

農政－１ 農業経営の法人化や企業連携の相談窓口を設置しています

北海道では、地域農業を担う多様な担い手の育成・確保を図るため、農業経営の法人化や生産者と民間企業との連携、企業の農業参入など、様々なご相談を受け付ける窓口として、農政部農業経営課に「企業連携・法人化サポートデスク」を開設しています。

農業経営の法人化や企業との連携に関心をお持ちの生産者・団体、企業の皆様、まずはご相談ください。

【問い合わせ先】

農政部農業経営局農業経営課「企業連携・法人化サポートデスク」

電話 ０１１－２０６－７３６４（ダイヤルイン）

農政一 2 どさんこ愛食食べきり運動

みんなで実践！！

どさんこ愛食食べきり運動

みなさんは、家での食事や外食などで食べ物を残していませんか？

日本で、まだ食べられるのに捨てられる「食品ロス」は年間621万トン！世界の食料援助量の約2倍、国民一人あたり毎日お茶碗1杯分もの量を捨てていることとなります。本当にもったいないですね。

食品ロスの削減に向けて、北海道では、食を愛おしみ、食べ残しをしない、出さない「どさんこ愛食食べきり運動」を進めています。

家庭で、そして外食時に、できることから実践をお願いします。



例えば・・・

<家庭では>

食品の買い置き状況や消費期限・賞味期限をこまめにチェック、食材を使い切る工夫をしましょう！

<外食時には>

注文時に、料理の量や食べられない食材の有無を確認してみましょう！

★取組事例など詳しくはHPをご覧ください

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/advance/leftover.htm>

【問い合わせ先】

農政部食の安全推進局食品政策課食品企画グループ

電話 011-204-5427 (ダイヤルイン)

農政－3 毎月19日は「食育の日」

毎月19日は食育の日です。

食育の「育(いく)」という言葉が「19」という数字を連想させ、また「食」という言葉も「しょ→初→1、く→9」という考え方から「19」を連想させるため19日と定められました。

「食育の日」は、食育推進運動を継続的に展開し、食育の一層の定着を図るための機会として、「食育推進基本計画」により定められました。「食育の日」には各地で様々な食育の普及啓発活動が展開されています。

【問い合わせ】

農政部食の安全推進局食品政策課食品企画グループ

電話 011-204-5427 (ダイヤルイン)

農政－４ 北のめぐみ愛食レストランの認定について

北海道では、地産地消をはじめとする愛食運動の普及と道産食材の一層の利用を促進するため、道内において道産食材を使用したこだわり（自慢）料理を提供し、北海道食材の素晴らしさを利用者の皆さんに伝えていただける外食店や宿泊施設を「北のめぐみ 愛食レストラン」として認定しています。

平成29年9月末現在、368店が認定されています。

平日のランチに、また、旅行の途中など、是非、愛食レストランをご利用いただきますようお願いします。

※北のめぐみ愛食レストランについてはこちらから

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/restaurant-index.htm>

【問い合わせ】

農政部食の安全推進局食品政策課6次産業化推進グループ

電話 011-204-5432（ダイヤルイン）

農政－５ 毎月第3土曜日と日曜日は「愛食の日」です！

道では、「愛食運動」の一環として、地元で獲れた農水産物を地元で消費する「地産地消」を進めており、特に毎月第3土曜日、日曜日を、道民みんなで身近な道産食品の良さを理解し、愛用を進める日、「愛食の日」（どんどん食べよう道産DAY）に設定し、包括連携協定企業と連携し、ロゴマークを使用した普及啓発活動を展開しています。

食事の際には積極的に道産食品を利用するなど、いつも以上に地産地消を進めてくださいますようお願いいたします。

【問い合わせ】

農政部食の安全推進局食品政策課6次産業化推進グループ

電話 011-204-5432（ダイヤルイン）

農政－6 「麦チェン！北海道」の推進について

道では平成21年度から、生産から流通、消費に至るすべての関係者が一体となって、輸入小麦から道産小麦への利用転換を図る「麦チェン」に取り組み始めました。

安全・安心な北海道産小麦を使って、食べて、みんなでおいしく、地域を応援しましょう。

北海道の大地と太陽、小麦の穂で「笑顔」をイメージした麦チェンのマークは、道産小麦の美味しさや安全性によって誰もが笑顔になれることを表現しています。小麦製品を食べるときは、ぜひこのロゴマークを気にかけてみてください。

