

食肉情報等普及・啓発事業 応募の概要

事業区分	申請団体名	フェア等催事の概要							(消費者にアピールしたい重点事項) 事業の内容	助成希望額 (万円)	
		フェア等の名称	主催者名称	後援・協賛	開催予定場所	開催予定日	入場予定者数	開催			
情報 の 普及 ・ 啓 発 (催 事 に よ る も の)	(一社)東京食肉市場協会	令和4年度東京食肉市場まつり	(一社)東京食肉市場協会 東京都	農林水産省 茨城県 東京食肉市場銘柄豚協会等	東京都中央卸売市場食肉市場	10月15、16日 (土・日)	約2.8万人	開催	(東京都中央卸売市場食肉市場の機能や役割) ○ パネルの展示(東京都中央卸売市場食肉市場の機能・役割・主要取扱品目等、東京都食肉衛生検査所の役割・システム等、計21種) ○ 食肉情報知識に関する冊子の配布(5千冊) ○ 茨城県産牛肉の試食 ○ 銘柄豚肉の試食 ○ 牛及び豚のもつ煮込みの試食	省略	
	(公社)日本食肉市場卸売協会	仙台市中央卸売市場食肉市場業務開始47周年記念食肉まつり	(公社)日本食肉市場卸売協会 仙台中央食肉卸売市場(株)	仙台市中央卸売市場食肉市場業務開始47周年記念事業協賛会	仙台市役所前 市民広場	6月11日 (土)	約7千人	開催	(食肉卸売市場の役割について) ○ パネルの展示(全国の食肉卸売市場とその役割、牛肉・豚肉が食卓に届くまで等、計6種) ○ チラシの配布(全国の食肉卸売市場とその役割、牛肉・豚肉が食卓に届くまで等) ○ 関係資料の配布(食肉関係団体が作成した消費者向けチラシ、パンフレット、冊子等) ○ 食肉市場に出荷された銘柄牛肉・豚肉を紹介するため、各催事会場において試食を提供 ○ 牛肉の部位と特徴を印刷したクッキングシートを作成しアンケート回答者に進呈(1種) ○ 催事以外で作成した、クリアファイルの配布(全国の食肉卸売市場とその役割)	省略	
			いばらきミートフェア2022	(公社)日本食肉市場卸売協会 (株)茨城県中央食肉公社		茨城県三の丸 庁舎構内	9月24・25日 (土・日)	約2.5万人	開催		
			総合食肉センター感謝祭	(公社)日本食肉市場卸売協会 (株)群馬県食肉卸売市場	群馬県食肉品質向上対策協議会 玉村町	(株)群馬県食肉地方卸売市場	8月下旬の1日	約4千人	開催		
		横浜肉まつり	(公社)日本食肉市場卸売協会 横浜食肉市場(株)他		横浜中央卸売市場食肉市場	10月下旬~11月中旬の1日 (土)	約5千人	共催			

