徹底することが重要であることから、畦立同時播種技術<sup>うねたてどうじはしゆぎじゆつ</sup>\*等の導入により、単収300kg以上・上位等級(1等及び2等)を目指した「九州ブロック大豆300A技術等の新技術」の普及推進に取り組んでいます。



大豆の青臭みを消し  
製粉された大豆の粉

また、「大豆栽培技術等現地検討会」(22年9月)を開催し、国産大豆60万tを見据えた生産・販売をテーマに実需者・生産者・行政で意見交換を行い、「国産大豆作ろう食べよう!!九州大会inくまもと」(22年11月)では、消費者から流通、製造、生産者に九州大豆に求めるものをテーマにパネルディスカッション等を開催しました。

国産大豆については、需要拡大のために大豆粉を使用したパンやホットケーキ等、新たな需要が期待できる商品の開発も行われています。

\* 畦立同時播種技術。大豆は、生育初期が湿害に非常に弱い作物であり、排水対策を徹底することが重要であることから、1条ごとに畦立をすることにより排水性を高めたは種技術(大分県農林水産研究センター水田農業研究所開発)。

## ウ 野菜・果実

国民の1人当たりの野菜及び果実の摂取（消費）量は、若年層を中心に、健康の観点から定められた目標量（野菜350g、果実200g）を大きく下回っている状況にあります。

九州農政局では、野菜・果実の消費拡大のため、「食べよう！九州のやさい・くだもの」をテーマに消費者の部屋特別展示を行ったほか、管内の行政・農業団体等の①ホームページによる情報発信、②うまかもんフェア等各種イベントの実施や県産野菜・果物の試食販売会・料理教室の開催、③マスメディアを利用した広報活動、④広報誌の発行等、様々な取組の情報を収集し、取組の概要を九州農政局のホームページ（<http://www.maff.go.jp/kyusyu/seiryuu/yas aikudamono/syuhikakudai.html>）に掲載しました。

そのようななか、熊本県では野菜の個性と魅力をさらに強化し、個性的な園芸作物を資源とした売れる園芸作物づくりを推進するため、水前寺モヤシ等の「くまもとふるさと伝統野菜」（15品目）、水前寺せり等の「くまもとふるさと特産野菜」（14品目）を選定し、生産状況調査や消費者等へ調理方法や入荷先等の情報発信を実施しています。また、熊本市農業協同組合においても県内



ザル豆腐の試作品

（左：水前寺菜を5%含有、右：春日ぼうぶらを5%含有）

企業5社や農業高校と連携して、伝統野菜の「春日ぼうぶら」、「水前寺菜」を使用した料理や加工食品を試作（13種類）と試食会等により伝統野菜の普及を通じた消費拡大を行っています。九州農政局では、このようなイベント等に参加し野菜情報の提供

を行いました。

近年、民間資格「野菜ソムリエ」の取得者による野菜の摂取拡大に向けた様々な活動が盛んに行われています。鹿児島市で平成23年1月に開催された「サンエールさわやかウェブまつり」において、鹿児島県内の野菜ソムリエが伝統野菜等10種類を超える野菜を使った「野菜たっぷりランチ」を提供しました。



また、福岡市では野菜ソムリエが中心とな

り、伝統野菜の「かつお菜」の消費拡大を図るため、市内のラーメン店等（19店）と連携し、かつお菜を使ったメニューの提供を行うキャンペーン（23年1月15日から2月13日）が開催されるなど積極的な取組が行われています。

