

aff

あふ

agriculture forestry fisheries

2

February/2019

特集
1

農福連携

～支え合い、ともに進む～

特集
2

スマイルケア食

農林水産省



今月の「手」
こころみ学園の田村先生 (左) と
園生のジュンさん (右)
ココ・ファーム・ワイナリーで、
しいたけの原木を一緒に運搬。
撮影/かくたみほ

CONTENTS

02 連載 私の思い出で弁当 [大阪府] vol.10

04 特集1 農福連携

14 特集2 スマイルケア食

18 全国の日本一を訪ねて vol.10

20 MAFF TOPICS
News
「ディスカバー農山漁村の宝」グランプリ決定
木のある豊かな暮らし
日本の農林水産物・食品を世界へ
花を通じて四季を感じる

23 読者の声

今月のクイズ

Q

飲み物などを
飲み込みやすくするために
加えるものは何でしょうか。
(答えは 23 ページ)

〇広報誌『aff (あふ)』について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

〇Web サイトのご案内

「aff」は農林水産省の Web サイトでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

私の思い出で弁当

子どもたちに伝えたい郷土料理や懐かしいふるさとの食材を使ったお弁当を、
著名人が、お弁当へのあふれる想いと共に紹介します。
全国のふるさとの美味を、あなたもお弁当に入れてみませんか？

vol.10
大阪府

たこ焼き

大阪発祥の郷土料理。小麦粉をだし汁で溶き、ぶつ切りのたこ、長ネギなどの具材を球形に焼き上げる。ソースをかけるようになったのは戦後とされ、それ以前は、だしの効いたしょうゆ味で食べられていた。



この世で一番好きなのは
母親が作ってくれた料理

「売りたい」、「儲けたい」、「モテたい」……あらゆる欲望とともに、25歳の僕は大阪から上京しました。自分の顔を人前にさらしたり、プライベートを披露したり、芸能人になるというのは大変なものです。僕も覚悟を決め、不退転の決意でいました。それにもかかわらず、ほどな

くして大阪に帰るようになってしまった僕。それはひとえに母の料理が恋しかったからです。本当に料理上手な母で、「こんなものが食べたい」と言えば、どんな料理でも作ってくれました。30代で結婚を考えた時には、彼女に母の味を継いでほしいと真剣に思ったものです。結局、結婚はしませんでしたけれど、男というのはいつか、母親の味と決別しなくてはいけないのでは



木下ほうか
Houka Kinoshita

1964年生まれ。大阪府大東市出身。大学卒業後、吉本興業の座員となるも、その後俳優に転身。2018年11月に著書『僕が骨髄提供をした理由。言うほどたいしたことなかったで〜!』(辰巳出版)を発表。

ようか。母も高齢になったので、自然にゆつくりと、母の味から卒業しているように思います。

各家庭や地域で異なる たこ焼きの味

僕は母が作る豆ご飯が大好きで、食べたい一心で、よくサヤから豆を取り出す手伝いをしたものです。中学時代、弁当に豆ご飯が入っていたら、おかずは夜の残り物だらけだったとしても、もちろんOK。関東の人は驚くかもしれませんが、たこ焼きがおかずに入っていることもあり

関西人にとって、たこ焼きは家で作るもの。だから各家庭の味があります。我が家のたこ焼きは、お好み焼きのようにキャベツのみじん切りがたくさん入っていました。家の近所にあった総菜店のたこ焼きもそうだったので、地域の味だったのかもしれないですね。それを当時は、アルマイトというアルミを加工した素材の弁当箱に詰めていました。そうそう、関西人はなぜかお茶づけが大好きなんです。僕は最後は弁当箱にお茶を入れて、ご飯をかきこんだ。思い出したら、アルマイトの弁当箱で、お茶づけを食べたくなっちゃったな(笑)。

木下ほうかさんの 弁当



キャベツたっぷり! たこ焼き

材料 (40個・およそ4人分)

A 薄力粉 …… 200g
だし汁(鰹節) …… 600cc
卵 …… 2個
しょうゆ …… 大さじ1
酒 …… 大さじ1
みりん …… 大さじ1

B たこ(1口大) …… 300g
キャベツ(みじん切り) …… 1/4玉
天かす …… 大さじ5
紅しょうが(みじん切り) …… 少々

C ソース、マヨネーズ、
鰹節、青のり …… 適量
油 …… 少々

作り方

- 1 ボウルにAを入れて泡立て器で混ぜる。ザルで1回こし、生地を約30分寝かせる
- 2 たこ焼きプレートに熱して油を薄くひき、生地を穴の中に流し入れ、Bを入れる
- 3 具材にある程度火が通ったら、残りの生地をプレートからあふれくらい流し入れる
- 4 周りが固まり始めたらプレートの周りから生地を集め、中に押し込めるようにしてひっくり返す
- 5 ひっくり返して両面をカリッと焼く。お好みでCをかければ完成



農業と福祉の問題を軽減する シアワセな連携

農業は、就農人口の減少や耕作放棄地の増加などの問題を抱えています。その一方で、障害者が土に触れて作物が育つ過程を体感すると、さまざまな良い効果を得られることが知られていました。そこで農業と福祉が連携して、障害者の働く場や居場所を作ろうという農福連携の動きが近年活発になっていきます。農業に取り組み福祉施設は増加しており、2012年度には全体の3分の1の施設が農業を行っています。連携の方法はさまざまですが、多くの場合は障害者福祉施設に農作業を委託するもの。これは施設の職員が農家に代わって障害者に適切な作業を指示し、労働報酬を得るという形です。ほかに、農家との連携を機に自ら本格的に農業に参入した福祉施設もあれば、逆に新規就農した農家が、地縁がないため人手を確保できずに福祉施設と連携することも。複数の施設と作業契約を結び、非常に優れた農産品を作ることに成功している例もあります。

**両者のニーズを把握する
コーディネーターの重要性**

しかしこうした連携が、出会いに恵まれて自然に行われることはまれです。農業サイドには、障害者に対する理解が十分ではない場合が多く、福祉

農福 連携

特集1

～支え合い、ともに進む～

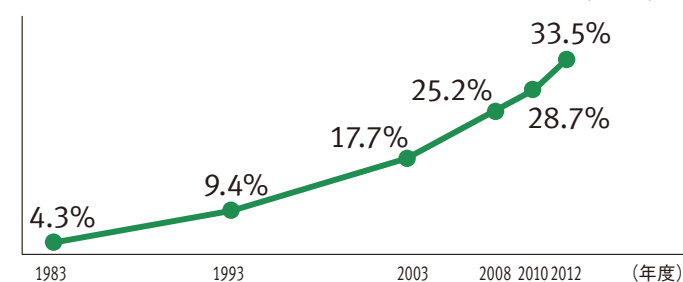
取材・文／柳澤美帆

農業と福祉。かけ離れているように見える
二つの分野で、win-winの関係が
構築される事例が増えています。

サイドには人手を欲しがっている農家の情報がなかなか入ってきてきません。そこで必要になるのが、両者を取り持つ「マッチング支援」です。鍵となるのは、農業と福祉の両方に通じたコーディネーターの存在。両者のニーズを的確に読み取って懸念事項を解決し、障害者の特性を踏まえて農作業を切り分け、適切なマッチングを行う役割を担います。

