

農林水產省九州農政局 消費・安全部 消費生活課

- 【1】九州農政局からのお知らせ
- 〇「令和4年度補正予算の概要」を公開しました(再掲)
- ○令和3年度食育白書を活用していただくための資料を作成しました!
- ○学校給食用等政府備蓄米の交付について
- ○「みどりの食料システム戦略」について
- ○新型コロナウイルス感染症対策情報について
- 〇九州農政局「消費者の部屋」特別展示について
- 【2】食育イベントのご案内
- 【3】食育一口メモ
- 【4】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

【1】九州農政局からのお知らせ

〇 「令和4年度補正予算の概要」を公開しました(再掲)

消費・安全対策交付金のうち地域での食育の推進(補正)

※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/syokuiku/torikumi/kouhukin/r4 hosei.html

○ 令和3年度食育白書を活用していただくための資料を作成しました!

食育白書は、毎年政府が講じた施策や食育に関する事例について、取りまとめている報告書です。この度、令和3年度食育白書(令和4年5月31日閣議決定)をより多くの方に知っていただき、活用していただけるよう普及啓発資料を作成しましたので、是非ご活用ください。

- 1. 「みんなの食育白書一令和3年度一」: イラストや写真、図表を多用し、一般の方にも分かりやすく食育白書の内容をまとめた資料です。
- 2. 「令和3年度食育白書を基にした食育普及啓発資材」: 食育の普及啓発のために、研修会、セミナー等の食育活動で活用していただけるよう、食育白書の内容を基に作成しました。編集可能なパワーポイント形式の資材となっていますので、用途に応じてご活用ください。

※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/syokuiku/wpaper/r3_index.html

○ 学校給食用等政府備蓄米の交付について

農林水産省では、児童・生徒等に「米の備蓄制度」、「ごはん食の重要性」を理解していただくために、学校給食等に使用する米の一部に対し政府備蓄米を無償または有償で交付しています。

今般、新型コロナウイルスの感染拡大を背景に、従来までの学校給食における政府備蓄米 無償交付制度の枠組みの下、子ども食堂等や子ども宅食においても食育の一環として取組を 拡大し、無償交付を行っているところです。

この度、令和4年度第4四半期の申請受付(令和5年1月4日(水)~2月12日(日))が始まりますのでお知らせします。

- ※詳しくは、以下のURLから農林水産省ホームページをご覧ください。
- ⇒ https://www.maff.go.jp/j/seisan/kokumotu/bichikumai.html
 (担当) 生産部 生産振興課

○ 「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

O 新型コロナウイルス感染症対策情報について

新型コロナウイルス感染症に関する対策やお願いについて、農林水産省ホームページへ まとめています。

※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/saigai/n_coronavirus/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月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

- 〇12月5日~12月16日「いっぱい食べよう、やさいとくだもの!」 おいしい野菜や果物の上手な選び方や九州における栽培状況、代表的な品種などを紹介。
- ○12月19日~1月6日「国産家畜の改良と飼料作物種子の増殖」 国産家畜の改良技術と飼料作物種子の増殖について紹介します。

【展示場所】

熊本地方合同庁舎 A 棟 1 階 消費者の部屋

フードパル熊本「熊本市食品交流会館」(熊本市北区貢町 581-2)

※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/syou

hisya.html

【2】食育イベントのご案内(12月以降の特徴的な取組から)

- ※新型コロナウイルスの影響で、中止または延期、施設休館などの場合がありますのでご注意ください。
- ◇福岡市で「「旬の野菜料理教室」などの各種料理教室」を開催
- ◇佐賀県唐津市で「令和4年度食育講座 ~自分で育てて自分で食べよう~」を開催
- ◇長崎県松浦市・平戸市で「ほんなもん(ほんもの)体験」を開催(随時)
- ◇熊本県宇城市で「食と農の体験塾」を開催(随時)
- ◇大分市で「3歳からできる!ドライカレー作り」を開催(毎月第三金曜日)
- ◇宮崎県都城市で「都城和牛で贅沢ローストビーフ教室」を開催(12月17日、18日)
- ◇鹿児島市で「親子で手作りスイーツクリスマス☆」を開催(12月 18日) ※詳しくは、以下の URL から九州農政局ホームページをご覧ください。

【3】食育一口メモ

〇 日本人のソウルフード 味噌汁

物心ついた時から我が家の食卓にあった味噌汁。その起源は今から 700 年も遡った鎌倉時代にあります。それより以前の味噌は「なめ味噌」(金山寺 [きんざんじ] 味噌のようなもの)が主流でした。味噌はもともとご飯のおかずだったのです。その後、禅宗寺院の僧侶が味噌をすって調味料として使う技法を発明し、そこから「味噌汁」という形が生まれました。

すでに鎌倉時代の武将たちは、この味噌汁を主役にした「一汁一菜」の食事をしています。 大豆を主原料とする味噌の栄養価とうまさを知っていたのでしょう。

江戸時代には、農山村では野菜やキノコなどを、海辺では魚や海草を入れるなど、味噌汁のバリエーションは一気に広がります。また、飢饉で食料がない時も、イモや雑穀などを混ぜて味噌汁だけは作ってきたという歴史があり、それが現代まで連綿と続く味噌汁の人気の根源となっています。

米味噌、豆味噌、麦味噌など、自分の住む土地の味噌を使い、すぐ手に入る季節の食材を使って作る味噌汁は、手間暇かけるというより、気軽に作りたい日常食。塩分を気にされる方は、味噌の量を控えめにするなど工夫して、毎日飲んでほしいものです。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/「aff (あふ) 2013 年 3 月号」をご覧ください。

⇒ https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/1303/spe2_01.html

【4】編集部からのお知らせ

○ 「九州の食育のひろば」に関する情報提供及び情報更新ご協力のお願い

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いていますので、是非、参加風景や感想、今後のイベントの情報など、あわせて情報のご提供をお待ちしています。

また、「食の体験・食育マップ(全県)」では、ネットワーク「食育アイランド九州」参加者の方々の情報発信を行っています。内容につきまして、更新・削除を希望される場合は、下記の九州農政局「九州の食育のひろば」の窓口・問い合わせ先、または、E-mail アドレスまでお知らせいただきますようお願いいたします。

※「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】

いよいよ師走に入りました。

全国的にも新型コロナウイルス感染症の第8波が心配されるなかで、一年の締めくくりの 慌ただしさと共に、忘年会やクリスマス、そしてお正月を迎える準備など、華やいだ楽しい時 間をお過ごしでしょうか。

少し早いですが、皆様が、穏やかに年末年始をお迎えになれます事、新しい年が少しでも良い年になります事をお祈りしております。それではまた来年もよろしくお願いいたします。

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 ファクス:096-211-9700

※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 <u>s-island-kyushu@maff.go.jp</u>