

各団体による野菜の消費拡大の取組について

会員名	取組概要
社団法人日本栄養士会	<ul style="list-style-type: none"> ○野菜を食べよう-メタボ撲滅-シンポジウム(別紙1参照) ・日時:平成22年8月31日(火)13:30~17:00 ・場所:ヤクルトホール 東京・新橋 ・主催:社団法人日本栄養士会
財団法人日本食生活協会	<ul style="list-style-type: none"> ・各種イベントにおいて食事バランスガイドの普及による野菜摂取のすすめ方の普及推進を実施。
NPO 法人野菜と文化のフォーラム	<ul style="list-style-type: none"> ○「野菜の学校」真夏の課外イベント!「日本全国なす自慢!」(別紙2参照) ・日時:8月1日(日)13:30~17:00 ・場所:東京有楽町国際フォーラム内 ごはんミュージアム特設会場 ・主催:NPO 法人野菜と文化のフォーラム
NPO 法人青果物健康推進協会	<ul style="list-style-type: none"> ○「やさいの日」イベント ・日時:8月28日(土) ・場所:ららぽーとTOKYO-BAY ・主催:NPO 法人青果物健康推進協議会、共催:全農 ・内容:ベジフル収穫祭、ベジフル縁日、野菜でクイズラリー、サラダで健康クック 他 ○野菜の食育の取組みをテレビでPR ・放映日:8月1日テレビ東京系「ソロモン流」にて当協会のベジフルティーチャーである長谷川理恵さんが出演。 ○野菜の産地廃棄を予防するシステムの運用スタート ・webの設置(別紙3参照) ・研修会の開催 ○野菜がおいしゅうございます認定店事業(別紙4参照) ・国産比率が高く野菜の消費の多い外食店舗を認定。
社団法人全国中央市場青果卸売協会	<ul style="list-style-type: none"> ・NPO 法人青果物健康推進協議会が実施する消費拡大事業の支援 ・全国各地の中央卸売市場で地元市民対象に開催される「市場祭り」等のイベントにおいて、市場関係者が一体となって食育や青果物消費拡大のためのPR活動を推進。
農林水産省	<ul style="list-style-type: none"> ○夏ベジプロジェクト(別紙5参照) ・夏野菜のシーズン(7月から9月)を集中活動期間として、野菜の生産、流通、加工、消費に関係するさまざまな企業、団体や行政機関に呼びかけて、協力の輪を広げながら、夏野菜の消費拡大を図る取組を実施。



検索

English

Site map

▲TOP PAGE

トップページ > 野菜を食べようシンポジウム

TOP Menu

あなたの食育
みんなの食育

ヘルシー
クッキング

栄養相談Q&A

栄養ケア・
ステーション

食のコラム

太るもやせるも
食事が基本

管理栄養士・栄養士に
なろうと思っている方へ

学校案内

ご意見・ご感想

JDA Menu

日本栄養士会からの
お知らせ

研修会のご案内

販売物のご案内

資料集

リンク集

野菜を食べよう - メタボ撲滅 - シンポジウム

日時 平成22年8月31日(火) [野菜の日] 13:00~17:00

生涯学習:1単位

会場 ヤクルトホール 東京・新橋
(交通:JR・地下鉄とも「新橋」下車、徒歩約3分)

主催 社団法人 日本栄養士会

後援 厚生労働省、農林水産省、メタボリックシンドローム撲滅委員会(予定)

協力 (独)農畜産業振興機構、全国農業協同組合連合会(予定)

ねらい

近年、生活の多様化もあり、栄養摂取のアンバランス、過剰摂取等による生活習慣病が増加してきています。国では、平成12(2000)年から「健康日本21」に則り、21世紀にすべての日本人が健やかで心豊かに生活できる社会を目指し、健康寿命の延伸とQOLの向上を図ることを目的として、活動を推進しています。

