

京都あぐい便り

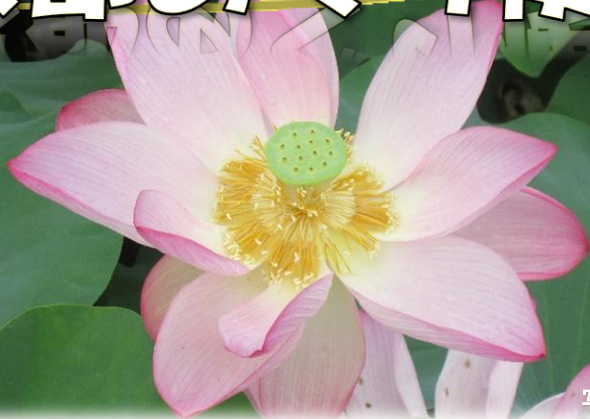


写真:宇治市「蓮」



近畿農政局京都府拠点
発行: 令和4年8月16日



P 1・・・みどりの食料システム法が施行されました

P 2・・・BUZZMAFFとなりの近畿 第10クール第6話 ～【淡路島】子供たちと一緒にたまねぎ収穫！～ / BUZZMAFFとなりの近畿 第11クール第1話 親子でつなぐ農場とレストラン ～滋賀県の玉ねぎを収穫して食べる～

P 3・・・地域の農地を守り、安心・安全な農作物を作り続けたい 「株式会社 エチエ農産」(京丹後市)

P 4・・・農作業中の熱中症に注意しましょう！ ～熱中症は適切な予防をすれば防ぐことができます～/ マフ塾の公開について

みどりの食料システム法が施行されました

令和4年4月22日に「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」(略称:みどりの食料システム法)が成立し、5月2日に公布され、7月1日に施行されました。

どんないいことがありますか？

- 消費者にとっては、有機農産物など環境に配慮したものを選ぶことが、地球の環境を守る「きっかけ」に
- 事業者にとっては、「環境」が新たなビジネスチャンスを生む「きっかけ」に
- 生産者にとっては、未来の子どもたちに豊かな自然を残し、環境に配慮した農林水産物を消費者にお届けする「きっかけ」に

生産者や事業者はどんな支援が受けられますか？

法律に基づく計画の認定を受けると、例えば…

- 資金調達できます
日本政策金融公庫による無利子・低利融資が受けられます！
- 設備投資の初期負担が軽くなります
税制の特例が受けられます！（特別償却の特例）
- 手続が簡単になります
農地転用や補助金等交付財産の目的外使用等の行政手続をワンストップ化できます！

この法律は、環境と調和のとれた食料システムの確立に関する基本理念を定めるとともに、農林漁業に由来する環境への負荷の低減を図るために行う事業活動等に関する計画の認定制度を設けることにより、農林漁業及び食品産業の持続的な発展、環境への負荷の少ない健全な経済の発展等を図るものです。

今後、9月に国の基本方針を定める予定です。



【ウェブサイトアドレス】

「みどりの食料システム法について」農林水産省ホームページ

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/houritsu.html>

「みどりの食料システム法のポイント」農林水産省ホームページ

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/attach/pdf/houritsu-4.pdf>

【お問い合わせ先】

農林水産省 大臣官房環境バイオマス政策課

代表:03-3502-8111(内線4315) ダイヤルイン:03-6738-6477





BUZZMAFF となりの近畿 第10クール第6話

～【淡路島】子供たちと一緒にたまねぎ収穫！～



「となりの近畿」では、若手職員を中心に、となりにあるとほっこりするような近畿農業の魅力をお届けしています。

今回は兵庫県南あわじ市で行われた小学生の玉ねぎ収穫イベントの様子を撮影しました。エネルギーな子供たちと一緒に玉ねぎを収穫して笑顔と元気をもらえました。



第6話の動画は、以下のウェブサイトでご覧になれます
<https://www.youtube.com/watch?v=02fNzsDu5Es> (外部リンク)
 BUZZ MAFF Channelの登録&動画に「いいね」をよろしくお願いします



BUZZMAFF となりの近畿 第11クール第1話

親子でつなぐ農場とレストラン ～滋賀県の玉ねぎを収穫して食べる～



今回からは第11クールに突入し、第1話は滋賀県で多品目の野菜を栽培されている農家さんを訪問し、玉ねぎの収穫、吊るす作業を体験しました。

訪問した農園の息子さんは京都の高級飲食店街でシェフをされており、実家でとれた野菜を使った料理を出しておられます。



第1話の動画は、以下のウェブサイトでご覧になれます
<https://www.youtube.com/watch?v=j3KNgagHTo> (外部リンク)
 BUZZ MAFF Channelの登録&動画に「いいね」をよろしくお願いします



