

食料システム

公益財団法人 食品等持続的供給推進機構

Organization for Sustainable Food Supply System

<https://www.ofsi.or.jp/>

食料システム法の施行により当機構の名称を変更いたしました

2025

12 月号

No.360

INDEX

- 卷頭言 ②
- 令和6年度 物流生産性向上推進事業に係る2次公募 ③
- 令和6年度 物流生産性向上伴走支援事業に係る募集 ④
- <農林水産省>
令和6年度食料自給率を10月10日に公表しました ④
- 食品等持続的供給対策事業のご案内 ⑤
- 全国卸売市場総覧WEB版 ⑤
- <日本政策金融公庫> 食品産業動向調査（7月調査）
特別調査の結果の公表について ⑥
- <中小企業庁> 賃上げ・最低賃金引上げに対応する
中小企業・小規模事業者への支援策について ⑥
- <中小企業庁・公正取引委員会>
サプライチェーン全体での支払の適正化について ⑦
- 地理的表示（GI）保護制度登録產品のご紹介 ⑧



第13回食品産業もったいない大賞表彰式典 受賞者の皆様
(令和7年10月30日表彰式開催 於：農林水産省)

卷頭言

やなせたかしの「アンパンマンの遺書」を読んでいたところ、本の最後の方で竹久夢二、加藤まさをとともに落谷虹児（ふきやこうじ）の名前が記されていた。この3人のような抒情画をもう一度復活させたい、ということが書いてあった。そして、竹下夢二は「宵待ち草」を、加藤まさをは「月の砂漠」を、そして落谷虹児は「花嫁人形」という誰もが知っている歌を残している。（やなせたかしは「手のひらを太陽に」という我々も学校で歌ったことのある国民的に有名な歌を残していることはご存じの通り。）

このくだりを読んだ直後に、テレビ東京の「美の巨人」で、落谷虹児の波乱に満ちた画家人生とその代表作「花嫁」が特集されていた。虹児の名前は知らなくても、「花嫁人形」の歌、つまり「金襷緞子の帯締めながら花嫁御寮はなぜ泣くのだろう」という童謡は誰もが聞いたことがあるのではないか。私は不覚にもこの歌の作者が落谷虹児という画家であると言うことをこの番組を見るまで知らなかった。

この「美の巨人」の番組によれば、落谷虹児は、駆け落ちした父と母のもとで母親が15歳の時に誕生している。そして母親は虹児が12歳のときに虹児を筆頭に3人の子供を残してこの世を去った。父親がアル中になり再婚して借金を背負うようになって以降、残された3人の兄弟の中で最年長の虹児は強い使命感を以て2人の弟を支えていくことになる。

15歳の時東京に出て日本画家の尾竹竹坡（おたけちくは）の指導を受ける。再婚した父の借金を返すため故郷の新潟に戻り、映画館の看板などを描くことで生計をたてていた。

その後再度上京し、竹下夢二の紹介で少女雑誌の挿絵掲載のデビューを果たし、少女雑誌の表紙絵や挿絵が大評判となり、夢二と並び称されるまでになる。その後パリに留学し、サロンに出品するほど活躍をし、その絵は高く評価されていた。しかし、困窮に陥った弟からの手紙でその生活を支援するため帰国し、画家本来の仕事を捨てて雑誌の表紙絵などを書くことで家の生計を支えることになった。その独特的の画風、特に少女雑誌などの表紙を飾った美人画の細身で足が長く顔の表情も独特の憂いをたたえるなどそのスタイルが読者の評判を呼ぶことになった。

「美の巨人」で取り上げた「花嫁」は、母親をイメージして描いたものと考えられている。番組でも示されていたが、右目の下に白い1粒の涙がかすかに描かれている。目は下目がちに閉じており、三々九度の赤い杯を口につけようとする瞬間をとらえたものである。

虹児は自分の幼少時代に亡くなった母親の面影を追った人生を送っており、その作品にも虹児の母への思慕の念が色濃く表れないと、番組の中でも伝えていた。

抒情画と言われるものは、美人画や可憐な少女を描いたもので代表されており、やなせたかしが竹下夢二、加藤まさをと落谷虹児の抒情画に親近感を覚えたのは、小さい時に母親の愛を直接受けずに育ったやなせたかしの人生経験と関係しているのかもしれない。