「健康日本21」では、野菜の摂取量の目標値を1日350g以上としています。平成17(2005)年の中間評価で、策定時のベースライン値の292gより25g減少し、267gでした。野菜の摂取量の増加は、①エネルギー密度の低い野菜の摂取量を増加させることにより、肥満や糖尿病を予防する、②カリウム、食物繊維、抗酸化ビタミン類、各種抗がん成分等を増加することにより、脳卒中、高血圧、がんを予防する、③カルシウムの摂取量を増加させることにより、骨粗鬆症を予防すること等を目的としています。つまり、野菜の摂取量を増加させることが、生活習慣病全体の予防に大きくかかわり、「健康日本21」の重要な課題となっているのです。

食に関する専門職である「管理栄養士・栄養士」によって組織している日本栄養士会は、これら国民の食生活、栄養に起因する諸課題に適切に対応し、その技術・学術をもって、国民が健康で生き生きとした生活を過ごせるように努めることを社会的責務と考えています。

このため、日本栄養士会では、野菜の摂取量の増加に焦点を絞り、「野菜を食べよう」キャンペーン活動を展開しています。平成22年度は、8月をこのキャンペーン活動の強化月間として活動を展開しますが、そのメインイベントとして昨年に引き続き、野菜の日である8月31日に、「野菜を食べよう—メタボ撲滅—シンポジウム」を開催します。

内容

12:00 開場

13:00~13:15 開会・セレモニー

13:15~15:30 シンポジウム

座長:社団法人日本栄養士会会長

神奈川県立保健福祉大学保健福祉学部長・教授 中村 丁次

「野菜による生活習慣病予防とアンチエイジング」

京都府立医科大学消化器内科教授 吉川 敏一

「野菜はなぜレシピ本ではおいしくならないのか? ~これがガッテン流・食育だ!~」

NHK科学・環境番組部専任ディレクター 北折 一

「野菜たっぷり500kcal ヘルシーメニュー」

株式会社タニタ管理栄養士 宇野 薫

総合討論

15:50~16:30 野菜クイズ

フリーアナウンサー・栄養士・アクティブ野菜ソムリエ 中岡 由佳

17:00 閉会

展示・体験コーナー(12:00~13:00、15:30~17:00)

○管理栄養士による栄養相談・食生活相談コーナー

○野菜の機能性に関する展示:「魔法の7色野菜」

○350グラムってどれくらい?

○野菜に関するお土産:野菜関連商品、学術的資料



入場料 無料（事前申込制）

対象者 一般(健康づくり、野菜に興味のある方)

参加特典 参加者全員に“野菜に関する商品と資料”を差し上げます。

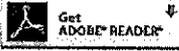
申込方法 8月26日(木)必着でお申し込みください。

■オンラインでのお申し込み
 日本栄養士会ホームページ「野菜を食べようシンポジウム」ページより、オンラインフォームに必要事項を記入の上、お申し込みください。
 返信メールを入場券とさせていただきます。
 オンラインフォームはこちら

■FAXでのお申し込み
 専用の「FAX参加申込書」に、必要事項を記入の上、お申し込みください。または、住所・氏名・ふりがな・年齢・職業・電話番号・FAX番号・参加人数(1通につき3名まで。同伴者の方の氏名を明記。)をご記入の上、お申し込みください。
 後日入場券をファクシミリでお送りします。
 FAX受付番号:03-3295-5165
 お申込書はこちら

※参加の可否については、参加証の発送をもって通知にかえさせていただきます。
 ※個人情報参加証の送付、受付業務のみに利用いたします。

お申込書の閲覧にはアドビ・アクロバットリーダーが必要です。アドビ・アクロバットリーダーをお持ちでない方は、下記ダウンロードサイトからダウンロードして下さい。



問合せ先 (社)日本栄養士会 野菜を食べようメタボ撲滅シンポジウム係
 〒101-0051 千代田区神田神保町1-39
 TEL 03-3295-5151 FAX 03-3295-5165

