

エーリック
alic

- 寄稿
- 02 農業女子プロジェクト10周年!つなぐ次世代に
農林水産省 経営局就農・女性課 課長補佐 浦野 崇
- 業務関連情報
- 04 本当においしい乳製品は牛の健康づくりから
～(有)ダイワファームのチーズ工房を訪ねて～
- alic だより
- 06 最近の SNS から
- ご案内
- 07 新・野菜ブック
～野菜の魅力を品目ごとに紹介～
- 08 最新の情報誌から

オンデマンド
発売中



農業女子プロジェクト10周年！ つなぐ次世代に

農林水産省 経営局就農・女性課 課長補佐 浦野 崇

〇はじめに

「農業女子プロジェクト（事務局：農林水産省）」は、社会全体での女性農業者の存在感を高め、女性農業者自らの意識改革や経営力発展を促すとともに、職業としての農業を選択する若手女性の増加を図ることを目指しています。

令和5（2023）年11月に設立10周年を迎え、設立当時37名だった農業女子プロジェクトメンバーは1,000名を超え、地域・世代を超えた全国レベルでの女性ネットワークに成長しました。プロジェクトの活動には、農業関係だけでなくアパレルや百貨店などを含む企業32社と教育機関8校が参加し、メンバーとの共同による商品・サービスの開発や未来の農業女子を育む活動など多彩な取り組みを行っています。



メンバーの意見を取り入れた農作業ウェア
（株）モンベルとのプロジェクト（平成30年当時）

〇「企業プロジェクト」の社会への波及

農業女子プロジェクトの特徴的な取り組みの一つとして、企業プロジェクトがあります。設立当初から、メンバーと参画企業が共同し、女性が使用しやすい農業機械・農機具や快適な農作業着の開発などを行ってきました。

井関農機（株）とのプロジェクトでは、メンバーの意見を取り入れ、すぐに操作確認ができるよう、耕うん機に二次元バーコードを貼付しましたが、現在は、標準仕様として他の農業機械にも導入されています。

本プロジェクトを通じて開発された農業機械などは、性差年代にかかわらず高齢の農業者など多くの方が使いやすく進化し、「ジェンダード・イノベーション^{（注）}」の観点からも脚光を浴びています。



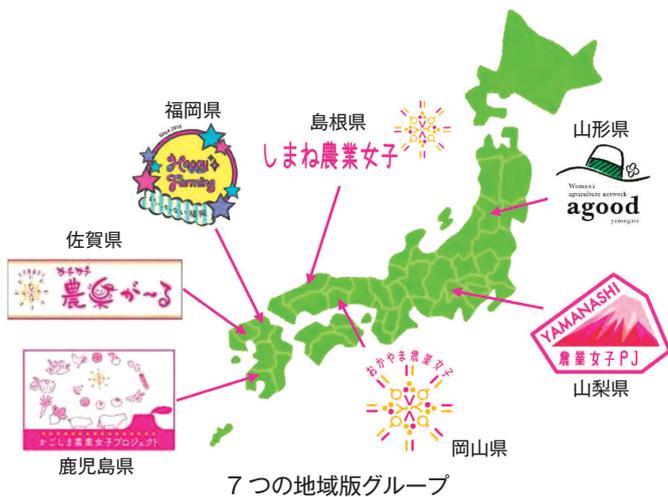
ミニ耕うん機ちょこブチ



耕うん機に貼付した二次元バーコード

〇地域に広がる農業女子プロジェクト

農業女子プロジェクトの活動を地域で展開する、地域版グループも各地で誕生しました。平成26年（2014年）にスタートした「おかやま農業女子グループ」をはじめ、現在では7つの地域版グループが立ち上がり、マルシェやイベント、女性農業者向けのセミナーなど、地域単位での活動を精力的に行っています。最近では、「かごしま農業女子プロジェクト」が中心となり、羽田空港内への出店や、G7 宮崎農業大臣会合へのブース出展など活躍の幅を広げています。



7つの地域版グループ

○ 10周年を迎えて

令和5年(2023年)11月には、農業女子プロジェクト10周年を記念して、プロジェクト設立当初からいち早く女性農業者の活躍推進という趣旨に賛同し、参画した企業7社に対し、農林水産大臣感謝状の授与を行いました。

