

みどりの食料システム戦略（概要）

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～
MIDORI Strategy for Sustainable Food Systems

令和3年5月
農林水産省

現状と今後の課題

- 生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退
- 温暖化、大規模自然災害
- コロナを契機としたサプライチェーン混乱、内食拡大
- SDGsや環境への対応強化
- 国際ルールメイキングへの参画

「Farm to Fork戦略」(20.5)

2030年までに化学農薬の使用及びリスクを50%減、有機農業を25%に拡大

「農業イノベーションアジェンダ」(20.2)

2050年までに農業生産量40%増加と環境フットプリント半減

農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進

目指す姿と取組方向

2050年までに目指す姿

- 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
- 低リスク農薬への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減
- 輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大
- 2030年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- 2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す
- エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
- ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現

戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発（技術開発目標）

2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、

今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現（社会実装目標）

※政策手法のグリーン化：2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者に集中。

2040年までに技術開発の状況を踏まえつつ、補助事業についてカーボンニュートラルに対応することを目指す。

補助金拡充、環境負荷軽減メニューの充実とセットでクロスコンプライアンス要件を充実。

※革新的技術・生産体系の社会実装や、持続可能な取組を後押しする観点から、その時点において必要な規制を見直し。地産地消型エネルギーシステムの構築に向けて必要な規制を見直し。



ゼロエミッション
持続的発展

革新的技術・生産体系の
速やかな社会実装

革新的技術・生産体系
を順次開発

開発されつつある
技術の社会実装

取組
・
技術

2020年 2030年 2040年 2050年

期待される効果

経済 持続的な産業基盤の構築

- ・輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）
- ・国産品の評価向上による輸出拡大
- ・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大

社会 国民の豊かな食生活
地域の雇用・所得増大

- ・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活
- ・地域資源を活かした地域経済循環
- ・多様な人々が共生する地域社会

環境 将来にわたり安心して
暮らせる地球環境の継承

- ・環境と調和した食料・農林水産業
- ・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献
- ・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

アジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、国際ルールメイキングに参画（国連食料システムサミット（2021年9月）など）

“みどりの食料システム戦略”の具体的な取組

～サプライチェーン全体における革新的な技術や生産体系の開発と社会実装を推進～

持続可能な食料システムの構築に向け、農林水産省は「みどりの食料システム戦略」を策定しました。この戦略に基づき、調達、生産、加工・流通、消費に至るサプライチェーン全体で、革新的な技術や生産体系の開発と社会実装を推進し、2050年度までに農林水産業のCO₂ゼロエミッション化の実現を目指します。

調達

1. 資材・エネルギー調達における脱輸入・脱炭素化・環境負荷軽減の推進

- (1) 持続可能な資材やエネルギーの調達
- (2) 地域・未利用資源の一層の活用に向けた取組
- (3) 資源のリユース・リサイクルに向けた体制構築・技術開発



営農型太陽光発電



バイオガス発電

2. イノベーション等による持続的生産体制の構築

- (1) 高い生産性と両立する持続的生産体系への転換
- (2) 機械の電化・水素化等、資材のグリーン化
- (3) 地球にやさしいスーパー品種等の開発・普及
- (4) 農地・森林・海洋への炭素の長期・大量貯蔵 など



窒素肥料を施用しなくても収量が期待できる小麦



自動飛行でピンポイントの農薬散布

・持続可能な農山漁村の創造
・サプライチェーン全体を貫く基盤技術の確立と連携
・森林・木材のフル活用によるCO₂吸収と固定の最大化

- ★雇用の増大
- ★地域所得の向上
- ★豊かな食生活の実現

消費

4. 環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

- (1) 食品ロスの削減など持続可能な消費の拡大
- (2) 消費者と生産者の交流を通じた相互理解の促進
- (3) 栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進
- (4) 建築の木造化、暮らしの木質化の推進



地域の消費者との交流・体験活動



国産有機サポーターズ

加工・流通

3. ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立

- (1) 持続可能な輸入食料・輸入原材料への切替えや環境活動の促進
- (2) データ・AIの活用等による加工・流通の合理化・適正化
- (3) 長期保存、長期輸送に対応した包装資材の開発
- (4) 脱炭素化、健康・環境に配慮した食品産業の競争力強化



