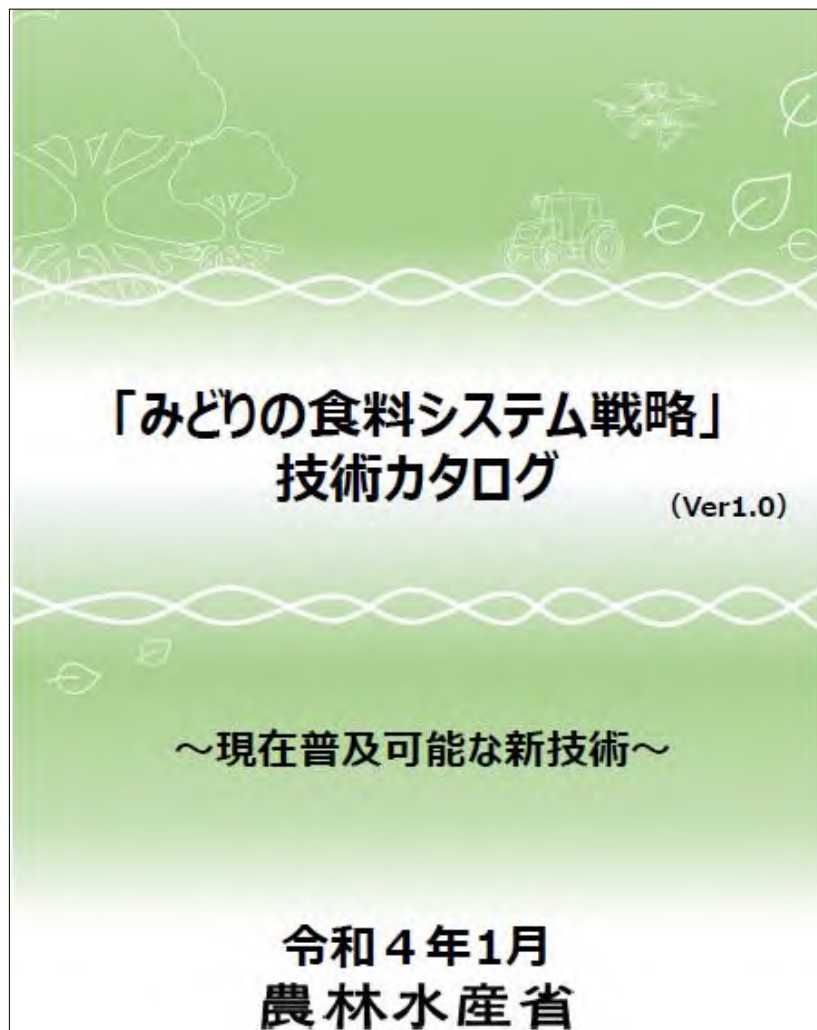


既存技術の普及の推進

- みどりの食料システム戦略の実現に向け、現場への普及が期待される技術を取りまとめ。
- 栽培暦の見直し等、生産現場でより持続性の高い農法への転換に向けた検討における活用等を期待。

(表紙)



カタログの概要

- 近年（直近10年程度）開発された先端技術や既に現場で実装されている技術等を**作物別に167件収録**。
- 掲載作目は、**水稲、畑作、露地野菜、果樹、施設園芸、花き、茶、畜産、養蚕**
- それぞれの技術カタログには、
 - ・技術の概要
 - ・技術導入の**効果**
 - ・みどりの食料システム戦略における**貢献分野**（温室効果ガス削減、農薬・肥料削減等）
 - ・導入の**留意点**
 - ・**価格帯、改良・普及の状況**
 - ・技術のお問合せ先等をまとめています。

本技術カタログは、以下農水省HPに掲載しております。
ぜひご活用ください！

(農水省HP) <https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/catalog.html>

【お問合せ先】

(技術カタログ全体について) 農林水産省大臣官房政策課技術政策室 (TEL:03-6744-0415)
(カタログに掲載の個別技術について) カatalog内に掲載のお問合せ先までご連絡ください。

(掲載事例：キュウリ)

露地キュウリ栽培で発生するCMVとWMVを同時に防除できる混合ワクチン接種苗

問い合わせ先：京都府農業技術センター
TEL：0771-22-0425

市販化

主産 品目：キュウリ

技術の概要

露地キュウリ栽培で被害の大きい「CMV（キュウリモザイクウイルス）」及び「WMV（スイカモザイクウイルス）」の混合ワクチンを共同研究により開発するとともに接種苗として農業資材化。化学農薬のないウイルス病の予防技術である。

- ・CMV及びWMV弱毒株濃縮汁液を接種したワクチン苗を商品化。

※予め弱毒株を接種した苗は同種又は近縁のウイルスに感染しなくなる。この予防効果という現象が、ヒトや動物の免疫と似ている（干渉効果を起こす弱毒株を接種ワクチンと呼ぶ）。

