

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/syokuiku/network/attach/pdf/index-9.pdf>

○ 令和4年度米・米粉消費拡大セミナー「今こそ！新しいお米の食べ方を知って、食べてみて」の開催について

食の多様化が進み、みなさんが主食として食べている米の消費量は、年々減少しています。このような中、米の新たな用途として、ごはん以外の米粉・パン・麺等での消費拡大を図っていくことが重要です。

本セミナーでは、米・米粉の新たな調理方法、米粉食品製造時の作業性やふくらみを改善するアルファ化米粉の活用方法、米粉商品の魅力を講演・試食会を通してご紹介します！ぜひご参加ください。

日 時：令和5年2月15日（水曜日）13時00分～16時30分

会 場：鹿児島市国際交流センター（鹿児島市加治屋町19-18）

定 員：60名（先着順）

参加費：無料

申込締切：令和5年1月31日（火曜日）

※参加申込み等詳細は、以下のURLから九州農政局ホームページをご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/kyusyu/press/sinko/230106.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。1月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○1月10日～1月20日「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンの実施について

外食時の「おいしい食べきり」全国共同キャンペーンとあわせて、食品ロス削減の取り組みを周知するためのパネル展示及びチラシの配布を行う。

○1月23日～2月3日 植物防疫について（日本の植物検疫制度）

日本の植物検疫制度（植物防疫所の仕事）を紹介し、植物防疫の重要性について説明します。

【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/syohisya.html>

【2】食育イベントのご案内（1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。

◇福岡市中央区で「博多長浜鮮魚市場の市民感謝デー」を開催（1月14日）

◇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「げんきっ子チャレンジクッキング（2022年度親子料理教室）」を開催

◇宮崎県都城市で「プロから学ぶお魚教室～津本式～」を開催（1月18日）

◇鹿児島市で「かごしまの味！旬の野菜「桜島大根」料理」を開催（1月15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】食育一口メモ

○ 食べて発見！ジビエの魅力

近年日本でもジビエが注目されています。野生鳥獣の肉を意味するフランス語「ジビエ（GIBIER）」。

捕獲された鳥獣の命を無駄にせず、鳥獣被害という農村の問題をマイナスからプラスにつなげる取り組みとして期待されています。

ジビエの利用拡大を進めるにあたり、重要なのは安全なジビエの提供。そのため、2014年に「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」が策定されました。また、流通するジビエの安全性の更なる向上と透明性の確保のため、2018年には「国産ジビエ認証制度」が制定されています。現在この認証制度に基づく食肉処理加工施設は全国に約30施設存在しています。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/「aff（あふ）2022年1月号」をご覧ください。

⇒ https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2201/spe1_04.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