電子タグ（RFID）などを活用した商品・物流データの連携

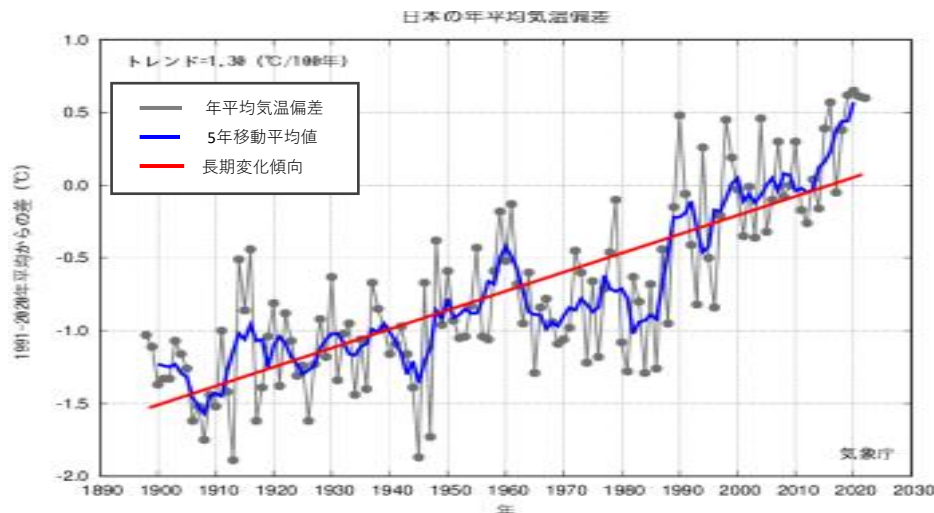


需要予測システム

地球温暖化による気候変動・大規模な自然災害の増加

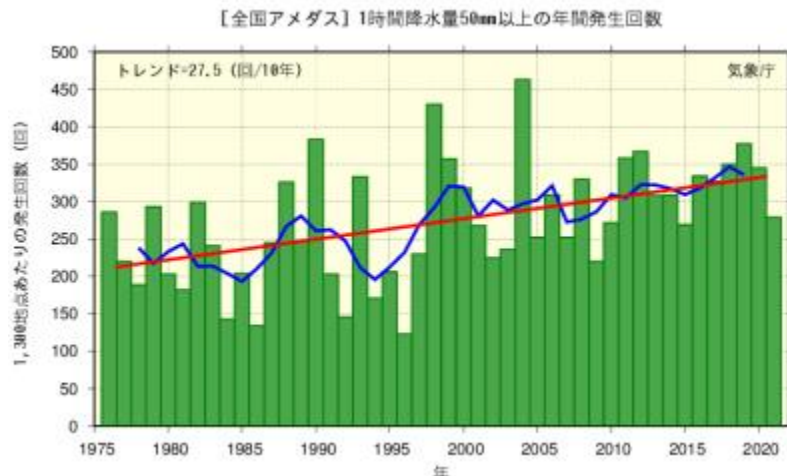
- 日本の年平均気温は、**100年あたり1.30℃の割合で上昇**。2020年の日本の年平均気温は、統計を開始した1898年以降最も高い値（2022年は過去4番目に高い値）となっています。
- 農林水産業は気候変動の影響を受けやすく**高温による品質低下**などが既に発生しています。
- 降雨量の増加等により**災害の激甚化**の傾向。農林水産分野でも被害が発生しています。

■ 日本の年平均気温偏差の経年変化



年平均気温は長期的に上昇しており、特に1990年以降、高温となる年が頻出

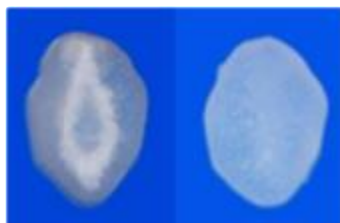
■ 1時間降水量50mm以上の年間発生回数



2012年～2021年の10年間の平均年間発生回数は約327回
1976年～1985年と比較し、約1.4倍に増加

■ 農業分野への気候変動の影響

- ・水稲：高温による品質の低下
- ・リンゴ：成熟期の着色不良・着色遅延



白未熟粒(左)と正常粒(右)の断面



■ 農業分野の被害



浸水したキュウリ
(2019年8月の前線に伴う大雨)

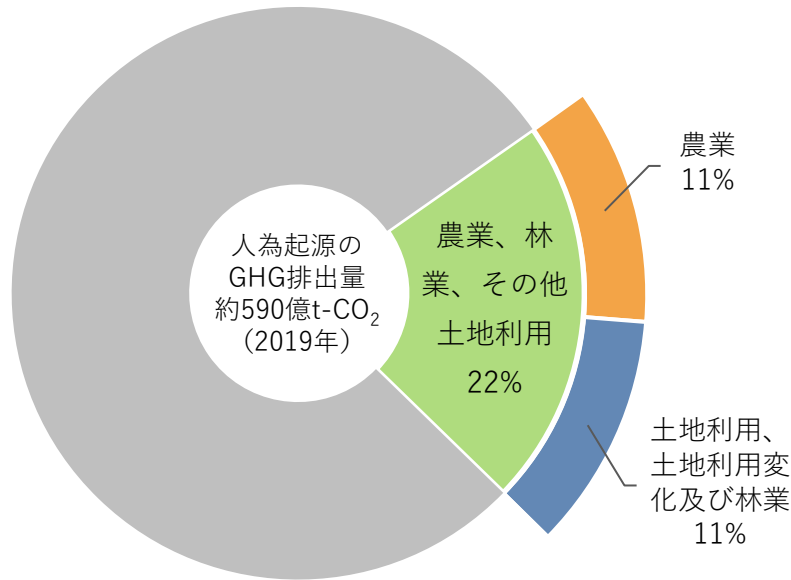


被災したガラスハウス
(2019年房総半島台風)

温室効果ガスの排出状況

- 世界のGHG排出量は、590億トン（CO₂換算）。このうち、農業・林業・その他土地利用の排出は22%（2019年）。
- 日本の排出量は11.35億トン。うち農林水産分野は4,790万トン、全排出量の4.2%（2022年度）。
* 日本全体のエネルギー起源のCO₂排出量は世界比約3.2%(第5位、2019年(出典:EDMC/エネルギー経済統計要覧))
- 日本の吸収量は5,020万トン。このうち森林4,570万トン、農地・牧草地300万トン（2022年度）。

