

米トレーサビリティ法が施行されました!

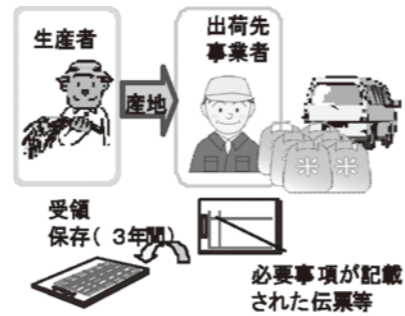
平成22年10月1日から「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」(米トレーサビリティ法)が施行され、米や米加工品(米粉、米こうじ等、米飯類・もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりんなど)の取引を行う事業者、生産者、小売事業者、加工事業者や外食事業者等の方は、次のことを守る必要があります。

○取引の記録の作成及びその記録の保存

生産者が、米を出荷した場合は、品名、産地、数量、年月日、取引先名、搬出入の場所等を記録して、原則3年間保存する必要があります。なお、これらの事項が記載された伝票類を保存することで、出荷記録の作成・保存をしたことになります。

○産地情報の伝達

平成23年7月1日からは、米や米加工品を取引する時や消費者に提供する時は、その都度、原料米の産地を取引相手や消費者に伝える必要があります。



食の安心・安全推進課 食の安全担当 TEL:075-414-5656

地域の取組

山城の食を味わう ふるさと加工食品コンクール 開催

山城地域の農産物等を活用した「ふるさと加工食品」やその背景にある地域農業を広く知ってもらうため「ふるさと加工食品コンクール」を開催しました。(出品総数47点)

最優秀賞は、具材に地元産のタケノコをふんだんに使い、竹の粉を生地に混ぜて仕上げた「かもめ(加茂女)のお焼き」。この食品は、放置竹林対策などに取り組む木津川市のNPO法人かもめ(加茂女)が、「竹を食べて減らす」との新たな発想から開発されたものです。

【最優秀賞】 かもめ(加茂女)のお焼き



【優秀賞】

- ・あらすのスイートパウンド(藤田弘子:城陽市)
- ・梨のコンフィチュール(おさぜん農園 長村由香:八幡市)
- ・一休納豆菓子「薪能」(加藤雅美:京田辺市)
- ・飯岡玉露そば(飯岡玉露そばクラブ:京田辺市)
- ・お茶の佃煮(恋茶グループ:和束町)

(出品者敬称略)

詳しくは→ <http://www.pref.kyoto.jp/yamashiro/chokubai/1288314403371.html>

山城広域振興局 農林商工部 企画調整室 総務企画担当 TEL:0774-21-3211

家畜伝染病の対策について

○高病原性鳥インフルエンザの警戒強化について

11月に鳥根県で高病原性鳥インフルエンザが発生し、油断できない状況が続いています。京都府では、すべての家きん飼養者に衛生情報を配信して予防対策の再徹底を呼びかけるとともに、百羽以上の養鶏農家には立ち入り検査などで異常の無いことを確認しています。

※高病原性鳥インフルエンザは、鶏等の鳥の病気であり、感染鶏の肉や卵が市場に出回ることはありませんが、仮に感染鶏の肉や卵を食べても人が感染することは無く、人体には影響ありません。

○京都府口蹄疫対策マニュアル(暫定版)の策定について

4月の宮崎県での口蹄疫発生を受け、京都府では口蹄疫が府内や近隣府県で発生した際には、「徹底した封じ込めと防疫措置」を「最短期間で完了させること」を最重点とした対策を講じることとし、「京都府口蹄疫対策マニュアル(暫定版)」を策定しました。

常に最新の情報や状況を反映させ、修正や見直しを適宜行うため「暫定版」としています。

※口蹄疫は、牛、豚などに感染する病気であり、人の健康に影響はありません。また、口蹄疫にかかった家畜の肉や牛乳が市場に出回ることはありませんが、万一、ウイルスに汚染された肉や牛乳を食べても人の健康に影響はありません。

畜産課 家畜衛生担当 TEL:075-414-4985

地域の取組

「京たんご ぼたん・もみじ比治の里」 地産地消・地域振興に向けてスタート!

京丹後市では、有害捕獲された猪、鹿を食肉として有効活用する処理貯蔵加工施設「京たんごぼたん・もみじ比治の里」が稼働しました。

安心安全で良質な食肉として、精肉業者や料理人からは高い評価を受けています。

レシピの開発や料理講習会を開催し、PRにも努めています。「丹後あじわいの郷」10月月例祭で提供された猪肉入りやさい鍋は完売する程の大人気でした。

丹後の新たな食の特産品として、さらに地域振興へも期待が寄せられています。



月例祭で人気を博した猪肉入りやさい鍋

丹後広域振興局 農林商工部 地域づくり推進室 計画管理担当 TEL:0772-62-4307

地域の取組

「京かんざし」の彩りを食卓へ ~新しい京野菜が京都丹波に~

「京かんざし」は根も葉も食べることができる早どりの金時にんじんで、新しい京野菜として平成21年から京丹波町で栽培が始まりました。

今年も南丹市にも広がり、20戸の生産者が7月から生産・出荷を行っています。(総面積90アール)

生産者と関係団体が設立した「京かんざし研究会」では生産技術の向上だけでなく、店頭で手に取りやすい量やパッケージの検討、新たな調理方法の提案などを行っており、11月には、ミニ料理レシピを作成しました。



紅と緑のコントラストが美しい京かんざし



調理方法の一例 ~蒸し物をゆず味噌で~

彩りだけでなく、味も香りもすばらしい京かんざしは、いにしえと新しさを感じさせる京野菜です。京都丹波の生産者が自信を持って育てていますので、店頭で見かけられたら、是非手に取ってみてください。南丹広域振興局では、より多くの府民のみなさまの食卓へ「京かんざし」をお届けできるように、これからも生産者と共に歩んでいきます。

南丹広域振興局 農林商工部 南丹農業改良普及センター 地域支援担当 TEL:0771-62-0665