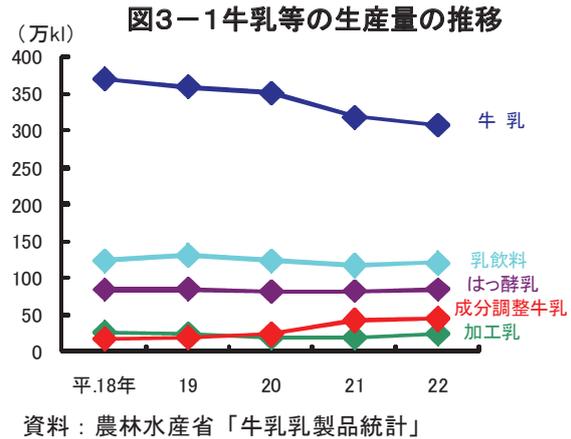
## エ 畜産物

牛乳の生産量は、少子化やミネラルウォーター・野菜飲料等の消費量増加等により減少傾向にあります（前年比96.5%）。また、価格面等から21年に急増した成分調整牛乳は、前年並み（前年比103.1%）の生産量で推移している反面、より低価格な加工乳の生産量が増加（前年比119.8%）している状況です（図3-1）。

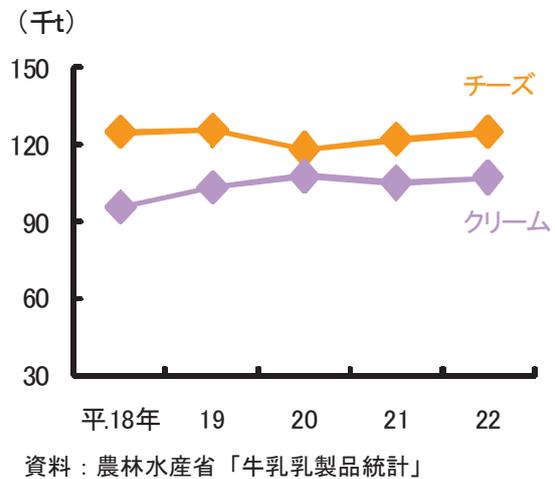
飲用以外のチーズや生クリームの生産量は、食の多様化の進展等により近年増加傾向で推移してきましたが、経済環境の急速な悪化による国内消費の冷え込み等により伸び悩んでいます（図3-2）。

また、国産牛肉の需給状況は、景気が低迷しているなか、比較的安価な輸入牛肉の需要が強まっている一方、国産和牛を中心に国内生産量は伸び悩んでいます（図3-3）。

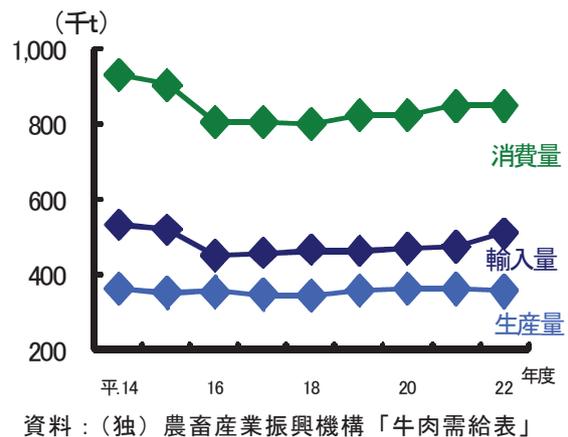
このようななか、長引く景気の低迷等が、牛乳・乳製品や食肉など国産畜産物の消費に影響を与えることが懸念されたことから、九州農政局では、6月1日の「牛乳の日」や6月の「牛乳月間」、年末の食肉需要期に連動した消費者の部屋特別展示を実施するなど、国産畜産物の消費拡大を図ってきました。



**図3-2チーズ、クリームの生産量の推移**



**図3-3牛肉生産量等の推移**



### 九州農政局による畜産物の消費拡大への取組

- 22年4月～ 九州農政局主催会議等における牛乳の配布
- 22年6月1日～30日 九州農政局消費者の部屋特別展示における牛乳の機能性等のパネル展示
- 22年11月15日～ 九州農政局消費者の部屋特別展示における国産畜産物の製造過程や安全性の紹介、料理レシピ等の配布

## (6) 飼料自給率向上を目指して

### ア 粗飼料の増産に向けて

#### (飼料用作物作付面積の拡大)

九州では、未利用地における飼料基盤の整備や水田・畑の裏作における飼料作物の作付けについて、生産者や関係者の連携のもと積極的に取り組まれており、この結果、減少傾向で推移してきた飼料作物作付面積は平成19年以降増加しています(22年産10万5,900ha、対前年2千ha増)(図3-4)。