農業と福祉の良好な関係が築かれれば、地域の活性化にも大いにつながります。両者の良好な関係作りのため、農業の作業補助や就労作業監督の役割を担う農業サポーターなどを置いている自治体もあり、こうした支援が徐々に広がりを見せています。

障害者福祉施設における農業活動の実施割合（累計）



出典：NPO法人日本セルフセンター
「農と福祉の連携についての調査研究報告」（2014）から作成

農業分野と障害福祉分野との連携

障害者福祉施設



農家・農業法人など



労働力を提供

農作業を委託

メリット

- ・農業は障害の特性に応じた作業が可能
- ・自然に触れることで情緒が安定し、リハビリ効果につながる
- ・一般就労に向け、体力や精神面が鍛えられる

就労継続支援事業所について

企業への就職が難しい障害者に就労機会を提供し、必要な技能訓練などを行う事業所。雇用契約を結んで最低賃金以上を支払う「A型」と、雇用契約を結ばないで受け入れる「B型」の2種類があります。

メリット

- ・高齢化で農業従事者が減少する中で、補助労働力として障害者に期待
- ・障害者の雇用促進により、農業を通じて社会的要請に貢献

出典：厚生労働省、農林水産省「福祉分野に農作業を～支援制度などのご案内～」から作成

ノウハウDATA

有限会社ココ・ファーム・ワイナリー
(第5回「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区)

栃木県足利市田島町611
TEL.0284-42-1194

事業：ワイン製造販売。ぶどう栽培やワイン造りの作業の一部を、障害者支援施設「こころみ学園」に委託



※「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区とは、政府の有識者懇談会が選定している農山漁村活性化の優良事例 (P.20 参照)



朝から晩まで缶を叩いてぶどう畑に来るカラスを追い払う。カラス番も大事な仕事



ワインボトルを運んだり、収穫したぶどうを潰したりなど、園生は醸造所の作業にも携わっている



ぶどうの収穫はスタッフと園生が総出で行い、急斜面のぶどう畑を1日に何度も上り下りする



こころみ学園の看板犬、ピレネー犬のさくら。世話をするのは園生のタカセさんの担当



レストランでは25種類のワインが味わえる



右から、人気の「甲州F.O.S.」、「こころみノートン」、「北ののぼろゼ」



「福祉だとは思っていない。皆で生きていくために当たり前のことをしているだけ」と話す越知さん

爺湖サミットや2016年の主要7カ国（G7）外相会合などで各国首脳に振る舞われたほか、日本の航空会社の国際線ファーストクラスに採用されるなど、その品質は国内外で高く評価されています。

「園生たちはひとつのことを淡々とこなすのが得意なので、真夏の草刈りなど根気の必要な作業も手抜きをすることがありません。だから、うちの畑は除草剤を使ったことがないんですよ」と越知さん。大量のラベル貼りなども、知的障害を持つ人の特性である几帳面さが発揮され、ひとつひとつ丁寧に仕上げられます。

「障害を持つ人たちは、自分がしている作業が人の役に立っているというところに大きな喜びを感じています。彼らが力を発揮できる環境を整えられれば、農福連携はいいカタチで成り立つのではないですか」。

長年、園生と向き合ってきた越知さんはそう話してくれました。

各地の取り組み事例に見る 農福連携のカタチ

各地で起こっている農福連携の取り組み。ここではその先進事例を取り上げ、どのように障害者の力を生かしているのか、それぞれのカタチをご紹介します。



毎年11月に開催される収穫祭。2018年の収穫祭には2日間で1万人以上が集まった

ケース1

障害者が日々手入れするぶどう畑から
世界に認められるワインが生まれる

ココ・ファーム・ワイナリー

撮影／かくたみほ



ぶどうの房に傘をかける作業。20万枚を1カ月でかけ終える

知的障害を持つ生徒のために
ぶどうを植えたのが始まり

栃木県の足利市駅から車で20分ほど、山間に畑が点在するエリアにココ・ファーム・ワイナリーがあります。急斜面に広がるぶどう畑の向かいにはレストランとショップがあり、料理やワインを求めて、平日でも客足が途絶えることはありません。

農福連携の先駆けといわれるココ・ファーム・ワイナリーは、知的障害者支援施設「こころみ学園」が、園生の働く場として1980年に設立しました。ぶどう栽培やワイン造りの作業の一部などを学園に委託しています。

「今から60年前、中学の特別支援学級の担任だった父がこの土地を購入し、障害を持つ生徒たちがずっと働ける場所を作るために、開墾してぶどうを植えたのが始まりです」と話すのは、学園施設長の越知眞智子（おちまこと）さん。ワイナリーと同じ敷地内にある学園には、18歳から96歳までの知的障害を持つ100名弱の園生が暮らし、ぶどう畑の手入れやいたけの原木栽培など、個々の特徴や能力にあった作業を担っています。

園生たちの地道な作業が
おいしいワイン造りを支える

現在は年間20万本、約30種類のワインを製造。2008年の北海道洞

障害者と農家をつなぐ (JA 松本ハイランド)

農家が慢性的に抱えている人手不足の解消と、雇用契約に基づく就労が難しい方が通所する就労継続支援B型事業所所属の方たちの所得向上を目指し、2017年より無料職業紹介事業に基づくマッチングを行っているJA松本ハイランド。

「B型就労の方の月平均工賃は15,295円で、時給換算では199円しかありません。この方々の所得向上と、スポット的に人手不足となる農家の需要を合致させるために始めました」と語る同JAの鎌伸吾さん。「青年部の事務局をやっている、もともと農家さんとコミュニケーションが取れていたことと、長野県セルフセンター協議会の協力もあり、スムーズに立ち上げることができました」。



事業所向けトマト収穫作業の事前説明会

今年度上半期は210件のマッチングができ、トマトの収穫や長いも棚の片付けなど、着実に作業需要が広がる一方、福祉事務所にも農家の側にもまだためらいがあると言います。「できるものをできる範囲でやるのがいいと思います。高齢で廃業を考えている方が、障害者の方に手伝ってもらうことにより、1年でも2年でも長く続けられる。そうして次代につなげられるといいなと思います。押し付けるものではありませんから」。



ぶどうの枝の片付け作業の手順を農家が説明

外食産業などで需要が高い一方で手間のかかる小さな野菜。その収穫作業を障害者が担っている



アイガモ農法による「コシヒカリ」のほか、「姫ねぎ」、「姫みつば」、「ミニちんげん」などを生産



園主の鈴木さん



野菜に付く虫を吸い込む「虫トレーラー」。障害がある人のゆっくり進むペースが虫を捕まえるのに適している

働きたいという想いに応え、農作業体験から始めて「受け入れたきっかけは、求人をご覧になった障害を持つ子とお母さんが来園され、『給料はいらないから働かせてほしい』と懇願されたことでした。障害者雇用の現実を知り、何か役に立てるのではない、まずは農作業体験として受け入れました」と語る園主の鈴木厚志さん。

まずは障害者就業・生活支援センターに登録してもらい、個々の作業能力を共有することから開始。受け入れてみると従業員が自然と支援する中で、職場が明るくなったと言います。「毎年雇用を増やし、現在は25名が就労しています」。