NPO法人 野菜と文化のフォーラム 「野菜の学校」真夏の課外イベント

「日本全国なす自慢！」受講生募集

— なすとごはんのおいしい関係 —

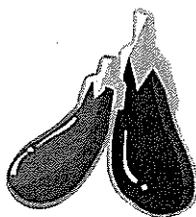
NPO 法人 野菜と文化のフォーラムが主催する「食べておいしさを知る 野菜の学校」(以下「野菜の学校」)は、8月1日(日)、東京有楽町に日本全国のなすを一堂に集め、課外授業を行います。

なすはインドで生まれ、中国経由で日本に伝わり、すでに1200年以上も前から食べられてきました。それだけに、全国各地で風土に合ったなすへと変容をとげ、今なお多種多様な地方種・在来種が育てられています。

一般に、東北では小なすや丸なす、関東ではやや小ぶりの長卵形、関西では長卵形から中長形、西日本では長なす、九州では大長なすが好まれるといわれます。各地で作られるなすは、それぞれにあった加工や調理が工夫され、まさに地方色豊かな食文化が育まれてきました。品種と調理法が一体となり、他の品種には代えられない個性的な味わいのなすがたくさんあります。

そこで今回は、形、大きさ、色、果肉や皮の特性など、全国各地の自慢のなすを、地方種・在来種を中心にお披露目いたします。さらに、なすにまつわる講義、野菜の学校恒例の食べくらべ、なす料理の試食、なすの加工品の紹介など、盛りだくさんの授業内容を企画しています。

なすを通して、日本の野菜と食文化の多様性を考える契機になれば幸いです。どうぞ、ふるってご参加ください。



- 日時：8月1日(日) 13:00~17:00 (12:30~受付開始)
- 会場：東京有楽町国際フォーラム館内 ごはんミュージアム 特設会場
(東京都千代田区丸の内3-5-1) 有楽町駅下車すぐ
- 受講料：フォーラム会員・野菜の学校受講生 3,000円 非会員 3,500円
- 定員：60人(定員に達し次第締切。受講料の入金確認をもって、申し込みとします)

NPO 法人 野菜と文化のフォーラム事務局
〒110-8722 東京都台東区秋葉原 2-3 日農ビル内

野菜の学校「日本全国なす自慢！」受講申込書

事務局からの連絡の都合上、必ず記入してください。

申込日：2010年 月 日

ふりがな		会員() 非会員()
氏名		男性() 女性()
年齢	20～39歳() 40～59歳() 60歳以上()	
職業	1()生産者 2()市場・流通 3()小売り 4()加工業 5()農協 6()大学、試験場 など研究機関 7()食育関連・料理教室など 8()種苗・育種関係 9()マスコミなど 10()その他()	
連絡先	自宅() 勤務先()	
自宅住所	〒	
	TEL:	FAX:
	E-mail	
勤務先等	〒	
	組織名	
	部署名	
	TEL:	FAX:
	E-mail	

- 定員：60人(定員に達し次第締切。受講料の入金確認をもって、申し込みとします)
- お申込みは、郵送、ファクス、E-mail いずれでもけっこうです。
郵送の宛先：東京都台東区秋葉原2-3日農ビル内 NPO法人 野菜と文化のフォーラム
FAX:03-3582-0280(ワーズワークス内) E-mail:info@yasaitobunka.or.jp
- 振込先 <郵便局> 京橋郵便局 口座記号番号 00150-7-580603
加入者名 特定非営利活動法人野菜と文化のフォーラム
<銀行> 三菱東京UFJ銀行三鷹支店 普通口座 1571466
名義 特定非営利活動法人野菜と文化のフォーラム
- この件のお問い合わせ：ワーズワークス(草間) TEL03-3582-0207
- 本申込書にご記入いただいた個人情報については、受講決定のお知らせ等、野菜の学校実施に関する事務の目的にのみ使用します。



エマージェンシーベジフルセブン
エマージェンシー-VST (ベジフルセブンティーチャー)

VSTレシピ

メーカー協賛レシピ

外食認定コーナー

入会手続き

国産野菜をもっと食べよう!!

