

食流機構

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構
<http://www.ofsi.or.jp/>

2020

2 月号

No.290

OFSI

I N D E X

「ジビエをあなたのお店のメニューに加えますか！」 産地懇談会（in 福岡）の実施について	②
令和2年度農林水産関係予算概算決定の概要	④
令和元年度第2回生鮮取引電子化セミナー 開催案内 ～革新を迫られる生鮮流通～	⑥
連載 発見！！素敵なお店②③	⑦
農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール	⑧

巻頭言

お読みになっている方も多いと思うが、日経新聞の連載小説で、伊集院静氏が夏目漱石を中心に正岡子規や米山保三郎の学生時代を描いている。明治時代の学生がお互いに自分の考えをぶつけ合ってそれぞれの個性をはぐくみ伸ばしていく姿が描かれている。

もちろんこれは小説であり、また登場する若者は当時とすれば恵まれた環境に置かれたエリートであり、当時の若者の多くがこのように自由に知的な会話をしていたとは思わない。しかし、自分の考えや感性を友人に正面からぶつけ、相手も真摯にそれに対応し、それによりより深く相手を理解し、関係を深めていく姿は、親しい人間関係はこのようにありたいと思わせる。

翻って、近時の若者の人間関係はどうであろうか？ 筆者は若者との付き合いがないのでよくわからないが、様々なニュースなどで知る限りは、若者たちは情報やイベントを通じて知人や遊びの友達はたくさんいるが、自分をぶつけ、さらけ出し、それによってより深い人間関係を作るといったことはなかなかできないように思われる。周りに対して自分を主張すると「空気を読めない」と非難され、いじめの対象になる恐れがあるという。

まして社会に出ると上司や周りに様々な気を使い、物事を進めるにあたって「忖度する」ことが求められるので余計自分の考えを主張しにくくなっているのではないかと思う。

「いやそんなことはない！社会性がない者がいじめられやすいのは昔からあるし、忖度だっていつの時代もあることで、他方で

自分の意見をきちんと主張する元気のいい若者は現在でも大勢いる」というのであればうれしいのだがどうであろうか？

話が飛躍するが、今年の正月早々にアメリカの空軍がイラクでイランの司令官を殺害したというニュースが世界を震撼させた。政治的に対立しているとはいえ戦争状態でもない他国の軍人を正規の空軍が殺害するというのは、外交専門家に言わせれば国連憲章違反だとのことである。そしてこれをきっかけに戦争になることもありうるという。政府によれば日本はアメリカと強固な同盟関係にあるというのだから、もし戦争になれば、アメリカとともにイランの敵国となる恐れがある。日本政府がそれを望むならばともかく、望まないのならば、今後このような行動をとるべきでないとか行動を必要とする場合には同盟国である日本に事前に了解を得るようにとアメリカに申し入れてしかるべきと思う。

しかし、安倍総理は、国会の施政方針演説でも「全ての関係者に対話による問題解決と自制的な対応を求めます」としか言わない。国連中心の平和外交を標榜しながら同盟国アメリカにきちんとした主張をしないのは何を「忖度」してのことだろうか？トランプ大統領と何回もゴルフや食事をして緊密さをアピールしても、自国の立場に立った主張をできないようでは、明治の若者から笑われるのではないかと思うが、いかがであろうか。

