



○ 9月17日から27日は、サステナウィーク「未来につながるおかいもの」～見た目重視から持続性重視のおかいものへ～

農林水産省は、消費者庁、環境省と連携し、「みどりの食料システム戦略」に位置づけた「あふの環(わ)2030プロジェクト～食と農林水産業のサステナビリティを考える～」の取組の一環で、9月17日(土曜日)から27日(火曜日)までの間、サステナウィーク「未来につながるおかいもの」を実施します。サステナブルな消費に向けた「小さな一歩」や、何を買えば良いかのヒントが見つかる11日間です。

サステナウィーク期間中は、広く皆様にご参加可能な様々なイベントが行われます。皆さまの参加をお待ちしております。

※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/press/kanbo/b\\_kankyo/220826\\_46.html](https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/220826_46.html)

○ 日本の食の未来を担う高校生によるアイデア募集及びプレゼン大会「CHANGE MAKER U-18 未来を変える高校生 日本一決定戦」の開催

農林水産省「ニッポンフードシフト」は、昨年に引き続きテレビ東京と連携し、日本の食の未来を担う高校生によるアイデア募集及びプレゼン大会「CHANGE MAKER U-18 未来を変える高校生 日本一決定戦」を開催します。

「CHANGE MAKER U-18 未来を変える高校生 日本一決定戦」は、これまでの常識や価値観に縛られない若者たちの新しいアイデアや情熱を発掘し、育てていくことを目的として、「調理法」「商品開発」「新ビジネス」など多様な視点でのアイデアを募集し食にまつわる「社会的課題の解決」と「文化的価値の創出」に向けて行う、日本の食の未来を担う高校生によるプレゼン大会です。

現在、テレビ東京にて、高校生チームの参加募集を受付中(9月14日まで)で、10月以降、1次・2次予選が行われ、11月下旬に決勝戦が行われます。審査の過程や決勝戦の様子を放送する特別番組が12月にテレビ東京系列全国ネットにて放送される予定です。詳細はこちらをご覧ください。

⇒ <https://nippon-food-shift.maff.go.jp/television/> (外部リンク)

申込みはこちらをご覧ください。

⇒ <https://www.tv-tokyo.co.jp/changemakerU18/> (外部リンク)

○ 食品ロス削減に取り組む事業者の募集開始について

農林水産省は、食品ロス削減に向けた商慣習の見直しを進めるため、食品事業者に対し納品期限の緩和、賞味期限表示の大括り化等を呼びかけています。食品ロス削減に取り組む食品事業者が、取組内容を消費者に発信し、消費者が、その事業者の商品、店舗等を積極的に利用することによって、食品ロス削減が一層促進されると期待されています。

また、今年度からは、上記の取組内容に加え、賞味期限の延長に取り組む事業者及びフードバンク・子ども食堂等への食品の提供に取り組む事業者も募集し、公表します。応募いただいた事業者名等は10月31日(月曜日)に農林水産省ホームページで公表します。

※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/press/shokuhin/recycle/220810.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3四半期の申請受付（令和4年10月1日（土）～令和4年11月14日（月））が始まりますのでお知らせします。

（参考）その後の申請受付期間（予定）

令和5年1月～2月中旬

※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>

### ○ 「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。

また（参考）「第9回みどりの食料システム戦略本部を開催」、「令和5年度予算概算要求の概要」についてホームページに掲載されました。

※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](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。9月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○8月29日～9月9日「災害時の防災対策（備蓄用食品、防災グッズの備え）」

9月1日は防災の日です。災害時の備蓄用食品、防災グッズの特徴や必要性などを紹介します。

○9月12日～9月22日「田舎を元気にする取組」

より多くの人に農山漁村体験をしてもらうため、農林水産省で推進している農泊の事例紹介や農業地区で作成しているPR用パンフレット展示のほか、「むらづくり表彰」や「デ

「イスカバー農山漁村の宝」の表彰事業や農業と福祉の連携事業による農山漁村活性化の優良事例などを紹介します。

○9月26日～9月30日「10月18日は「統計の日」統計で見る九州農業の姿」

10月18日の「統計の日」に因んで、九州の農林水産業の現状について統計データを図案化したパネルの展示等

#### 【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（9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「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「地元産旬な食材で 赤芽里芋でとろーりコロッケ」を開催（9月27日）

◇鹿児島市で「昔ながらの手造りみそ講座」を開催（9月16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

#### ○ 誰かに話したくなるお肉の豆知識

明治時代から私たちの生活に徐々に浸透していった食肉文化。現代では日々の食卓ですっかりおなじみとなった肉について、あなたはどれくらい知っていますか？

#### 牛肉編【豆知識 1】

「国産牛」イコール「和牛」は間違い

国産牛と和牛、この2つの言葉の意味には明確な違いがあります。国産牛は、品種や生まれた土地に関係なく、生まれてから出荷までの間、最も長く日本で飼育された牛のことを指します。一方の和牛は、黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種と、これら4品種の間での交雑により生まれた牛のことを指します。そして、日本で出回っている和牛の約98パーセントは黒毛和種です。但馬牛、神戸ビーフ、特選松阪牛、米沢牛などの有名ブランド牛もこの黒毛和種という品種なのです。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/「aff（あふ）2020年9月号」をご覧ください。

\*\*\*\*\*

○ 「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

\*\*\*\*\*

E-mail [s-island-kyushu@maff.go.jp](mailto:s-island-kyushu@maff.go.jp)