

- 食料自給率目標(2015年度に供給熱量ベースで45%、生産額ベースで76%)の達成に向け、農業生産面に加え、食料消費面の取組も合わせた両面にわたる取組を行うことが重要。また、食料に関する問題意識を共有し、消費者、企業、団体、地方公共団体といった関係者が一体となって国産農産物の消費拡大等を具体的に推し進めることが重要な課題。
- 食料自給率向上に向けた国民運動「FOOD ACTION NIPPON」が2008年10月にスタート。個人、企業、団体等の自主的な参画により、国産食材を活用した新商品の開発、国産食材にポイントを付与する取組をはじめ、国産農産物の消費拡大等に向けた様々な取組を展開。
- 供給熱量ベースの食料自給率を1%向上させるために必要な消費の拡大量は、国民1人当たりになると、ごはんであれば、一食につきもう一口の消費をふやせばよいという試算。

食料自給率目標達成に向けた関係者の取組



資料：農林水産省作成

食料自給率(供給熱量ベース)を1%向上させるために必要な消費の拡大量(試算)



資料：農林水産省作成

<コラム：「FOOD ACTION NIPPON」が訴えること>

「FOOD ACTION NIPPON」は、「日本の食を次の世代に残し、創る」ために、日本の食料自給率の向上を目指した国民運動で、より多くの国産農産物を食べることによって食料自給率の向上を図り、食の安全と豊かさを確かなものとして子供たちの世代へ引き継いでいくことを目指しています。また、「食料自給率を高めるためには、国はもちろん、みんなが力を合わせる必要がある」として、次の5項目を提案し、「できることから始めよう」と呼びかけています。

1. 「いまが旬」の食べものを選びましょう
 2. 地元でとれる食材を日々の食事に活かしましょう
 3. ごはんを中心に、野菜をたっぷり使った食事を心がけましょう
 4. 食べ残しを減らしましょう
 5. 自給率向上を図るさまざまな取組を知り、試し、応援しましょう
- (FOOD ACTION NIPPON のホームページ(<http://www.syokuryo.jp/>)より抜粋)

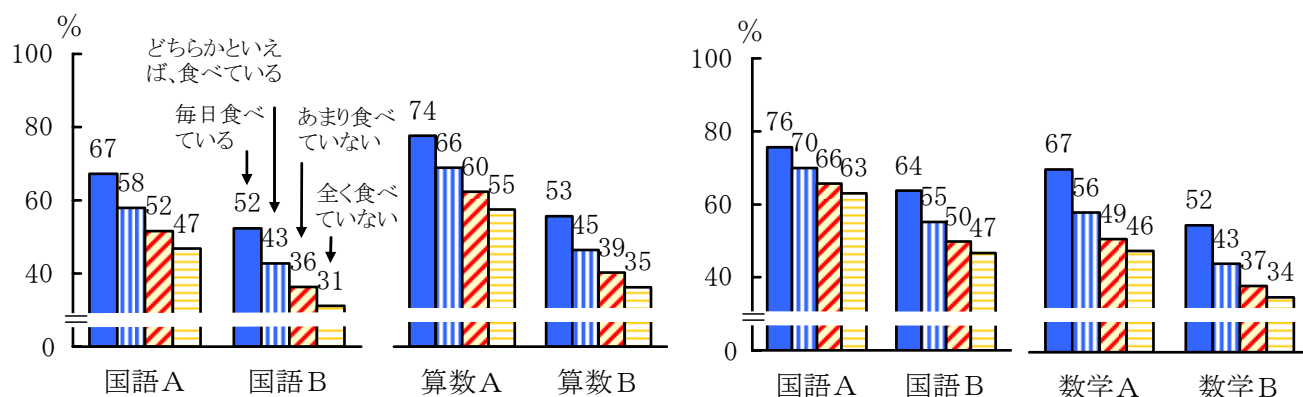
(食育の推進状況)