公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

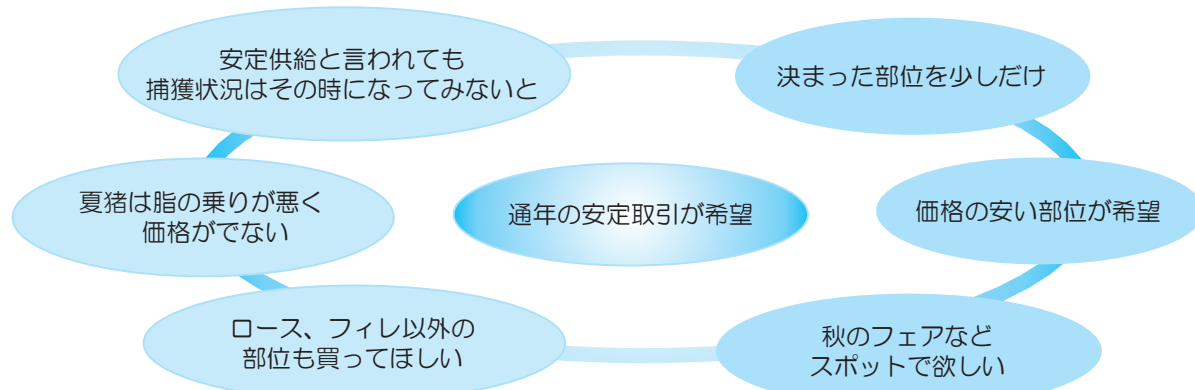
会長 馬場 久萬男

「ジビエをあなたのお店のメニューに加えませんか！」 産地懇談会（in福岡）の実施について

農林水産省「外食・中食等における国産食材活用促進事業」

昨年 10 月（千葉）・11 月（北海道）と実施してきた産地懇談会を、福岡（糸島市）でも開催いたします。

「ジビエをメニューに取り入れたい」「新たな差別化商品としてジビエを活用したい」と、真剣にお考えの外食事業者（和・洋食店・中華料理・居酒屋など）、中食事業者（お弁当、惣菜事業者）の皆様へ、耳よりな情報をお届けします。



このように、双方の要望は多種多様……
本年度、当機構では「売りたい：生産者」と「買いたい：外食・中食事業者」
を結び、産地懇談（商談会）を実施しています。

産地懇談会（in福岡）

1. スケジュール及び見学先等

◆開催日：令和 2 年 2 月 25 日（火）

◆行 程：

11:30：集合（JR 博多駅 1 階「総合案内所前」）バス移動（約 1 時間）

12:30：糸島ジビエ研究所（福岡県糸島市志摩吉田 1023）

12:30～12:45 概要説明

12:45～13:30 施設見学

13:30～15:00 試食商談

15:00：バス移動（約 1 時間）

16:00：解散（JR 博多駅）

※集合時間厳守。

交通状況等により時間は多少前後する場合がありますので、予めご了承ください。

【糸島ジビエ研究所】（福岡県糸島市志摩吉田 1023）

- ・サンプル品を素焼き（味付けはお好み）でご試食していただきます。
- ・シカ、イノシシのほか、スペシャル食材としてアライグマ、クジャク、カラスをご用意します。
- ・その他、加工品・漬け込み肉等もご試食いただけます。
- ・ご試食後、ジビエ生産者との意見交換の場をご用意しています。



飲食店や販売店などでジビエ（野生鳥獣の肉）を調理・販売する場合、食品衛生法に基づく営業許可を取得した施設において解体などが行われた肉を仕入れなければなりません。
今回ご案内の施設は全て基準を満たしており、安心して取引が可能です。

2. 定員 15名程度（ジビエの取引を真剣にお考えの方対象）

3. 参加費 無料（農林水産省補助事業「外食・中食等における国産食材活用促進事業」により実施）
ただし、現地までの交通費は各自ご負担下さい。（現地移動のバス代は無料）

4. 申込方法

当機構ホームページ（<http://www.ofsi.or.jp/domestic-food-supply/conference/>）より、お申込み下さい。

5. 申込締め切り 令和2年2月17日（月）

6. 問合せ先 （公財）食品等流通合理化促進機構 業務部（担当：田中）
TEL：03-5809-2176 / FAX：03-5809-2183

「ジビエ食材活用のためのシンポジウム」

ジビエ最前線！

～外食・中食におけるジビエの活用について～

「FOODEX JAPAN2020」
国際食品・飲料展
出展決定！

本シンポジウムでは、外食・中食産業におけるジビエ食材活用等に関する優良事例や課題について、ジビエに精通した東京国際大学の伊藤先生をコーディネーターに迎え、こだわりのジビエ料理を提供するレストランオーナーと、衛生管理を徹底したジビエの安定供給を続ける生産者によるパネルディスカッションを行います。

