

もに、有機農業産地の取組を支える民間団体の取組等をご紹介いただく全国集会を令和6年1月15日に開催（Zoom 使用による Web 開催）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/nousan/kankyo/231116.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。12月には、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○12月11日～12月22日「あか牛の改良と飼料作物種子の増殖」

あか牛の改良技術と飼料作物種子の増殖について紹介します。

○12月25日～1月12日「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施について」

外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンとあわせて、食品ロス軽減の取り組みを周知するためのパネル展示を行います。

【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】食育ーロメモ

○ 「未来へつなぐ和食」について

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企画「未来へつなぐ和食」。家庭料理は愛する人に健康になってもらうためのもの。今回は和食の人気料理人、野崎洋光さんが素材そのものの味を生かす調理法を教えてください。聞き手は和食が好きで自分でも料理をするという知久杏朱さんです。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/「aff (あふ)2023年11月号」をご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2311/washoku03.html>