能力と給料のバランスが鍵。お互いに必要な存在として

「私たちが掲げるユニバーサル農業では、農業と福祉の融合を目指しています。農業が福祉を支援するのではなく、お互いが協力し合う中で、売上や目標などの成果を見える化し、障害者の雇用が農業を強くすることを数字で示したいと思っています。そして個々の能力に見合う給料を払えるようにしたいのです」と鈴木さん。それには農業経営の在り方をしっかりと見つめ、生産工程における役割分担を明確にすることが大切だと言います。

「例えば『トレイを綺麗にしておいて』といった抽象的な指示ではうまくいきません。作業工程を分解し、具体的に指示することで精度が均一になり、生産性も上がりました」。



「ばあばのお昼ごはん」で働く利用者の本間さん。人懐っこい笑顔を見せるも、以前は人との関わりが苦手だったとか



九神ファームの利用者で運営している食堂「ばあばのお昼ごはん」でも障害者がいきいきと働いている



大根の収穫を喜ぶ従業員の皆さん。他にもじゃがいも、かぼちゃ、大豆などを育てている



嵐山工場内でじゃがいもの皮むきなどの加工を行う。1日に600kgのじゃがいもを加工することも

芽室町を福祉の町にしたい、食品加工で安定雇用を確保

宮西元町長が「誰もが当たり前安心して働いていける町づくり」構想を掲げた芽室町。その想いに応え、障害者雇用実績のある総菜店チェーン「タック・チャム」が出資して、町内初の就労継続支援A型事業所として設立されました。「主要事業は農作物の生産販売と食品加工の二本立てです。雇用契約を結んでいる障害者たちには、社会で働いていける力を養えるように、先輩の利用者が後輩の利用者の面倒を見ながら、自分でできることは自分でするよう指導しています」と語るのは、サービス管理責任者の貫田尚洋さん。

人との関わり方に変化が、将来は好きなことを仕事に

貫田さんによると、施設を卒業し一般就労に至った人は7名。3名が就労先で利用者からスタッフにステップアップし、他の4名はスーパーの総菜部で弁当の盛り付け、食品工場での作業、一般事務などさまざま。一般就労に至った一人に話を伺うと、「入社前は人との関わりが苦手だったのですが、入社してから経験を積んだことで、人との関わりやすくなりました。自分のことを優先する前に、人の役に立つことをしてから自分のことを考えるのが大事だと思います。今後はさらにステップアップを目指して、家具の製造など自分が好きなことを仕事にしたい」と答えてくれました。

ケース2

ユニバーサル農業として
農業と福祉の融合を目指す

きょうまるえん
京丸園



ノウハウDATA

京丸園株式会社

静岡県浜松市南区鶴見町380-1
TEL.053-425-4786

事業：芽ねぎ、ちんげんさい、みつばなどを栽培する農業法人



ケース3

経験が人を変えてゆく。
好きなことを仕事にしたい

きゅうじん
九神ファーム
めむろ



ノウハウDATA

株式会社九神ファームめむろ

(第3回「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区)

北海道河西郡芽室町中美生2線47-1
TEL.0155-65-2280

事業：農作物の生産・販売、食品加工、お弁当の製造・販売、観光業





平飼いで育てる鶏の卵は、優しい味わいが人気

福島県

直売・カフェ ころんや

新鮮な農作物が大人気
直売所・カフェでまごころのおもてなし

「ころんファーム」の自家製堆肥で作る野菜や、提携農家の有機栽培の農作物・加工品など、安心でおいしい食品が並ぶ直売所のほか、カフェでランチやスイーツが楽しめます。「ころん」の利用者が餌作りから収穫・選別までの一連の作業を丁寧に行う鶏の卵「こことま」は一番人気。2008年には福島県の「ふるさと恵みの店」に認定されました。



TEL.0248-53-5568
福島県西白河郡泉崎村大字泉崎字川畑37-1
運営：社会福祉法人ころん
(第4回「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区)

おすすめメニュー
きまぐれランチ 864円
お野菜たっぷりドライカレー 864円
季節のバルフェ 378円



ころんファームで栽培する無農薬野菜は、カフェに併設された直売所でも購入できる



畑の玄関先でありたいという想いから移動販売もスタート

京都府

さんさん山城 コミュニティカフェ

丹精込めて作った地元の特産品を
おいしいメニューに調理して提供

聴覚障害者の就労を支援する「さんさん山城」の自家農園で育てた野菜を使ったランチを提供するカフェ。2017年にオープンして以来、京都えびいもや京都田辺なすなど、地域の特産品をワンコインで味わえると評判です。仕込みから接客まで、作業は「さんさん山城」を利用する障害者が中心。セルフサービス、ワンコインという値段設定など、働きやすい職場環境を整えています。



キッチンでのカレー作り。米も地元の京やましろ産にこだわる



遊休農地を利用して、
京都えびいもを生産

地元のJAなどに出荷
するほか、規格外のもの
はコロケに加工



TEL.0774-39-7113
京都府京田辺市興戸小モ詰18-1
運営：社会福祉法人京都聴覚言語障害者福祉協会
(第1回「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区)

おすすめメニュー
京都えびいもカレー 500円
京都田辺なす丼 500円
えびいもコロケ 100円

茨城県

トラットリア・ アグレステ

特別な時間を過ごしてもらうために
最高の接客を目指して

本格イタリアンとワインを味わえるレストラン。すべての食材は地産地消で、野菜や果物はJAや直営の「白銀ファーム」のものを厳選。豚肉は石岡市の養豚場のもの、牛肉は茨城県産の銘柄黒毛和牛・常陸牛を使用。障害を持つ人もキッチンやホール業務などの仕事に携わり、オリジナル作業マニュアルで仕事の達成度をチェックしながら、スキルアップを図っています。



TEL.0299-56-6198
茨城県石岡市鹿の子4-1-3
運営：社会福祉法人白銀会



※価格はすべて税込みです。

レストラン・カフェ編 / まんぷく農福

農福連携に取り組む福祉施設などが運営するレストランやカフェをご紹介します。
ぜひ足を運んで味わってみてください。

取材・文／池田菜津美

東京都

畑 de きっちゃん

丁寧に育てた無農薬・減農薬野菜で
お腹も心も大満足な創作料理を提供

「NPO法人多摩草むらの会」が運営する事業所で作る野菜や、提携農園の減農薬野菜などをたっぷり使った料理が好評。スタッフはハローワークを通じて事業所と雇用契約を結び、健康者・障害者の隔てなく、下準備、加熱調理、仕上げなど、担当を持って働いています。食を通じて達成感と充実感を味わうことが目標で、店舗業務を行う中でスキルアップを図ることができます。