文字が入ります。テストの文字ですテストの文字ですテストの文字ですテストの文字ですテストの文字ですテストの文字です
[詳しくはこちら](#)



COLUMN 長谷川理恵さんのコラム

2010年6月06日
 コラムのタイトルが入ります
 コラムの文章が入ります。コラムの文章が入ります。コラムの文章が入ります。コラムの文章が入ります。コラムの文章が入ります。コラムの文章が入ります。コラムの文章が入ります。コラムの文章が入ります。
[>>もっと読む](#)



野菜の産地廃棄について



国産野菜を
食べよう



林美英先生の

野菜果物で健康管理



ニュース・イベント

- 2010.07.01 美味しい○○の作り方レシピが公開されました。

野菜の現地廃棄について | VSTレシピ | メーカー協賛レシピ | 外食認定コーナー | 国産野菜を食べよう | 入会手続き |

特定非営利活動法人 香果物健康推進協会
 〒150-0043渋谷区道玄坂1-15-3 プリメーラ道玄坂620
 Tel:03-3770-3701 Fax:03-3770-3729

野菜がおいしゅうございます認定店について

わが国の食の外部化率は約5割と半数が外食や中食を利用している。つまり、野菜の摂取啓発活動も外食にも焦点を当てる必要がある。そこで、野菜がたくさん食べられる外食店舗を認定する事業「野菜がおいしゅうございます認定制度」をスタートした。2008年度は、認定基準や認定手法等を検討し、2009年度から認定業務が始まった。

認定基準に従い、認定委員会の審議の結果、認定を受けることができた店には野菜がおいしくたくさん食べられる店として、会長・岸朝子の名で認定証を交付する。2009年2月25日(木)には第1回野菜がおいしゅうございます認定店、認定式を行った。認定店に対しては今後WEBを活用した情報発信等を予定している。認定店は今年度中に100店舗を目標とする。



【野菜がおいしゅうございます認定店/認定証・解説書】

(1)認定基準

野菜の摂取拡大を推進するための5つの認定基準を設け、そのうち1つの基準でも満たしていれば認定店とし、認定証には基準を1つ満たしていれば1つ星というように、★の数で1つ星★～5つ星★★★★★までを表す。また、この★の数は自己申告となる。

- ★ 使用量 1日の野菜の使用量が、来客1人あたりに175g以上である。
(月間の野菜使用量を客人数で割って計算)
(※1 野菜の量は廃棄部位も含む)
(※2 スープなどでダシとして使用する野菜は含まない)
- ★ 野菜の種類 月に20種類以上を使用している。
- ★ メニュー数 1皿の野菜の割合が2/3以上もしくは、70g以上を使用しているものが、10メニュー以上ある。ビュッフェの場合には野菜が20品目以上ある。
- ★ 情報提供 栄養、産地(国産)、品種などの質的情報から1つ以上の情報を表示。
カロリー、SV、摂取目安量などの、量的情報から1つ以上の情報を表示。
(質的情報、量的情報よりそれぞれ1つ以上)
- ★野菜に対するこだわり 地場野菜、変わったメニューや新しい食べ方、キッズ向け野菜メニューなどがある。