■ 世界の農林業由来のGHG排出量

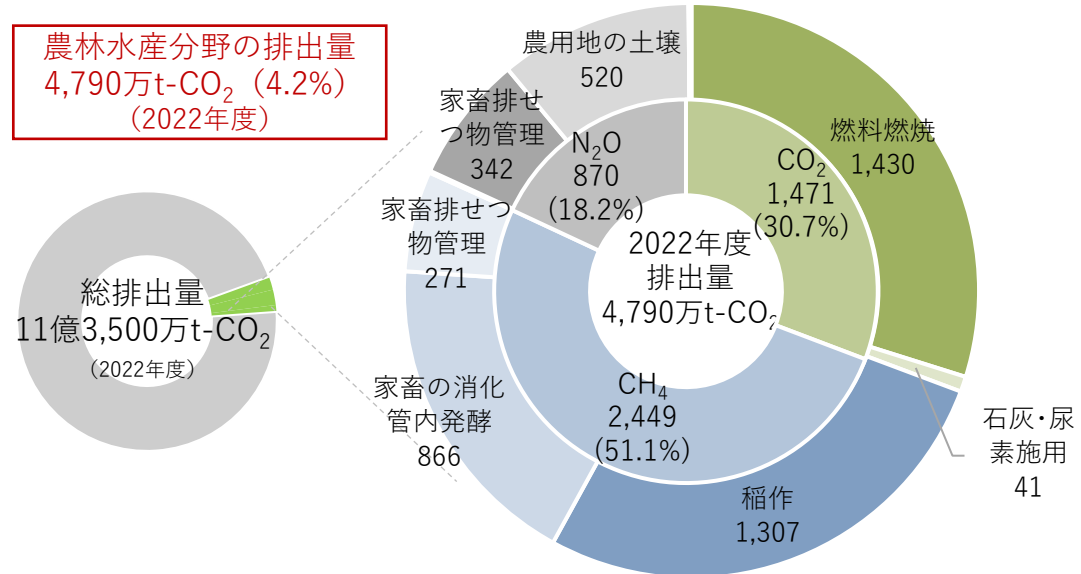


単位：億t-CO₂換算

* 「農業」には、稲作、畜産、施肥などによる排出量が含まれるが、燃料燃焼による排出量は含まない。

出典：「IPCC 第6次評価報告書第3作業部会報告書（2022年）」を基に農林水産省作成

■ 日本の農林水産分野のGHG排出量



単位：万t-CO₂換算

* 温室効果は、CO₂に比べCH₄で28倍、N₂Oで265倍。

* 排出量の合計値には、燃料燃焼及び農作物残渣の野焼きによるCH₄・N₂Oが含まれているが、僅少であることから表記していない。このため、内訳で示された排出量の合計とガス毎の排出量の合計値は必ずしも一致しない。

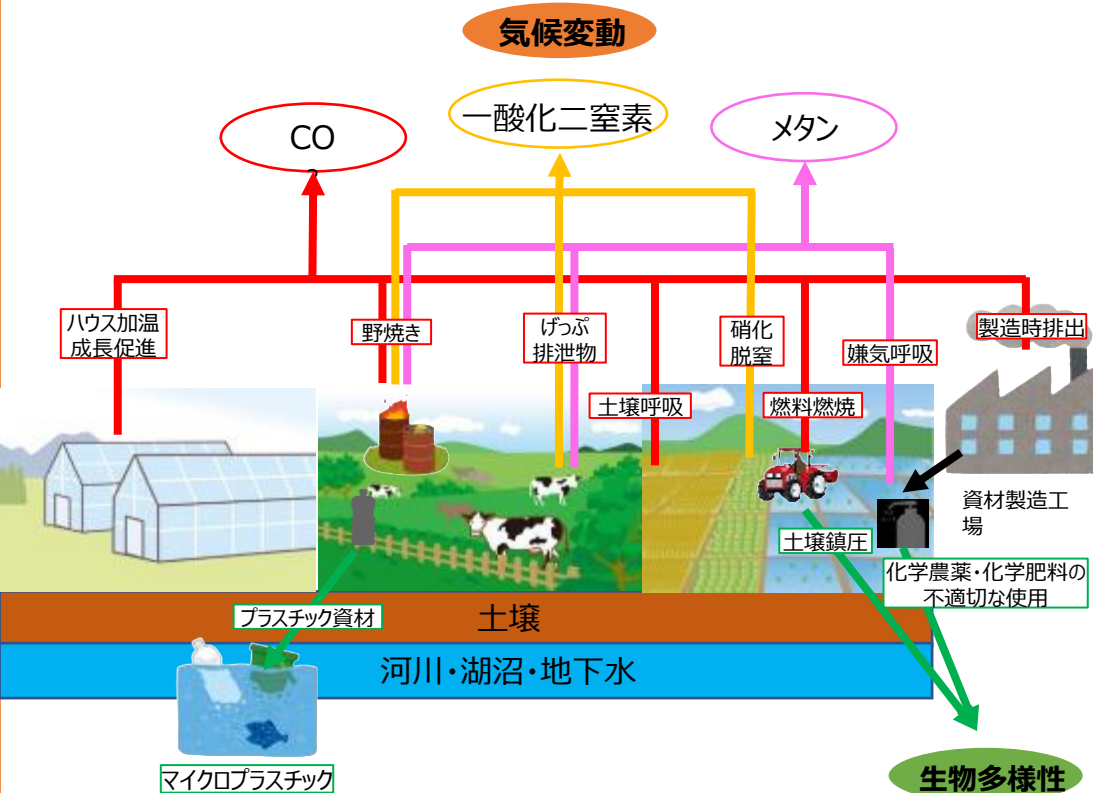
出典：国立環境研究所温室効果ガスインベントリオフィス「日本の温室効果ガス排出量データ」を基に農林水産省作成