#### (水田放牧の推進)

中山間地域の水田等の条件不利地において、耕作放棄地の解消や棚田保全、獣害の軽減に向けた有効な対策として放牧が期待されるなか、畜産農家においては、省力化やコスト低減につながることから、近年、水田での放牧が増加しています(21年度1,595頭、対前年150頭増)(図3-5)。

#### (飼料生産の外部化の推進)

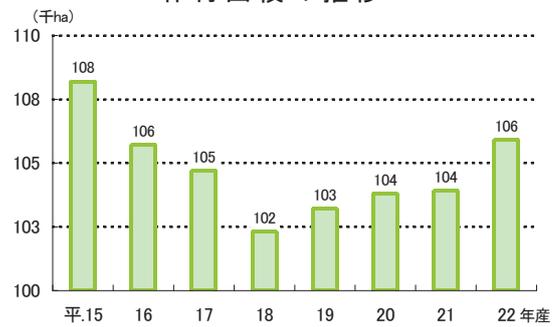
高齢化や後継者不足等により、畜産農家戸数が年々減少するなか、1戸当たりの飼養頭数は確実に増加しており、こうした規模拡大によって農家の労働力は家畜の飼養管理へ集中せざるを得ない状況にあります。このため、自給飼料増産に向けては、労働力不足の補完や耕畜連携の橋渡しを行う組織の必要性が高まっており、この育成が重要となっています。

九州では、畜産農家の共同体や新たに耕種農家が設立する組織など様々な形態をとりながら、粗飼料の生産や供給を専門的に行うコントラクター組織が管内各所において立ち上げられています。(21年度130組織、対前年1組織減)(図3-6)。

#### (国産稲わら等の利用促進)

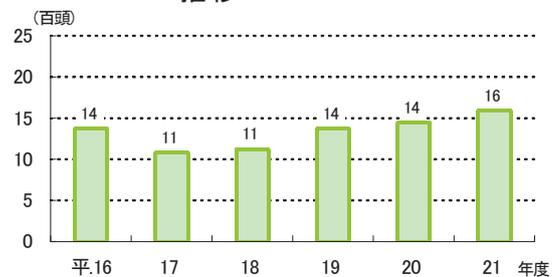
稲作地帯である九州北部では国産稲わらの確保が進んでおり、その自給率は高いものの、畜産主産地である九州南部ではやや低い状況にあります。九州北

図3-4 九州における飼料作物作付面積の推移



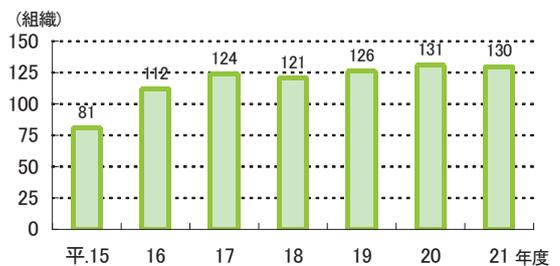
資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」

図3-5 九州における水田放牧の推移



資料：九州農政局調べ

図3-6 九州におけるコントラクター数の推移



資料：九州農政局調べ

部から南部へ国産稲わらを供給する取組（県外流通約3万t）が一部行われていますが、需要をすべて満たすまでには至っていません（図3-7）。国産稲わらの自給率向上に向けては、すき込み等から飼料利用に仕向ける（現在畜産利用：推計約3割）とともに、九州北部から南部への供給体制を整備することが必要となっています。

### （飼料増産運動の推進）

このようななか、食料自給率目標の達成に向けた飼料自給率の向上を図るため、九州農政局では「九州地域飼料増産行動会議」を11年に設置し、22年度も9月開催の全体会議において行動計画の策定等を行いました。さらに、22年度は、「九州地域飼料増産推進研修会」や「耕畜連携たい肥利用推進研修会」、「自給飼料関係事業等説明会」など研修会等の開催、国産稲わらの広域流通や飼料用米にかかる現地調査の実施等の各種取組を推進しました。

