

※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/kids/kodomo_kasumi/2023/index.html

また、「マフ塾」では、「いのち・食べもの・環境について「百姓貴族」から学ぼう」の動画を配信しています。

※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/kids/kodomo_kasumi/2023/content/shokuiku.html

※「マフ塾」とは、「農林水産業に詳しくあってほしい」という思いを込めて農林水産省の英語略称「MAFF(まふ)」の名前を使用した造語です。

○「ディスカバー農山漁村（むら）の宝アワード」（第10回選定）エントリー開始について（再掲）

農林水産省では、農山漁村の活性化や所得向上に向け取り組んでいる各地域の優良な事例を選定し、全国への発信を通じて他地域への横展開を図る「ディスカバー農山漁村の宝」の取組を、内閣官房と連携して平成26年度から行っています。

今年度は6月16日（金）から8月27日（日）まで募集を行いますので、応募についてご検討いただきますようお願いいたします。自薦、他薦は問いませんので、是非、地域の優良な取組について、ご応募よろしくお願いします。

【募集の対象となる取組】

地域において、新たな需要の発掘・創造や潜在している地域資源の活用により、農林水産業・地域の活力創造につながる下記①から③のいずれかに該当する取組です。

- ① 美しく伝統ある農山漁村を次世代へ継承する取組
- ② 幅広い分野・地域との連携により農林水産業・農山漁村を再生する取組
- ③ 国内外の新たな需要に即した農林水産業を実現する取組

※詳しくは、以下の URL をご覧ください。

「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」特設 Web サイト

⇒ <https://www.discovermuranotakara.com>

○「第8回 食育活動表彰」募集開始について（再掲）

農林水産省は、ボランティア活動、教育活動又は農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じて食育を推進する取組を募集します。

優れた取組は、第19回食育推進全国大会で表彰する予定です。

食育活動を行っている皆さま、奮って御応募ください。

【部門及び募集対象】

◇ボランティア部門（都道府県、政令指定都市、大学等の長からの推薦）

- (1) 食育推進ボランティアとして活動している個人及び団体
- (2) 大学（短期大学を含む）、高等専門学校及び専門学校の学生やその方々の団体

(3) 食生活改善推進員の方やその方々の団体

◇教育関係者・事業者部門（自薦及び他薦）

(1) 農林漁業者（法人や組合、各種グループを含む）

(2) 食品製造・販売、各種サービス（デジタルツール活用を含む）の提供その他の事業者

(3) 教育・保育、介護その他の社会福祉、医療・保健に従事されている方、事業者、団体

【表彰】農林水産大臣賞 5 点以内、消費・安全局長賞 10 点程度、審査委員特別賞 5 点以内

◇表彰式：令和 6 年 6 月 1 日（土曜日）第 19 回食育推進全国大会（予定）

◇会場：ATC ホール（大阪府大阪市）

【募集締切】令和 5 年 8 月 31 日（水曜日）必着

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/食育活動表彰をご覧ください。

第 8 回食育活動表彰（農林水産省）

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/8th/boshu.html>

これまでの食育活動表彰（農林水産省）

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/hyousyo/index.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」を策定しています。

農林水産業関係者、食品事業者、消費者などを対象に、みどりの食料システム戦略の目的・概念をわかりやすく伝えるための PR 動画（3 分程度）を掲載していますのでご案内いたします。

※詳しくは、以下の URL をご覧ください。

みどりの食料システム戦略 PR 動画（YouTube）

⇒ <https://www.youtube.com/watch?v=aMJmHVyGmyY>（外部リンク）

みどりの食料システム戦略トップページ

⇒ <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。8 月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○8 月 7 日～8 月 18 日「水際で動物の病気の侵入を防ぐ！動物検疫所の仕事」

海外からアフリカ豚熱や口蹄疫等の動物の病気が侵入しないよう、国際空港には“動物検疫所”が設置されています。動物検疫所では何を対象に、どのような検査を行っているのか、わかりやすく紹介します。

○8 月 21 日～8 月 29 日「食から日本を考えよう！」

新しい生活様式など日本社会が大きな変化に直面している今、これからの日本の「食」のあり方を考える機会をパネル等を用いて提供します。

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/syouhisya/syohisya.html>

【2】食育一口メモ

○ 日本の食文化に欠かせない「発酵」の世界

和食に使われている味噌、醤油、酢、みりん、酒はすべて発酵食品です。だしを取るのに欠かせない日本固有の鰹節（枯れ節）は、発酵食品でもあり、世界一硬い食品だといわれています。発酵は微生物の働きによってつくられるものですが、温暖で湿度の高い気候風土を活かした日本特有の文化といっていいいでしょう。そんな発酵の凄さと魅力を詳しくお知らせします。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/「aff（あふ）2022年11月号」をご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2211/>

【3】編集部からのお知らせ

○ 「九州の食育のひろば」に関する情報提供のお願い

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きます。是非、情報をお寄せいただき、食育の普及啓発にご協力ください。また、皆さまが開催されたイベント、講座の様子、参加された方の感想等についてもご紹介させていただきますので、あわせて情報のご提供をお願いいたします。

※「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>

【編集後記】

夏は、のどごしのよいそうめんや冷麺などを食べる機会が多く、炭水化物に偏った食事に食べ物になりがちです。夏バテ予防には、不足しやすいタンパク質やビタミン、ミネラルなどを意識して取る必要があります。肉や魚、卵、大豆製品などのタンパク質が多い食材と、ビタミンやミネラルを含む野菜も毎食取り入れましょう。また、質の良い睡眠を十分にとり、疲れを残さないことも大切で、担当も規則正しい生活と適度な運動を心がけ、生活のリズムを保つようにして、しばらく続く暑い夏を乗り切ろうと思います。



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