農業と環境との関わり

- 世界的な人口増に対応し、食料生産を増大させるため、「緑の革命」の下で、化石燃料を使う機械や施設の活用、化学農薬・化学肥料を使う栽培管理などが進められてきました。一方、これらの化石燃料、化学農薬・化学肥料の不適切な使用等により温室効果ガスの発生や水質悪化に伴う、**気候変動や生物多様性への影響が懸念**されています。
- これらの背景を踏まえ、パリ協定やSDGsの採択以降、気候変動や生物多様性の保全等の地球規模の課題に取り組むことが世界の潮流となっており、我が国でも2050年カーボンニュートラルに向け、あらゆる産業で対応が進められている中、**農業においても環境負荷を低減する産業構造への転換が不可欠**となっています。
- 持続可能な農業の実現に向けて、**みどりの食料システム戦略**を軸としてより環境に配慮した農業を主流化させていくことが必要となっています。

農業生産活動と地球環境問題リスク

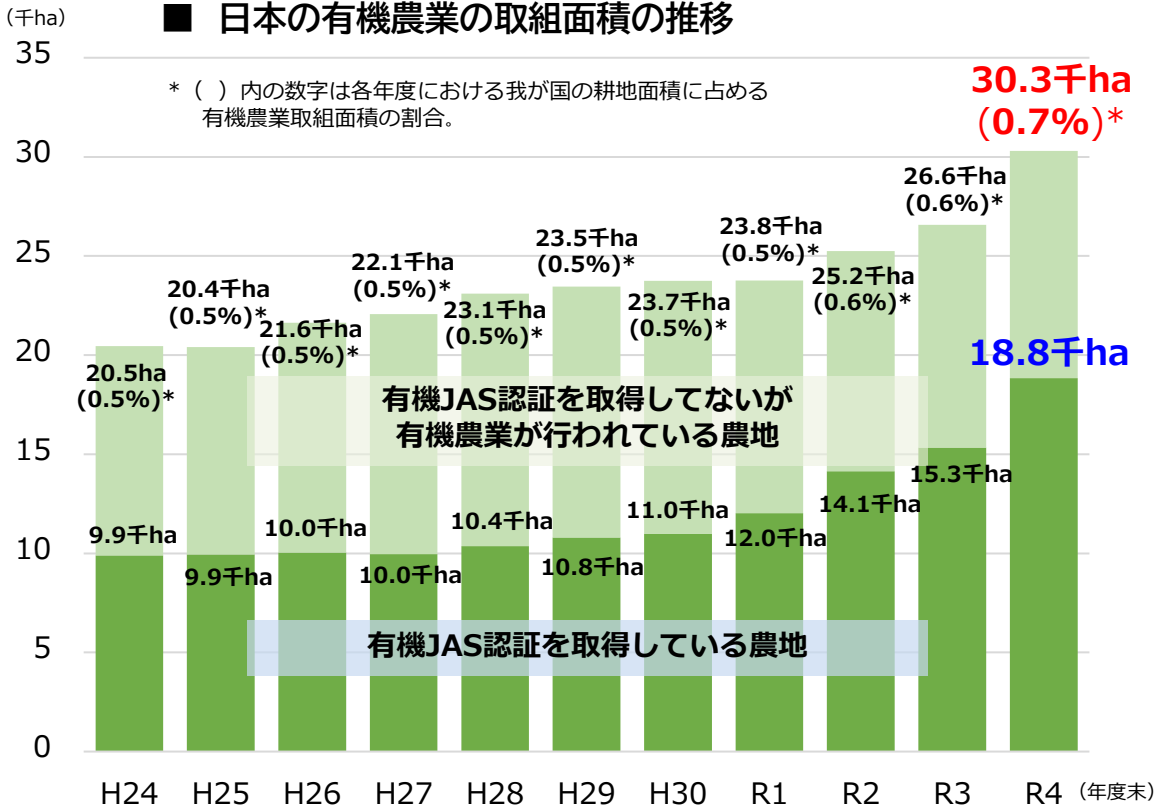
地球環境問題リスクとして指摘されている事項



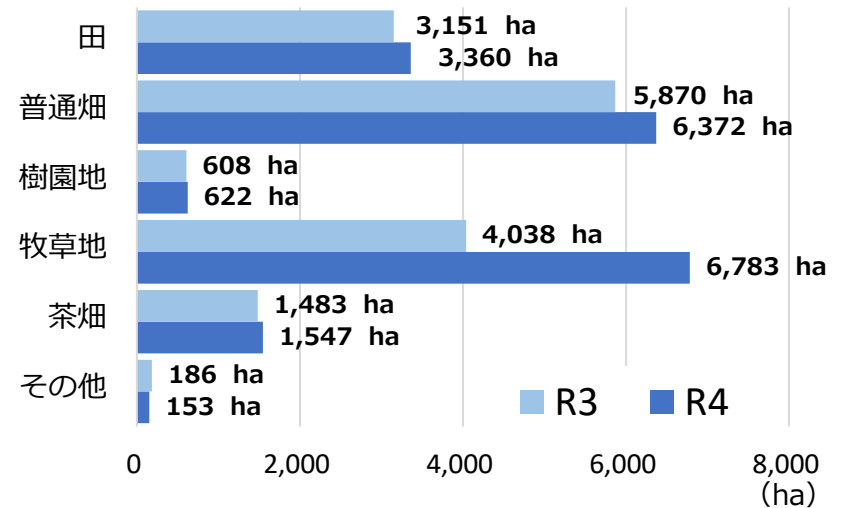
主な項目	気候変動・生物多様性への影響
施肥 (肥料)	<ul style="list-style-type: none"> 作物に吸収されずに土壌中に残る肥料成分由来の一酸化二窒素の発生 肥料の生産・調達に伴う化石燃料の使用 硝酸態窒素による水質悪化
防除 (農薬)	<ul style="list-style-type: none"> 不適切な農薬の使用による生物多様性の損失
農業機械・加温施設等	<ul style="list-style-type: none"> 化石燃料の使用による二酸化炭素の発生 農業機械作業による土壌の鎮圧
プラスチック資材等	<ul style="list-style-type: none"> 廃棄段階での処理 製造段階における燃料燃焼 マイクロプラスチックによる海洋生物等への影響 不適切な処理等による生態系の攪乱
家畜飼養	<ul style="list-style-type: none"> 牛等反すう動物の消化管内発酵によるメタンの発生 家畜排せつ物処理に伴うメタン、一酸化二窒素の発生 硝酸態窒素による水質汚染
ほ場管理	<ul style="list-style-type: none"> 水田土壌等からのメタンの発生 耕起による攪乱 土壌粒子の流亡等による水質汚濁、富栄養化

国内の有機農業の取組面積

日本の有機農業の取組面積の推移



有機JASの地目別面積の推移 (R3年度→R4年度)



地目別で、有機JAS面積の伸びの大きい都道府県 (R3年度→R4年度)