TEL.042-400-0915
東京都多摩市落合1-46-1 コリア多摩センター6F
運営：NPO法人多摩草むらの会



コリア多摩センターの飲食店街に2013年にオープン。夢畑の野菜なども販売



スキルアップのために厨房とホールを掛け持つことも



お客さんとのふれあいによってスタッフが成長

おすすめメニュー
蓮根と大洗産しらすの
和風ピッツァ 1,512円
季節野菜のペペロンチーノ 1,404円



白銀会の直営農場で収穫した野菜はレストランでも使用



ジャパンプレミアムレッド1本＋ プレミアム2本セット 2,061円

〔生産者〕一般社団法人れんこん
（福岡県久留米市）

農産物の生産・販売や弁当の製造などを行う。2013年に販売を開始したドレッシングは自社農園産のたまねぎとごまを使い、下準備から製造までほとんど手作業。同商品は2015年、2016年に「福岡県まごころ製品うまいものグランプリ」を受賞。



「静置製法」で発酵・熟成させた、まろやかな酢を使ったドレッシング

西陣麦酒 柚子無碍 6本セット 3,780円

〔生産者〕NPO法人HEROES
（京都府京都市）

2016年から「西陣麦酒計画」と題したプロジェクトを始動。寄付を募り、2017年に自閉症の人とともにビールの醸造・販売を開始した。西陣産業会館内で味わえるほか、京都市内の20以上の店で取り扱っている。



国産の柚子をプラス。爽やかでフルーティな風味を感じる

なのはな村 詰め合わせセット 2,160円



地粉うどんと地粉そうめん、ごぼう茶、梅干し、ブルーベリージャムの5種類の詰め合わせ



〔生産者〕社会福祉法人なのはな村
（宮崎県都城市）

有機農業を志し、野菜や米、地鶏を育てている。レストランや直売所も経営し、障害者一人ひとりが個性を生かした仕事に就けるよう支援を行う。地域社会に根ざし、共に育つ事業所を目指している。



花の木農場 ハム詰め合わせ 3,240円

〔生産者〕社会福祉法人白鳩会
（鹿児島県南大隅町）

入所施設「花の木ファーム」の利用者とスタッフが、近隣農家から借り入れた耕作放棄地を含む東京ドーム10個分の広大な農場で、養豚や茶作りなどを行っている。徹底した衛生管理のもとで、ハムやベーコンの燻製やソーセージの成形などをひとつひとつ手作業で製造。



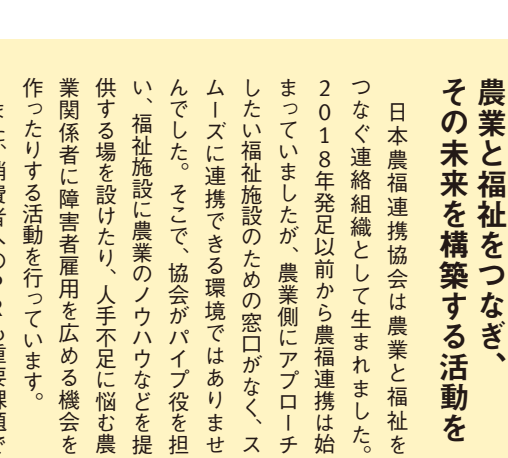
自家農園で養豚・加工したハムとソーセージの詰め合わせ

〔生産者〕公益財団法人喝破道場
（香川県高松市）

瀬戸内海に面したハーブ園で栽培。遠赤外線乾燥や自社蒸留器の使用など、ハーブそのものの良さを引き出す製品作りを目指す。畑やハーブ園での農作業やハーブ喫茶などでの接客を通じて、青少年の自立支援を行っている。



自然栽培で育てられたハーブを贅沢に使用



自然栽培で育てられたハーブを贅沢に使用



皆川芳嗣（みながわ よしつぐ）さん
日本農福連携協会会長理事、
農林中金総合研究所理事長
日本農福連携協会を発足させた

農業と福祉をつなぎ、その未来を構築する活動を。日本農福連携協会は農業と福祉をつなぐ連絡組織として生まれました。2018年発足以前から農福連携は始まっていたが、農業側にアプローチしたい福祉施設のための窓口がなく、スムーズに連携できる環境ではありませんでした。そこで、協会がパイプ役を担い、福祉施設に農業のノウハウなどを提供する場を設けたり、人手不足に悩む農業関係者に障害者雇用を広める機会を作ったりする活動を行っています。また、消費者へのPRも重要課題です。オンラインショップやマルシェなどを通じて情報を発信していきたいと考えています。農福連携の商品は手作りの高品質、地域密着という社会的付加価値を持っています。それを保証し、広く認知してもらうためにJASマークが検討され、今春に制定される予定です。農山村の人口減少や耕作放棄地の増加などが問題となる今こそ、地域活性化は、農協など農業関係者を含む社会全体が取り組むべき課題です。さまざまなハンデを負った人々が生活と就労の場を得て、幸せに暮らせる社会を作るため、農福連携は重要な役割を担っていると思います。

ノウフクオンラインショップ

農福連携と消費者を結ぶ窓口として、2018年10月にオープン。日本農福連携協会の正会員が出品した商品が手に入ります。

サイトはこちら
TEL.0744-34-7029
（日本総合園芸）

自然栽培米コシヒカリ （白米）3kg 2,700円

〔生産者〕社会福祉法人ゆずりは会
（群馬県前橋市）

米作りなどの農作業を活動の柱として、障害者を支援している。単に農業の担い手としてだけでなく、地域の方々へ向けた米の苗の販売や乾燥調製の受託などを通じて、地域農業に携わっていくことを目指している。



米本来の味を引き出すため、豊かな自然のもとで栽培



あわら産 梨とぶどうの ジュースセット 3,002円

〔生産者〕NPO法人ピアファーム
（福井県あわら市）

障害者の職域拡大を目指し、果樹や野菜を栽培するほか、直売所やスーパーマーケットを運営。店舗は地域生活を支えるほか、地元農家の出荷先として活用され、農業と地域の活性化に取り組んでいる。

種も皮もまるごと搾り、何度もろ過を行って上澄みだけをのけるなど、手間暇かけて作ったジュース



マルシェで楽しもう！

障害者が心を込めて作った新鮮な農産物や加工品がずらりと並ぶ「ノウフクマルシェ」が全国各地で行われています。開催日時や場所などの情報はWebサイトで紹介。お近くのマルシェに足を運んでみては。



全国各地の開催情報はこちら



※価格はすべて税込みです。

通販・マルシェ編 まんぷく農福

全国の農福連携食品を通販やマルシェで購入できます。
そのおいしさにリピートする人も少なくありません。

そま 杉の森ギフト 5,000円

〔生産者〕社会福祉法人青葉仁会
（奈良県奈良市）

カフェ、食品製造、農業、石鹸やクラフト作りなどの生産活動を通じて、障害者の成長と発達を支援。同時に、障害者の地域社会での役割獲得や自立への助け、生きる喜びが得られる活動を目指している。



奈良県産の有精卵や三重県産の大内山バターなど、素材にこだわって作ったお菓子の詰め合わせセット

森林ノアイス、 コッチェのショコラアイス 各3個セット 2,980円



〔生産者〕森林ノ牧場株式会社
（栃木県那須町）

活用されていない森林にジャージー牛を放牧し、搾った生乳から牛乳やソフトクリームなどの乳製品に加工。開業当初から障害者の雇用を行い、牧場の仕事を通じて人と人のつながりを作り、働くスタッフの価値を引き出している。