また、別途、「FOODEX JAPAN2020」期間中（3/10～13）会場内にジビエの生産者による**商談・展示ブース（No. 9D66 常設）**を設け、サンプル品の配布や試食、生産者とのダイレクトな意見交換の場をご用意します。

開催日時	会場	定員
3月11日（水）	「FOODEX JAPAN2020」会場内 9 ホール トrendステージ 幕張メッセ（千葉県千葉市 最寄り駅「JR 京葉線 海浜幕張 駅」）	80 名
13:40～14:40 （開演 10 分前から 受付開始）	■パネルディスカッション 「ジビエ最前線！～外食・中食におけるジビエの活用について～」 コーディネーター：伊藤匡美氏（東京国際大学 商学部 教授） パネリスト：中村豪志氏（レストラン マノワ オーナー・ソムリエ） 西村直人氏（株式会社 糸島ジビエ研究所 代表 捌師） 原田祐介氏（一般社団法人 猟協 理事長）	

◆登壇者

氏名	プロフィール
伊藤匡美氏	東京都出身。青山学院大学経営学部卒業。千葉経済大学経済学部専任講師、同大准教授、東京国際大学准教授を経て、2014年より現職。専門分野は流通・マーケティング研究。近年は地域活性化と食の流通・マーケティングが主たるテーマ。ジビエの流通・マーケティングやジビエを通じた地域創生についても現場を歩き、高い関心を有している。
中村豪志氏	山梨県南アルプス市出身。数々のフレンチの名店に勤務の後、2011年に広尾に「レストラン マノワ」をオープン。これまでのジビエの概念を覆すべく、多くの方々に「おいしい」と召し上がって頂けるよう、徹底した衛生管理を施し、こだわりを持って調理したジビエ料理を提供している。本人もハンターとして活動中。
西村直人氏	1994年 ニューヨーク生まれ。2016年 株式会社糸島ジビエ研究所設立。2017年3月 九州大学 21世紀プログラム課程卒業。有害鳥獣の捕獲、解体精肉ならびに加工品の製造販売・イベント事業などを通じて、食肉・副生物の価値の普及、農林業被害の軽減、地域活性化、環境資源・生態系管理に取り組んでいる。捌師（はちし）は、肉などを「さばく」の意。
原田祐介氏	外資系アパレル企業を経て2015年に猟師工房を立ち上げる。東京大学狩人の会名誉顧問。猟協の理事長として、狩猟者や食肉加工など広く狩猟関連のビジネスを行う団体や企業、個人などが相互扶助の理念の下に、国・地方自治体などとも協同し、日本の豊かな自然を守り後世に引き継ぐとともに、それを担う次世代の人材を育成する活動を展開中。

※「FOODEX JAPAN2020」の入場には、招待券（5,000 円）が必要となります。

招待券をお持ちの方は、上記シンポジウムは聴講無料です。（事前登録制。当日直接受付可。）

※ 聴講ご希望の方は、当機構業務部 田中（TEL：03-5809-2176）までご連絡下さい。

令和2年度農林水産関係予算 概算決定の概要

令和2年度農林水産予算が昨年12月20日に閣議決定されました。主要項目は以下9項目となりますが、その中から食料産業局の関係予算を数回に分けてご紹介します。

1. 農林水産物・食品の政府一体となった輸出力強化と高付加価値化
2. 「スマート農業」の実現と強い農業のための基盤づくり
3. 担い手への農地集積・集約化等による構造改革の推進
4. 水田フル活用と経営所得安定対策の着実な実施
5. 食の安全・消費者の信頼確保
6. 農山漁村の活性化
7. 林業の成長産業化と「林業イノベーション」の推進
8. 水産改革の実行による適切な資源管理と水産業の成長産業化
9. 災害からの復旧・復興と防災・減災、国土強靱化

1. 農林水産業・食品の政府一体となった輸出力強化と高付加価値化

(1) 農林水産物・食品の政府一体となった輸出力強化

【主な内容】

※（ ）内の数字は、令和元年度補正予算額

● 司令塔組織（農林水産物・食品輸出本部）の創設 【新規】【1,158（108）百万円】

政府一体となった新市場の開拓を推進するため、輸出に必要な証明書の申請・交付をワンストップ化するためのシステム構築、海外の食品安全等の規制に関する情報収集・分析・相談窓口の一元化、輸出先国が求めるデータ収集や課題対応のための調査等を実施