有機農業取組面積は10年で**48%**増加
 H24 20.5千ha → R4 30.3千ha

有機JAS認証取得面積は10年で**90%**増加
 H24 9.9千ha → R4 18.8千ha

※ 有機JAS認証を取得しているほ場面積は「国内における有機JASほ場の面積」から引用。有機JASを取得していない農地面積は、農業環境対策課による推計（注：H25、26年は、「平成22年度有機農業基礎データ作成事業」（MOA自然農法文化事業団）の調査結果からの推計又は都道府県からの聞き取りにより推計、H27年度以降は、都道府県からの聞き取りにより推計し、農業環境対策課にて取りまとめ。）
 ※ 有機JAS認証を取得している農地は、4月1日時点の数値を集計しているため、本グラフにおいては前年度末（3月31日）時点のデータとして記載。
 （例：令和4年度末（令和5年3月31日）の有機JAS認証を取得している農地の数値は「国内における有機JASほ場の面積（令和5年4月1日現在）」から引用）

地球にやさしい目印です。



有機 JASマーク



有機食品とは

農薬や化学肥料、添加物といった化学物質にできるだけ頼らず環境に配慮して生産された食品のことです。



有機JASマークとは

第三者機関から認証を受けた生産者や製造者により、国際的にも通用する有機JASの基準に基づいて日々の管理が行われた証です。

農産物、畜産物とこれらの加工食品は、有機JASマークがないと「有機」や「オーガニック」と表示できません。

有機農産物とは



農薬や化学肥料などの化学物質にできるだけ頼らず環境に配慮して生産された農産物のことです。

有機畜産物とは



有機農産物などの環境に配慮して生産された飼料を与え、苦痛やストレスを与えず快適に暮らせるよう配慮して育てた畜産物のことです。

有機加工食品とは



有機農産物や有機畜産物等環境に配慮して生産された原料を使用し、添加物などの化学物質にできるだけ頼らず製造された加工食品のことです。



MAFF
Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries
農林水産省

詳細はこちら ▶



“オーガニックビレッジ”宣言！ ～有機農業に地域ぐるみで取り組む市町村～

オーガニックビレッジとは、有機農業の生産から消費まで一貫し、**農業者のみならず事業者や地域内外の住民を巻き込んだ地域ぐるみの取組を進める市町村**のことです。

農林水産省では、みどりの食料システム戦略を踏まえ、このような先進的なモデル地区の創出に取り組む市町村の支援（みどりの食料システム戦略推進交付金）に取り組んでおり、**2030年までに全国200市町村で「オーガニックビレッジ」を創出すること**としています。