また、道産小麦のおいしさや魅力をPRしていただける「麦チェン！サポーター店」を募集しています。認定店は道のホームページなどで広く紹介しますので、ぜひご応募ください。

詳しい情報については、ホームページで「麦チェン」と検索してください。

【問い合わせ】

農政部食の安全推進局食品政策課6次産業化推進グループ

電話 011-204-5432（ダイヤルイン）

農政－７ YES!clean 表示制度について

北海道では、環境との調和に配慮したクリーン農業への理解と取組の一層の拡大を図るため、一定の基準を満たした農産物に、YES!clean マークを表示する北のクリーン農産物（YES!clean）表示制度が平成12年から実施されています。

YES!clean 農産物は、堆肥等の有機物の施用などによる土づくりに努めて、化学肥料や化学合成農薬の使用を必要最小限にとどめて栽培した農産物です。

平成28年度までに、55作物、324集団が登録されています。

また、YES!clean 農産物は次のマークが目印ですので、お買い物にお役立てください。



【問い合わせ】

農政部食の安全推進局食品政策課クリーン・有機農業グループ

電話 011-204-5431（ダイヤルイン）

農政－８ 米トレーサビリティー法の施行について

～米や加工品の原料米の「産地情報」が分かる制度が始まっています～

平成23年7月1日※に、米トレーサビリティー法の“米穀等の産地情報の伝達の義務化”が施行されたことから、消費者は米や米加工品（米飯類、せんべい、団子など）の原料米の産地を知ることができるようになりました。

外食店等では、米飯類（寿司、チャーハン、オムライス等）の米の産地を伝達することが義務づけられました。

※ 平成23年7月1日以降に、国内の生産者から出荷された米、国内で取引された輸入米やそれらの米を原料とする米加工品を取引する場合は対象となります。

なお、平成22年10月1日から、米穀事業者は、その取引等の記録・保存することが義務づけられています。

米トレーサビリティー制度の概要やQ&Aについては、下記URLからご覧になることができます。

http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/nsk/kome/top_kome.htm#toresa

http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome_toresa/index.html

【問い合わせ先】

農政部生産振興局農産振興課水田グループ

電話 011-204-5982（ダイヤルイン）

農政－９ 「北海道らしい食づくり名人」制度について

北海道には、地域ごとに特色のある風土と食材があり、固有の食文化があります。

こうした地域の食材や食文化を生かして「食」にかかわる活動を行っており、食の知恵と技を持つ方々を「食づくり名人」として登録し、紹介することで、食文化の伝承や新たな食品づくりを担っていただくのが、「北海道らしい食づくり名人」制度です。

平成29年4月末現在、農林水産業の生産者や加工業者、シェフなどの調理関係者など、さまざまな食に関わる分野で172名の名人が登録され、各地域で活躍しています。

名人に実演や講習をお願いしたい方、また、腕に覚えのある皆さんは、ホームページで「北海道らしい食づくり名人」と検索してください。

【問い合わせ】

農政部食の安全推進局食品政策課食品企画グループ

電話 011-204-5427（ダイヤルイン）

農政－１０ 鳥インフルエンザ対策にご協力を

野鳥との接触などに注意しましょう。

鳥インフルエンザは、感染した鳥との濃密な接触等の特殊な場合を除き、通常、ヒトには感染しないと考えられています。また、肉や卵を食べることによってヒトに感染することは世界的にも報告されていません。皆様におかれましては、次の点に注意して、ウイルスが広まることを防ぎましょう。

- ・ 鶏などの飼養農場には、必要がない限り立ち入らないようにしましょう。
- ・ ペットとして鳥類を飼育している方は、野鳥が近づかないように気をつけましょう。
- ・ 死んだ野鳥や弱っている野鳥を見つけても、素手で触らないでください。
- ・ 鳥のフンなどに触ったら、手洗いとうがいをしましょう。
- ・ ウイルスがほかの地域に運ばれるおそれがあるので、野鳥のいる水辺などを訪れたときは、念のため靴底を洗いましょう。
- ・ 野鳥が多数死んでいるのを見つけたら、最寄りの総合振興局・振興局環境生活課に連絡してください。

【問い合わせ】

農政部生産振興局畜産振興課家畜衛生グループ

電話 ０１１－２０４－５４４１(ダイヤルイン)

環境生活部環境局生物多様性保全課動物管理グループ

電話 ０１１－２０４－５２０５(ダイヤルイン)