「森林ノ牧場」の濃厚なジャージー牛乳のミルクアイスと、那須の工房コッチェと一緒に作ったショコラアイス

海水みかんシャーベット 10個セット 1,500円



海水を使って育てた深い甘みのあるみかんをシャーベットに加工

〔生産者〕社会福祉法人佐賀西部コロニー
（佐賀県太良町）

みかんやさつまいもの生産、カブトムシの養殖などを行う。天然の海水を農産物に散布する「海水農法」は、独自に開発した農法で、農作物の甘みを増加させるとして農業の専門家や研究者から注目されている。TEL.0952-84-3511

竹炭ソフトフランス 220円



整腸作用のある竹炭粉末を練り込んで焼いたフランスパン

〔生産者〕社会福祉法人草笛の会
（静岡県菊川市）

添加物、マーガリンを使用しないパンを製造し、地元の保育園やドラッグストアに提供している。パン作り以外にも、焼き菓子の製造と販売、印刷、手芸工房、楽器製作などを行っている。TEL.0537-73-4665

オンラインショップだけじゃない

スマイルケア食は
3種類に
大別されます



スマイルケア食には、状態に応じた3種類8段階のマークが付いています。
食べる人の噛む力や飲み込む力の状態にあったものを選ぶことが大切です。



飲み込むことに問題がある人向け。段階に応じて0～2の3タイプがある



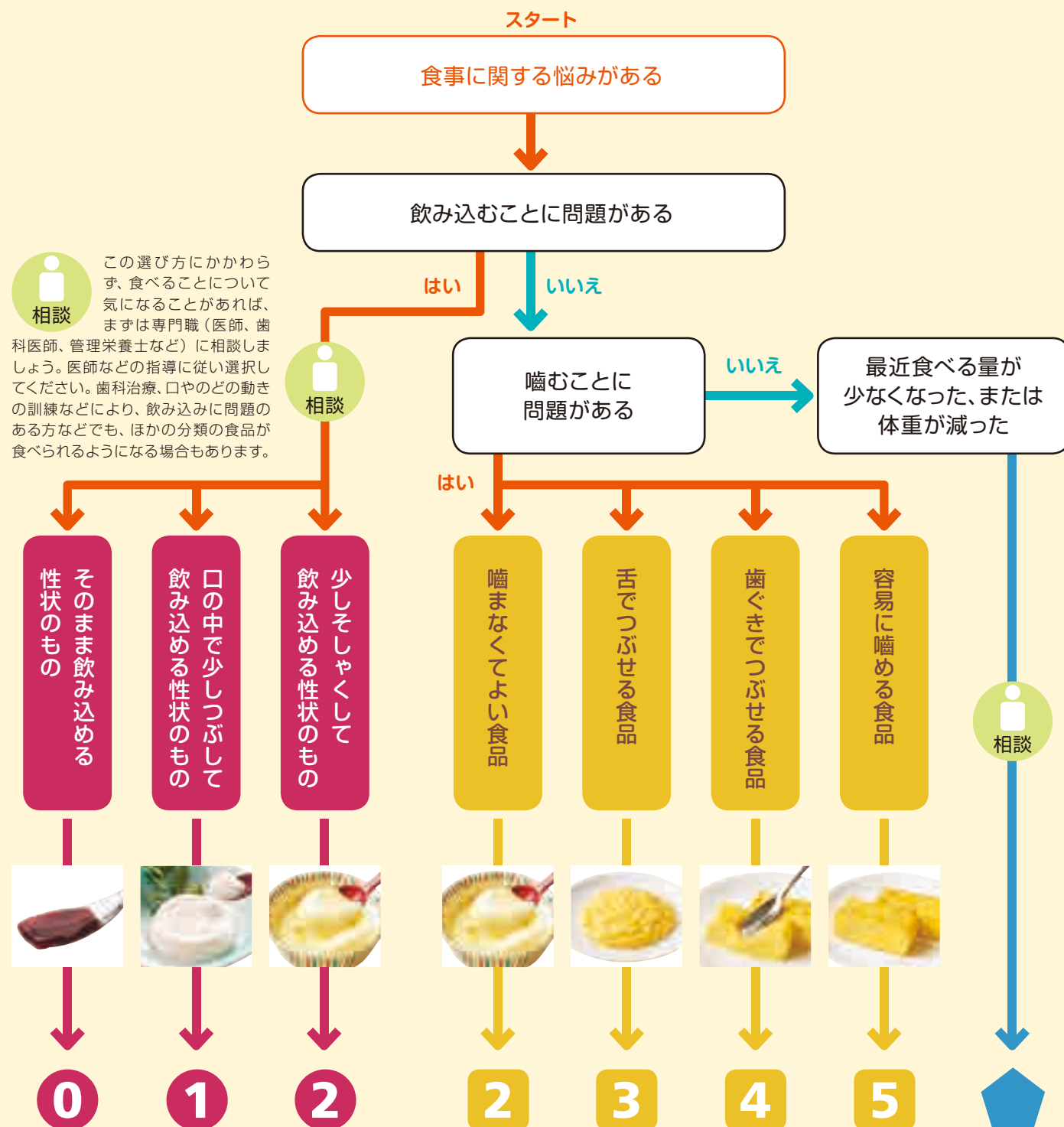
噛むことに問題がある人向け。段階に応じて2～5の4タイプがある



噛むことや飲み込むことに問題はないものの、健康な体を維持するための栄養補給が必要な人向け

スマイルケア食の選び方

下のチャート図で、どのようなスマイルケア食を選べばよいかを確認しましょう。



特集2

スマイルケア食

加齢や体の障害のために、噛む力や飲み込む力などの食べる機能が弱くなった人は低栄養の状態に陥ることがあります。
スマイルケア食とは、そうした人たちに向けて開発された新しい介護食品です。



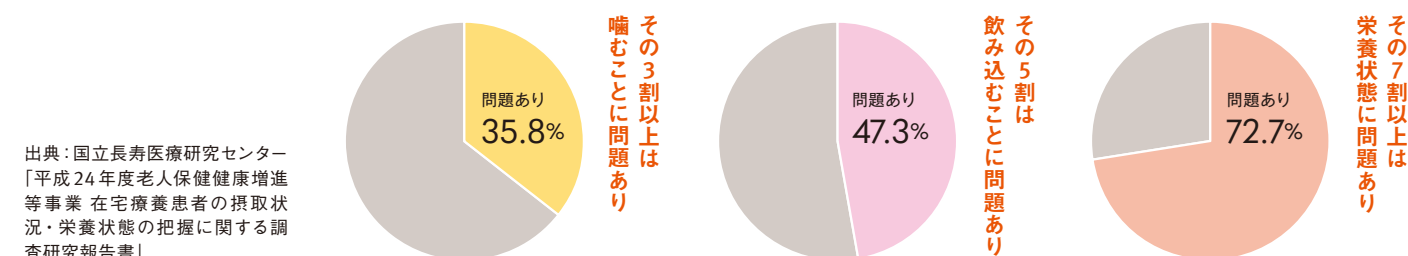
65歳以上の在宅療養患者の約7割は低栄養のおそれあり

噛む力や飲み込む力が弱くなると、食べる物が偏ったり、食事の量が少なくなったりして、活動に必要なタンパク質を筆頭とする栄養素とエネルギーが足りない状態になります。また、固いものを噛むことが困難な人や誤嚥がある人は、BMI（肥満度や体格を表す指数）の数値が低くなるというデータも。その状態が続くと、筋肉量が減少して骨折しやすくなるほか、免疫力や認知機能の低下にもつながります。そうすると活動が億劫になって消費エネルギーが減少し、食欲が低下して、さらなる栄養不足を招くという悪循環に陥ってしまうのです。