各オーガニックビレッジの取組はこちら→



※ 記載内容は計画段階の取組を含む

オーガニックビレッジの取組事例

R5 開始

にちなんちょう

日南町（鳥取県）

～主な品目～
水稲・野菜（にんじん等）

実施体制

にちなんオーガニックビレッジ推進プロジェクト
構成員：個人農家、農業法人、有識者、機械メーカー、商社等、
地方銀行、国・県 他（事務局：日南町農業再生協議会）

面積情報

有機農業取組面積：0ha 耕地面積に占める割合：0%

（令和3年度末時点）



1 成果目標

有機農業の取組面積の拡大（水稲）	R4年度	0ha	→	R10年度	10ha
有機農産物の販売数量の拡大（米）	R4年度	0t	→	R10年度	20t
有機農業に取り組む農業者数の増加（有機JAS）	R4年度	0人	→	R10年度	5人

2 有機農業を拡大していく上での課題

- ・担い手確保
- ・労働力削減
- ・農業所得の向上

拡大をはばむ雑草の紹介

・ハキダメギク
（4月～8月）

【対策】

盛夏期の太陽熱
土壌消毒



▲ハキダメギク

3 課題に対する取組のポイント・成果

- ・担い手確保のための有機農業研修会の開催を実施した。
- ・有機にんじんの機械化一貫体系の実証により作業の省力化が図られた。
- ・面積拡大により農業所得の向上を図った。

【取組による定量的な成果】

有機面積拡大 R4： 0ha → R5：1.5ha

ポイントとなる技術

盛夏期の太陽熱土壌消毒および中耕除草による雑草対策。定植から雑草が繁茂することなく収穫を迎えることができた。また、RTKを活用した自動運転アシスト機能付きトラクターで初心者でも安心して作業することができる。



▲マルチ張りの様子

4 主な取組内容

①生産

- ・県外有識者・農機具メーカー協力のもと栽培実証と研修会の開催
- ・土づくり、栽培方法等に関する技術講習会の開催（今後実施予定）

②加工・流通

- ・消費者が有機農産物入手できるよう、地域流通や消費地への合理的な流通等の検討
- ・オーガニックライフスタイルEXPOへの出展（今後実施予定）
- ・有機農産物を活用し県内酒造会社、食品加工会社等とタイアップした商品開発

③消費

- ・町内小中学校給食へ有機農産物の提供（ワンデーオーガニック給食）
- ・生産者、消費者の交流を深めるため「農業」をテーマにした映画上映
- ・アンテナショップでの有機農産物販売活動



▲専門家招へい（町外知見の取入れ）



▲東京アンテナショップでのPR活動

オーガニックビレッジの取組事例

R4開始

こまつしまし
小松島市（徳島県）

～主な品目～
水稲

実施体制

小松島市生物多様性農業推進協議会（小松島市、JA東とくしま、コープ自然派事業連合、とくしま有機農業サポートセンター、生物多様性に関連する地元企業、生物多様性農業に取り組む農業者等）

面積情報

有機農業取組面積： - ha 耕地面積に占める割合： - %



1 成果目標

有機農業の取組面積の拡大（水稲） R3年度 37.4 ha → R9年度 47.4 ha

有機農業に取り組む農業者数の増加 R3年度 28 経営体 → R9年度 33 経営体

PGSを参考とした相互確認 R3年度 0 件 → R9年度 2 件

2 有機農業を拡大していく上での課題

農業全体の流れと同じく、有機農業に取り組む農業者についても高齢化及び後継者不足が著しい。取組を維持・拡大していくためにも、担い手の確保が課題である。

拡大をはばむ雑草の紹介

ホタルイ・オモダカ・コナギ（5月頃）

【対策】

適切な水位を保つことにより、発生を抑制する。

3 課題に対する取組のポイント・成果

有機栽培への転換を促す有機栽培技術講習会や有機栽培に取り組む農業者向け土壌分析勉強会、専門家やJA東とくしまと連携した有機農産物のブランディング・販売等の講習会等を開催し、有機農業に取り組む農業者を育成した。

【取組による定量的な成果】

特定環境負荷低減事業活動実施計画の認定を受けた
市内農業者 R4：0名 → R5：14名

ポイントとなる技術

・BLOF理論（Bio Logical Farming）

土壌分析により把握した、客観的なデータに基づき行う土づくりを基本とした有機農業の実践手法。



▲理論の概要

4 主な取組内容

①生産

- ・有機栽培技術講習会をはじめとした、各種講習会の開催
- ・地元企業による地域資源を活用した堆肥の製造・販売
- ・NPO法人による、有機農業を志向する新規就農者の育成支援

②加工・流通

- ・JA東とくしまと連携した市産有機農産物のブランディングと各種イベントでのPR活動実施
- ・身体に美味しい農産物コンテストへの出品経費補助

③消費

- ・市内で開催されるオーガニックエコフェスタへの協賛を行い、消費者に対し有機農産物のPRを実施
- ・市内小中学校の米飯給食において、一定期間、栽培期間中化学肥料及び化学合成農薬不使用の米に全量置き換え（試験実施中）
- その他、有機農産物の給食導入に向けた、生産者と関係者の連絡調整を支援