## イ 稲発酵粗飼料・飼料用米の利活用

### （稲発酵粗飼料）

水田を活用した稲発酵粗飼料（稲WCS）の生産利用の拡大を図るため、九州農政局では目標作付面積を定め、研修会の実施等各種取組を推進しています。

このようななか、研究開発分野においては、食用品種よりはるかに収量が多く、

九州の気候等に適した「タチアオバ」や「ニシアオバ」等の稲WCS向け専用品種の育成をはじめ、省力・低コスト化が可能な直播栽培やたい肥を使った多収栽培技術、湿田でも収穫可能な専用収穫機、泌乳牛や肉用繁殖牛への長期・多給技術等が研究・開発されてきました。

このような作付拡大に向けた取組の実施や各県での新技術等の実証試験、現地検討会等を通じた生産・給与技術の生産現場への普及が進み、九州における作付面積は年々増加しています（22年度8,380ha、対前年3,343ha増）（図3-8）。

### （飼料用米）

飼料用米はとうもろこしの代替として養豚や養鶏農家を中心に給与が可能であり、水田の有効活用や飼料自給率の向上が期待できるものの、各種知見の不

図3-7 九州における国産稲わら利用の推移

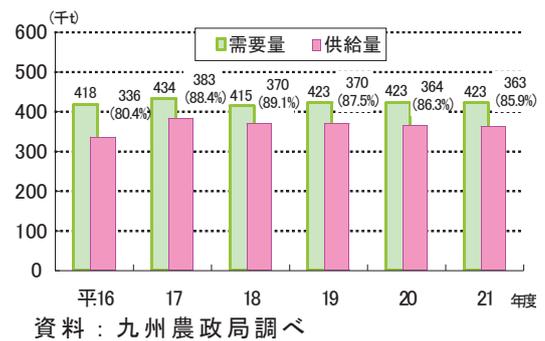
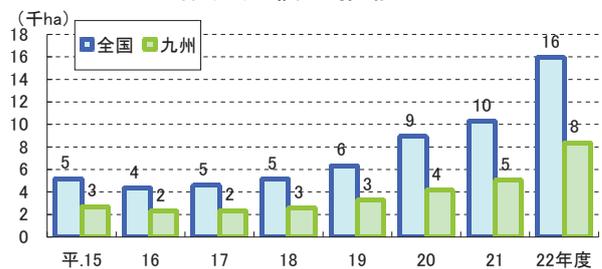
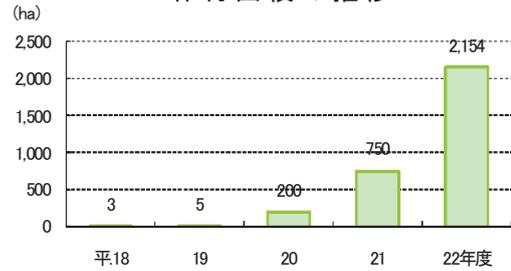


図3-8 九州における稲WCSの作付面積の推移



足や輸入とうもろこしより価格が高いこと等から、これまでごく限られた取組でした。しかし、一定の知見が集積されつつあることや配合飼料価格の高止まり等により価格差が縮小したこと、各種支援対策が措置されたこと等により、飼料用米を利用する取組が拡大し、飼料用米の作付面積が増えました（22年度2,154ha、対前年1,404ha増）（図3-9）。

図3-9 九州における飼料用米作付面積の推移



資料：九州農政局調べ

飼料用米の利用を進めるためには、生産側と需要側のマッチングや生産コストの低減、飼料用米を活用した畜産物の高付加価値化等を図る必要があります。九州農政局では、21年度に引き続き予定していたマッチング推進会議は口蹄疫の発生により中止しましたが、関係部局や現地からの需要・供給に関する情報、飼料用米生産の低コスト化に関する情報の発信を随時行いました。