事業区分	申請団体名	フェア等催事の概要							(消費者にアピールしたい重点事項) 事業の内容	助成希望額 (万円)
		フェア等の名称	主催者名称	後援・協賛	開催予定場所	開催予定日	入場予定者数	開催出展		
情報の普及・啓発	(公社)日本食肉市場卸売協会 (続き)	ふあ～みんフェスタ高砂	(公社)日本食肉市場卸売協会 加古川中央畜産荷受(株) JA兵庫南	加古川食肉産業協同組合	高砂市総合運動場	11月下旬の1日	約1万人	共催		
		令和4年度食肉フェア	(公社)日本食肉市場卸売協会 岡山県食肉荷受(株)	岡山県営食肉地方卸売市場運営改善協議会	岡山県営食肉地方卸売市場	12月1日(木)	約2千人	開催		
催事によるもの	全国食肉生活衛生同業組合連合会	第61回農林水産祭実りのフェスティバル	農林水産省(公財)日本農林漁業振興会		サンシャインシティワールドインポートマーケット展示ホール	11月11、12日(金・土)	約5.2万人	出展	(食肉の安全・安心) ○ パネルの展示(安全で安心な食肉をお届けするために、万全な検査体制と衛生管理、美味しいお肉の見分け方と部位の特徴、微生物がおこす食中毒予防三原則、お肉の上手な保存方法、計5種6枚) ○ 食肉情報を記載した不織布マスクの作成・配布掲載、1種1000枚) ○ 福島県産牛・豚の焼肉の試食	省略
	(一社)日本畜産副産物協会 (続き)	第17回食育推進全国大会inあいち	農林水産省愛知県第17回食育推進全国大会愛知県実行委員会他	内閣府消費者庁厚生労働省等	愛知県国際展示場	6月18、19日(土・日)	2万人	出展	(畜産副生物の優れた栄養の認知) ○ パネルの展示(畜産副生物の部位、栄養価、知識の普及啓発等、計6種10枚) ○ チラシ、パンフレット等の配布(畜産副生物の部位、栄養、料理レシピ等、計4種) ○ 国産のホルモン焼き・モツ煮込み等の試食	省略
		第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会	(公社)全国和牛登録協会	第12回全国和牛能力共進会鹿児島県実行委員会	霧島高原国民休養地周辺	10月6日～10日(木～月)	約4～6万人	出展		

事業区分	申請団体名	フェア等催事の概要							(消費者にアピールしたい重点事項) 事業の内容	助成希望額 (万円)
		フェア等の名称	主催者名称	後援・協賛	開催予定場所	開催予定日	入場予定者数	開催出展		
情報の普及・啓発 (催事によるもの) (続き)	(公財)すこやか食生活協会	視覚障害者を対象とした食肉料理教室	(公財)すこやか食生活協会		首都圏の調理室	9～2月中の1日	10～15人		<p>(食肉は良質なたんぱく質の供給源であり、健康で長生きするためには、肉料理を食事に取り入れることが大切なこと)</p> <p>○視覚障害者を対象に、大活字、点字、音声コード併用の食肉(牛肉、豚肉)料理のレシピカード集を作成(以前作成したものを増刷)・配布し、食肉料理の作り方、食肉の調理特性等を学ぶ調理実習を行う</p>	省略
		視覚障害者を対象とした食肉料理教室	(公財)すこやか食生活協会		首都圏の調理室	9～2月中の1日	10～15人			
		視覚障害者を対象とした食肉料理教室	(公財)すこやか食生活協会		首都圏の調理室	9～2月中の1日	10～15人			
情報の普及・啓発 (催事以外によるもの)	(公社)日本食肉市場卸売協会	—	—	—	—	—	—	—	<p>○レシピ付きカレンダーの作成・配布 食肉の知識や調理メニューを紹介したカレンダーを作成し、催事に参加した一般消費者に対し配布する(約2万部)。</p> <p>○クリアファイルの作成・配布 食肉卸売市場とその役割や流通過程を印刷した、クリアファイルの作成・配布</p> <p>○パネルの作成・配布 新規加入した市場の見学施設等に展示するため、パネルを作成・配布(食肉卸売市場(配置図)とその役割、牛肉・豚肉が食卓に届くまで他(7種・10枚))</p>	省略