【お問い合わせ先】 食料産業局輸出促進課特別チーム (03-6744-2398)

● 輸出手続の迅速化 【新規】【316（182）百万円】

輸出に当たって必要な証明書発給等の手続きの迅速化のため、国・自治体が行う証明書発給・検査業務の体制整備や民間の検査機関等を活用した検査の実施等を支援

【お問い合わせ先】 食料産業局輸出促進課特別チーム (03-6744-2398)

● 生産段階での食品安全確保への対応強化 【1,037（243）百万円】

輸出先国から求められる個々の事業者のみでは対応困難な生産段階の食品安全等の規制に対応するため、二枚貝の衛生管理方策の検証・普及を推進するとともに、我が国の輸出に有利な国際的検査処理基準の確立、輸出検査協議の迅速化を図るための技術的データの蓄積、畜産物の農家段階での残留物質モニタリング検査の実施等を支援

【お問い合わせ先】 食料産業局輸出促進課特別チーム (03-6744-2398)

● 輸向け HACCP 等対応施設の整備 【1,472（10,794）百万円】

加工食品等の輸出拡大を図るため、食品製造事業者等による HACCP（危害分析重要管理点）等に対応した施設の改修等や機器の整備を支援するとともに、農畜産物の輸出拡大に必要な食肉処理施設、コールドチェーン対応卸売市場施設等の整備を支援

【お問い合わせ先】 食料産業局輸出促進課 (03-6744-7172)

● グローバル産地づくりの強化 【469（840）百万円】

GFP（農林水産物・食品輸出プロジェクト）に基づくグローバル産地の形成を推進するため、輸出診断、交流会の開催、輸出商社とのマッチングの強化、新技術の導入、国際的な規格認証等の取得、輸出先国の検査条件や残留農薬基準を満たす農産物の生産等を支援

【お問い合わせ先】 食料産業局輸出促進課 (03-6744-7172)

● 戦略的なマーケティング活動の強化 【2,760（3,310）百万円】

J F O O D O（日本食品海外プロモーションセンター）による重点的・戦略的プロモーションや J E T R O（日本貿易振興機構）による海外見本市への出展支援等、インバウンド需要を含めた分野・テーマ別の販売促進活動を強化するとともに、コメ・コメ加工品の海外市場の開拓、外食産業等と連携した需要拡大対策等を支援

【お問い合わせ先】 食料産業局輸出促進課 (03-6744-7045)

● 海外農業・貿易投資環境調査分析事業 【662 百万円】

我が国食産業の海外展開を更に推進し、農林水産物・食品の輸出拡大等を図るため、グローバル・フードバリューチェーン（GFVC）推進官民協議会を通じて、情報提供から海外進出まで民間企業を一貫支援。

【お問い合わせ先】 食料産業局企画課 (03-3502-5742)

(2) 知的財産の流出防止、規格・認証の国際化等対応

【主な内容】

● 植物品種等海外流出防止総合対策事業 【137（312）百万円】

我が国種苗の海外流出・海外での無断増殖を防止するため、海外における品種登録（育成者権取得）を支援するとともに、出願マニュアル作成、東アジア植物品種保護フォーラム開催等を支援。

【お問い合わせ先】 食料産業局知的財産課 (03-6738-6443)

● 農業知的財産保護・活用支援事業 【新規】 【78 百万円】

海外における品種登録から侵害対策までの権利行使を農業知的財産管理支援機関が一元的に支援するとともに、農業に係る特許や商標の取得や活用に向けた取組を支援。

【お問い合わせ先】 食料産業局輸出促進課特別チーム (03-6744-2398)

● 地理的表示保護制度活用総合推進事業 【111（39）百万円】

G I（地理的表示）保護制度活用による地域産品のブランド保護に向け、G I の登録申請や諸外国との G I 相互保護に向けた活動等を支援するとともに、海外での知的財産の保護・侵害対策を推進。

