

【開催日時】

令和 6 年 2 月 20 日（火曜日） 14:00～16:30

【開催方法】

オンライン参加（先着 350 名）、対面参加（先着 150 名）

【会場】

AP 虎ノ門 ルーム A 東京都港区西新橋 1-6-15 NS 虎ノ門ビル 11F

【参加費】

無料

【開催内容】

(1) 基調講演

テーマ：Z 世代への提案～食育 Here we go～

(2) 取組事例発表

マンダラチャートを用いた Z 世代と企業によるワークショップの発表

(3) 小泉勇人 氏（基調講演講師）と Z 世代（取組事例発表者）による意見交換

【参加申込方法】

参加を希望される場合は、事前のお申込みが必要です。チラシの QR コードを読み取るか、URL (<https://mssinc.jp/lp/forum202402/>（外部サイト））からサイトにアクセスし、必要項目を記入しお申込みください。当日までに視聴用 URL をお送りします。

【締切】

令和 6 年 2 月 16 日（金曜日）

【プレスリリース】

⇒<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/240112.html>

【食育推進フォーラムチラシ】

⇒<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/attach/pdf/240112-1.pdf>

○ 「みどり戦略学生チャレンジ（全国版）」の参加登録を開始します！

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年るため、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。2月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

〇2月13日～2月22日 植物防疫について（日本の植物検疫制度）

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。

〇2月26日～3月8日 「地域ブランドを守る地理的表示（GI（ジーアイ））保護制度」

GI制度及びGI製品に関するパネル、チラシ、のぼり旗、現物等を紹介します。

【展示場所】

熊本地方合同庁舎 A 棟 1 階 消費者の部屋

フードパル熊本「熊本市食品交流会館」（熊本市北区貢町 581-2）

※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】食育ーロメモ

○ おいしい“地元”の食べ方入門

全国各地の地元根付いた地産地消の取組と、地元ならではの興味深い食べ物をフードジャーナリストの向笠千恵子さんに紹介していただきました。郷土料理には、その土地に暮らしてきた人々に受け継がれてきた、生活の知恵が凝縮されています。料理そのものだけでなく、お皿に盛りつける前の食材にも、それらに関わる独自のストーリーがあります。こうした背景を知っておくと、さらに料理が楽しめ、味が深まります。地産地消推進はそれを確かめるのに最適な取組です。

※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 1 月号」をご覧ください。

⇒<https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2401/>

【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>

【編集後記】

2月3日は「節分」でしたね。皆さん、「豆まき」をして「恵方巻」を食べましたか。担当は恵方巻を恵方（今年は東北東）に向かっていただきました。「節分」には「季節を分ける」という意味があります。季節の始まりには、「立春」「立夏」「立秋」「立冬」があり、その前日が「節分」なのですが、江戸時代以降、1年の始まりである「立春」が重要視されていたことから、「節分」といえば立春の前日のことを呼ぶようになったそうです。「節分」は邪気を払い、無病息災を願う行事です。日本には四季があり古くからの風習や行事、食べ物があります。それらを大切に守り伝えていきたいものですね。



九州農政局「九州の食育のひろば」の窓口・問い合わせ先

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：096-300-6353



※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