

## 農政－１　ご注意　融雪期の家畜排せつ物の管理について

融雪に伴う家畜排せつ物の河川への流出や地下浸透等を防ぐため、施設等の自己点検と管理の徹底をお願いします。詳しくはホームページをご覧ください。

- 畜産振興課ホームページ「畜産環境に関する情報」

<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/tss/feed/index.htm>

### 【問い合わせ先】

農政部生産振興局畜産振興課環境飼料グループ

電話　０１１－２０４－５４４０（ダイヤルイン）

## 農政－２ 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。（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。）
- ・ 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。

### 【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)

## 農政－３　ＣＳＦ・ＡＳＦ（豚の悪性伝染病）対策にご協力を

国内外でＣＳＦ、アジアを含む各国でＡＳＦが発生し、畜産業を中心に大きな影響が生じています。

ＣＳＦ・ＡＳＦは、豚・イノシシの病気であり、人には感染することはありません。また、感染豚の肉が市場に出回ることはありません。

皆様におかれましては、次の点に注意して、ＣＳＦ・ＡＳＦが広まることを防ぎましょう。

- ・許可なく農場には入らないようにしましょう。
- ・農場に入るときや出るときは、手や靴の消毒をしましょう。
- ・過去１週間以内に海外から来た人や帰ってきた人、当日に他の畜産関係施設に入った人は、農場に入らないようにしましょう。

### 【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）

## 農政－４ 農業用水路への転落事故を防ぐために

５月から８月にかけては、農作業が本格化し、農業用水路の水量が増え、流れも速くなることから、水路への転落が死亡事故につながるものが心配されます。

痛ましい事故を未然に防ぐため、家庭や地域において、子供や高齢者が危険な場所に近づかないように日ごろから注意を呼びかけていただくことが大切です。

特に、小さなお子さんは、保護者が目を離さないようにし、子供たちが水路のそばで遊んでいるところを見かけたときは、進んで声をかけてあげるようにしてください。

また、農業者の皆様にあつては、大雨などにより増水した用水路の見回りや点検を行う場合は、大変危険ですので、気象情報を確認したうえで慎重に行うなど、十分に注意してください。

### 【問い合わせ】

農政部農村振興局農業施設管理課改良区指導グループ  
電話 ０１１－２０４－５９６６（ダイヤルイン）

## 農政－５ 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・農業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・農業法人化サポートデスク」

電話 ０１１－２０６－７３６４（ダイヤルイン）

## 農政－6 米トレーサビリティー法の施行について

～お米の産地名が消費者の皆さまに分かるよう産地情報のリレーが行われています～

### 【米トレーサビリティー法とは】

米・米加工品の産地情報を消費者まで伝達することや、問題が発生した場合などに流通ルートをややくに特定するため、米穀等の取引等の記録を作成・保存することを義務づけるものです。

### ○産地情報の伝達をしましょう。

- ・ 消費者への産地情報の伝達  
消費者に米・米加工品を販売する場合には、産地情報の伝達を行うことが必要です。  
また、外食店等では、米飯類のみ産地情報の伝達が必要です。
- ・ 事業者間における産地情報の伝達  
米・米加工品を他の事業者へ譲り渡す場合には、伝票等又は商品の容器・包装への記載により、産地情報の伝達が必要です。

### ○取引等の記録の作成・保存をしましょう。

事業者は、米・米加工品の①取引、②事業所間の移動、③廃棄などを行った場合には、その記録を作成し、保存することが必要です。

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/ind>

[http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome\\_toresa/index.htm](http://www.maff.go.jp/j/syouan/keikaku/kome_toresa/index.htm)

### 【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)

## 農政一 7 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643万トン！  
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－８ 毎月１９日は「食育の日」

道では、様々な経験を通じて「食」に関する知識と「食」を選択する力を習得し、健全な食生活を実践することができる人間を育てる「食育」の取組を進めています。

「食育の日」は、食育の取組を継続的に展開し、より一層の定着を図るための機会として、国の「食育推進基本計画」により定められ、食育の「育（いく）」という言葉が「１９」という数字を連想させることから、毎月１９日とされています。

みなさん、この「食育の日」に、毎日の生活を支える「食」について、あらためて考えてみませんか？

道の食育の取組はホームページをご覧ください。

### 【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－９ 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30年3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－１０ 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－１１ 「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、道産小麦の美味しさや魅力を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－ 1 2 YES!clean 表示制度について

北海道では、堆肥等の有機物の施用などによる土づくりに努め、化学肥料や化学合成農薬の使用を必要最小限にとどめるなど、環境との調和に配慮したクリーン農業を推進しています。この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」には、平成 3 0 年度(2018 年度)末時点で、5 2 作物、2 6 3 集団が登録されています。

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。



**北海道安心ラベル**

### 【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 0 1 1 - 2 0 4 - 5 4 3 1 (ダイヤルイン)

## 農政－１３ 「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。

令和元年９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１６０名の名人が登録され、各地域で活躍しています。

食づくり名人に関心のある方は、「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）