【お問い合わせ先】 食料産業局知的財産課 (03-6738-6317)

● 日本発食品安全管理規格策定推進事業 【40 百万円】

日本発の食品安全管理規格が国際的に更に通用するものとなるよう、国際標準化・普及の取組を支援。

【お問い合わせ先】 食料産業局食品製造課食品企業行動室 (03-6738-6166)

● J A S の制定・国際化調査委託事業 【新規】 【43 百万円】

我が国の強みをアピールできる多様な J A S を制定するとともに、その国際化を戦略的に推進するため、J A S の制定に向けた関係国・機関との調整、円滑な輸出環境の整備に向けた現地政府への働きかけ等を実施。

【お問い合わせ先】 食料産業局食品製造課基準認証室 (03-6744-2098)

農林水産省「食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備緊急対策事業」のお知らせ

農林水産省輸出促進課より、輸出に関する投資に対して、投資額の半分あるいは 5 億円（補正予算）又は 3 億円（当初予算）を上限に、補助が出るプロジェクトの開始に関するお知らせが掲載されました。

輸出に興味がある事業者様は、ぜひとも同プロジェクトの活用を検討頂ければと思います。

【画期的補助金登場！食品事業者向けの施設整備】

これまで支援のなかった、食品メーカーが輸出向け HACCP（ハサップ）等に対応するための施設整備の補助金が、補正予算で総額 68 億円、当初予算で 15 億円で措置されました。

令和元年度補正予算「食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備緊急対策事業」について、**農林水産省 食料産業局 輸出促進課 GFP 室のホームページ** <https://www.gfp1.maff.go.jp> において要望調査のお知らせが掲載されました。

本補助事業の申請をお考えの事業者様におかれましては、GFP 室のホームページ（「ニュース」欄）をご覧いただき、都道府県の窓口にお問い合わせ・申請ください。

【お問い合わせ先】 公益財団法人 食品等流通合理化促進機構 担当：業務部 青木 (03-5809-2176)

令和元年度 第2回生鮮取引電子化セミナー

～ 革新を迫られる生鮮流通 ～

主催 生鮮取引電子化推進協議会

今年の6月から新しい卸売市場法が施行されます。新法では、食品流通の合理化及び取引の適正化、衛生管理の高度化などが求められており、そのためのシステム対応が生鮮流通業界にとって喫緊の課題となっています。

そこで本セミナーでは、飲食店専門の鮮魚仕入サイト「魚ボチ」で水産物流通に新風を巻き起こしている株式会社フーディソンの山本 徹 氏に「水産業プラットフォームの再構築」について解説していただくとともに、流通BMS協議会の梶田 瞳 氏に「生鮮流通における流通BMSの利活用」について具体例を交えながらご講演いただきます。

この機会に是非ご参加ください！

◆開催日及び会場

【参加費：無料（事前登録制）】

開催地	日時	会場	申込期限
東京会場 【定員 50 名】	3月17日(火)	エッサム神田ホール 1 号館 701 会議室 東京都千代田区神田鍛冶町 3-2-2 (最寄駅：JR「神田」駅下車、徒歩 1 分)	3月13日(金)
大阪会場 【定員 50 名】	3月27日(金)	大阪市中央卸売市場本場 業務管理棟 16 階 大ホール 大阪府大阪市福島区野田 1-1-86 (最寄駅：JR「野田」駅下車、徒歩 10 分)	3月23日(月)

◆プログラム（各会場共通）

時 間	講 演 内 容
13:30 ～	受付開始
14:00 ～ 15:00	IT利用で鮮度をアップ&需要を喚起！（仮題） ～ IT利活用による水産業プラットフォームの再構築～ 講師：株式会社フーディソン 代表取締役 CEO 山本 徹 氏
15:00 ～ 16:00	流通BMS最新動向（仮題） ～生鮮流通における流通BMSの利活用について～ 講師：流通 BMS 協議会 事務局 梶田 瞳 氏
16:00	閉 会