また、一般消費者とメンバーとの交流イベントを都内で開催するとともに、[特設webサイト](#)を開設し、女性農業者に出会える全国各地のイベントや女性農業者の未来への想いを紹介する動画を公開しました。

設立初年度から参加したメンバーは、都内で行ったイベントの中で、「女性農業者自身が正しい情報を発信し、正しい理解を得られるよう、プロジェクトで得た知識や情報、経験を活かしていきたい。プロジェクトは人生を変えてくれた大きなものの一つ」と10年間の想いを語りました。

この10年で働く女性を取り巻く環境も大きく変化してきました。女性農業者が生き生きと活躍できる社会の実現に向けて、時代に合わせた変化を続けながら、農業女子プロジェクトも進化していきます。



浦野 崇氏
農林水産省 経営局就農・女性課
課長補佐

平成6年4月農林水産省東海農政局入省後、土地利用型、野菜、果樹、花きなどの作物生産振興、鳥獣害被害対策や就農支援対策などを担当。令和4年4月から現職。



G7 宮崎農業大臣会合へのブース出展(令和5年4月)



農林水産大臣感謝状授与
(令和5年11月第12回推進会議)



女性農業者の未来への想いをつないだショートムービー
「わたしたちの未来への種まき」



都内イベントでプロジェクトへの想いを語るメンバーの内山佳奈さん(北海道)

本当においしい乳製品は牛の健康づくりから ～(有)ダイワファームのチーズ工房を訪ねて～

南西部には霧島連山、北部には九州山地を望み、豊かな森林が育む清流が流れる宮崎県小林市。ここで酪農経営を営む有限会社ダイワファームのチーズ工房を訪ね、その取り組みを伺いました。

チーズ作りへのチャレンジ

ダイワファームでは現在、30頭余りの牛のしぼりたての生乳から、隣接した工房でチーズなどの乳製品を製造しています。昭和50年頃に経営を引き継いだ大窪さんは当初、経営規模の拡大を目指します。ところが、現在の倍となる60頭前後まで増頭を進めた平成5年、厳しい生乳の生産調整が行われます。これをきっかけに、生乳出荷に頼る経営から自ら加工して販売する方針を模索し始めました。

生産調整から3年の準備期間を経てアイスクリーム製造を開始、さらに10年程を経てチーズ製造を開始します。チーズ作りに興味を持ったのは、雑誌の「家でできるチーズ」という特集がきっかけでした。器具や材料の入手先も分からなかったものの、大変そうというよりも興味の方が強かったという大窪さん。インターネットも普及していない頃で、レンネットと呼ばれる牛の消化酵素などを原料としたチーズを固まらせる材料がどうしても見つからなかったと言います。

そんな中、偶然農業高校の先生と知り合いになり、高校生に交じってチーズ製造の実習に参加したところ、レンネットの入手先も教えてもらうことができました。「家の鍋で初めて作ったのは熟成チーズで、器具も無いからペットボトルに穴開けたものに入れて熟成させたりして試行錯誤して、とにかく、2か月ぐらい経って食べてみよう。そしたらまさにチーズができたんですよ！フライパンで加熱したらとろけて。感動でした。」

本格的なチーズ生産をスタート

その後、県外のチーズ工房などでの修行を経て、平成17年頃にチーズ工房を構えます。当初はゴーダ系のチーズが中心でしたが、ある研修会でモッツァレラチーズを作ったときにその魅力にはまってしまったそうです。

モッツァレラチーズの本場イタリアの工房を回り、本物の味を追求しますが、「同じやり方で同じチーズは作れない。やっぱりもともになる生乳が違うから。それをどう応用するか、日本に合ったチーズ製造を考える必要がある」と、ダイワファームに合った方法を模索し、長い年月を経て納得のいく味が実現で



有限会社ダイワファーム
代表取締役 大窪氏



チーズ工房に隣接する牧場の生乳を使って作られるチーズは、発酵したカード（乳酸菌、レンネットによる凝乳後に細切されたもの）が職人の手で練り上げられ、一つずつ成型されていく。訪問時は、円柱状で約1か月熟成されるプロボローネの製造中。