### ウ 食品残さ飼料化（エコフィード）の推進

近年、飼料自給率向上の観点から、食品製造工場や食品小売業、外食産業等から排出される食品残さを飼料原料として活用する取組が推進されています。

九州では、従来から取り組まれている粕類（焼酎粕やおから等）等を飼料利用する事例のほか、製パン工場から排出されるパン屑、コンビニエンスストアで発生する弁当の売れ残り等を収集・加工して利用する事例がみられるなど、飼料化される食品残さの種類が多様化しています（表3-3）。



焼酎粕を利用したエコフィード

また、生産されたエコフィードをTMR<sup>\*</sup>の原料として利用する取組もみられるようになってきました。

表3-3 九州管内で飼料原料として利用されている食品残さの例

食品製造段階	焼酎粕・豆腐粕・パン製造屑等の食品製造副産物
食品加工調理段階	総菜工場(店)やレストランの調理屑等
食品流通段階	スーパーマーケットやコンビニエンスストアの売れ残り品等

九州農政局では、こうした食品残さを活用したエコフィードの生産・利用のさらなる拡大を図るため、17年度に各県の食品産業協議会やJAグループ、行政機関等を構成員とする「九州地域エコフィード推進行動会議」を設置しました。

22年度は学識経験者や飼料化事業者、畜産事業者等を講師としたシンポジウムを開催するとともに、エコフィードに関する関連法・利用規制等を取りまとめたパンフレットの作成・配布、食品残さの排出実態や利用状況等の収集並びに関係機関への情報提供を通じてエコフィードの取組を推進しました。

<sup>\*</sup> total mixed rationsの略称。家畜が必要とする栄養が均一に含まれた混合飼料。

## 2 食の安全と消費者の信頼確保

食の安全と消費者の信頼を確保するため、農業生産工程管理（GAP）の推進や適正な食品表示に向けた取組、顔の見える関係づくり等に取り組んでいます。

### （1）適正な食品表示に向けた取組

#### （食品表示・JAS規格に関する普及・啓発）

食品表示の適正化を進めるためには、消費者や事業者が食品表示制度を正しく理解することが重要であることから、食品の製造業者、流通・小売業者の方を対象とした食品事業者表示適正化技術講座（福岡市、鹿児島市で開催）や各地域で関係団体等の要請に応じた説明会の開催、講師派遣等を行い、制度の普及・啓発に努めました。



食品事業者表示適正化技術講座

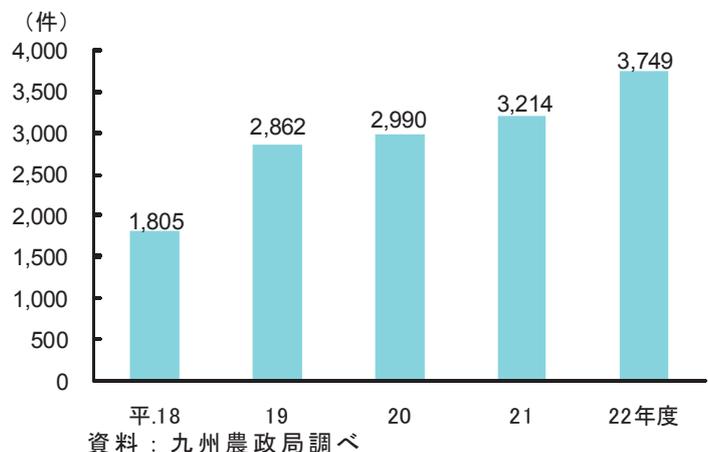
#### （食品表示に関する監視体制）

食品表示Gメン<sup>※1</sup>が日常的に小売店舗を巡回し、生鮮食品、加工食品及び有機農産物を対象とした表示調査や、DNA分析等の科学的分析手法を活用した調査を実施しました。

また、「食品表示110番<sup>※2</sup>」を開設し、一般消費者等から不適正な食品表示に関する情報を受け付けるとともに、公募により委嘱した一般消費者等が日常の買い物の機会等を利用して食品表示の状況を監視する「食品表示ウォッチャー」により情報収集を行っています。