結婚して花嫁になるまでが、その時代の若い女性にとっての幸せなひとときであり、結婚式の花嫁衣装はある意味、娘時代の喜びや楽しみを失い、苦労のみが待ち受ける暗く、厳しい人生の入り口を象徴するものであった。「花嫁」のかすかに描かれた一粒の涙は、その入り口に立った娘の悲しみを表している。

「花嫁人形」という歌も3人の子供を産んで若くしてこの世を去った母への虹児のそのような想いが込められているのだろう。

公益財団法人 食品等持続的供給推進機構
会長 村上秀徳

令和6年度 物流生産性向上推進事業に係る2次公募

我が国の物流における輸送力不足という構造的な課題に対処しつつ、国民一人一人の食料安全保障を確立するため、産地、卸売市場、食品流通業者等による物流の標準化、デジタル化・データ連携、モーダルシフト、ラストワンマイル配送等の取組、物流の自動化・省力化・品質管理に必要な設備・機器等の導入の導入を支援します。

URL : <https://www.ofsi.or.jp/logi-suisin/koubo>

■物流生産性向上実装事業

1. 青果物流通標準化ガイドライン（令和5年3月）、花き流通標準化ガイドライン（令和5年3月）、水産物流通標準化ガイドライン（令和6年3月）において推奨されている標準仕様パレットの導入
2. 貨物自動車による陸上輸送から鉄道又は海上輸送への転換（モーダルシフト）
3. パレット、外装、コード等の物流標準化、納品伝票の電子化、トラック予約システム等のデジタル化・データ連携、ラストワンマイル物流の確保等、流通合理化につながる取組であって、他地域又は他品目のモデルとなり得る先進的な実証
4. パレット、外装、コード等の物流標準化、納品伝票の電子化、トラック予約システム等のデジタル化・データ連携、ラストワンマイル物流の確保等、流通合理化につながる取組であって、これまでに効果が確認されている施策の当該地域・品目での導入に向けた試験
5. 上記事業の実施に向けた調査、関係者の意見調整及び計画の策定

■物流生産性向上設備・機器等導入事業

1. パレタイザー、フォークリフト、クランプフォークリフト、標準仕様パレット、AGV（無人搬送車、無人搬送ロボット等）、リーファーコンテナ、冷凍・冷蔵設備、冷凍・冷蔵車、移動販売車等の物流の合理化・効率化に資する設備・機器の導入
2. 納品伝票の電子化システム、トラック予約システム、共同輸配送システム、パレット循環管理システム等の物流の合理化・効率化に資するシステムの導入
3. 上記の設備・機器等の導入の効果検証

公募の期間

令和7年7月14日（月）～予算額に達する日まで

課題提案書等の提出期限、提出先及び提出部数

①提出方法

- ・原則電子メールにより下記アドレスに提出。やむを得ない場合には、郵送又は宅配便、バイク便、持参可。
- ・FAXによる提出は不可。
- ・課題提案書等をメールで送付する場合は、件名を「物流生産性向上推進事業（申請者名）」とすること。
※メール受信トラブル防止のため、メール送付後、下記問い合わせ先に必ず電話連絡を願います。

②郵送等の場合の提出先：下記問い合わせ先宛に願います。

③郵送等の場合の提出部数：課題提案書 1部

※コピーの原紙として使用しますので、パンフレット等を含めて、A4片面クリップ留めでご提出願います。

相談窓口

流通合理化事業活動計画に係る認定書類や公募書類の記入方法、申請者の要件や補助対象設備等に関するご相談については、オンラインもしくは直接訪問してご説明することも可能です。ご要望のある方は問い合わせ先にご連絡ください。

