

情報かわら版

The irresistible color of bright yellow peel...The aroma wafting around...
The quality of flesh melting away in the mouth...To people in the know,
this pear deserves being dubbed "the King of Western Pear."

12
2024



▶ 特集：米粉の部屋

「生米粉」を使用した商品開発を支援

▶ 新潟県の畜産女子の取組を紹介！

鮮度抜群の牛乳で6次産業化 チーズで広げる地域の輪

▶ お知らせ

- ・令和6年度北陸農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」の選定結果を公表しました
- ・フードバンクへの政府備蓄米の無償交付等について
- ・令和6年度農林水産関係補正予算の概要

電子版はこちら



新潟市南区にある「新潟市アグリパーク食品加工支援センター」では、新たに小ロット・微細粉の米粉製粉機を導入しました。この製粉機は乾燥工程がないため「生米粉」を作ることができます。

「小ロット」「微細粉」「生米粉」の特徴を活かし、農業者の6次産業化に向けた新たな商品開発を支援しています。

導入した米粉製粉機



製粉された「生米粉」

○ 導入した米粉製粉機の特徴は？

- ① 小ロット（1～5kg）の製粉が可能です
- ② 超高速気流により熱破碎によるダメージを軽減し、微細粉かつ高品質な米粉となります
- ③ 乾燥工程がないため「生米粉」が作れます

○ 「生米粉」とは？

- ① 未乾燥の米粉です
 - ・一般の米粉：（水分値：10～15%）
※「米粉の用途基準・用途表記」より）
 - ・生米粉：（水分値：25～30%）
※ 食品加工支援センター値
- ② 生米粉の特徴
 - ・一般の米粉より、でんぷん損傷が低く、米本来の風味もしっかり残っています
 - ・水分が高い分、しっとり感が高く、のど越しの良い商品ができます

「フードメッセinにいがた2024」に出展！

11月6日～8日に朱鷺メッセで開催された「フードメッセinにいがた2024」に出展し、導入した米粉製粉機で製粉した生米粉を使ったパン、菓子等の試食会を行いました。

「米の風味がある」「しっとりして美味しい！」など、来場者から好評を得ました。

食品加工支援センターでは、この出展を契機として、農業者や事業者の皆様との結び付きを深めたいとしています。



フードメッセinにいがた

～全国から新潟へ、新潟から全国へ～

地域資源や先端技術を発信する「食の総合見本市」

商品開発を支援します！

食品加工支援センターでは、「生米粉」を使用した商品の開発を支援しています。

また、ジュースやジャム、味噌、乾燥品などの様々な食品加工ができる施設を使用して食品加工技術や商品化の指導を行うなど、地元農産物を使用した6次産業化への取組を支援しています。

農業者・事業者の皆さん、新商品の開発にチャレンジしてみませんか？

詳しくは「新潟市アグリパーク食品加工支援センター」までお問い合わせください。

TEL：025-378-2158

新潟市アグリパーク 食品加工支援センター
12月
食品加工講座のご案内
 2024年
 地域の特産野菜・果物等から身近な食品まで幅広く
 食品加工講座を通して 新潟の農業「6次化」を応援

日時	講座名	内容	受講料
5日(木) 13:00-16:00	① 干し芋作り② フコイダの天ぷら作り	加工実習	2,000円
10日(火) 13:00-16:00	② シュートレン作り① お味噌汁の作りかたを学びます	加工実習	2,500円
14日(土) 13:00-16:00	③ シュートレン作り② お味噌汁の作りかたを学びます	加工実習	2,500円
15日(日) 13:00-16:00	④ シュートレン作り③ お味噌汁の作りかたを学びます	加工実習	2,500円
27日(金) 13:00-16:00	⑤ さつま芋利用のきんづば作り	加工実習	2,000円



インストラクター
仲塚さん

センター長
中野さん

味噌製造加工室

12月の食品加工講座

「生米粉」の特徴を活かした商品開発をお手伝いして、米粉の利用拡大を推進します。農業者や事業者の皆様と一緒に、米の消費拡大など新潟県農業の発展に貢献します！

新潟市アグリパーク

アグリパークは、農業に触れ、親しみ、農業を学ぶ場を提供する「日本初の公立教育ファーム」です。

農作物の収穫や牛の乳しぼり体験、米粉ピザ作りなどの様々なプログラムを用意しています。農産物直売所や地元食材を使ったレストランもあります。

アグリパークHP → <https://niigata-aguri.com/>



調理実習



乳しぼり体験



地元食材ふんだんのメニュー



今回は新潟市江南区にあるロイヤルヒルホルスタインズで、夫婦で酪農を営む坂井美幸さんにお話を伺いました。

美幸さんは牛たちの飼育・搾乳をしながら、牛舎近くの工房でチーズやヨーグルトを加工・販売する6次産業化にも取り組んでいます。お話を聞いていくうちに、美幸さんが始めた6次産業化を軸にロイヤルヒルホルスタインズと地域の繋がりが広がっていることが分かりました。