きるようになりました。現在は、イタリア系のチーズを中心に十数種類のチーズを製造しています。

生乳へのこだわり

ダイワファームでは、飼養する牛の6割ほどが、生乳がチーズ加工に適していると言われるブラウンスイス種です。さらに、牧草を中心にした飼料設計であえて乳量を抑え、チーズ作りに適した高い乳成分の生乳生産を目指しています。夏場でもいかに乳成分を下げないかに腐心しているそうです。



ブラウンスイス種（左）とホルスタイン種（右）。ブラウンスイス種は、乳量は少ないものの、その生乳は乳成分率が高くチーズ加工に適している。

高品質な生乳は牛の健康から

生乳の品質を左右する牛の健康には特に気を配り、乳房炎予防のため畜舎の清掃を徹底。乳成分や体細胞数などを常時モニタリングするのはもちろんのこと、定期的な血液検査で潜在的な疾患の早期発見につなげるなど、高品質な生乳を安定的に生産するためのさまざまな取り組みを行っています。

alic では、チーズ原料乳の高い品質を確保するための飼養管理の高度化、乳質管理に取り組む費用の一部を支援する国産チーズ生産奨励事業を行っており、ダイワファームもこの事業を活用しています。特にコロナ禍での厳しい経営環境では、取り組み継続の一助になったそうです。

消費者の皆さまへ

最後に、大窪さんに消費者の方へのメッセージをお聞きました。

「作り方は本場のヨーロッパと同じですが、生乳の違いなどから、ヨーロッパほど強い味は出ません。でも逆に言えば、日本人好みの食べやすいチーズとなっています。ホットプレートなどでチーズを溶かして野菜などと一緒に食べるのもおすすめです。」

本場の製法で作ったチーズは、国内外のコンテストでも高い評価を得ています。冷凍技術の発達で風味を損なわず長期輸送が可能となってきたことから、今後は輸出も検討しているとのこと。ダイワファームのチーズが、小林市から世界の食卓に届く日も近いかもしれません。



熟成庫。チーズの種類により、熟成期間は異なる（1か月～1年）。



画像提供：有限会社ダイワファーム

ロビダイワはウォッシュタイプで独特の香りとクリーミーな味わいが特徴（第8回 ALLJAPAN ナチュラルチーズコンテスト全国3位）。

リコッタはホエイを原料とし、ミルクの風味とコクが豊かで、優しい食感（MONDIAL du FROMAGE 2017（フランス）金賞受賞）。

（酪農乳業部）

最近の SNS から

alic の公式 SNS では、皆さまに alic を身近に感じていただけるよう、alic の動きや生産現場に関する話題など、さまざまな情報をリアルタイムに発信しています。

今回は、最近の SNS (facebook、Instagram) から、反響の大きかった投稿をご紹介します。



alicjapan

(2024 年 1 月 29 日配信)



alicjapan 【<那覇事務所より>おきなわ花と食のフェスティバルに出展しました！】

当事務所は 1 月 20 日(土)～21 日(日)、那覇市で開催された「おきなわ花と食のフェスティバル 2024」にて、型に入れて押し固めるだけで手軽に楽しめる「シュガークラフト体験ワークショップ」(*)を実施しました。

今回、初めての試みだったので、誰も来てくれなかったらどうしよう…と心配していましたが、毎回すぐに満員御礼、大盛況でした。参加いただいた皆さまに心から感謝申し上げます。

また、定員オーバーのため、お断りせざるを得なかった皆さま、申し訳ございません。またお会いできる日を職員一同、楽しみにしております。

(*) 飾って楽しむことができる観賞用のシュガークラフトを作る体験など

#alic #農畜産業振興機構 #独立行政法人農畜産業振興機構 #エリック #砂糖 #沖縄 #おきなわ花と食のフェスティバル #シュガークラフト #ワークショップ



alicjapan

(2024 年 2 月 2 日配信)