▲資材製造の様子



▲販売されている米の例
左：ツルをよぶお米（コープ自然派）
右：あいさい一歩米（JA東とくしま）

農産物の環境負荷低減の取組の「見える化」

- **みどりの食料システム戦略**に基づき、消費者の選択に資する環境負荷低減の取組の「見える化」を進めます。
- 化学肥料・化学農薬や化石燃料の使用量、バイオ炭の施用量、水田の水管理などの栽培情報を用い、**定量的に温室効果ガスの排出と吸収を算定し、削減への貢献の度合いに応じ星の数で分かりやすく表示**します。
- 米については、**生物多様性保全**の取組の得点に応じて評価し、温室効果ガスの削減貢献と合わせて等級表示できます。
- 農産物等にラベル表示するための基本的な考え方と、算定・表示の手順を整理したガイドラインを策定し、令和6年3月に「見える化」の本格運用を開始しました。（登録番号付与659件、販売店舗等968か所 令和7年1月末時点）
- 生産者・事業者に対する算定支援や販売資材の提供を引き続き実施するとともに、「見える化」した農産物が優先的に選択されるよう、**各種調達基準への位置づけや消費者の購買意欲を高めるための民間ポイントとの連携**を検討します。

詳しくは
農林水産省HPへ



温室効果ガス削減への貢献

栽培情報を用い、生産時の温室効果ガス排出量を試算し、地域の慣行栽培と比較した削減貢献率を算定。

$$100\% - \frac{\text{対象生産者の栽培方法での排出量(品目別)}}{\text{地域の標準的栽培方法での排出量(品目別)}} = \text{削減貢献率(\%)}$$

排出(農薬、肥料、燃料等) - 吸収(バイオ炭等)

★ : 削減貢献率5%以上
★★ : " 10%以上
★★★ : " 20%以上



見る × 選べる
みえるらべる

生物多様性保全への配慮

※米に限る

<取組一覧>

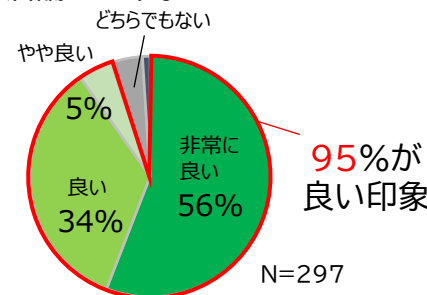
化学農薬・化学肥料の不使用	2点
化学農薬・化学肥料の低減(5割以上10割未満)	1点
冬期湛水	1点
中干し延期または中止	1点
江の設置等	1点
魚類の保護	1点
畦畔管理	1点

★ : 取組の得点1点
★★ : " 2点
★★★ : " 3点以上

消費者へのわかりやすい表示

【令和4年度・令和5年度 実証より】

店舗への印象



取組者からは、

- ・既存の栽培データで簡単に算定ができた
- ・ラベルを付けたことで売上が伸びたとの声。

対象品目：23品目

米、トマト(露地・施設)、キュウリ(露地・施設)、なす(露地・施設)、ほうれん草、白ねぎ、玉ねぎ、白菜、キャベツ、レタス、大根、にんじん、アスパラガス、ミニトマト(施設)、いちご(施設)、リンゴ、温州みかん(露地・施設)、ぶどう(露地・施設)、日本なし、もも、ばれいしょ、かんしょ、茶

※括弧書きがないものは全て露地のみ

「みえるらべる」の表示事例

池田眞治さん

広島県府中市



商品



特産品
有機栽培野菜
有機栽培野菜
有機栽培野菜



特産品
有機栽培野菜
有機栽培野菜
有機栽培野菜

「みえるらべる」表示商品も設置して
有機栽培野菜の生産・流通・消費の各段階で「みえるらべる」表示の活用を推進し、消費者の理解を促す。また、有機栽培野菜の生産・流通・消費の各段階で「みえるらべる」表示の活用を推進し、消費者の理解を促す。

販売場所

【道の駅ひんこ府中】

住所：広島県府中市下町1-230-1

営業時間

9時～17時（年中無休）



【販売期間】令和6年8月10日

お問い合わせ先

住所：広島県府中市上下町小塚1190-2

Tel 090-2008-1465

E-Mail siniriz@gmail.com

Instagram

https://www.instagram.com/bingo_shinchan/



主な取組内容

- ・10年後も食の安全が保たれるよう、食の安全をより守ることを課題としてお米の減農薬に取り組んでいます。
- ・栽培期間中、化学農薬・化学肥料を使用しない（5年以上の削減）しています。
- ・省力・省力化・省力化・省力化の取組を行っています。



広島県立庄原実業高等学校

広島県庄原市

お問い合わせ先

住所：広島県庄原市西本町1丁目24-34

Tel: 0824-72-2151

ホームページ：<https://www.shobara-h.b Hiroshima-c.ed.jp/index.html>



主な取組内容

広島県立庄原実業高等学校にて、農業科を通して新しい技術や知識の習得・応用を目指す。また、食の安全・安心を追求し、消費者の理解を促す。また、有機栽培野菜の生産・流通・消費の各段階で「みえるらべる」表示の活用を推進し、消費者の理解を促す。

「みえるらべる」表示商品も設置して有機栽培野菜の生産・流通・消費の各段階で「みえるらべる」表示の活用を推進し、消費者の理解を促す。

「みえるらべる」表示商品も設置して有機栽培野菜の生産・流通・消費の各段階で「みえるらべる」表示の活用を推進し、消費者の理解を促す。

「みえるらべる」表示商品も設置して有機栽培野菜の生産・流通・消費の各段階で「みえるらべる」表示の活用を推進し、消費者の理解を促す。

日本なし販売の様子



なしを香港に輸出しています



商品 令和6年産果樹

登録番号2024-1191-0463

品目名：日本なし



登録番号2024-1181-0464

品目名：ぶどう(露地)



