

○ 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>

○ 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月には、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○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/syohisya/syou>

【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。

⇒ <http://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/hiroba/island/event/event.html>

【3】食育一ロメモ

○ 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、手間暇かけるといふより、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。