6次産業化に取り組むきっかけ

美幸さん夫婦が生産した牛乳がどこでどう売られているか分からないことがチーズ作りに挑戦するきっかけでした。

酪農家が生産した牛乳は、北陸酪連に集荷され、他の酪農家の牛乳と一緒に各メーカーに出荷されます。そのため、品質にこだわって生産しても他の牛乳と混ざってしまいます。また、スーパーなどで売られているさまざまなパックのどれに自分の牛乳が入っているか特定できません。

ロイヤルヒルホルスタインズの牛乳を味わってもらうためには混じり気のない牛乳を使った製品を販売することが必要だと考え、加工を始めました。

チーズ作りの始まり

美幸さんのチーズ作りは自宅の台所で始まり、改良を続けるうちにチーズにハマったとのこと。

同じ時期に、新潟市アグリパーク内に6次産業化を支援するための食品加工支援センターが新設されました。この施設を借りて製造を始め、最初はアグリパークの名前で加工品の販売をしていましたが、評判が広まり、ロイヤルヒルホルスタインズ

の名前で、直売所やデパートで販売することに繋がったそうです。現在は牛舎近くに建てられた工房に加工場を移し、より新鮮で搾りたての牛乳を使い加工品を製造しています。

牛舎設備について

美味しいチーズやヨーグルトを作るには美味しい牛乳が欠かせません。ロイヤルヒルホルスタインズの牛舎設備には牛たちが快適に過ごせる工夫がたくさんありました。

牛乳の味は、牛が食べるもので決まります。牛が食べるものには餌だけでなく空気も含まれます。空気の臭いが牛乳の香りにも影響を与えてしまうため、牛舎内には空気がこもらないように巨大な送風機が取り付けられていました。



牛一頭一頭に寄り添った設備もありました。上の写真は自動給餌機です。搾った牛乳の量をもとに、牛一頭ごとに餌の量を調整して与えています。

地域や消費者との関わり

美幸さんの6次産業化はチーズを作っただけでは終わりません。販売先の店舗に自ら配達に行き、お店の方とコミュニケーションを取ったり、購入者の様子を観察したりしています。

また、地域のイベントでチーズを販売したことをきっかけに、地ビール会社の社長と知り合い、飼料として麦芽かすを提供してもらっているそうです。美幸さんはチーズ作りを通して地域や消費者、他業種との交流の輪を広げています。

ロイヤルヒルホルスタインズの牛舎がある地域では、現在宅地化が進んでいます。住宅が増えると、牛舎の臭いに気を付けていても苦情が来てしまうことがあります。そのような境遇でも地域と仲良くするため、使われなくなった農地を積極的に引き受ける、堆肥が欲しいと言われたら譲るなど、酪農を続けていける方法を探っています。

令和6年度北陸農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」の選定結果を公表しました！～北陸における地域の活性化や所得向上の優良事例を選定～



1. 趣旨

令和6年11月25日（月曜日）、農林水産省及び内閣官房は、「強い農林水産業」、「美しく活力ある農山漁村」の実現に向けて、農山漁村の地域資源を引き出すことにより地域の活性化や所得向上に取り組んでいる優良な事例を「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」として選定しました。

北陸農政局管内から応募のあった事例の中には、選定となった取組以外にも優れた取組があることから、管内独自の特長ある優れた事例4地区を令和6年度北陸農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」として選定し、全国へ発信します。

2. 選定結果

令和6年度北陸農政局「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」として、管内から4件選定しました。

新潟県からは十日町市の株式会社HOME HOME NIIGATA（ほーむほーむにいがた）が団体（ビジネス・イノベーション）部門で選定されました。

選定地区の詳細については下記添付資料を参照ください。

<https://www.maff.go.jp/hokuriku/news/press/nouson/attach/pdf/241125-1.pdf>



令和6年度オーガニックビレッジ全国集会の開催及び参加の募集について

農林水産省では、令和3年5月に策定した「みどりの食料システム戦略」において、2050年までに、有機農業の取組面積を耕地面積の25%に当たる100万haまで広げる目標を掲げています。

