

【1】九州農政局からのお知らせ

- \*\*\*\*\*

○ 初めてインバウンド客を九州各地のいちご産地に誘導する試みに取り組みます

開催時期

(1)オープニングセレモニー：2月16日(月曜日)10時00分～10時30分予定

(2)試食時間：2月16日(月曜日)～18日(水曜日) 8時00分～

(16日はオープニングセレモニー後～)

※ 1日のうち、フライトに合わせて複数回実施し、各回とも、いちごがなくなり次第終了となります。

(1)オープニングセレモニー：福岡空港 国際線旅客ターミナルビル4階(福岡市博多区  
大字青木739)

(2)試食会場：同ターミナルビル1階到着口

※詳細はこちらをご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/kyusyu/press/keiei/ziqyo/260202\\_1.html](https://www.maff.go.jp/kyusyu/press/keiei/ziqyo/260202_1.html)

○ **九州農政局ホームページに「円滑な食品アクセスの確保」専用ページを開設しました**

九州農政局では、円滑な食品アクセスの確保を図るため、関係機関と連携し、経済的理由等により十分な食料を入手できない者への支援に取り組んでいます。

この度、「円滑な食品アクセスの確保」のページを新設しました。新しいページでは、九州各地の食品アクセスの現状や支援の取組、地域での実践例などを見やすく整理しています。

ぜひ、チェックしてみてください。

※詳細はこちらをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/access/Shoku-access.html>

○ **令和 7 年度食品アクセス確保緊急支援事業（円滑な食品アクセスの確保に向けた地域の体制強化）の公募の実施について**

農林水産省は、令和 7 年度食品アクセス確保緊急支援事業（円滑な食品アクセスの確保に向けた地域の体制強化）について、補助事業者を公募します。

提出期限：令和 8 年 2 月 20 日（金曜日）午後 5 時（必着）

提出先及び問合せ先：九州農政局 消費・安全部 消費生活課

電話：096-300-6121（直通）※ただし、問合せについては、行政機関の休日を除く午前 10 時から午後 5 時まで（正午から午後 1 時までの間を除く。）とします。

メールアドレス：foodaccess\_kyushu★maff.go.jp 注）メール送信の際は★を@に置き換えてください。

※詳細はこちらをご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/syouan/260128\\_143-1.html](https://www.maff.go.jp/j/supply/hozyo/syouan/260128_143-1.html)

○ **「令和 7 年度第 4 回 食育推進評価専門委員会」の議事録を掲載しました**

農林水産省は、令和 7 年 12 月 8 日（月曜日）に、農林水産省内において「令和 7 年度第 4 回食育推進評価専門委員会」を開催しました。

委員会では、第 5 次食育推進基本計画について構成（案）や目標の設定などを説明し、その後意見交換を行いました。

この度、議事録を掲載しましたので、詳細や資料はこちらをご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/r07\\_04.htm](https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/kaigi/r07_04.htm)

○ **関東農政局：食育セミナー今日の食事が、未来の健康をつくる！～人生 100 年時代を支える健康的な食習慣を学ぶ～のアーカイブ動画の公開について**

関東農政局は、令和 7 年 12 月 3 日（水曜日）に栄養士等による情報提供や参加者との意見交換を通じて、年齢を重ねても自分らしく健やかに暮らし続けるための「食」の知識と実践力を高めることを目的として、食育セミナーを開催しました。

食を通じて、自分自身の健康はもちろん、家族や地域の支え合いにもつながるよう、共に学び、考える機会となりました。

この度、アーカイブ動画を公開しましたのでご視聴ください。

※詳細はこちらをご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/kanto/syo\\_an/seikatsu/shokuiku/ibento/251203.html#archive](https://www.maff.go.jp/kanto/syo_an/seikatsu/shokuiku/ibento/251203.html#archive)

○ **公益社団法人 全国調理師養成施設協会：九州地区協議会「一般公開研修会」（食育研修会）参加者募集中！**

公益社団法人 全国調理師養成施設協会九州地区協議会は、令和 8 年 2 月 26 日（木曜日）に、

下記のとおり研修会を開催します。地区協議会員だけでなく一般の方からの参加も募集しておりますので、ぜひこの機会をご活用ください。

日時：令和 8 年 2 月 26 日(木曜日) 14 時 00 分～16 時 15 分（受付 13 時 30 分～）

対象：調理師養成施設の学生・教職員等、高等学校・短期大学の生徒・学生・教職員等、かごしまの 6 次産業等に興味のある一般の方

会場：鹿児島シェラトンホテル 2 階 ボールルーム（鹿児島県鹿児島市高麗 43-15）

TEL 099-821-1111

参加費：無料

皆さまのご参加お待ちしております。

※詳細や参加申込みはこちらをご覧ください。〔外部リンク〕

<https://www.jatcc.or.jp/news/2026/01/post-144.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。2 月、3 月は、以下のテーマに関する特別展示を行います。