食べる機能が弱くなった人が、普段の食事で効率よくエネルギーを摂取できるように作られたのが介護食品ですが、これまでの介護食品は、見た目や食感などの点で食欲をそそりにくいという課題がありました。

そこで、農林水産省では2014（平成26）年から「スマイルケア食」という新たな介護食を提案。おかゆや雑炊などの主食から魚や肉などのおかず、ゼリーなどのデザートまで、食べやすさに加えて、味付けや見た目にもこだわった食品が次々に製品化されています。

65歳以上の在宅療養患者の栄養・摂食・嚥下機能に関するデータ



スーパー、ドラッグストアなどで購入できます



イトーヨーカドー

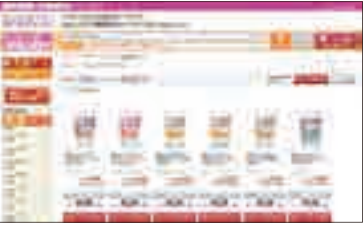
介護食などが充実している
イトーヨーカドー大井町店

スーパーマーケットやドラッグストアなどの介護用品コーナーで、スマイルケア食を取り扱う店舗が徐々に増えています。一部商品は調剤薬局で取り寄せることも可能。近くに扱う店がない場合は、各メーカーのWebサイトや、介護関連のオンラインショップなどから購入することができます。



イトーヨーカドー
あんしんサポートショップ





イオンネットスーパー

イオンが運営するインターネット上のスーパーマーケット。注文すると、近隣店舗から配達されるので、運ぶ手間がなく便利



イオン
ネットスーパー



ツルハドラッグ

全国に店舗を展開しているツルハドラッグ。千葉県の上野店など、22の店舗でスマイルケア食を扱っている





ツルハ
ドラッグ

宅配や外食で介護食をお手軽に

介護食に対応したお弁当宅配サービスやレストランも徐々に増えています。ファンデリーが運営する宅配サービス「ミールタイム」のお弁当は種類が豊富で、体調や好みに合わせて選択できるのがポイント。電話注文には栄養士が対応し、食事の問題を相談できます。



豚肉と玉ねぎの卵とじセット



いわし入つみれの和風あんセット



カレーと白菜のクリーム煮セット



骨なし鯖のミルク味噌煮セット



レアめし
～ Check A Food ～

NPO法人Checkが運営。介護食や食物アレルギー、ベジタリアン対応など「希少な外食」に対応する店舗を検索できる



摂食嚥下関連
医療資源マップ

摂食嚥下に問題がある人が食べやすい食事を提供している全国の飲食店51軒(2018年12月時点)の情報が得られる



いつもの食事に取り入れる

訪問管理栄養士の中村先生に、スマイルケア食(青マーク)を使った献立例を教えてくださいました。自分の健康状態に応じて取り入れてみましょう。

夕食の一例



そばろ親子丼と煮物

ご飯の上に温めたレトルトのそばろ親子丼をかけ、いんげんを散らします。大根とにんじん、しいたけの煮物と、具だくさんの味噌汁、さらに食後のデザートとして、メイバランスを添えていただきます。

使用したスマイルケア食



150kcalマイサイズ いいね!プラスたんぱく質を摂りたい方のそばろ親子丼(大塚食品)
鰹だしのうま味がきいたレトルトタイプの親子丼。1食でタンパク質が10g取れる



明治
メイバランスArg Miniカップ
ミルク味(明治)
125mlで200kcalが摂取できる高エネルギー飲料。普通牛乳の約2.2倍のタンパク質を含む

朝食の一例



フレンチトーストとコーンスープ

フレンチトーストは、メディミル ロイシンプラス1本、卵1個、砂糖5gを混ぜ、食パンを浸し、ラップをかけて500Wのレンジで2分加熱。粉末をお湯で溶いてミックスベジタブルを入れたコーンスープとコーヒーを添えます。

使用したスマイルケア食



栄養プラス
粉末タイプ コーンポタージュ
(アサヒグループ食品)
10種のビタミン、カルシウム+ビタミンD、食物繊維、鉄、亜鉛、銅を配合



メディミル ロイシンプラス
バニラ風味(味の素)
100mlで200kcal、タンパク質8gを配合。ほかにビタミンB群など28種の栄養が取れる

20年以上にわたって高齢者の家を訪問し、栄養指導を行っています。孤食や老介護で食事の支度が億劫になり、食事の量も品目数も減少して低栄養に陥る人が非常に多いのが現状です。そうした人にとって、毎日の食事に一品加えるだけで摂取できる栄養が格段に増加するスマイルケア食は、利用価値の高いもの。介護する側の負担も軽減できます。

たとえば、高齢者の朝食はトースト1枚とコーヒー杯というパターンが割と多いのですが、これにスマイルケア食を加えて、上記の朝食例のメニューにすれば、エネルギーもタンパク質も2倍以上を摂取することが可能です。夕食も一汁一菜で済ませがちですが、上記の夕食例のようなレトルト食材を利用すれば、手軽に効率よく栄養を取ることができます。

また、より食事を楽しむため、食欲をそめるように緑黄色野菜で色みを足すことや、好みの味に調味するのがおすすめです。飲み物などは、とろみ剤を加えて飲み込みやすくさせるのもいいですね。



中村育子(なかむら いくこ)先生
医療法人社団 福寿会
福岡クリニック 在宅部栄養課 課長
訪問管理栄養士の第一人者。訪問管理栄養士の育成や食品メーカーとの共同開発にも関わっている

スマイルケア食で栄養満点

浜松市ってこんなところ

その1

世界に知られる
「音楽の都」



写真提供／© 浜松国際ピアノコンクール

YAMAHAやKAWAI、Rolandといった世界的楽器メーカーの本社が所在。また、ピアノやオペラの国際コンクールが開催されるなど「音楽の都」として知られています。

その2

浜松城は「出世城」



徳川家康が築いた浜松城は、代々、徳川家と縁の深い譜代大名が城主を務めました。そのため幕府の要職に就いた者も多く、いつしか「出世城」と呼ばれるようになりました。

その3

うなぎ蒲焼支出額日本一



古くからうなぎ養殖が行われている浜松市は、蒲焼の支出額も日本一。全国の県庁所在地、政令指定都市の中で、浜松市は10年連続で安定して首位を獲得しています。

健康寿命日本一！

静岡県 浜松市

「いつまでも元気に暮らしたい」、それは誰もが願うこと。静岡県浜松市は、全国に20ある大都市の中で、3期連続して健康寿命第一位に輝いています。健康に長生きできる秘訣を、農家の方々に伺いました。