現場だより



地域の農地を守り、安心・安全な農作物を作り続けたい 株式会社 エチエ農産 （京丹後市）

株式会社エチエ農産では、京丹後市久美浜町で環境に優しい農業を目指して「環境保全型農業」に取り組まれており、エコファーマー認定を受けるとともに、農地の「有機」JAS認証取得も進めておられます。



（右）越江昭公代表取締役
（左）越江雅夫会長

環境に優しい農業を目指して

株式会社エチエ農産は、田畑が本来持っている地力と環境に配慮した栽培方法で、工夫と手間暇をかけて農作物を栽培されています。

現在、有機JAS認証ほ場で水稻や野菜（ニンジン、サトイモ、タマネギ等）を栽培するとともに、ほかの農場でも化学肥料や化学農薬の使用量を低減した特別栽培米と多品目の野菜を栽培されています。

米や野菜の生産・販売

同社では、刈草やモミ殻、米ぬか等から土づくりを行っておられます。

生産する水稻は、有機JAS認証米のコシヒカリのほか、地域の生産者と栽培方法を統一した特別栽培米や味噌向けの加工用米の生産・販売に取り組まれています。

野菜は、インターネット等で販売するほか、野菜本来の風味をいかした加工品の開発・販売もされています。



サツマイモの栽培ほ場の様子



水田に飛来したコウノトリ

今後の展望

栽培する水田がある地域では、国の特別天然記念物であるコウノトリが頻繁に飛来してくるようになりました。

同社では、これからも豊かな自然に配慮した農法を実践しながら地域の農地を守り、未来の子供たちのために安心・安全な農作物を作り続けていきたいとの想いを強くお持ちです。

株式会社エチエ農産

<https://echie.jp/>

農林水産省

みどりの食料システム戦略



農作業中の熱中症に注意しましょう！

～熱中症は適切な予防をすれば防ぐことができます～

【熱中症を予防するには】

熱中症の予防には、「水分補給」と「暑さを避けること」が大切です！



【暑さをしのぐ服装】

- 帽子の着用
- 通気性の良い衣類の着用



【水分補給】

- こまめな水分補給
- 気温の高い時間は作業をしない
- こまめな休憩



【熱中症になりにくい室内環境】

- ハウスや畜舎等の換気
- 遮光や断熱材の施工等による温度上昇の防止



【熱中症になった時の処置は】

1. 涼しい場所に避難させる
2. 衣服を脱がせ、身体を冷やす
3. 水分を補給する
4. 自力で水を飲めない、意識がない場合は、直ちに救急隊を要請しましょう



【注意していただきたいこと・お願いしたいこと】

①暑さの感じ方は人によって異なります！高齢の方は特に注意が必要です！

・熱中症患者の約半数は65歳以上の方です。年齢を重ねると暑さや水分不足に対する感覚機能が低下し、暑さに対する身体の調整機能も低下しています。

・自分の体調の変化に気をつけ、暑さの抵抗力に合わせて、万全の予防を心掛けましょう。

・のどの渇きを感じていなくてもこまめな水分補給をしたり、暑さを感じなくても、日陰等を利用し、こまめな休憩をとるよう心掛けましょう。



②まわりが協力して、熱中症予防を呼びかけ合うことが大切です！

・一人作業を極力避け、二人以上の作業を心掛けましょう。熱中症の予防を呼びかけ合うことで、熱中症の発生を防ぐことができます。

③節電を意識するあまり、熱中症予防を忘れないようご注意ください！

・節電を意識しすぎるあまり、健康を害することのないようご注意ください。

・気温が高い日や湿度の高い日には、決して無理な節電はせず、適度に扇風機やエアコンを使用するようにしましょう。

【ウェブサイトアドレス】

「熱中症対策」農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/anzen/nechu.html

【お問い合わせ先】

農林水産省 生産局 農産部

技術普及課 生産資材対策室 機械開発・安全指導班

TEL : 03-3502-8111 (内線:4774)



マフ塾の公開について



夏休みに食や農林水産業について学べる特設Webサイトです。

手を動かしながら学べるワークショップやお魚大使による講演、

小学生から大人まで楽しめる学習ドリルなど、全国どこからでも農

林・水を学べる40のコンテンツをご用意しております。

自由研究のネタ探しにもぴったりです。

【ウェブサイトアドレス】

「マフ塾2022」農林水産省ホームページ

https://www.maff.go.jp/j/kids/kodomo_kasumi/2022/index.html

【お問い合わせ先】

農林水産省 大臣官房広報評価課広報室 担当者：滝口、松岡、田守

代表：03-3502-8111(内線3073) ダイヤルイン：03-3501-3779 FAX番号：03-3502-8766



マフ塾

いのちを支える食の学び舎



お問い合わせ先：近畿農政局京都府拠点

〒602-8054 京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町

TEL:075-414-9015 FAX:075-414-9057

ホームページ：<https://www.maff.go.jp/kinki/tiiki/kyoto/index.html>