登録番号2024-1182-0465

品目名：ぶどう(施設)



モスバーガー（広島県他） ： 外食

- ・有機物主体の肥料の活用と減農薬栽培を行うレタス生産者((株)鈴生)からモスバーガーに働きかけがあり、ラベル表示が実現。
- ・広島県内の店舗で「見える化」レタスを使用した商品を販売。
- ・今冬より販売店舗を全国に拡大予定。



ふらく農園・濱農産 （岡山県）：スーパー

- ・野呂エシカル（グループ名）で環境保全を意識した農業に取り組む。



浜田市（島根県） ： 学校給食

- ・オガビレ宣言を行った浜田市内の小中学校において、有機にんじんを使用した「みえるらべる給食」を提供。
- ・浜田市立弥栄小学校の児童に「見える化」を説明。食育だよりでも発信。



AGBIOTECH（ECほか） ： 加工品

- ・全国各地に契約農家を持つAGBIOTECHがみえるらべるを取得した鳥取県産の玉ねぎ・なすを使用したレトルトカレーを販売。





私たちにできること ～買い物のポイント～



食べ物、捨てていませんか？

本来食べられるのに捨てられてしまう食品を「食品ロス」といいます。
食べ物を捨てることはもったいないことですし、環境にも悪い影響を与えるかもしれません。
食品ロス削減のために何ができるか、一緒に考えてみませんか？
少し意識して行動するだけで、その積み重ねが大きな削減につながります。

●日本の食品ロスってどのくらい？

日本では、一年間で約470万トンもの食べ物が捨てられています。
これは日本で暮らす人、一人の分量に換算すると、年間約38kg。
毎日、おにぎり約1個のご飯に近い量を捨てていることになります。

※出典：農林水産省、環境省 食品ロス量（令和4年度推計値）



●食品ロスの約半分は家庭から出ている

日本の食品ロス量の約半分は家庭から出ている。
みんなが「もったいない」という思いを持ち、行動することで食品ロスは減らせます。
無駄な買い物をしない、料理を食べきるなど、できることから始めてみましょう。

●使いやすい&食品ロスが防げる！冷蔵庫整頓術

冷蔵庫の収納率は7割を目安にしましょう。
「どこに」「何が」「どのくらいあるのか」を把握できていないと、
食品ロスを生むことにつながります。
定期的に冷蔵庫内をチェックして、整理しましょう。



「消費期限」と「賞味期限」、違いは何？

消費期限

- 弁当や惣菜など品質の劣化が早い食品に記載されています。
- この期限を過ぎると衛生上の危害が生じる可能性が高くなります。

賞味期限

- カップめんやスナック菓子など品質が比較的長く保持される食品に記載されています。
- この期限を過ぎてもすぐに食べられなくなるわけではありません。

※消費期限や賞味期限は、保存方法に記載されている方法で保存した場合の期限なので、開封後や決められた方法で保存していない場合には、期限が切れる前であっても品質が劣化していることがあります。



私たちにできること ～買い物のポイント～



その食べ物、誰がどこで作ったものか、気にして選んでいますか？

食べ物を選ぶ時は、産地や生産者を意識して農林水産物・食品を選ぶようにしましょう。自分が応援したい地域や、被災地などの産品を選ぶことで、その地域の生産者を応援することにもつながります。

● 地産地消って何がいの？

消費者と地域の生産者との「顔の見える関係」により両者の結びつきが強化される他、地場産農林水産物の消費拡大などによる活性化、流通コストの削減、輸送時に発生するCO₂の抑制、地元に対する理解の深まりなどの効果が期待されています。

● 日本の食料自給率

日本の食料は、**38%**が国内で生産されたもの、**62%**は海外からの輸入によるものです。
我が国の食料自給率は、諸外国と比較すると、低い水準にあります。

※出典：農林水産省「令和5年度食料自給率について（令和5年度カロリーベース）」

食料自給率を
上げるために
できること

ごはんを1日にもうひと口
(14g) = 1%



環境に優しい食べ物、選んでいますか？

地球の資源量や環境に与える影響を配慮しない生産や消費により環境への負荷が生じています。環境に配慮した農林水産物・食品を選ぶことは、持続可能な食料システム（フードシステム）の構築につながります。

● 有機農業とは

農薬や化学肥料に頼らず、環境への負荷をできる限り少なくする方法で生産する有機農業は、自然資源の循環によって支えられています。右図のようなサイクルの循環型農業は、人にも環境にも優しいといえます。

有機農産物のJAS（日本農林規格）に適合し、認証された事業者のみが有機JASマークを貼ることができます。



有機JASマーク



● 温室効果ガスの排出抑制

輸送の距離が長いと、温室効果ガスの排出が多くなりますが、消費者にはそれがわかりにくいです。

そこでエネルギー効率に優れた貨物鉄道輸送を一定割合以上利用している場合に、「エコレールマーク」の認定を受けられる仕組みを設けました。

