

～ こんにちは！東北農政局です～ (第34号：令和6年11月)

食品産業ニュースレター

こんにちは、東北農政局です。だんだんと日が短くなっていたり、道端の落ち葉が増えていたり、冬が近づいているのを感じます。東北でも雪が降り始めましたので、今のうちから冬支度を調べていきましょう。

●お知らせ1 「食べて応援しよう！in仙台2025」の出店者を募集しています

東北農政局は、東日本大震災の被災地支援の一環として、東北地域の震災からの復興、農林水産物の風評払拭を目的としたイベント「食べて応援しよう！in仙台2025 ～絆に感謝！一緒に歩もう、復興のその先へ～」を開催いたします。これに伴い、イベントでの出店者を募集します。

日時：令和7年3月15日(土曜日) 10時00分～16時00分
令和7年3月16日(日曜日) 10時00分～15時00分
場所：錦町公園(宮城県仙台市青葉区本町2-21-1)
内容：岩手県、宮城県及び福島県の農林漁業者及び食品事業者等による農林水産物や加工食品などの販売

▼ 前回開催時の模様



《出店者募集について》
応募期間：令和6年11月15日(金曜日)～令和7年1月9日(木曜日)
募集数：40店舗程度(出店料は無料です)
☆応募方法等の詳細は、下記URLをご参照ください。

食べて応援しよう！
被災地を応援

詳細はこちら <https://www.maff.go.jp/tohoku/press/keiei/syokuhin/241115.html>



●お知らせ2 食品ロス削減に向けた商慣習見直しに取り組む事業者について公表しました

農林水産省では、10月30日の「全国一斉商慣習見直しの日」にあわせ、商慣習見直しに取り組む事業者名と取組内容を公表しました。

◆ 東北農政局管内の取組事業者の例 ※掲載は50音順

○ 納品期限を緩和している小売業一覧(令和6年10月31日現在)

◎：緩和実施済(全店舗)

社名	本社所在地	清涼飲料	菓子(賞味期間180日以上)	カップ麺	袋麺	レトルト食品	調味料(味噌・しょうゆ・食用油等)	スープ(調理用スープ、インスタントスープ等)	缶詰(水産缶詰、畜産缶詰等)	農産加工品(ゴマ、干し椎茸、豆類等)	加工水産品(のり、わかめ、昆布等)	冷凍食品(冷凍調理品等)	その他
株式会社あいのや	宮城県	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
株式会社伊藤チェーン	宮城県	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
株式会社キコウストア	岩手県	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
有限会社中央市場	秋田県	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
株式会社ベルジョイス	岩手県	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
株式会社丸江	岩手県	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
株式会社ミラックマツヤ	宮城県	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎
株式会社ヤマザワ	山形県	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎	◎

小売店などが設定するメーカーからの納品期限及び店頭での販売期限は、製造日から賞味期限までの期間を3等分して商慣習として設定される場合(いわゆる3分の1ルール)が多く、食品廃棄発生の一つの要因とされています。このため、厳しい納品期限を緩和することは食品ロスの削減につながることが期待されます。

○ 賞味期限表示を大括り化した食品製造業者(令和6年9月30日現在)

社名	本社所在地	令和6年6月末までに賞味期限表示を大括り化した実績のあるカテゴリー	令和6年7月以降に賞味期限表示の大括り化を実施予定
有限会社三吉麴屋	山形県		調味料
株式会社でん六	山形県	チョコレート、焼菓子・油菓子	
日南工業株式会社	秋田県	調味料	

賞味期限表示の大括り化(年月のみの表示など)によって、納入済み商品より賞味期限が前であることを理由に納入ができなかった商品も納入できるようになり、食品ロス削減が期待されます。

詳細はこちら <https://www.maff.go.jp/tohoku/syoutan/syokuri/index.html#syokukuros>



●お知らせ3

「料理マスターズ」の授与式が開催され、東北農政局管内で4名の方が受賞されました

農林水産省は、第15回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」の受賞者を決定し、東北農政局管内では、ゴールド賞1名、シルバー賞1名、ブロンズ賞2名の計4名が選ばれました。また、11月19日に庄子農林水産大臣政務官出席の下、東京都内において授与式が開催されました。

▼ 授与式の模様



◆ 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」とは

日本の「食」、「食文化」等の素晴らしさや奥深さ、更にはその魅力に誇りとこだわりを持ち続け、

- ① 国内の産地と連携した産地の形成や地域の活性化
- ② 食品産業等と連携した地域の食材の普及や食文化の発展
- ③ 海外での日本の食文化の普及と食品企業の海外展開等について功績のあった料理人を顕彰する制度。

(5年以上の取組) → **ブロンズ賞** → (引き続き5年以上の功績) → **シルバー賞** → (更に5年以上の顕著な功績) → **ゴールド賞**

ゴールド賞: 笹森 通彰 氏 オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ(青森県)



- ・りんごの絞り粕の再利用(配合飼料)によるサステナブルで高品質なラムを黒石市の新たな特産品として開発するなど地域の活性化に貢献。
- ・2006年からぶどう栽培、2010年からワイン製造を開始し、弘前市がワインの産地としての認知度向上及び産地形成化への取組を実施。

シルバー賞: 黒森 洋司 氏 楽・食・健・美-KUROMORI-(宮城県)



- ・安定した品質の中国野菜の産地化、豚肉のブランド化への協力など、地域の活性化や生産者の収入増加に貢献。
- ・生産者へ品質向上のアドバイスや廃棄されていた農産物の価値の再確認など食ロス削減につながる取組を実施。

ブロンズ賞: 佐藤 治樹 氏 出羽屋(山形県)



- ・地域の食文化を活かした料理の提供とともに、山や自然を感じてもらうことで、地域活性化に貢献。
- ・土地に根付く食材・食文化を次世代につなぐことを目指し、世界に発信。

ブロンズ賞: 渡邊 健一 氏 Remède nikaho(秋田県)



- ・規格外野菜や未利用魚を活用した高齢者も楽しめるフランス料理などを開発し、食ロス削減に貢献。
- ・地元生産者を発掘し、情報誌で紹介することで、地域活性化につながる取組を実施。

詳細はこちら

<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/gaisyoku/241030.html>



●お知らせ4 第2回フラッグシップ輸出産地の募集を行っています

農林水産省は、今後、一層の輸出拡大を図るため、輸出先国・地域のニーズや規制に対応した農林水産物を求められる量で継続的に輸出する産地を「フラッグシップ輸出産地」として認定しています。今回募集対象品目として新たに林産物、水産物を加え、第2回募集を行っています。

○ 募集対象

農林水産物又はその加工品を輸出している地域であって、次に掲げる要件の全てを満たすもの

- (1) 農業、畜産業、林業、又は水産業を主として行う複数の生産者等がまとまりをもって、農林水産物又はその加工品の生産を行っていること
- (2) 農林水産物又はその加工品の輸出に向けた生産・出荷のためのルールを定め、これに沿った活動をしていること

○ 募集期間

令和6年11月1日(金曜日)～令和6年11月29日(金曜日)まで



詳細はこちら

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/gfp/flagship_yusyutsu.html



発行元お問合せ先

東北農政局 経営・事業支援部 食品企業課 仙台市青葉区本町3-3-1(仙台合同庁舎A棟)

TEL:022-263-1111 (内線4558) E-mail:syokusannnews_tohoku@maff.go.jp