問い合わせ先

101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6階

公益財団法人食品等持続的供給推進機構 業務部

TEL : 03-5809-2176 E-mail : logi-suisin@ofsi.or.jp

令和6年度 物流生産性向上伴走支援事業に係る募集

我が国の物流における輸送力不足という構造的な課題に対処しつつ、国民一人一人の食料安全保障を確立するため、産地、卸売市場、食品流通業者等による物流の標準化、デジタル化・データ連携、モーダルシフト、ラストワンマイル配送等の取組、物流の効率化やコールドチェーンの確保等に必要な設備・機器等の導入等、物流改善に取り組む事業者に対し、現状抱えている課題の解決支援を行います。

URL : <https://www.ofsi.or.jp/logi-banso>

■専門家等の派遣を希望する依頼者の募集

食料品等の物流改善に取り組む又は検討等をする者を対象に、産地や業界等の課題の状況に応じた物流等の専門家等を派遣します。

■専門家等の募集

本事業を推進するにおいて、依頼者に派遣する物流等の専門家等を広く募集します。

募集期間
令和7年4月11日（金）～令和8年3月末（但し予算終了まで）
相談窓口
「専門家派遣事業利用申込書」や「専門家登録申請書」等の記入方法、申し込みの要件等に関するご相談については、オンラインもしくは直接訪問してご説明することも可能です。ご要望のある方は問い合わせ先にご連絡ください。
問い合わせ先
101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル6階 公益財団法人食品等持続的供給推進機構 業務部 TEL : 03-5809-2176 E-mail : logi-banso@ofsi.or.jp

〈農林水産省〉 令和6年度食料自給率を10月10日に公表しました

【ポイント】

令和6年度食料自給率は、カロリーベースで38%（前年度並み）、生産額ベースで64%（前年度+3ポイント）、摂取熱量ベースで46%（前年度+1ポイント）

【概要】

1. 目的

食料自給率とは、国内の食料供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標です。我が国の食料の国内生産及び消費の動向を把握するため、毎年公表しています。

2. 令和6年度の食料自給率

(1) カロリーベース食料自給率

カロリーベースの食料自給率については、米について、主食用米の消費量が増加したこと及び砂糖について、国産てん菜・さとうきびの生産量が増加し産糖量が増加したことがプラス要因となる一方で、小麦の単収減少により生産量が減少、この他、大豆、野菜、魚介類の生産量も減少したことがマイナス要因となり、前年度並みの38%となりました。

(2) 生産額ベース食料自給率

生産額ベースの食料自給率については、国内生産額の増加により、前年度比+3ポイントの64%となりました。特に、米、野菜、畜産物の国内価格上昇に伴い、それらの国内生産額が増加しました。

(3) 摂取熱量ベース食料自給率

摂取熱量ベースの食料自給率については、平時において国民の日常生活に必要な摂取熱量のどの程度が国内で賄われているかを示す指標であり、今年度からあわせて公表しています。

摂取熱量ベース食料自給率 = 1人1日当たり国内供給熱量 (860kcal) / 平時における国民の日常生活に必要な摂取熱量 (1,850kcal) = 46%

(4) 直近10年の食料自給率の動向

年度	平成27	28	29	30	令和元	2	3	4	5	6 (概算)
カロリーベース(%)	39	38	38	37	38	37	38	38	38	38
生産額ベース(%)	66	68	66	66	66	67	63	58	61	64

3. 詳細につきましては、以下の農林水産省HPをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/251010.html>

食品等持続的供給対策事業のご案内

食料システム法が10月1日に施行されたことに伴い、「食品等流通合理化緊急対策事業」は「食品等持続的供給対策事業」として以下のとおり拡充強化されましたので、どうぞご活用ください。

事業のしくみ

食品等の持続的な供給を実現するための「食品等事業者による事業活動の促進及び食品等の取引の適正化に関する法律」(食料システム法)に基づく「安定取引関係確立事業活動等及び連携支援事業」の一環として、食品等の持続的な供給の実現を図るための事業活動の促進に必要な製造・加工・流通または販売に係る設備等(以下「設備等」)の導入を支援する事業。なお、食料システム法の詳細は機構のHP(<https://www.ofsi.or.jp/syokusyshou/>)をご覧ください。

支援の内容

- 設備等の導入資金の10分の9相当額を公益財団法人食品等持続的供給推進機構(食料システム機構)が導入時に貸与
- 7ヶ年以内に食料システム機構に返済(無利息)