※野菜は60%以上が国産を使用していることを前提とする。

(2)21年度認定を受けた店舗一覧

認定番号	会社名/店舗名	店舗郵便番号	店舗住所	店舗電話	量	野菜の 使用量	野菜の 種類	メニュー 数	情報表示	こだわり
1	茶寮さいし	370-0853	群馬県高崎市下中居町110-9	027-346-3669	5	○	○	○	○	○
2	株式会社 青春カンパニー/旬菜庭房 菜のは実りの郷	400-0822	山梨県甲府市里吉1丁目1692-1	055-242-6068	4	○	○	○	×	○
3	Le Resto a Vin SYMPA	167-0051	東京都杉並区荻窪5-16-23 リリーベル荻窪B1	03-3220-2888	3	○	○	×	×	○
4	株式会社 長峯商店/八彩懐石 長峰	104-0061	東京都中央区銀座4-9-5 銀昭ビルB1F	03-3547-8083	5	○	○	○	○	○
5	創作和料理 なの花	790-0001	愛媛県松山市一番町2丁目4-2モナークII 1F	089-965-6096	4	○	○	○	×	○
6	キレイになるための食卓	173-0023	東京都板橋区大山町8-3宮下ビル3F	03-6801-7227	5	○	○	○	○	○
7	株式会社 イクスピアリ/響の詩	279-8529	千葉県浦安市舞浜1-4イクスピアリ内3階	047-305-5665	5	○	○	○	○	○
8	株式会社 コスモ/青果市場食堂	803-0801	福岡県北九州市小倉北区西港町94-9	093-583-2101	4	○	○	○	×	○
9	アールアンドケーフードサービス株式会社/シズラー	-	下記	-	5	○	○	○	○	○
9-1	シズラー 新宿三井ビル店	163-0490	東京都新宿区西新宿2-1-1 新宿三井ビル2F	03-3342-5814						
9-2	シズラー ランドマークプラザ店	220-0012	神奈川県横浜西区みなとみらい2-2-1-2ランドマークプラザ1F	045-222-5316						
9-3	シズラー 三鷹店	180-0006	東京都武蔵野市中町2-4-1 ロイヤルホテル武蔵野2F	0422-36-0021						
9-4	シズラー 桜新町店	154-0015	東京都世田谷区桜新町1-33-5	03-3705-4919						
9-5	シズラー 亀戸サンストリート店	136-0071	東京都江東区亀戸6-31-1 サンストリート2F	03-3638-4051						同メニューのため上記詳細
9-6	シズラー 府中店	183-0006	東京都府中市緑町1-14-1	042-336-8162						
9-7	シズラー 東京ドームホテル店	112-0004	東京都文京区後楽1-3-61 東京ドームホテル2F	03-5840-7331						
9-8	シズラー アクアシティお台場店	135-0091	東京都港区台場1-7-1アクアシティお台場5F	03-3599-4534						
9-9	シズラー ノースポートモール店	224-0003	神奈川県横浜市中区中川中央1-25 ノースポートモール5F	045-914-7332						

(3)野菜がおいしゅうございます認定店認定式

2009年2月25日(火)、東京ビッグサイト
会議棟 607/608号室にて開催。第一期認定店
より6社9店舗の店舗代表者が参加し
岸朝子会長から認定証の授与があった。



農林水産省

ホーム > 生産 > 園芸作物(野菜・果樹・花き) > 夏ベジプロジェクト(夏の元気は野菜から！)

夏ベジプロジェクト(夏の元気は野菜から！)

「夏の元気は野菜から！」…夏野菜はビタミンやミネラル、食物繊維、機能性成分が豊富に含まれており、暑い夏を元気に過ごすため欠かせない食材です。

農林水産省は、そんな野菜をおいしく、たくさん食べてもらうために「夏ベジプロジェクト」を立ち上げました。夏の食卓をいろどってもらうために、夏野菜のシーズン(7月から9月)を集中活動期間として、野菜の生産、流通、加工、消費に関係するさまざまな企業、団体や行政機関に呼びかけて、協力の輪を広げながら、夏野菜の消費拡大を図る取組を実施していきます。

新着情報

- New プレスリリース(7月1日)
- New 野菜のイベント情報を更新しました(7月1日)
- New 公開名簿を更新しました(7月1日)



高原はくさい



高原レタス



高原キャベツ

夏ベジプロジェクト

- New [夏ベジプロジェクト概要](#) (PDF:142KB)
- [参加要領](#) (PDF:43KB)
- [参加登録用紙](#) (PDF:95KB)、(ワード:121KB)
- New [ロゴマーク利用規約](#) (PDF:141KB)
- [ロゴマーク2利用申込書](#) (PDF:91KB)、(ワード:117KB)
- New [公開名簿](#) (PDF:83KB)