取材・文／柳澤美帆 撮影／川本聖哉



日本一にズームイン

長く出荷できるよう 収穫時期を調整



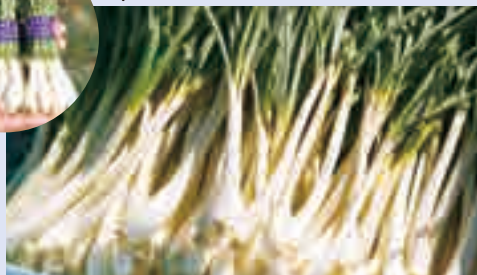
早採りのものには土に白いビニールシートを、遅く収穫するものには黒いシートを張って、収穫時期をずらす工夫も！

収穫から箱詰めまで 手作業で愛情を込める



畑で一度泥を落とし、さらにキレイにするために、高圧の水を噴射して、残った泥と薄皮を一気にむく

健康寿命に一役買う ヘルシー野菜



血液をサラサラにし、便秘に効く成分が含まれる健康野菜。加熱すれば緑の葉もおいしく食べられます

気候が穏やかで水が良く働くことを厭わない風土

早掘りのラッキョウであるエシャレット。うま味や風味があり、適度な辛さが特徴です。浜松市南部の海岸に近いエリアで、砂地を利用して栽培が行われています。その農家が所属する部会は総勢83名。平均年齢は70歳と高齢ですが、毎日元気に農業にいらしています。

浜松は気候が温暖で、とても住みやすいです。また海、山がともに近く、水も豊富なので、食べ物がとてもおいしいですね。あと浜松の人はとても働き者なのではないでしょうか。私もエシャレット農家をしながら、夏はさつまいもを作り、冬はしらすうなぎを獲るため、漁業もしています。

負荷がかかりすぎない
仕事が寿命を延ばす？

エシャレット栽培で最も大変なのは、夏の盛りの植え付けです。一家総出、もしくは近所の農家が手伝って、種球を植えていきます。

またエシャレットは地中深く根を張るので、収穫も大変な力仕事です。特徴である白く美しい部分を際立たせながら箱詰めするまで、すべて手作業。労力はかかりますが、無茶をしない程度に体に負荷をかけることが、もしかしたら長く働ける体作りの秘訣なのかもしれません。

高齢化で生産農家が減ってはいますが、みんなで相談しながら、一軒ごとの収穫量をもっと上げられるように、これからもがんばっていきます。

浜松市民が愛する
B級グルメ「浜松餃子」



毎年、購入額の首位を宇都宮と争っている餃子。キャベツなどの野菜が豊富に入っているのが特徴です。円形に焼き、中央に茹でもやしをのせるのも浜松餃子ならではの。

JAとびあ浜松
エシャレット部会
部会長
井口 勝彦さん

28年前に、会社を退職して実家のエシャレット農家を継ぐ。現在は部会長として、生産者の意見を吸い上げて今後の方針を定めたり、講習会なども開催している。



DATA



静岡県 浜松市

東京と京都のほぼ中間に位置し、市の面積は全国第2位の広さがある。2011年には日照時間日本一を記録。

温暖な気候が
農業や健康寿命に貢献

健康寿命とは、介護の手を借りることなく、自分自身の力で元気に日常生活を過ごすことができる期間のこと。浜松市が男女共に1位となっている理由はさまざまな考えられていますが、大きな理由の一つに温暖な気候があげられています。

一年を通じて過ごしやすく、日照時間も長いため、骨密度や免疫力が高められていること。また温暖な気候を活用した農業が盛んなこともポイントです。温州みかんやメロンなどの果実をはじめ、全国でもトップクラスを誇るさまざまな農産物が栽培されており、地産地消によって栄養価が高い旬の食材を口にするができます。さらには農業は定年がないため長く現役で働く人も多く、気力や体力が充実していることも要因とされています。



今年度で4回目を迎えた「ウッドデザイン賞」は、木で暮らしと社会を豊かにするモノ・コトを表彰し、国内外に発信するための表彰制度です。

今年度の「ウッドデザイン賞2018」には、393点の応募があり、189点がウッドデザイン賞を受賞。さらに最終審査が行われ、最優秀賞（農林水産大臣賞）、優秀賞（林野庁長官賞）、奨励賞（審査委員長賞）に計25点が選出されました。

最優秀賞を受賞した「江東区立有明西学園」は、都市部での大規模な学校施設の木構造化・木質化の実現と、地域産業の伝承・感性教育を融合させた質の高い施設作りが高く評価されました。

さらに、今年度は、日本の木の文化を生かした施設・空間、木製品、活動などで「おもてなし」の取り組みにつながる作品を対象とした「木のおもてなし賞（特別賞）」を新設。「斗組テーブル」など3点が選ばれました。

これらの受賞作品は、公式Webサイトに掲載するとともに、展示会での作品の展示やメディアなどと連携し、積極的なPR活動を行っています。

最優秀賞（農林水産大臣賞）

江東区立有明西学園 株式会社竹中工務店、江東区、株式会社久米設計（東京都）



都市部では難しい大規模な学校施設の木構造化、木質化を実現。木の回廊には、世界のあいさつや偉人の名言が焼き印のように刻まれ、生徒の自発的な学びを促している

優秀賞

デジタルファブリケーションによる
自律分散型生産ネットワーク
VUILD株式会社（神奈川県）



デジタル加工機の普及、設計ひな型の共有などを通じ、全国各地で地域材を使った付加価値の高い製品作りができるシステムを構築

優秀賞

odai

宮川森林組合（三重県）



広葉樹を活用した食品やアロマ雑貨などの商品群。デザイン性の高い多彩なラインナップで地域材の魅力を伝える

優秀賞

改質リグニンを利用した3Dプリンター用
基材の開発と造形試作への展開
ネオマテリア株式会社
京都工芸繊維大学（京都府）



次世代ものづくりの技術である3Dプリンター用基材に木材由来の新素材「改質リグニン」を活用。木質バイオマスの需要創出につながる

特別賞（木のおもてなし賞）

斗組テーブル

有限会社守屋建具店（岡山県）



公共施設やオフィスなどで使用できるビッグサイズのテーブル。斗組という伝統建築技法を用いた、耐久性に優れ、美しい形が特徴的

Web サイトは
こちらから



「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。 取材・文／丸山 こずえ

News 1 「ディスカバー農山漁村の宝」グランプリ決定



グランプリ

6次産業を通じた雇用機会の拡大 株式会社 もてぎプラザ

地元産米粉や卵を使ったパウムクーヘンなどを販売。事業拡大により5年間で雇用者数が4名から34名に増加した



日本各地に埋もれている地域資源の力を引き出し、地域の活性化や所得向上に取り組み優良事例を選定する「ディスカバー農山漁村の宝」。平成30年11月の有識者懇談会において、32選定地区の中からグランプリおよび特別賞の計6地区が決定しました。

最高賞であるグランプリに輝いたのは、栃木県茂木町の株式会社もてぎプラザ。地元産素材を使った商品開発による地産地消の推進、

地域の雇用拡大への貢献などが高く評価されました。このほか、特別賞としてフレンドシップ賞、ジビエグルメ賞、チャレンジ賞、アクティブ賞、プロデュース賞が選ばれました。

受賞した6地区の取り組みは、「ディスカバー農山漁村の宝」特設Webサイトやインスタグラムで魅力たっぷりにお届けしています。また、32選定地区のおすすめの商品も紹介していますので、ぜひご覧ください。