※ 講演内容及び講師が変更となる場合がございます。

◆お申込方法等

申込方法：こちらのウェブサイト（<http://www.ofsi.or.jp/kyougikai/>）から簡単にお申込みいただけます。

◆後 援

(一社) 全国中央市場青果卸売協会 (一社) 全国青果卸売市場協会 全国青果卸売協同組合連合会
(一社) 全国水産卸協会 全国水産物卸組合連合会 (公社) 日本食肉市場卸売協会
(一社) 日本花き卸売市場協会 (一財) 流通システム開発センター (公財) 食品等流通合理化促進機構

◆お問い合わせ先

生鮮取引電子化推進協議会事務局（TEL：03-5809-2867 / FAX：03-5809-2183） 担当：田中



発見！！ 素敵なお店③



地域密着経営を引き継ぎ、新たな挑戦をし続ける「株式会社 山下鶏園」

玉子焼き、目玉焼き、ゆで卵、オムレツ、茶わん蒸し、卵かけごはんなど、みなさんはどんな卵料理がお好きでしょうか？私は断然、甘くてふわふわの玉子焼き！子供のころ、お弁当に玉子焼きが入っているとテンションが上がったものです。さて、今回は三重県松阪市において安心・安全で高品質な卵づくりを経営理念として、頑張っている株式会社山下鶏園さんをご紹介します。

①スムーズな事業継承

社長の山下隆通氏は、3代目の現在40歳。平成15年より就農し、父である現会長の山下盛通氏から養鶏業のいろはを学びました。そして、平成24年に32歳の若さで家業を継ぎ、法人化を行いました。その時、会長は60歳になったばかり、まだ、もちろん現役です。

この思い切った事業承継が社長に会社を守る責任感と新たな取り組みへの意欲につながりました。

安心・安全で高品質をモットーとした経営を継いだ社長にとって、老朽化した鶏舎が悩みの種でした。老朽化した鶏舎は特に冬になると心配ごとが多くなります。そうです、鳥インフルエンザです。安心・安全な卵を届けるために、まず、ウインドレス鶏舎への設備更新を行いました。次に、ここ数年、卵価の下落が著しく、生卵だけでは厳しい状況であるため、卵に付加価値をつけた加工品も開発することにしました。

山下社長が新たに取り組んだ内容については、会長夫妻は余分な口出しは一切せず、黙って、温かく見守ってきました。社長の行動力、そして、会長夫妻の見守る姿勢による事業承継は業界内外からも非常に高い評価を受けています。

②卵に付加価値をつけたい

卵価が下落する中、安心・安全な高品質の生卵だけでは、生き残ることが難しくなってきました。そこで、考えたのが「おかず」になる加工品です。

高校生レストランで有名になった「三重県立相可高校」とコラボをして、「だし巻きたまご」と「味付けたまご」の2種類を開発しました。

加工品の担当は、社長夫人の晃美さんです。出汁の取り方、調味料の配合、使用する卵の大きさ、焼き方など時間をかけて丁寧に研究し、納得できる商品になるまでと試作に試作を重ねました。また、パッケージも高校生からアイデアを募集し決定しました。

社長夫人が1つずつ手作りした商品は、自社直売所の他、地元のスーパー等で販売され、多くのファンがついてきています。

③卵で季節感？

卵は年中、小売店に並んでおり、卵の季節感ってあるのですか？という方も多いと思います。

卵は昔から滋養強壮のための貴重なたんぱく源であったことから、季節の節目に卵を食べる習慣があったそうです。

例えば、夏の暑い土用の日に食べる「土用卵」、寒さが最も厳しくなる大寒に食べる「寒卵」など、その時期に卵を食べ

ると夏バテ防止になる、1年中、健康に過ごせるなどと言われています。その習慣を守り、伝えるための活動も積極的に行っています。

④地域密着経営

山下鶏園では、鶏舎に隣接するように住宅団地があり、敷地内の卵直売所に来店されるお客様も多いことから、迷惑がかけられないように臭気対策を万全にし、農場周辺での花木栽培により、景観向上に努めています。