対象者

- 食品等事業者または食品等事業者を構成員とする法人(以下「食品等事業者等」)

参加要件

- 食料システム法に基づく安定取引関係確立事業活動計画、流通合理化事業活動計画、環境負荷低減事業活動計画若しくは消費者選択支援事業活動計画または連携支援計画について、農林水産大臣の認定を受けていること。

改正のポイント

1. 対象事業計画等の拡充

食品等流通法に基づく「食品等流通合理化事業計画」が、食料システム法に基づく、食品等の製造から加工、流通、販売に至る食料システムに関する

- ①安定取引関係確立事業活動計画
- ②流通合理化事業活動計画
- ③環境負荷低減事業活動計画
- ④消費者選択支援事業活動計画等

に拡充強化され、対象設備も拡大

2. 支援内容の充実強化

- (1)設備導入資金の3分の2相当額から10分の9相当額に支援額を増額
- (2)返済期間を5年以内から7年以内に延長

3. 対象者

食品等事業者または食品等事業者を構成員とする法人

全国卸売市場総覧WEB版

本総覧には全国の中央卸売市場(64市場)および地方卸売市場(約900市場)の情報(卸売業者、資本金、取扱高、等)が網羅的に掲載されています。

記載内容は基本的にオープンデータに基づいています。関係情報等へのリンクも充実させていますので最新情報など詳細についてはリンク先HPをご参照ください。

どなたも簡単に閲覧できますので、ぜひ有効にご活用ください。

URL: <https://www.ofsi.or.jp/wholesale-market/>



全国卸売
市場総覧



〈日本政策金融公庫〉食品産業動向調査（7月調査） 特別調査の結果の公表について

1. 日本政策金融公庫 農林水産事業は、融資先の食品関係事業者等を対象に実施している「食品産業動向調査（令和7年7月調査）」の「特別調査」として、食品関係事業者における「輸出の取組み」と「農林水産物の利用・調達」について調査し、「輸出に取り組む食品関係事業者は増加～海外ニーズの高まりを背景に、輸出への取組みはさらに拡大する意向～」という見出しの下、10月2日に調査結果を公表しました。
2. 調査結果のポイントは以下のとおりです。
 - (1) 輸出の取組みについて
 - 輸出の取組状況について、業種別にみると、「取り組んでいる」と回答した割合が製造業（37.8%）では前回調査（令和6年7月）から4.0ポイント、卸売業（20.1%）では4.4ポイント上昇しました。
 - 輸出に「取り組んでいる」と回答した先において、輸出の取組みに対する今後の意向は、「さらに取組みを拡大したい」（75.2%）が大部分を占めました。
 - 「さらに取組みを拡大したい」と回答した先において、取組みを拡大したい理由は、「海外ニーズの増加」（56.2%）が最も高くなりました。
 - 輸出に「取り組んでいる」あるいは「今後、取り組みたい」と回答した先において、輸出に取り組む際の課題は、「販路の確保」（38.9%）が最も高くなりました。
 - (2) 農林水産物の利用・調達について
 - 原材料として使用している農林水産物は、国産を50%以上使用していると回答した事業者がいずれの業種でも6割超となりました。
 - また、国産を80%以上使用していると回答した事業者は、製造業で約5割、卸売業で約7割となりました。
3. 詳細は以下の日本政策金融公庫HPをご覧ください。
https://www.jfc.go.jp/n/release/pdf/topics_251002a.pdf

〈中小企業庁〉賃上げ・最低賃金引上げに対応する 中小企業・小規模事業者への支援策について

この度、中小企業庁より、過去最大となった今年度の最低賃金引上げに対応する中小企業・小規模事業者を後押しするべく、賃上げ・最低賃金対応支援に係る特設HPの公開、各種補助金の公募を実施することについて、周知依頼がありましたのでご案内します。