- 朝食の欠食率は、男性は30歳代(30.2%)、女性は20歳代(24.9%)で最も高くなっているほか、野菜・果物の摂取量が不足するなどの食生活をめぐる問題が顕在化。子どもの生活習慣の乱れは、学習意欲や体力等の低下要因として指摘。朝食の摂取は生活習慣の形成上重要。
- 食生活をめぐる様々な問題に対処するため、食に関する知識や判断力を身に付ける食育が重要。食事バランスガイドを認知し、また、参考になっている者の割合も上昇。
- 小売、中食、外食産業をはじめ、様々な場面で「食事バランスガイド」の活用を促すために必要な情報をより積極的に提供し、健全な食生活の実現を図ることが重要。また、「食事バランスガイド」を活用した「日本型食生活」の実践を促進することが重要。

朝食の摂取と学力調査の平均正答率

(小学校第6学年)

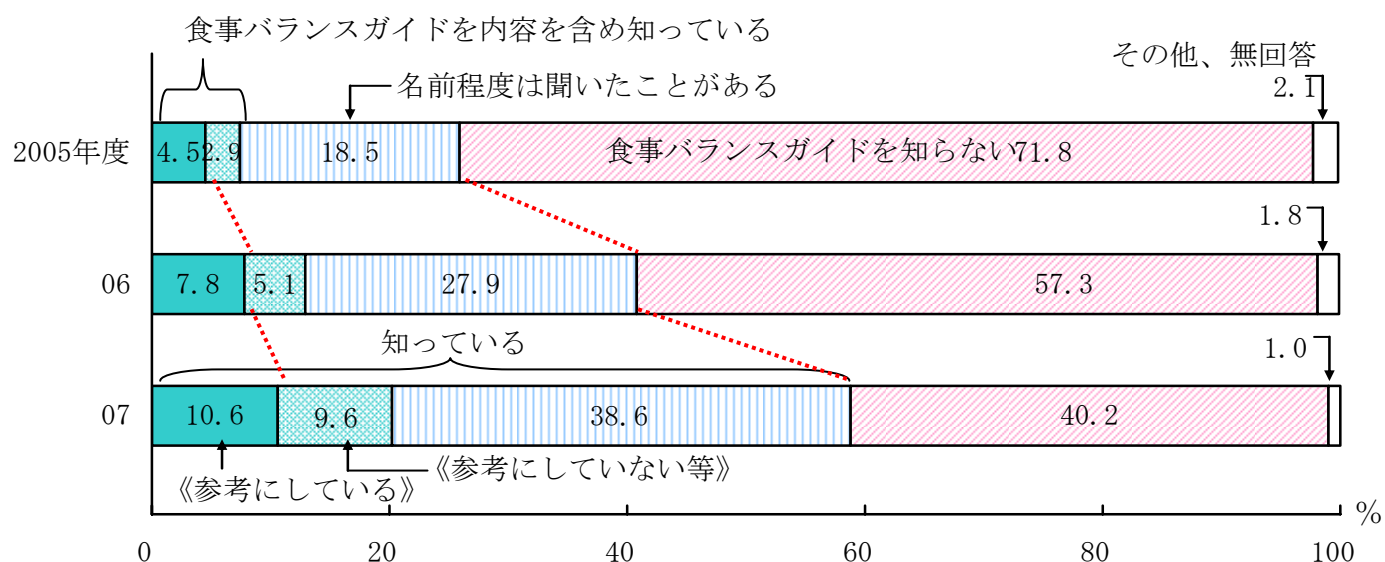
(中学校第3学年)



資料：文部科学省「平成20年度全国学力・学習状況調査」

注：国語A、算数・数学Aは主として「知識」、国語B、算数・数学Bは主として「活用」に関する問題

食事バランスガイドの認知度及び参考度



資料：(財)食生活情報サービスセンター「平成17年度食行動等実態調査」(2006年1月調査)、(社)農山漁村文化協会「平成18年度『食事バランスガイド』等の普及状況調査 郵送モニター調査編」(2007年2月調査)、(社)農山漁村文化協会「平成19年度『食事バランスガイド』等の普及状況調査 郵送モニター調査編」(2008年2月調査)を基に農林水産省で作成

注：東京圏・近畿圏及び地方圏に居住する満20歳以上70歳未満の男女、2005年度2,100人(回収率87.3%)、2006年度2,500人(同91.8%)、2007年度2,500人(同93.4%)を対象として実施