フレンドシップ賞



畑ガイドツアーで十勝農業を発信
株式会社いただきますカンパニー
ガイドと畑を歩き、そこで採れたものを食べる体験ツアーを実施。定年退職者や主婦がガイドとして活躍している

ジビエグルメ賞



ごっつお まいぞお のとしし大作戦
合同会社のとしし団
獣肉加工施設を整備し、捕獲したイノシシを地域資源として活用。ふるさと納税の返礼品としても高評価を受けている

チャレンジ賞



村のゆずから JAPON の「YUZU」へ
北川村ゆず輸出促進協議会
世界初となるEUへの「青果ゆず」の輸出を開始。生産者の意欲が高まり、ゆず専業を目指す若手農家も増えた

アクティブ賞



女性が輝く！女性だけの農業法人
ウーマンメイク株式会社
子連れ出勤も可能な柔軟な勤務形態で、レタス栽培に取り組み。女性目線で開発した独自ブランドを全国展開

プロデュース賞



新丹波ブランド 丹波なた豆茶を世界に発信
有限会社こやま園
地元の伝統作物「なた豆」を自社で栽培・加工し「なた豆茶」として販売。香港やベトナムへの輸出も行っている

特設 Web サイトは
こちらから



インスタグラムは
こちらから



読者の声

読者の皆さまから寄せられた「aff(あふ)」12月号へのご意見・ご感想を紹介します。

特集「日本酒」は、日本酒の基礎知識や酒米生産者、伝統的な酒造り方法、酒の味に合う肴など、各段階の苦勞が分かり、素晴らしい写真とともに好感が持てました。さらに、木枡の木曾ヒノキの香りまで紹介しており、日本酒が大好きな者にとっては大変嬉しい限りです。
(60代以上・男性)

日本人と日本酒文化は、切っても切れないと思うので、もっと掘り下げた内容のものも記事にしていただけたら面白いと思います。
(50代・男性)

甘酒にも種類があることが分かり、勉強になりました。フルーツなどと組み合わせることで、上手においしく生活に取り入れたいと思います。
(30代・女性)

目からウロコだったのが、「MAFF TOPICS」の「酒の漢字の部首がミ(サズイ)でない」ということです。「酉(ヒヨミノトリ)」という言葉も初めて聞いたように思います。
(40代・女性)

福井県大野市と勝山市は仕事でよく行きました。初めて上庄^{かみしやう}の里芋を食べたとき、あまりのおいしさにおかわりをしたことを思い出しました。天龍源一郎さんのお弁当の里芋レシピを参考に、一度作ってみたいと思います。
(50代・男性)

感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省 Web サイト「aff(あふ)」のページから回答できます。



○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111(代表) FAX.03-3502-8766

○編集協力 株式会社文化工房
〒106-0032 港区六本木5-10-31 矢口ビル4F
TEL.03-5770-7114(代表) FAX.03-5770-7132
編集/中村麻由美 小尾悠梨子 糸瀬早紀
藤田紫系 小竹結女 伊藤高 小野沢啓子 三邊晶子
アートディレクション/釜内由紀江
デザイン/石川幸彦 清水桂

News 4

花を通じて四季を感じる



花、葉、枝などの植物を美しく造形することをフラワーデザインといいます。その日本一を決める公募展「日本フラワーデザイン大賞2019」が2月23、24日の両日、京都市勧業館(みやこめっせ)で開催されます。コンテストは、アレンジメント、ブライダルブーケ、花束など計6部門。会場には一次審査

を通過した作品が展示され、出展者の感性によって引き出された植物の新たな魅力を感じることができそうです。さらにNFD全国高校生フラワーデザインコンテストも同時開催。高校生らしい豊かな想像力を感じさせる作品を、ぜひ楽しんでください。

日本フラワーデザイン大賞 2019

日時：2月23日(土) 10時～19時
2月24日(日) 10時～17時
場所：京都市勧業館(みやこめっせ)第2展示場
入場料：1,200円(当日) 1,000円(前売り)

〈同時開催〉2月24日(日) 第14回 NFD 全国高校生フラワーデザインコンテスト
主催：公益社団法人日本フラワーデザイナー協会(略称：NFD)

詳しくはこちら



※写真はすべて前回(2017年)のものです。

クイズの答え

とろみ剤

飲み込む力が衰えた人でも安心して飲食できるように使われています。喉を流れる速さが遅くなり、誤嚥防止につながるためです。

そのとろみ剤がボタンを押すだけで加えられる自動販売機が登場しました。好きなカップ入り飲料にとろみづけができ、病院や介護施設などで導入されています。



写真提供/ニュートリー株式会社

News 3 日本の農林水産物・食品を世界へ

農林水産省は、農林水産物や食品の輸出に意欲的に取り組む生産者や事業者、輸出に関わりのある流通業者などを対象に支援する「GFPコミュニティサイト」を開設しました。

サイトからGFPに登録すると、無料で農林水産省による「輸出の可能性」の診断を受けられます。診断は、サイトに登録した生産者や事業者への視察・ヒアリングに基づいて実施。出荷量や農薬の使用など産地の状況を踏まえ、レポートを提供します。レポートには、対象となる生産物の日本からの輸出状況、輸出のための商談に役立つ情報などが盛り込まれており、そのデータを元に最適なサポートを受けることができます。

さらに、登録者同士の交流促進、海外の規制やニーズに関するタイムリーな情報提供、輸出のためのマッチングサポートなど、行う支援もさまざまです。

農林水産物・食品の輸出は、生産量増加による食料自給率の向上や新規就農者のモチベーションアップにつながります。GFPを通じて、生産者、売り手、政府が一丸となって日本ブランドを世界へ発信していきます。



GFP ってなに？

Global Farmers Project
Fishermen Foresters Food
Manufacturers

「日本の農林水産物・食品の輸出プロジェクト」

のことを表します

農林水産物・食品の輸出額の推移



出典：財務省「貿易統計」をもとに農林水産省作成

GFP 登録者に提供されるサービス



交流イベントを通じた、新たな販売商品を求める海外の事業者と国内の生産者・製造事業者とのマッチング



輸出を目指す生産者で作ったグループに対し、産地形成に必要な輸出計画策定のための支援



海外市場に輸出する際の規制や規格認証、政府の支援策などの情報の提供



農林水産省が行う「輸出の可能性」の診断

訪問診断の様子

農林水産省、ジェトロの職員が全力でサポートします!!



いちご農家を訪問し、グローバルGAPを取得するための情報を提供

野菜を加工する施設でヒアリングを行い、海外マーケットのニーズなどの情報を提供



GFP

農林水産物・食品輸出プロジェクト

1億人ではなく、100億人を見据えた農林水産業へ。

GFP コミュニティ
サイトはこちら



帰れる場所がある・・・炭、それは森林と人をつなぐ絆

第31回東京国際映画祭
コンペティション部門観客賞受賞

描いた人生になってる？

船垣吾郎 長谷川博己 池脇千鶴 渡川清彦

半世界

脚本・監督・阪本順治

2月15日金
全国ロードショー

愛と驚きがぎゅっと詰まった映画です。

農林水産省

林野庁