プロジェクトメンバー夏野菜レシピ1

たっぷり食べよう夏野菜レシピ集
(NPO法人青果物健康推進協会製作)

- [キャベツのひんやり豆乳スープ](#)
- [角切りにんじんの冷製コンソメスープ](#)
- [レタスのクールミルクスープ](#)
- [ひらひらにんじんのソーメンチヤンプルー](#)
- [ピーマンとイカの生姜炒め](#)
- [レタスとトマトのスーラーこんにやく麺](#)

夏におすすめ！はくさいレシピ例

- [白菜とくらげのサラダ、白菜と豚肉の甘酢炒めなど](#) (PDF:251KB)

プロジェクトメンバー夏野菜レシピ2

夏の元気メニュー
(社団法人ファイブ・ア・デイ協会製作)

- [トマトエッグ](#)
- [トマトとなすのエスニック麺](#)
- [トマト入りマーボー豆腐](#)
- [かぼちゃ・きな粉ミルク](#)
- [かぼちゃ・チーズ・ツナサンド](#)
- [かぼちゃの肉巻き焼き](#)

クッキングトマトレシピ集
(野菜茶業研究所製作)

- [たこトマト丼、餃子、出し巻き卵、おしるこなど](#) [外部リンク]

広報資料

野菜のイベント情報

夏野菜の魅力

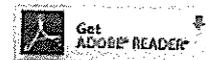
- [ロゴマーク\(PDF:37KB\)](#)
 - [夏ベジソング\(夏ベジ光線!!\)\(MP3:3.978KB\)](#)
 - [たっぷり食べよう!夏野菜レシピ集\(PDF:1.844KB\)](#)
(NPO法人青果物健康推進協会製作)
 - [夏の元気は野菜から!A4ポスター\(PDF:684KB\)](#)(NPO法人青果物健康推進協会製作)
 - [のぼり\(JPG:890KB\)](#)
(NPO法人青果物健康推進協会製作)
- 7月から9月にかけての全国各地の野菜イベントをご紹介します。
イベント情報は[こちら\(PDF:88KB\)](#)から
- [キャベツ](#)
 - [トマト](#)
 - [にんじん](#)
 - [レタス](#)
 - [ピーマン](#)
 - [かぼちゃ](#)
 - [はくさい](#)

夏野菜の豆知識	2009年の取組み	参考リンク
<ul style="list-style-type: none"> • 旬の野菜をもりもり食べて夏バテ防止!(aff09年7月号) 	<p>2009年の取組みはこちらから</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 食料自給率向上に向けた国民運動(フード・アクション・ニッポン)[外部リンク] • 食事バランスガイド[外部リンク] • うちエコ(チームマイナス6%)[外部リンク] • 野菜需給協議会(独立行政法人農畜産業振興機構)(PDFファイル)[外部リンク] • 鍋ほか推進プロジェクト • (独)農業・食品産業技術総合研究機構野菜茶業研究所[外部リンク]

— お問い合わせ先 —

生産局生産流通振興課
 担当者: 富山、佐藤、三浦
 代表: 03-3502-8111(内線4790)
 ダイヤルイン: 03-3501-4096
 FAX: 03-3502-0889

PDF形式のファイルをご覧いただく場合には、Adobe Readerが必要です。Adobe Readerをお持ちでない方は、バナーのリンク先からダウンロードしてください。



[ページトップへ](#)

Copyright:2007 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1 電話:03-3502-8111(代表)

農林水産省

夏ベジプロジェクト協力企業、団体、関係省庁

(平成22年6月29日現在)

[企業、団体等]