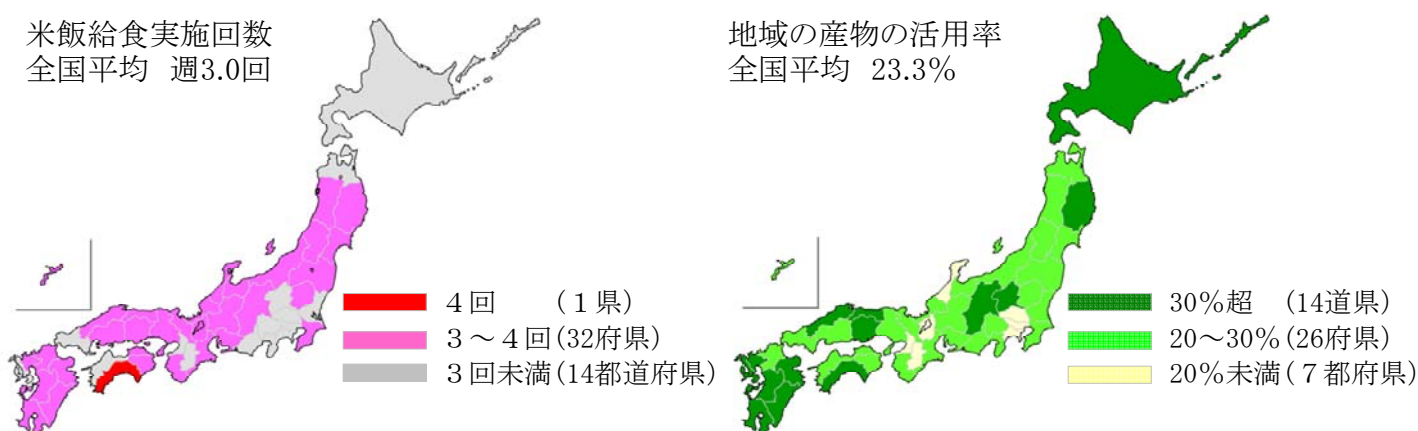
(地産地消の推進状況)

- 地産地消は、地域で生産された農産物を地域で消費するだけでなく、生産者と消費者を結び付け「顔が見え、話ができる」関係づくりを行う取組。食料自給力・自給率の向上や地域農業の活性化につながるだけでなく、農産物の輸送に伴うCO₂排出量の削減が期待。
- 学校給食法の改正により、学校給食での地域の産物の積極的利用を位置付け、また、学校給食を活用した食育を推進。学校給食での地域の産物の利用促進は、農産物直売所等が流通コーディネーターの役割を果たすなど、地域の産物を安定的に供給する体制づくりが重要。
- 地産地消の活動拠点である農産物直売所の年間販売額は、平均 8,870 万円(2006 年度)で、3 年前と比べ 19% 増加。農産物直売所のなかには、他の直売所とのネットワークを形成し、地域農産物の相互供給を行うなどの取組もみられ、こういった取組により、流通コスト分を生産者所得にできるといった効果が期待。

学校給食における米飯給食の実施と地域の産物の活用状況

米飯給食実施回数
全国平均 週3.0回

地域の産物の活用率
全国平均 23.3%



資料：文部科学省「米飯給食実施状況調査」(2007 年度)、「学校給食における地場農産物の活用状況調査」(2007 年度)

注：1) 完全給食を実施する公立小・中学校のうち、約 500 校を対象に実施

2) 使用割合は、学校給食に使用した食品数のうち、地域の食品数の割合（食材数ベース）

<観光地における「地産地消」の実践>

旅行情報誌の発行等を行う研究所は、三重県^{こものちよう}菰野町の湯の山温泉をモデル地域として、地産地消の取組を通じて宿泊客の「食」に関する満足度を高めるプロジェクトを立ち上げた。

この取組を始めた背景として、宿泊業界は地域単位での地産地消の取組が少なく、「地産地消って難しい」というイメージがあり、旅行者の「地元の食を味わいたい」という期待にどうこたえるかという課題をかかえていたことがあげられる。

このため、プロジェクトでは、まず、宿や地域の「地産地消」に対する意識を変え、認識を共有することから始めた。そして、「地産地消」の範囲を県産に広げ、県産品を夕食に加えて朝食やお茶時に提供したり、食材や産地情報をお品書きで宿泊客にわかりやすく伝えたりするといった取組を行った。

