

の取組の一環で、9月16日（土）から9月29日（金）までの間、サステナウィークを実施します。サステナブルな消費に向けた「小さな一歩」や、何を買えば良いのかヒントが見つかる14日間です。

サステナウィーク期間中は、広く皆様にご参加可能な様々なイベントが行われます。皆さまの参加をお待ちしております。

※詳しくは、以下のURLから農林水産省ホームページをご覧ください。

⇒

https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/index2023.html

○ 食品ロス削減のための消費者啓蒙に取り組む小売・外食事業者、地方自治体を募集します

農林水産省は食品ロス削減に向けた取組について、消費者の理解を深めていただくために、小売りや外食店舗等に対し商品陳列等に掲示できる啓発資材の提供を行ってきました。最近では、購入してすぐ食べる場合は、賞味期限が近い商品棚手前から選ぶ「てまえどり」の普及も浸透しつつありますが、これらの取組は、主にコンビニエンスストアを中心に展開されており、今後、全国的に小・中規模な小売店舗等への拡大が必要です。

このため、10月の食品ロス削減月間に向け、食品ロス削減の機運を更に高めるためにも、普及啓発資材を活用し、店舗において消費者への啓発活動を実施する食品小売事業者と外食事業者、並びにそれを後押しする地方自治体を募集します。新たに啓発資材を活用いただく場合のみならず、既にいずれかの啓発資材を使用中である事業者や地方自治体の方も募集対象となります。

なお、募集いただいた各事業者及び地方自治体については、農林水産省ホームページで公表します。

※詳しくは、以下のURLから農林水産省ホームページをご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/230731.html>

○ 学校給食用等政府備蓄米の交付について

農林水産省では、児童・生徒等に「米の備蓄制度」、「ごはん食の重要性」を理解していただくために、学校給食等に使用する米の一部に対し政府備蓄米を無償または有償で交付しています。

この度、令和5年度第3四半期の申請受付が始まりますのでお知らせします。

（参考）その後の申請受付期間（予定）

令和6年1月～2月上旬

※詳しくは、以下のURLから農林水産省ホームページをご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/seisan/kokumotu/bichikumai.html>

○ 「みどりの食料システム戦略」について

農林水産省は、SDGsや環境を重視する国内外の動きが加速していくと見込まれる中、持続可能な食料システムを構築するため、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する「みどりの食料システム戦略」を策定しています。

農林水産業関係者、食品事業者、消費者などを対象に、みどりの食料システム戦略の目的・概念をわかりやすく伝えるためのPR動画（3分程度）を掲載していますのでご案内いたします。

※詳しくは、以下のURLをご覧ください。

みどりの食料システム戦略PR動画（YouTube）

⇒ <https://www.youtube.com/watch?v=aMJmHVyGmyY>（外部リンク）

みどりの食料システム戦略トップページ

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/index.html>

○ 九州農政局「消費者の部屋」特別展示について

九州農政局「消費者の部屋」では、食料・農業・農村に関する各種施策情報の提供や普及啓発を行っています。9月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○9月11日～9月22日「見たい！知りたい！九州農業 2023」

見たい！知りたい！九州農業の「取組事例を知りたい」と、HPに掲載している取組事例からピックアップして紹介します。

○9月25日～10月3日「食品ロス削減月間の実施について」

食品ロス削減月間（10月中）の取組として、食品ロス削減推進法に基づく施策や食品関連事業者の取組内容等について周知を行うためにパネル展示します。

【展示場所】

熊本地方合同庁舎 A 棟 1 階 消費者の部屋

※詳しくは、以下のURLから九州農政局ホームページ「消費者の部屋」をご覧ください。

⇒

<http://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/syokunoanzenansin/syohisya/syohisya.html>

【2】食育一口メモ

○ 世界も認めた日本の「出汁のうま味」は素材がいのち

第一線で活躍する和食の達人から将来を担う子どもたちへ想いをつなぐ連載企画「未来へつなぐ和食」。

初回は山田チカラさんです。山田さんは、肉を昆布締めにしたたり、エスプーマという器具を使って和食の出汁をムースにするなど、多彩な調理法を駆使して独自のフュージョンスタイルを生み出す食文化プロデューサーです。また、食材と消費者を料理でつなぐことをライフワークとしています。今回は、和食の料理に精通する山田さんに和食のベースとなる出汁とそのうま味について紹介します。

※詳しくは、以下のURLから農林水産省ホームページ/「aff（あふ）2023年7月号」をご覧ください。

○ 「九州の食育のひろば」に関する情報提供のお願い

※「九州の食育のひろば」に関する詳しい情報は、以下の URL から九州農政局のホームページをご覧ください。

今年の夏も本当に暑かったですね。初秋とはいえ、まだまだ残暑厳しいですが、朝夕少しずつ爽やかな秋風を感じる季節となりました。秋は美味しい果物などもたくさん出回りはじめ、ついつい食べ過ぎてしまいますね。「スポーツの秋」「読書の秋」とか言われる季節ですが、皆様も何かを始めて見てはいかがでしょうか。担当は夏の疲れを癒しつつ、涼しい秋風を受けながら身体を動かして行こうと思います。



窓口・問合せ先：九州農政局消費・安全部消費生活課

住所：熊本市西区春日2丁目10番1号（熊本地方合同庁舎A棟）

電話：096-300-6353



※情報の提供、配信先の変更・配信停止などは、次の E-mail アドレス宛お知らせください。

E-mail s-island-kyushu@maff.go.jp