- ・生産現場での残留性なし（CMV弱毒株：虫媒伝染性なし。WMV弱毒株：僅かに虫媒性）。
- ・2種混合苗に既存の「ZYMVワクチン（ズッキーニ・夏畦モザイクウイルス）」を加えた3種混合苗を作成することも可能。

効果

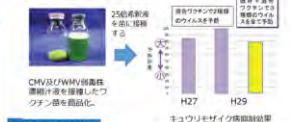
●モザイク病の高い抑制効果を確認（右図）

ウイルス病の流行地域で抑制効果が得られるが、感染圧が非常に高い場合（栽培周辺でのウイルス病の発生など）、まれに防除効果が下がる場合がある。（図中の平成28年長野県の例）

●化学農薬に依存しない防除

減農薬栽培による安全で安心感のある農産物の国民への提供に貢献。

※H27年度農林水産省・食品産業科学技術研究推進事業により実施された



導入の留意点

- ・CMV及びWMV以外のウイルス病には効果が無い

地域で発生するウイルス感染種を把握の上、CMVもしくはWMVが主な発生種の場合に利用が可能。なお、ZYMVについては既存のワクチン製剤等が利用可能。

その他（価格帯、研究開発・改良、普及の状況）

- 価格帯 販売中 220円～280円/本（ベレグアス株式会社）
- 改良・普及状況 全国で約40万本の接種苗（京都府4千本）
- 適応地域 全国で利用可能

関連情報

平成29年度農林水産試験研究の主な成果（京都府農業技術センター）
<https://www.pref.kyoto.jp/kyoto/kanbo/kankyo/seisaku/midori/catalog.html>

QRコードはこちら！



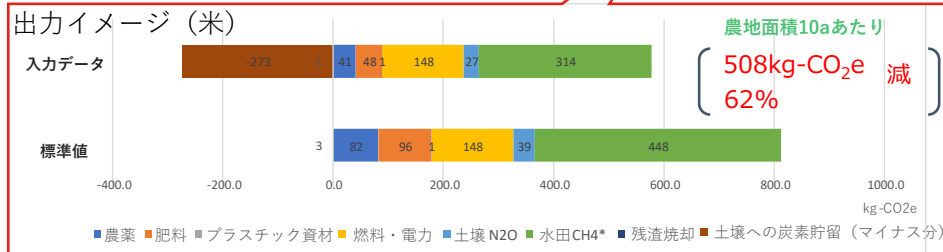
脱炭素の「見える化」の推進

- 現場での環境負荷低減の努力・工夫を見える化し、消費者への訴求や関係者の行動変容を促進。

脱炭素化技術紹介資料
の作成

令和2、3年度実施

農産物のGHG簡易算定シート
の作成



フードサプライチェーンの環境調和推進事業

(令和4年度予算：246百万円の内数)

・見える化の実証

(全国10か所程度で実証) ※消費者庁と連携

- ・簡易算定シートの操作性、実効性等を検証
- ・「見える化」による消費者への効果の検証

- ・簡易算定シートの改良・品目拡充
- ・見える化ガイド(案)の改定(内容精査・事例紹介の追加)



等級的表示 (イメージ)