事業区分	申請団体名	フェア等催事の概要							(消費者にアピールしたい重点事項) 事業の内容	助成希望額 (万円)
		フェア等の名称	主催者名称	後援・協賛	開催予定場所	開催予定日	入場予定者数	開催出席		
情報 の 普及 ・ 催 啓 事 発 以 外 に よ る も の (続 き)	(公財) 日本食肉 消費総合 センター	—	—	—	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> ○ 委員会の開催 食品栄養学、医学、獣医・畜産学等の専門家で構成する委員会を設置・開催し、科学的に裏付けられた有益な知見を取りまとめる。 ○ 知識普及啓発冊子の作成・配布 食肉に含まれる栄養成分、機能性成分の特徴など、食肉に関する知識の普及を目的とした冊子「食肉の栄養・機能と健康2022」を22,000冊作成しイベント・セミナー等で配布する。 ○ パンフレットの作成 令和3年度に作成した食肉の情報知識普及の啓発冊子「食肉の栄養・機能と健康2021」のダイジェスト版として「ヘルシーパートナー35」を4万部作成し、イベント・セミナー・シンポジウム等の会場で配布する。 	省略
	日本ハム・ソーセージ工業協同組合	—	—	—	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> ○ 冊子の作成 ハム・ソーセージ・ベーコンの栄養価、種類、表示、添加物の安全性、製造方法、歴史、保存方法(予定)の中から基本情報を抜粋し、子供から大人まで解りやすい内容で解説し、併せて調理についても記載した冊子を作成し、出展する催事会場で配布する他、全国で行われる各種催事会場において来場者に配布する。 冊子のサイズ(A5版) 作成部数(4万部) 	省略

事業区分	申請団体名	フェア等催事の概要							(消費者にアピールしたい重点事項) 事業の内容	助成希望額 (万円)
		フェア等の名称	主催者名称	後援・協賛	開催予定場所	開催予定日	入場予定者数	開催出展		
情報 の 普及 ・ 催 啓 事 発 以 外 に よ る も の (続 き)	全国食 肉生活衛 生同業組 合連合会	—	—	—	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> 食肉情報入り不織布マスク作成・配布 食肉の安全・安心等に関する情報を掲載したポリプロピレン製の透明な袋入りの不織布マスクを作成し、全肉生連会46都道府県組合等が実施している食肉情報普及啓発催事・講習会・セミナー等の会場において、来場者・参加者に配布するほか、全肉生連が出展する全国規模で開催される食肉情報普及啓発催事においても来場者に配布する。 (サイズw175mm×L95mm) (作成枚数65,000枚) 	省略
	(一社) 日本畜産 副産物協 会	—	—	—	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> 雑誌広告の掲載 畜産副生物の部位名称、栄養価等を織り込んだ知識の普及啓発のための広告を雑誌1誌(食楽)に1回掲載する パンフレット等の作成 畜産副生物の栄養価、表示、部位別の特徴や料理レシピ等の情報提供するためにパンフレットを作成し、当協会が出展する催事で配布する。 (A4版 2ページ 1万部) 小冊子の作成 一般家庭でも入手しやすい畜産副生物(レバー・ハツ・タン・ショウチョウなど)の、栄養価や家庭でも美味しくできるレシピ等を掲載した小冊子を作成し、催事会場等で配布する。 (A4版 10ページ 1万部) ホームページの増設 事業で作成した成果物をデータ化しホームページに掲載する 	省略

事業区分	申請団体名	フェア等催事の概要							(消費者にアピールしたい重点事項) 事業の内容	助成希望額 (万円)
		フェア等の名称	主催者名称	後援・協賛	開催予定場所	開催予定日	入場予定者数	開催出展		
情報の普及・啓発 (催事以外によるもの) (続き)	(公財) すこやか食生活協会	—	—	—	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> 視覚障害者向け食肉レシピカード集の作成・配布 以前に作成した大活字、点字、音声コード併用のレシピカード集「みんなでミートクッキング5」を増刷し、全国の社会福祉施設に送付し、講習会等での活用や施設を利用する視覚障害者の利用に資する <p>体裁：ケース入りB5版 作成部数：1,800部 カード枚数20枚 大活字 透明点字 音声コード付き</p>	省略
食肉専門技能・知識の修得	(公社) 日本食肉格付協会	—	—	—	—	—	—	—	<ul style="list-style-type: none"> 牛・豚枝肉格付員の養成 牛・豚枝肉格付規程第9条の規定による格付員としての資格を取得するまでの期間、35名の補助職員に対し、集合養成教育、実際の格付現場における格付技術養成研修を反復実施する 	省略
合計		8団体申請(内催事5団体)		18催事に出席又は開催(3料理教室含む) 6催事以外 1専門技能・知識修得					省略	