この目標の実現に向けて、令和6年度までに、全国129市町村で有機農業の拡大に向けたオーガニックビレッジの取組が開始されました。さらなる拡大に向けて、オーガニックビレッジに取り組む市町村から取組状況をご報告いただくとともに、有機農産物の流通に取り組む事業者から取組をご報告いただく全国集会を令和7年1月16日に開催します。

開催日時及び場所

日時：令和7年1月16日（木）
場所：Web開催（Zoom使用）

傍聴申込要領

(1) 申込方法：Zoomによる傍聴となります。傍聴を希望される方は、事前に[こちら\(外部リンクに移動します\)](#)からの申込みが必要です。

(2) 申込締切：令和7年1月9日（木）必着

農林水産省HP
プレスリリース

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kankyoo/241204.html>



「第2回高校生とつながる！つなげる！ジーニアス農業遺産ふーどコンテスト」受賞アイデアを決定

～農業遺産地域の食材を使った食品・料理のアイデアで農業遺産を盛り上げよう！～

農林水産省は、農業遺産地域の魅力を広く発信し、地域活性化を図る取組の一環として、農業遺産地域の高校生による、当該地域の産品を使った食品又は料理のアイデアコンテストを開催しました。

受賞アイデアは「ゴールド賞」「シルバー賞」「農業遺産地域特別賞」があり、新潟県立佐渡総合高等学校の「日本中がフォー！！！！」がゴールド賞を受賞しました。ゴールド賞受賞アイデアは、期間限定で東京都内のレストランでメニューとして提供されます。

農林水産省HP
プレスリリース

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kantai/241205.html>



フードバンクへの政府備蓄米の無償交付等について

農林水産省は、フードバンクへの政府備蓄米の無償交付を開始します。
また、こども食堂・こども宅食への支援について運用改善を行います。

1.趣旨

農林水産省では食育の一環として、こども食堂・こども宅食への政府備蓄米の無償交付を行ってきましたが、加えて食育活動を支援するフードバンクへの無償交付を実施（令和7年2月頃に申請受付開始を予定）します。また、こども食堂・こども宅食への無償交付をさらに利用しやすくする観点から、提出書類の簡略化などの運用改善を行います。

2.フードバンクへの政府備蓄米の無償交付の実施

未利用食品を提供しているフードバンクについて、その食育活動を支援するため、新たに政府備蓄米の無償交付の対象とします。交付申請の受付体制を整えた後、**令和7年2月頃の申請受付開始を予定**しています。

3.こども食堂・こども宅食への政府備蓄米の無償交付の運用改善

次の運用改善について、今後周知や準備を進め、**令和7年1月からの実施**を予定しています。

- ・こども食堂とこども宅食の交付申請等の統合と**提出書類の簡略化**
- ・こども宅食の取組を行う場合及びこども宅食とこども食堂の両方の取組を行う場合は、**交付上限数量を600kgに拡大**

農林水産省HP
プレスリリース

https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/b_taisaku/241129.html



政府備蓄米の無償交付(こども食堂・こども宅食、フードバンクへの支援)

背景・目的

- 学校給食におけるごはん食の拡大を支援するための政府備蓄米の無償交付制度の枠組みの下、こども食堂やこども宅食においても食育の一環としてごはん食の推進を支援。
- これらに加え、新たにフードバンクも対象とし、その食育活動を支援します。

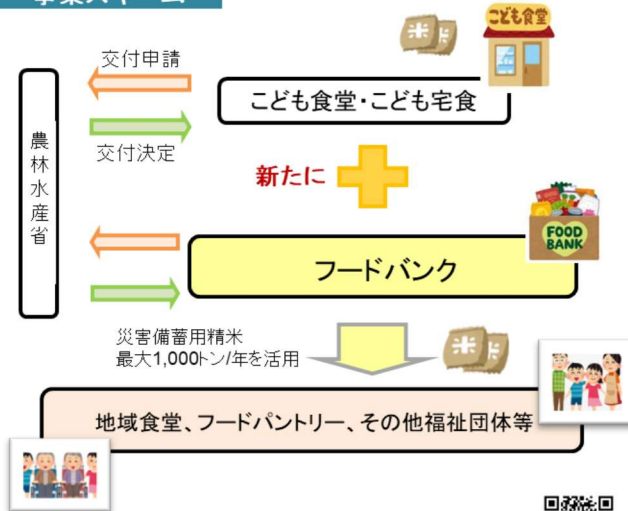
こども食堂・こども宅食(事業内容等)