なお、「食品110番」の受付件数は年々増加傾向にあり、管内における22年度の110番受付件数は3,749件（前年度比117%）ありました（図3-10）。

図3-10 食品表示110番受付件数(九州)



※1 食品表示Gメンとは、農林水産省が不適正な食品表示の調査・指導等を行うため、農林水産本省、地方農政局および地方農政事務所の表示・規格課等に配置している職員の通称です。

※2 食品表示110番とは、食品の品質表示のいっそうの適正化を図る観点から、広く国民から食品の表示について問い合わせや情報の提供を受けるため、農林水産省、農政局、農政事務所等に設置しているホットラインです。その情報は、情報提供、問い合わせ、提案、苦情、その他に分類されます。

## （食品の不適正表示への対応）

寄せられた疑義情報等をもとに県等と連携し調査を行った結果、不適正表示を確認した場合には厳正な措置を行っています。管内で事案が発生し、「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」（JAS法）に基づき、22年度に国または県から指示を行った件数は5件となっています。

JAS法に基づく表示違反は、指示・公表を行うことを基本とし、常習性がなく過失による一時的なものであり、かつ、表示の修正や商品の撤去など直ちに改善方策を講じている場合には、指導を行うこととして運用してきました。23年1月1日からは、これに加え、「事実と異なる表示があった旨を、社告、Webサイトの掲示、店舗等内の告知等の方法を的確に選択し、速やかに情報提供している」ことの要件が追加される運用の改善が図られました。

なお、同じく23年1月から、食品表示の監視取締まりのため、九州農政局が行う巡回的な調査や疑義情報に基づく調査については、JAS法に基づき行う立入検査によることを原則として対応しました。

## （2） 農業生産工程管理（<sup>ギャップ</sup>GAP）の推進

九州農政局では、平成19年から農産物の安全の確保、環境保全、品質の向上、労働安全の確保、農業経営の改善・効率化に資する農業生産工程管理（GAP）<sup>※1</sup>について、管内の主要な産地<sup>※2</sup>に普及・導入を推進しています。

22年3月31日時点の調査（GAP手法の主要な産地の取組状況把握：農林水産省調べ）では、九州農政局管内の主要な産地859産地中、46%の394産地において、農林水産省が手法自体の普及のために作成した「基礎GAP」や管内の県が策定した「県版GAP」等が実践されています。また、導入を検討していると回答した264産地を加えると管内の約7割（658産地）の産地がGAP導入に向けて取り組んでいるという結果が報告されています。

このようななか、農林水産省は、22年4月に農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン（野菜、米、麦）を策定公表しました。

本ガイドラインは、農薬や肥料の使用、土壌の管理、危険な作業の把握など、食品安全、環境保全及び労働安全等に関する工程管理の内容と、工程管理の手法（①計画、②実践、③点検・評価、④見直し・改善）の実践において、特に奨励すべき事項を提示しています。