J-クレジットを活用したバイオ炭による炭素貯留の拡大

○ 大気中のCO₂由来の炭素を分解されにくい炭として農地で隔離・貯留

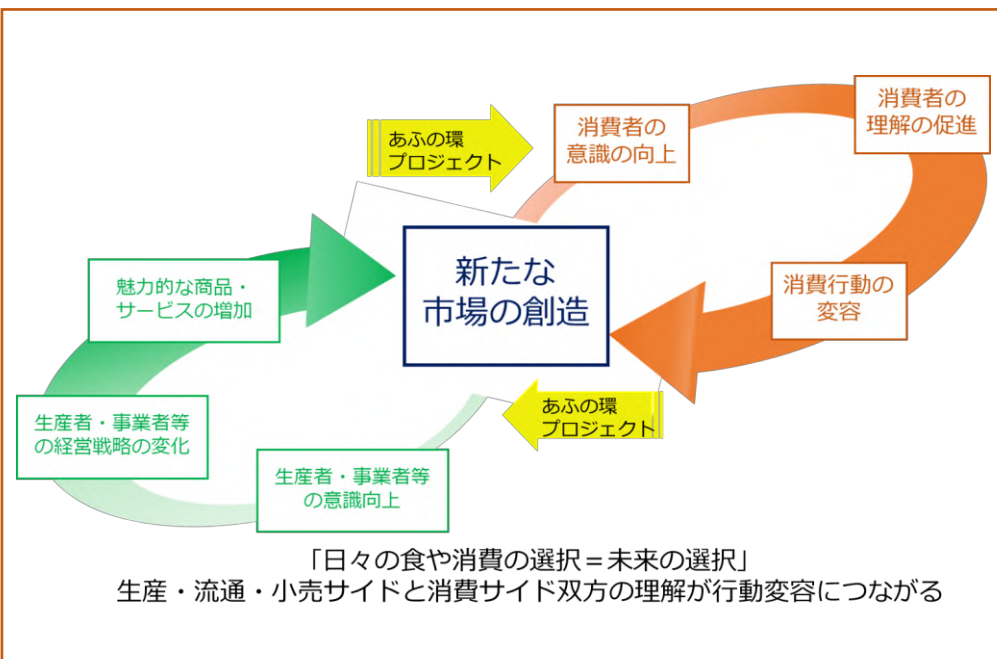
- ・農地土壌へのバイオ炭の投入技術等を開発



あふの環2030プロジェクト ～食と農林水産業のサステナビリティを考える～

- 農林水産省では、持続可能な生産と消費を促進するため、消費者庁、環境省と連携し、2020年6月に「あふの環2030プロジェクト」を立ち上げ。
- 生産側と消費側それぞれの取組を促進し、互いに意識・行動を変えていくことで、新たな市場の創出を目指す。（消費者庁、環境省連携）

持続可能なサプライチェーンの確立に向けて



あふの環プロジェクトにおける活動

あふの環勉強会



サステナウィーク



サステナアワード 伝えたい日本の“サステナブル”



サステナアワード

食や農林水産業に関わる持続可能なサービス・商品を扱う地域・生産者・事業者の取組に関する動画作品を募集。特に優秀な作品について表彰を行い、国内外に広く発信。

サステナウィーク2022

期間：2022年9月17日（土）～27日（火）
一人でも多くの人に「食と農林水産業のサステナビリティ」を知ってもらうため、メンバーとともに一斉に情報発信を行う。

あふの環メンバー募集中です！（2022年6月末現在154社・団体）
入会を希望される方は以下のQRコードより詳細をご確認ください。



○伝わる売り場づくり

イオン九州イオン佐賀大和店

2週間に一度の勉強会を実施し、店舗スタッフ自身がお客さまに伝えたい商品を選定。ただの価格訴求ではなく、新しい価値観として提案。

フェアトレードやリサイクルトレードなど、サステナブルなポイントを黒板風ポップでアピール。



○規格外・廃棄部分に新しい価値を

オイシックス・ラ・大地

見た目より中身がごちそうな商品として、規格にとらわれず楽しく取り入れてもらうことを提案。



アップサイクル商品（これまで捨てられていたものに付加価値をつけ、新しい商品にアップグレードさせること）を販売



○生産工程の見直し

良品計画

無印良品の全国127店舗において、見た目を良くするための生産工程を見直した「不揃いりんご」を販売

<見直した生産工程>

- ①赤い色をつけるための作業(反射シート、つる回し、葉採り)
- ②外観（傷、色ムラ）を選別する作業
- ③サイズを細かく分ける作業

人手不足や高齢化などの課題解決へ



各省庁等の食堂における有機農産物の使用について

- 本年2月、グリーン購入法に基づく国等の環境物品等の調達に関する基本方針（令和4年2月25日閣議決定）において、国等の庁舎における食堂について、**有機農業の推進に係る配慮事項**を新たに設定。農水省では、これを踏まえた農林水産省の調達方針に即して、運営事業者の公募を実施。6月1日にリニューアルオープンした農林水産省の職員第1食堂においては、**有機農産物をふんだんに使用**したメニューを提供。
- 各省庁の食堂でも有機農産物の使用について協力を要請。

グリーン購入法に基づく方針

国等の基本方針

<食堂>

（有機農業の推進に係る配慮事項）

- ・ 食堂で使用する農産物や加工品は、可能な限り近隣において有機農業により生産された農産物及びそれを原料として使用した加工品の利用の推進に資するものであること。

農林水産省の調達方針

<食堂>

- ・ 原則として、可能な限り近隣において有機農業により生産された農産物等を積極的に使用する食堂を率先して調達する。

農林水産省職員第1食堂の概要

使用する有機農産物

- オープン時には、トマト・ダイコン等**有機野菜10品目程度と福島県産有機米**を使用。
- **複数の仕入れ先を確保し、様々な産地のものを安定・継続的に使用**する計画。
- 天候等でやむを得ず仕入れられないときは、減農薬・減化学肥料栽培のものや慣行栽培のものに代替するなど柔軟に対応。

有機農産物を使用したメニューの例

《三浦野菜のチキンサラダ》

¥700（税込）



《10種野菜のポークカレー》

¥800（税込）



《豚バラ大根定食》

¥850（税込）