（中小企業庁の周知依頼のポイント）

1. 今年の最低賃金の引き上げについては、過去にない高水準である全国加重平均1,121円（引き上げ率：6.3%）となりました。
中小企業庁としては、引き続き、賃上げ原資の確保に向けて手元の資金を確保できるようにするために、価格転嫁対策については、中小受託取引適正化法（取適法）の来年1月の施行に向けて着実な対応を進めてまいります。
加えて、予算・税制面では、最低賃金引上げの影響を受ける中小企業・小規模事業者に対する販路開拓等の支援として、各種生産性補助金において、要件の緩和や審査における優遇措置を講じて支援してまいります。また、赤字企業でも繰越控除により利用できる賃上げ促進税制、生産性革命事業等による支援を進めます。さらに、域内への波及効果の大きい100億企業を目指す中小企業への支援や、事業承継、再生支援等への相談体制の強化も行ってまいります。
2. 賃上げ・最低賃金対応支援に係る特設HPの公開
支援策の異なる周知のため、賃上げ・最低賃金対応支援に係る特設HPを公開しました。
URL：<https://mirasapo-plus.go.jp/chinage/>
3. 各種補助金の公募の実施
賃上げに関する優遇措置を創設したIT導入補助金が明日から申請受付開始されます。また、省力化投資補助金（一般型）については11月4日、ものづくり補助金については12月26日に、それぞれ申請受付が開始される予定です。
URL：IT導入補助金 <<https://it-shien.smrij.go.jp/>>
中小企業省力化投資補助金 <<https://shoryokuka.smrij.go.jp/>>
ものづくり補助金 <<https://portal.monodukuri-hojo.jp/>>
4. 中小企業・小規模事業者の皆様が、最低賃金の引上げ幅が過去最大となる中で、賃金引上げの原資を確保できるよう、引き続き包括的な支援を行ってまいります。
お問い合わせ先：中小企業庁 事業環境部 企画課（03-3501-1511）

〈中小企業庁・公正取引委員会〉 サプライチェーン全体での支払の適正化について

1. 中小企業庁、公正取引委員会から、「サプライチェーン全体での支払の適正化について」と題して、10月28日付で以下の周知・要請について依頼がありました。

2. 概要

物価上昇に負けない賃上げの原資を確保できるようにするために、サプライチェーン全体で適切な価格転嫁を定着させる取引環境の整備が重要であることから、令和7年5月16日に「下請代金支払遅延等防止法及び下請中小企業振興法の一部を改正する法律」が成立し、同月23日に公布されました。この改正法は、令和8年1月1日に施行され、下請代金支払遅延等防止法は、中小受託取引適正化法（以下「取適法」といいます。）となります。

取適法では、令和8年1月1日以降に発注される製造委託等に係る代金の支払について、手形払を禁止するとともに、電子記録債権や一括決済方式といったその他の支払手段についても支払期日までに代金に相当する金銭（手数料等を含む満額）を得ることが困難なものを禁止しています。

取適法の施行に伴い、製造委託等代金を支払う事業者が、そのサイトを円滑に短縮するためには、自らが受け取る代金のサイトが短縮されることもとより、その川上の事業者も含めたサプライチェーン全体でサイトが短縮されることが重要となります。

そのため、取適法の対象とならない取引も含め、サプライチェーン全体でのサイト短縮の取組や、サイトの短縮に取り組む事業者の資金繰りへの影響にも配慮する必要があります。

3. 「サプライチェーン全体での支払の適正化について」具体的に、以下の周知・要請がなされています。

- (1) 令和8年1月1日から取適法が施行され、同日以後の発注に係る製造委託等代金の支払に手形を交付することが禁止されること。また、電子記録債権や一括決済方式等の現金以外の支払手段についても、物品等の受領から起算して60日以内に定められる代金の支払期日までに当該代金の満額に相当する金銭を受領することができない場合は、その使用が禁止されること（例えば、物品等の受領日から起算して60日を超える満期を設定した電子記録債権又は一括決済方式を使用する支払は、原則として禁止される。）。
- (2) 取適法対象外の取引についても、サイトを製造委託等に係る物品等の受領日から起算して60日以内に短縮する、代金の支払をできる限り現金によるものとする等、サプライチェーン全体での支払の適正化に努めること。とりわけ、建設工事、大型機器の製造など発注から納品までの期間が長期にわたる取引においては、発注者は支払の適正化とともに、前払比率、期中払比率をできる限り高めるなど支払条件の改善に努めること。