指定産地約 900ヶ所



指定野菜 14 品目



alicjapan 【指定野菜ってなんだろう？～野菜価格安定制度の仕組み～】

最近ニュースで「指定野菜」という言葉を耳にしませんか？

● 14 品目の指定野菜ってどんなもの？

● 野菜の生産、供給を安定させる制度ってどんな仕組みなの？

alic チャンネルでは、そんな皆さまの疑問を解決する動画を公開しています。国産野菜を食べて、生産者の方々に応援しましょう！

【alic に聞く！経営安定対策「野菜編」-YouTube】

<https://www.youtube.com/watch?v=TKhU3qVLiik>

【野菜ブック】好評発売中！

https://www.alic.go.jp/y-suishin/ya_jukyu01_000313.html

#alic #農畜産業振興機構 #独立行政法人農畜産業振興機構 #エリック #野菜 #野菜ブック #ブロッコリー #指定野菜 #指定産地 #野菜価格安定制度 #国産野菜 #野菜好きな人と繋がりたい #野菜大好き

(デジタルブック版では動画を再生できません)

FOLLOW US

今後も、皆さまの日常に役立つまめ知識や、すき間時間にも楽しんでいただけるコンテンツなどを配信してまいります。

広報誌「alic」の発行や alic セミナーなどイベントの開催予定などもお知らせしますので、ぜひフォローしてください。いいね！などのリアクションも、お待ちしております。



新・野菜ブック

オンデマンド
発売中

～野菜の魅力をもとに紹介～

見本は[こちら](#)から
ご覧ください！

○ 本の構成

3つの視点

視点が変わると野菜の見方も変わります。

- ① **植物**として：原産地や伝来の時期などから。
- ② **作物**として：栽培、作型など生産から。
- ③ **食材・商品**として：流通、販売、消費から。

品種の紹介

同じに見える野菜にも色々品種があります。病気に強くしたい、収量をあげたい、収穫しやすくしたいなどさまざまな目的で改良された野菜もあれば、在来の品種が大事に守られている野菜もあります。

畑からお店まで

土で育つ野菜なのに、店頭に並ぶ時は泥を落とされ、形が揃ってとてもきれい。どうやってきれいにしているのかな。どうやって形を揃えているのかな。そこには生産者の見えない努力や工夫があります。

栄養と機能

野菜は、美味しく、食卓に彩りを加える大切な食材です。さらに、人の健康に必要な栄養素も入っています。栄養を知ると味も変わるかもしれない、美味しく食べて、賢く健康維持を！



トマトやじゃがいもは品種名を表示して売られていますが、その他の野菜もさまざまな品種があり、産地や栽培する季節によって選ばれています。同じに見える野菜もその違いを知れば味わいも変わるかもしれません。季節ごとに味わってみてください。また、14品目の野菜について、収穫から出荷までの工程がわかる動画を見ることができます。子どもから大人まで楽しめるちょっと変わった野菜図鑑、この1冊で野菜博士になれるかもしれません。

< 14品目で公開！ >



動画で配信

野菜の収穫作業から市場出荷までの流れを動画で配信しています。

< Aサイズ 全192頁カラー印刷 >

Amazon、楽天ブックス、三省堂 オンデマンド発売中
定価 2,651円(税込み)

野菜ブック

検索

野菜ブックは、平成16年に創刊し、改訂を重ねてまいりました。今回の改訂では、紹介する品種を増やすとともに、二次元コードから動画や野菜情報データベース「ベジ探」にアクセス可能とするなど、より見やすく、より分かりやすくなるよう工夫を凝らしました。

一年を通して野菜を安定的に供給する仕組みを影で支えている「野菜生産出荷安定制度」に長きにわたり携わる私たちが、我が国が誇る野菜の魅力と生産の現場を紹介します。

最新の情報誌から

alicでは、毎月、「畜産の情報」「野菜情報」「砂糖類・でん粉情報」を発行しています。情報誌では、需給動向の解説、海外の動向、国内の優良事例などをご紹介します。今号は、最新の情報誌から、注目記事をご紹介します。

「畜産の情報」 3月号 (2/26 発行)

〔海外特集〕 畜産の生産基盤の強化

タイトル：畜産物の生産コストを価格に反映する仕組みを考える

執筆者：京都大学 名誉教授 新山 陽子

すべての人がいつでも十分な食料を得られるようにするには、農業者、食品事業者のコストが償われ、報酬が保護される必要があります。そのための適正な価格形成の仕組みづくりは、食料・農業・農村政策審議会基本法検証部会の答申においても提示されており重要です。本稿では、生産コストの反映を実現したフランスのEgalim II法の概要を紹介するとともに、日本の畜産分野の適正な価格形成に関する取り組みとその可能性について報告します。