食育活動にも積極的に取り組んでおり、自社による地元の保育園、小学校の食育体験活動の受け入れを行っています。

また、鶏の飼料については県内産の飼料用米を使用し、鶏糞については有機肥料として加工し、近隣の特産物であるエゴマやお茶の栽培に利用されるなど、地域農業の活性化にも寄与しています。

創業以来、地域とともに歩むことで地域での一番店となっています。

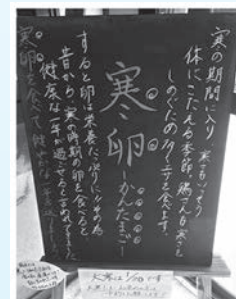
(文責：中小企業診断士 石川明湖)



三重県立相可高校とコラボした加工品



店舗全景



寒卵の案内看板



小学生の食育講座の様子

株式会社 山下鶏園

<住所> 三重県松阪市丹生寺町 1069-19

<TEL> 0598-58-2606

<https://yama-egg.jp/>

農林水産省「消費者の部屋」特別展示開催スケジュール

農林水産省「消費者の部屋」では、消費者の皆様に食料、農林水産業、農山漁村等に関する情報の提供を行う特別展示を行っております。その開催スケジュール（令和2年2月分）をご紹介します。ご興味のあるテーマがありましたら、是非見学にお立ち寄りください。

期 間	特別展示名	展示内容	担当
2月3日 ～ 2月7日	おいしいだけじゃないよ チョコレート・ココア	チョコレートやココアに含まれている成分は動脈硬化の予防など体に良いとされています。今回は、原材料や製品の展示を行うとともに、パネル等を用いてチョコレートやココアの持つ効能・栄養についてわかりやすく紹介します。	食料産業局 食品製造課
2月10日 ～ 2月14日	「フラワーバレンタイン～世界でいちばん花を贈る日～」	花き業界が一丸となって取り組んでいる「フラワーバレンタイン」活動や取組をパネルやポスター等で紹介する。また、フラワーアレンジメントや切り花、鉢もの等の展示等を行い、「フラワーバレンタイン」を体感していただきます。	生産局 園芸作物課 花き産業・施設園芸 振興室
2月17日 ～ 2月21日	日々の食生活と食品新素材	日々の食生活で摂取する穀類や野菜・果実類、魚介類には、ポリフェノールやカロテノイド、オリゴ糖、食物繊維、DHA・EPAなど、健康維持に欠かせない様々な有効成分が含まれています。そのため、バランスの取れた組合せで食品を摂取すれば健康維持に役立ちますが、なかなかそうはいきません。これらの成分を豊富に含む食品新素材には、どのようなものがあるのか、どんな働きがあるのか、どんな食品に利用されているのかをご紹介します。	食料産業局 食品製造課
2月25日 ～ 2月28日	森の写真展×山へ行こう	「わたしの美しい森 フォトコンテスト」の入賞作品と最新アウトドアウェアなどの展示をします。	林野庁国有林野部 経営企画課 国有林野総合利用 推進室

※ この特別展示スケジュールは、予告なく追加・変更されることがあります。

- (1) 入場は無料です。
- (2) 特別展示は、期間中の月曜日から金曜日まで行っています。
ただし、祝祭日、年末年始は閉室です。
- (3) 開室時間は、10時から17時までです。
ただし、展示初日は12時から17時、
展示最終日は10時から13時です。
- (4) アクセス：東京メトロ丸ノ内線、日比谷線、千代田線の霞ヶ関駅下車。
A5、B3aの出口すぐ（右地図参照）。

◆ 詳しくは、消費者の部屋（☎ 03-3591-6529）にお問い合わせ下さい。



編集後記

▶ 令和2年度農林水産予算概算決定の概要について、食料産業局の関係予算を抜粋して（今月号では輸出関係のみ）掲載しました。詳細については、農林水産省のホームページ等でご確認下さい。

▶ ここ数日、新聞やニュースは新型コロナウイルスの話題でもちきりです。目に見えないウイルスから感染を防ぐためには、基本ではありますが、マスク着用・手洗い徹底などの対策に努めるしかありません。これ以上蔓延せず、一刻も早い終息を願うばかりです。（K）