- 【こども食堂・こども宅食】
(支援対象) ごはん食の提供又は食材としてお米を提供・配付する団体・運営者の取組
- (支援要件) 食事の提供やお米を配付する際などに、ごはん食の魅力を伝えるなどの食育の取組を行うこと
- (支援上限) 団体ごとに一申請当たり600kg（年度内に合計5回の申請が可能）
- 【申請方法】
○農林水産省本省又は地方農政局本局及び地域拠点へ交付申請
・複数の提供団体（こども食堂等）を中間団体が取りまとめて交付申請書を提出することも可能です。
なお、その場合でも提供団体に対して政府備蓄米が直接交付されます。
・こども食堂・こども宅食の交付申請等の統合、交付上限数量の拡大等の運用改善は、令和7年1月から実施予定。

フードバンク(事業内容等)

- 【フードバンク】
(支援対象) 食育活動を支援するフードバンク
- (支援要件) ①法人格を有していること、②団体として1年以上の活動実績があること、③「フードバンク活動における食品の取扱い等に関する手引き」に基づく食品の取扱いを行っていること、④地方公共団体と連携した取組を行っていることなど
- (支援上限) 申請団体ごとに、当該団体における前年度の食品取扱実績の1/5以内（50トン上限）
- 【申請方法】
○新たに設置する委託機関への交付申請（令和7年2月頃に受付開始を予定）

事業スキーム



お問い合わせ先

申請様式等、詳しくはこちら ▶▶



担当先	連絡先	担当先	連絡先
農産局穀物課 米麦流通加工対策室	03-3502-7950	東海農政局 生産振興課	052-223-4623
北海道農政事務所 業務管理課	011-330-8808	近畿農政局 生産振興課	075-414-9021
東北農政局 生産振興課	022-263-1111	中国四国農政局 生産振興課	086-224-9411
関東農政局 生産振興課	048-740-0403	九州農政局 生産振興課	096-300-6223
北陸農政局 生産振興課	076-232-4302	内閣府 沖縄総合事務局 生産振興課	098-866-1653

※上記以外の各都道府県(地域拠点)の連絡先は、農林水産省のホームページをご覧ください

令和6年度農林水産関係補正予算の概要について

令和6年度農林水産関係補正予算を取りまとめました。

URL:<https://www.maff.go.jp/j/budget/r6hosei.html>



令和6年度農林水産関係補正予算の概要

総額 8,678億円

〔 公共：3,917億円
非公共：4,761億円 〕

新基本計画推進集中対策：3,037億円
うち食料安保構造転換対策：2,537億円
物価高騰影響緩和対策：905億円
TPP等関連対策：2,449億円

I 新基本計画推進集中対策

1 地域農業を支える食料供給基盤の強化

- 老朽化した共同利用施設の再編集約・合理化 共同利用施設の再編集約・合理化 400億円
- 米の生産コスト削減等に向けた農地の大区画化等の推進 農地の大区画化等の基盤整備[公共] 760億円の内数

2 食料安全保障の強化に向けた構造転換対策

- 水田の畑地化、麦・大豆等の作付拡大、米粉利用拡大、加工・業務用野菜の国産切替え、食品企業と産地との連携強化 畑地化促進事業 450億円等
- 民間在庫・食料需給動向調査、輸入安定、野菜種子の安定供給 不測時に備えた食料供給体制強化対策 7億円等
- 有機農業の取組拡大、地域資源の循環利用促進 みどりの食料システム戦略緊急対策 38億円
- 堆肥等の高品質化・ペレット化等の推進、国産飼料の生産・利用拡大、乳用牛の長命連産性向上 国内肥料資源の利用拡大対策 64億円
国産飼料生産・利用拡大緊急対策 (所要額) 133億円等
- 担い手への機械導入、農地集積・集約化、新規就農の促進 新規就農者確保緊急円滑化対策等 67億円等
- スマート農業技術の開発・改良、革新的新品種の開発、生産等方式の転換、サービス事業者の育成・活動の促進 スマート農業技術・革新的新品種の開発・供給加速化 63億円
スマート農業技術・サービス事業者の導入加速化 100億円
- 侵入防止柵の整備、シカ・クマの捕獲強化等の鳥獣被害対策 鳥獣被害防止対策とジビエ利活用の推進 55億円
- 合理的な価格形成に向けた調査・実証・理解醸成 合理的な価格の形成 6億円
- 物流効率化、フードバンク・こども食堂等の取組の推進 円滑な食品アクセスの確保と食品ロス削減 38億円