### 【展示期間】

○ 2 月 9 日（月曜日）～ 2 月 20 日（金曜日）

〈テーマ〉植物防疫（日本の植物検疫制度）

〈展示内容〉日本の植物検疫制度（植物防疫所の仕事）を紹介し、植物防疫の重要性について説明します。

○ 2 月 24 日（火曜日）～ 3 月 6 日（金曜日）

〈テーマ〉地域ブランドを守る地理的表示（GI（ジージーアイ））保護制度

〈展示内容〉GI 制度及び GI 製品に関するパネル、チラシ、のぼり旗、現物等を展示します。

○ 3 月 9 日（月曜日）～ 3 月 19 日（木曜日）

〈テーマ〉伝統的な農林水産業を営む農業遺産を紹介

〈展示内容〉世界農業遺産・日本農業遺産の制度や国内の認定地域を紹介するパネルやパンフレットの展示。

また、九州管内の農業遺産認定地域については、パネルやパンフレットの展示に加え農業遺産に関連した商品を展示。

### 【展示場所】

・熊本地方合同庁舎 A 棟 1 階 消費者の部屋（熊本市西区春日 2 丁目 10 番 1 号）

※詳細はこちらをご覧ください。

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

\*\*\*\*\*

## 【2】食育アイランド九州会員からの情報について

### ○ 「長崎県食品の安全・安心シンポジウム」を開催（長崎県）

今年のテーマは、「賞味期限、正しく知っていますか？-ガイドライン見直しから考える食品の安全-」です。私たちのまわりにはたくさんの食品があふれています。それらはどれも安全・安心なののでしょうか。皆で考えましょう。多数のご参加をお待ちしています。

日 時：令和 8 年 2 月 17 日(火曜日) 14 時 00 分～16 時 00 分（13 時 30 分より開場）

会 場：長崎歴史文化博物館ホール（長崎市立山 1 丁目 1 番 1 号）

駐車場に限りがありますので、公共の交通機関をご利用ください

参加費：入場無料（先着 100 名様）

申込期限：令和 8 年 2 月 16 日（月曜日）

※申込み方法等詳細はこちらをご覧ください。〔外部リンク〕

<https://www.pref.nagasaki.jp/shokuhin/news/detail.php?id=381>

### ○ 「しまばら食育フェスタ」を開催（長崎県島原市）

島原の郷土料理「ろくべえ」の試食や食育体験コーナーなど、食育について楽しく学べるイベントです。お土産付きの体験コーナーもあります♪

ご家族、ご友人などお誘い合わせのうえ、ぜひご参加ください！

日 時：令和8年3月1日（日曜日）9時30分～12時30分

会 場：島原市保健センター（長崎県島原市霊南二丁目45番地）

参加費：無料

※詳細はこちらをご覧ください。〔外部リンク〕

<https://www.city.shimabara.lg.jp/page5933.html?type=top>

\*\*\*\*\*

### 【3】九州農政局消費・安全消費生活課 Facebook について

#### ○ 消費生活課から「消費者情報九州」を発信中

消費生活課では、消費者の皆さまに向けた、より分かりやすい情報発信に努めるため、Facebook ページ「消費者情報九州」を開設しています。

当ページでは、農林水産行政に関する情報を始め、食の安心・安全に関する話題提供、消費生活課が実施している出前講座の様子、イベント開催のお知らせなど、消費者の皆さまの生活に役立つ様々な情報をお届けしています。

※詳細はこちらをご覧ください。

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

\*\*\*\*\*

### 【4】編集部からのお知らせ

#### ○ 「九州の食育のひろば」に関する情報提供及び情報更新ご協力をお願い

九州農政局ホームページ「九州の食育のひろば」では、九州各地で開催される食育イベントや農林漁業体験・見学可能な食品工場・市場等についてご紹介させていただいています。

URL→ <http://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/hiroba/hiroba.html>

※是非、今後のイベント情報などのご提供をお待ちしています。

※「食の体験・食育マップ（全県）」では、「食育アイランド九州」会員の方々の情報発信を行っていますが、現在、掲載内容を刷新しています。ご協力のほどよろしくお願いいたします。

※ご要望や情報発信等の希望がございましたら、下記の九州農政局「しまかぜー食育アイランド通信ー」の問い合わせ先、または、E-mail [s-island-kyushu@maff.go.jp](mailto:s-island-kyushu@maff.go.jp) までお知らせいただきますようお願いいたします。

\*\*\*\*\*

#### 【編集後記】

暦の上では春を迎えていますが、まだまだ冬の寒さが続くこの時期は、白菜が最もおいしくなる季節です。九州各地でも栽培が盛んで、甘みが強く、水分をたっぷり含んだ冬の定番野菜として親しまれています。鍋料理をはじめ、味噌汁、浅漬け、炒め物など幅広く使えるうえ、柔らかく子どもも食べやすいのが魅力です。私自身も、この時期ならではの厚みのある葉の甘さを楽しんでいます。

冬の白菜は「虫がほとんど付かない」と言われます。これは、低温によって虫の活動が弱まり、

畑で害虫が増えにくくなるためです。虫害が少ないことで、農家にとっては栽培管理がしやすく、消費者にとっては外葉まできれいな状態の白菜が手に入りやすくなります。外葉もしっかり活用すれば、スープや炒め物などに使えて、食品ロスの削減にもつながります。

やわらかく甘い冬の白菜と、虫が少なく育てやすい冬の畑。こうした旬の特性は、季節と食の関わりを学ぶ良いきっかけにもなります。ぜひ冬ならではの味わいを楽しみながら、農業に息づく知恵にも目を向けてみましょう。

## 九州農政局「しまかぜ－食育アイランド通信－」の問合せ先

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：096-300-6354

※情報の提供、配信先の変更・配信停止などは、以下の E-mail アドレスまでお知らせください。

E-mail [s-island-kyushu@maff.go.jp](mailto:s-island-kyushu@maff.go.jp)