朝霧ヨーグル豚販売協同組合	(株)東京ドームホテル
(株)伊藤園	東京ベジフェス2009実行委員会
(株)イトーヨーカ堂	トキタ種苗(株)
岡本農園	トヨタ生活協同組合
(株)カクヤス	(株)ナカエ
鹿児島青果(株)	(社)日本栄養士会
カゴメ(株)	日本食研ホールディングス(株)
カナカン(株)	日本生活協同組合連合会
金正青果(株)	日本チェーンストア協会
神田やっちゃん場まつり実行委員会	日本陶彩(株)
キッコーマン(株)	(独)農業・食品産業技術総合研究機構野菜茶業研究所
(株)九州ダイエツクック	(独)農畜産業振興機構
キューピー(株)	(株)ハートイート
(株)キヨーエイ	パルシステム生活協同組合連合会
(有)共生	(有)ヒューマンクラフト
久御山町(京都府)	(社)ファイブ・ア・デイ協会
(株)ぐるなび	(株)フードマーケット・オリピック
(株)ゲンジフーズ	(株)マーケティング・システム・サービス
国分ビジネスサポート(株)	(株)マルイ
(株)サークルKサンクス	(株)ミツカン
(株)彩旬館	南信州ファームプロダクツマーケット
(有)佐野ファーム	南山城村(京都府)
(株)サラダクラブ	(株)モスエ
(株)JR東日本リテールネット	やさいWaveIIDA
(株)JTクリエイティブサービス	ヨシケイ開発(株)
生活協同組合連合会コープきんき事業連合	
NPO法人青果物健康推進協会	[関係省庁]
(株)せきなが	環境省
(株)セブン・ミールサービス	観光庁
(社)全国青果卸売市場協会	厚生労働省
全国青果卸売協同組合連合会	文部科学省
全国青果物商業協同組合連合会	農林水産省
(社)全国中央市場青果卸売協会	
全国農業協同組合連合会	
全国味噌工業協同組合連合会	その他6社
全日本カレー工業協同組合	
(株)だるま	
つけもと(株)	合計76企業・団体
(株)T. S. PROJECT INTERNATIONAL	
東果大阪(株)	(50音順)

70

夏ベジプロジェクト2010 イベントスケジュール（6月29日現在予定）

- ① 7月28日（水）～29日（木）
近畿農政局夏休み子ども「消費者の部屋」展示
「近畿の夏野菜紹介」（仮）
主催：近畿農政局園芸特産課
連絡先：075-451-9161
HP：<http://www.maff.go.jp/kinki/>
- ② 8月2日（月）～6日（金）
農林水産省消費者の部屋特別展示
「カレーのヒ・ミ・ツ～夏ベジカレーで健康な体づくりを！～」
主催：全日本カレー工業協同組合
連絡先：03-5687-1793
HP：<http://www.curry.or.jp/>
- ③ 8月2日（月）～31日（火）
東北農政局消費者展示コーナー展示
「夏ベジプロジェクト 夏野菜の魅力紹介」
主催：東北農政局園芸特産課
連絡先：022-221-1105
HP：<http://www.maff.go.jp/tohoku/>
- ④ 8月18日（水）～19日（木）
農林水産省子ども霞ヶ関デー 展示
「夏の元気は野菜から！夏ベジプロジェクト」
主催：農林水産省生産流通振興課
連絡先：03-3501-4096
HP：<http://www.maff.go.jp/>
- ⑤ 8月23日（月）～9月3日（金）
関東農政局消費者の部屋特別展示
「たくさん食べよう関東の野菜！～8月31日は野菜の日～」
主催：関東農政局園芸特産課
連絡先：048-740-0434
HP：<http://www.maff.go.jp/kanto/index.html>
- ⑥ 8月28日（土）
「8月31日はやさいの日」イベント
主催：NPO 法人青果物健康推進協会、JA 全農
連絡先：03-3770-3701
HP：<http://www.vf7.jp/>

⑦ 8月31日(火)
「野菜を食べよう—メタボ撲滅—シンポジウム」
主催：(社)日本栄養士会
連絡先：03-3295-5151
HP：<http://www.dietitian.or.jp/vegetable/index.html>

⑧ 9月末から順次開催予定
卸売市場まつりにて情報提供
主催：東京都青果小売商団体協議会
連絡先：03-3251-5131
HP：<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

※6月29日現在の情報であり、今後随時農政局、会員団体・企業の情報提供によりホームページで更新する予定です。