II 物価高騰等の影響緩和対策

- 施設園芸、漁業等の燃料高騰対策、農業者等への金融支援 施設園芸等燃料価格高騰対策 29億円等
- 需要が低迷している和牛肉の販売促進 和牛肉需要拡大緊急対策 170億円

III 「総合的なTPP等関連政策大綱」に基づく施策の実施

- 国内外事業者のサプライチェーンの連結強化、輸出産地形成、品目団体・輸出支援プラットフォーム等の強化 輸出産地・事業者の育成・展開[一部公共] 295億円等
- 収益力強化に計画的に取り組む産地の総合的支援 産地生産基盤パワーアップ事業 110億円
- 飼料等の生産基盤強化、優良な繁殖雌牛への更新加速化 畜産クラスター事業等 (所要額) 371億円
- 林業・木材産業の生産基盤強化、JAS構造材・CLT等の利用拡大、担い手の育成・確保 林業・木材産業国際競争力強化総合対策[一部公共] 459億円
- 収益性の高い操業体制への転換 水産業競争力強化緊急事業 222億円

IV 持続可能な成長に向けた農林水産施策の推進

- 脱脂粉乳の在庫低減や牛乳・乳製品の需要拡大 脱脂粉乳の在庫低減・需要拡大 (所要額) 103億円の内数
- 家畜伝染病、重要病害虫の侵入・まん延の防止 家畜伝染病・家畜衛生対策 91億円等
- 伐採・植替え加速化、需要拡大、花粉の少ない苗木の生産拡大 花粉症解決に向けた緊急総合対策[一部公共] 57億円等
- 漁獲変動等に伴う減収の補填、不漁に対応した操業体制構築、海業の全国的な展開、赤潮対策 漁業収入安定対策事業 225億円等

V 防災・減災、国土強靱化と災害復旧等の推進

- 流域治水の取組推進、防災重点農業用ため池の防災工事、農業水利施設、ため池等の対策[公共] 治山・森林整備対策、漁港施設の耐震化・耐浪化対策 1,116億円等
- 令和6年能登半島地震等により被災した農地・農業用施設、治山施設、林道施設、漁港施設等の復旧 災害復旧等事業[公共] 716億円等

見つけて！

農産物の環境負荷低減の「見える化」

～温室効果ガス削減への貢献と生物多様性保全への配慮～



https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/being_sustainable/mieruka/mieruka.html

● 環境負荷低減の取組の「見える化」とは

農林水産省では「みどりの食料システム戦略」に基づき、持続可能な食料システムを構築するため、食料システム全体での環境負荷低減の取組や国民理解の醸成に向けて、環境負荷低減の取組の「見える化」を推進しています。ガイドラインに基づき、「温室効果ガス削減への貢献」や「生物多様性の保全」の取組を分かりやすく等級ラベルで表示することで、生産者の環境負荷低減の努力が消費者に伝わり、農産物を選択できる環境を整えていきます。（詳しく知りたい場合は[こちら](#)）

～「みえるらべる」を手にとってみてください～

農林水産省は、より多くの生産者、販売事業者、消費者の皆様には環境負荷低減の取組の「見える化」ラベルに親しみを持っていただくため、若手職員を中心に検討を行い、本ラベルの愛称を「みえるらべる」に決定しましたので、お知らせします。

編集後記

寒くなって来ましたね。今年はいつまでも暑かったせいか、我が家の老猫の冬毛も先月末頃にやっと生えそろいました。短い秋がさらに短くなり、あっという間に木枯らしが吹き雪おろしの雷が鳴る季節となりましたが、冬ならではの美味しい野菜が収穫される季節でもあります。美味しいお米と美味しい野菜（のお鍋）と美味しい日本酒。美味しい新潟っていいですね。（ちなみに、お鍋に入れる野菜は、白菜も美味しいですが、大根や人参をピーラーでリボン状にして入れるのも好きです。）



お問い合わせ



北陸農政局新潟県拠点では、「現場と農政を結ぶ」業務を通じて、地域の皆様にタイムリーに農政に関する情報をお伝えするとともに、農業現場の抱える課題や農政に対する意見をきめ細かに汲み上げ、各種施策につなげていくこととしています。

地域の農業者（地域の担い手や若手農業者、女性農業者など）の方の集まり等で、「農業施策の〇〇について聞きたい。」といったご要望がございましたら、直接伺ってご説明いたします。

ご遠慮なく、お気軽に下記へご連絡ください。

北陸農政局新潟県拠点地方参事官室

〒951-8035 新潟市中央区船場町2-3435-1

TEL 025-228-5216

ホームページ <https://www.maff.go.jp/hokuriku/nousei/niigata.html>