九州・沖縄ブロック説明会の模様

また、地域の実情に応じた新たな内容の付加や、産地内での役割分担等のガイドラインの活用方法について提示しています。

九州農政局では、本ガイドラインの周知を図るため、管内の農家や農業団体関係者等を参集して、22年9月熊本市において九州・沖縄ブロック説明会を開催しました。

なお、23年3月に行われた本ガイドラインの改定において、対象作物として果樹、茶、飼料作物、その他の作物(食用：大豆等、非食用：花等)、きのこが追加されました。

- ※1 農業生産工程管理（GAP：good agricultural practice）：農業生産活動を行う上で必要な関係法令等の内容に則して定められる点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のこと。
- 「基礎GAP」：GAPの手法自体を普及するために作成した基礎的な事項について、全国的に汎用性の高いGAPのモデル
  - 「県GAP」：都道府県が取組を進めているGAP（各県における推進方法の違いから取組レベルは様々）
  - 「J GAP」：日本GAP協会が進めている審査・認証を前提としたGAP（120を超える管理点を有する）
- ※2 「主要な産地」とは、以下の通知に基づき、産地の競争力強化のための計画等を策定している産地をいいます。
- 野菜の産地強化計画の策定について（平成13年11月16日付13生産第6379号生産局長通知）
  - 果樹産地構造改革計画について（平成17年3月25日付16生産第8112号生産局長通知）
  - 麦・大豆産地改革の推進について（平成17年5月31日付17生産第1222号生産局長通知）
  - 大規模乾燥調製貯蔵施設の適切な利用体制の整備について（平成17年6月1日付17生産第1263号農産振興課長通知）

### （3）消費者に対する情報提供とニーズの把握

食品に対する国民の信頼を確保するためには、行政、消費者、生産者、食品事業者等の関係者での情報の共有化や意見交換を行うことが重要です。

このため、九州農政局では「消費者団体等との意見交換会」や「顔の見える関係づくり」等に取り組んでいます。

#### （「食品の安全とリスク」のセミナーを開催）

一般消費者の方々に食品安全に関する基礎的な情報を提供し意見交換を行うことにより、食品安全に関する問題が発生した場合にも冷静に対応していただくことを目的に、「食品の安全とリスク」のセミナー（22年11月16日、福岡市）を開催しました。

当日は、消費者団体や大学、栄養士会等から28名が参加しました。参加者からは、

「農薬のポジティブリスト制度について説明してほしい。」「野菜等を食べる際に農薬を減らす方法があるのか。」等の質問や「輸入食品の安全性に不安を感じている。」等の感想がありました。



グループディスカッションの様子

### （消費者団体等との意見交換会を開催）

九州農政局では日頃から管内の消費者団体等へ食に関する様々な情報提供の実施や、食品安全政策や農政全般に対するご意見をうかがい施策に反映するため、消費者団体等との意見交換会を開催しています。22年度は管内で23回実施しました。参加者からは、食料の安全保障、WTO農業交渉、食育、6次産業化、米トレーサビリティ、食品表示に関すること等多数の意見をいただきました。

### （消費者と生産者・事業者等との顔の見える関係づくり）

22年度は管内で20回実施しました。

具体的な取組の一つとして「夏休み・宇土半島を巡って食を学ぼう！」（22年8月20日、熊本県宇城市）を開催、県内外から小学生を含む15家族37名が参加しました。

今回は①自ら農業を営む傍ら消費者に対して実践型の日本型食生活普及の取組を行う生産者との交流（食と農の体験塾（宇城市三角町））②地産地消や環境対策にこだわりつつ味噌やしょうゆ等を製造する企業（松合食品（株）：宇城市）での学習・交流を行いました。参加者からは「食は健康の源」であることを再認識した。」「日頃体験できないようなことが体験でき、親子で感激した。この機会に食生活を見直していきたい。」「味噌汁のおいしさがわかり、これから子ども達もたくさん食べてくれると思う。」「昨年度も参加した、来年もぜひ企画してほしい。」等の声をいただきました。



松合食品（株）でしょうゆ造り体験

### （消費者の部屋）

九州農政局では、広く国民の理解に支えられた農林水産行政を展開していくために「消費者の部屋」を設け、消費者に対し農林水産行政一般、食の安全と消費者の信頼の確保、食生活についての情報提供や啓発及び消費者相談を行っています。管内の消費者相談窓口には、22年度522件の相談が寄せられました（表3-4）。

表3-4  
消費者相談件数（22年度）

内容区分	件数	割合
安全・衛生	126	24.1%
制度・基準	95	18.2%
表示	63	12.1%
その他	364	69.7%
計	522	100.0%

資料：九州農政局調べ

また、「移動消費者の部屋」と称して、各地で行われている様々なイベント、食料品小売店、図書館、企業の社員食堂等の場所にブースを開設し、食料自給率の向上、食育等のテーマについてパネル展示やパンフレットの配布等による情報提供、啓発及び消費者相談を実施しました。