「野菜情報」 3月号 (2/26 発行)

〔調査・報告〕 から

タイトル：離島地域ならではの経営の安定化～沖縄県伊是名村の若手生産者の取り組み～

執筆者：那覇事務所 河西 真帆、調査情報部 高田 勇一

沖縄県伊是名村では、農業産出額の8割を占めるサトウキビの生産維持に向けて、生産者に対して、サトウキビ以外の品目との複合経営による経営の安定化を支援しています。本稿では、県や村の支援策を利用して野菜や畜産との複合経営に取り組む若手生産者2人の事例を交えて報告します。

「砂糖類・でん粉情報」 2月号 (2/9 発行)

〔特集〕 収益向上のためのさまざまな工夫

タイトル：サトウキビと畜産の複合経営で循環型農業を目指す

～ハカマを粗飼料に、堆肥ペレットを畑に～

執筆者：鹿児島事務所 関 英美

鹿児島県徳之島町でサトウキビ栽培と畜産の複合経営を行う内博行氏は、機械稼働率向上など収益性向上の取り組みに加えて、サトウキビの収穫残さ（ハカマ）を牛の粗飼料として活用したり、堆肥をペレット化し圃場に還元するといった循環型農業の実現を目指しています。内氏の取り組みについて、現地調査結果を報告します。

ご紹介した記事のほか、需給情報などについては各誌 web サイトをご覧ください。

編集部から

今号では、10周年を迎えた農業女子プロジェクトについて、ご寄稿いただきました。編集者も、昨年11月の記念イベントに参加し、メンバーの方々の各地域での活動や想いに感銘を受けました。参加された消費者の方々が熱心に耳を傾けている姿も印象的でした。皆さまの地域でも、マルシェなどを通じてメンバーの方々と交流できる機会があるかと思います。ぜひチェックしてみてください！

今月の表紙

業務関連情報の取材で訪れた(有)ダイワファームの牧場の様子です。チーズのもととなる生乳の品質を左右するため、牛の健康には特に気を配っていると話す代表取締役の大窪さん。大窪さんの笑顔と牛たちの穏やかな表情は、チーズの美味しさを象徴しているように感じます。生産者の方々の努力やこだわりを伺うと、チーズがいっそう味わい深くなりますね。(撮影：酪農乳業部 K.B.)

ご感想ご意見をお待ちしています！

今月の広報誌「alic」のご感想や今後取り上げてほしいテーマなど、ぜひ[こちら](#)からお聞かせください。

ホームページバナー広告募集します

- 掲載料：10,000円/月(縦60ピクセル、横150ピクセル)
- 申込み期間：随時
- 申込み方法：メールにて受付

申込み方法や期限などの詳細は
機構ホームページでご確認ください。



バナー広告掲載イメージ
トップページ右上部のバナー広告コーナーに掲載

総ページビュー数
700万件以上！
(2022年度実績)

総セッション数
390万件以上！
(2022年度実績)



たいせつな人に
「ありが糖」

© 2019 農林水産省



食から日本を考える。



alic

エーリック

次号は2024年4月5日発行です。

掲載予定

- まめ知識
エコフィードについて～おいしい循環型農業～
- alic だより
ファーマーズ&キッズフェスタに出展しました
最近の SNS から
- ご案内
キッズコーナー☆ページ探を自主学习に活用してみよう☆
でん粉の動画を配信しています

※タイトルなどを変更する可能性がありますので、ご了承ください。

alic では、畜産、野菜、砂糖・でん粉に関する情報や広報誌「alic」の発行についてお知らせするメールマガジンを発行しています。配信をご希望の方は、[こちら](#)からぜひご登録ください！

alic (エーリック) 3月号 (No. 87)
2024年3月5日発行

発行元 独立行政法人農畜産業振興機構
(alic : エーリック)
Agriculture & Livestock
Industries Corporation

〒106-8635

東京都港区麻布台 2-2-1

麻布台ビル

電話 03-3583-8196 (広報消費者課)

F A X 03-3582-3397

U R L <https://www.alic.go.jp/>

編集/デザイン 山口北州印刷 (株)

※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記窓口まで
ご相談下さい。

※バックナンバーのご案内

https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html

※本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、
それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。