4. 詳細は、以下の中小企業庁、公正取引委員会のHPをご覧下さい。

中小企業庁：

<https://www.meti.go.jp/press/2025/11/20251111007/20251111007.html>

公正取引委員会：

https://www.jftc.go.jp/houdou/pressrelease/2025/nov/251111_yousei.html



地理的表示（G I）保護制度登録產品のご紹介 ～さつまいも（かんしょ）編～

「地理的表示保護制度」は、その地域ならではの自然的、人文的、社会的な要因の中で育まれてきた品質、社会的評価等の特性を有する產品の名称を、地域の知的財産として保護する制度で、令和7年11月17日現在、全国で164產品が登録されています。

今回はその中から、熟成させて甘みが増し、ねっとりとした食感の焼き芋などで人気のさつまいも（かんしょ）をご紹介いたします。

登録番号	名称／区分	写真	生産地	特性	登録日
64	ヤマダイかんしょ／ 第1類 農産物類 野菜類 (さつまいも)		宮崎県串間市	加熱すると快いもろさのあるホクホクとした食感と上品な甘さ。鮮やかな紅色。丁寧なひげ根の処理による美しい外観。	平成30年 8月6日
115	種子島安納いも／ 第1類 農産物類 野菜類 (さつまいも)		鹿児島県西之表市、熊毛郡中種子町及び南種子町	加熱した時のねっとりとした食感と蜜ができるほど甘さが特徴で、他の一般的な青果用さつまいもと比べ糖度が高く、澱粉含有量が低い。ねっとり系焼き芋人気の火付け役として需要が高く、他の一般的な青果用さつまいもと比較して2~5割程度高値で取引されている。	令和4年 3月2日
131	行方かんしょ／ 第1類 農産物類 野菜類 (さつまいも)		行方市、潮来市、鹿嶋市、鉾田市、小美玉市、かすみがうら市	糖度が高く甘みが強い良食味の「青果用かんしょ」である。市場関係者からその品質と供給体制が高く評価されており、東京市場内の出荷量単位では取扱量第1位である。	令和5年 3月31日

【出典・問合せ先：農林水産省 輸出・国際局 知的財産課／ホームページ https://www.maff.go.jp/j/shokusan/gi_act/】

ご家庭でも簡単に作れる「さつまいもご飯」をご紹介します。鹿児島県では「からいもごはん」という郷土料理でも親しまれているそうです。芋ほり遠足に出かける幼稚園や保育園も多いと思いますので、ご家族で作ってみてはいかがでしょうか。

材 料：米2合、さつまいも（中）1／2本、酒少々、ゴマ塩（お好みで）

作り方：1. 米を洗って水気を切る

2. さつまいもを1cmほどのサイコロ状に切って
水にさらしてあくを抜く（皮を少し残すと彩りがきれい）

3. 1と2、酒少々を炊飯器に入れて炊く
4. お好みでゴマ塩をふっていただく



編集後記

先日ヨガレッスンを受けて、身体があまりにも硬くて驚いた。ヨガは自分と向き合う時間というが、劣等生の私は周りが気になって集中できず、おまけにあちこち筋肉痛になった。これではいけないと最近は毎晩柔軟体操をしている。

思えば昨年の今頃は健康診断で運動不足を指摘され、この1年間週2回以上の運動を心掛けてきた。ちょうどこの号が発行される頃には今年の健康診断で結果が確認できているだろう。来年は運動と柔軟を継続して、若いころの自分に少しでも近づきたいと思っている。

編集

食料システム

◆2025年12月号／通巻360号 ◆令和7年12月1日発行

公益財団法人 食品等持続的供給推進機構

〒101-0032 東京都千代田区岩本町3-4-5 第1東ビル 6F

☎ 03-5809-2175 ☎ 03-5809-2183

✉ info@ofsi.or.jp ☑ <https://www.ofsi.or.jp/>

□総務部 ☎ 03-5809-2175

□業務部 ☎ 03-5809-2176

▼再生紙を使用しています。