このような取組により、8 割を超える宿泊客から「湯の山温泉らしい食を味わえた」と評価されるなど、宿泊客の「食」に対する満足度は高まった。また、三重県食材の新たな発掘、流通ルートの開拓にもつながっている。今後も「地元ならではの食」、「食を通したコミュニケーション」を地域一体で考え、できることから実践していくこととしている。

地図

地産地消をはじめる 4 つのポイント

1 「地産地消」は特別なことじゃない

2 食材は県単位で考えよう

4 食の接点は夕食だけじゃない！

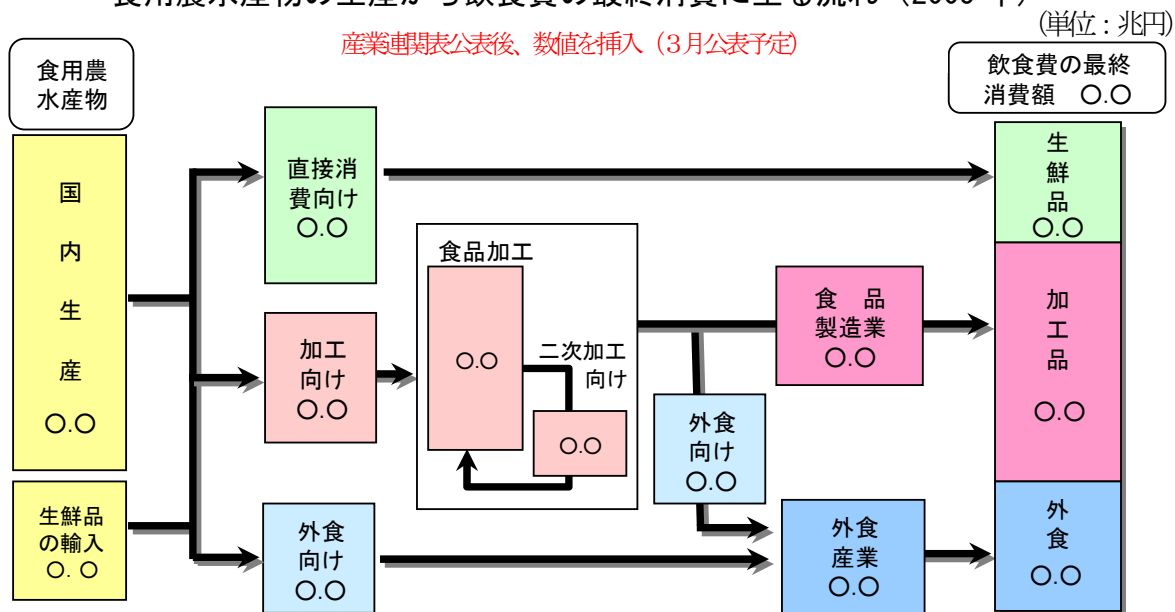
3 宿泊客とのコミュニケーションが大切

資料：じゃらんリサーチセンター「とーりまかし第 12 号」(2008 年 6 月)

(食料産業の取組)

- 食料産業は我が国経済のなかで一大産業分野を形成しており、農水産物の生産額が〇兆円で、加工・外食等の段階を経るにつれてその価値は高まり、飲食費の最終消費額としては〇兆円の規模まで〇倍に増加。
- 食品産業における食品廃棄物等の発生量は、年間 1,100 万 t 程度あるなか、食品リサイクル法で規定している飼料、肥料等への再生利用等の実施率は 53% まで上昇。
- 食品リサイクル法の改正(2007 年 12 月)により、小売業や外食産業での飼料化、肥料化の取組を一層推進。また、市町村の枠組みを超えた食品循環資源の回収やリサイクルによって生産された農畜産物等の利用がさらに促進されたため、リサイクル・ループの構築を行う取組が進展。
- 食品ロス発生量は、食品関連事業者と一般家庭から排出されるものを合わせると、年間 500 ～ 900 万 t と推計。食品ロス削減に向けて、食品産業、消費者が、食べ物に対する感謝の心を大切にするという意識を共有し、適切な在庫管理による発生量の削減や、規格外品を食品として有効活用するなど、各段階で取り組んでいくことが重要。

食用農水産物の生産から飲食費の最終消費に至る流れ (2005 年)



食品廃棄物等の発生の流れ

