

【1】九州農政局からのお知らせ

- 【2】食育一口メモ

- 「九州の食育のひろば」に関する情報提供のお願い

【1】九州農政局からのお知らせ

- 農林水産省は、毎年６月の「食育月間」に関連する取組の一層の充実を図るため、令和 7 年度の全国的な取組として、第 20 回食育推進全国大会を徳島県との共催により開催することとしました。

※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/syouan/hyoji/240126.html>

- 学校給食を含む施設給食において地産地消を進めるには、給食事業者側と生産者側との間で規格や価格等の調整する地産地消コーディネーターの役割が重要です。

※詳細は、以下の URL からご覧ください。

⇒https://www.kouryu.or.jp/information/20240220_3603/（外部リンク）

- 農林水産省は、「みどりの食料システム戦略」の実現に向けて、将来を担う若い世代の環境に配慮した取組を促すため、大学生や高校生等の個人・グループが「みどりの食料システム戦略」に基づいた活動を実践する機会として「みどり戦略学生チャレンジ（全国版）」を

実施します。特に優れた取組には農林水産大臣賞を授与します。是非ご応募ください。

【応募資格】

ア 高校の部

高等学校、高等専修学校、高等専門学校（３年生以下）の学生により構成されるグループ又は個人

イ 大学・専門学校の部

大学、短期大学、専門学校、高等専門学校（４年生以上）の学生により構成されるグループ又は個人

※令和６年１０月時点（取組報告時点）で在学していること。

※農業高校、農業大学校等の農業に関係する教育機関に限らず、広く高校、大学・専門学校の学生を対象とします。

【募集内容】

(1)取組内容

みどりの食料システム戦略に基づいた取組（調達、生産、加工・流通、消費に係る取組のうち全部又は一部）とします。

(2)取組実施期間

令和６年１月から１０月までの期間（一部でも可）内に実施した取組を対象とします。

※過去から継続している取組であっても、当該期間内に実施されているものは対象に含まれます。

※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/kanbo/kankyo/240109.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」を策定しました。

※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/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。３月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○３月１１日～３月２２日 FAMIC（独立行政法人 農林水産消費安全技術センター）のご紹介

FAMIC の業務内容を、ビデオ及びパンフレットにより紹介します。

○３月２５日～４月５日 農業・農村の持つ多面的機能の紹介

洪水防止機能や地下水涵養機能、伝統文化の継承等、農業農村の持つ多面的機能について

てパネル等を展示します。

【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】食育一ロメ

○ 日本食材～輸出の最前線～

海外から高い評価を受ける日本食材の輸出の状況や取組を紹介します。

その国固有の伝統食を海外で認知してもらうのは容易なことではありませんが、日本の伝統食である梅干しや木桶仕込み醤油・味噌が生産者の努力によって国際市場での評価を獲得し始めています。

また、日本茶は輸出拡大の余地が大きい輸出重点品目のひとつに選定されています。輸出に取り組む企業に、輸出の状況や海外におけるニーズ、海外の人々に好まれる味わい方を紹介します。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/「aff（あふ）2024 年2月号」をご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/index.html>

【3】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、親子料理講座、伝統料理講座、農林漁業体験講座、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ので、是非、参加風景や感想、今後のイベントの情報など、あわせて情報のご提供をお待ちしています。

また、「食の体験・食育マップ（全県）」では、ネットワーク「食育アイランド九州」参加者の方々の情報発信を行っています。内容につきまして、更新・削除を希望される場合は、下記の九州農政局「九州の食育のひろば」の窓口・問い合わせ先、または、E-mail アドレスまでお知らせいただきますようお願いいたします。

※「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。

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

「食育アイランド九州」参加者のご紹介

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/hiroba/island/map/syokuikumap.html>

「食育アイランド九州」参加者の取組紹介

<https://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/hiroba/island/img/190510.html>

桜鯛ってどんな魚かご存じですか？ 桜鯛とは、春先に獲れる産卵期を迎えた真鯛の雌を桜鯛と呼びます。真鯛は3月～6月頃に産卵期を迎えると、産卵のため内湾の浅瀬の方へやってきます。そして、体が桜色に変わり花びらのような模様に見える斑点が出るので、それを見て桜鯛と呼ぶようになったという説もあるようです。旬は文字どおり桜の咲く頃の春になります。産卵期の前は栄養を蓄えようとしますので美味しいですね。鯛のレシビは数多くありますので、皆さまも旬であるこの時期に鯛料理に挑戦してみてはいかがでしょうか。

九州農政局「九州の食育のひろば」の窓口・問い合わせ先

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。