

みどりの食料システム戦略

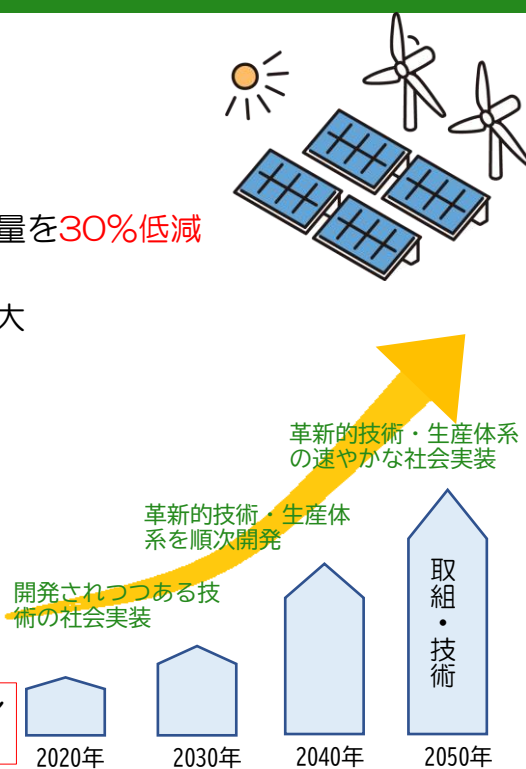
農林水産省では

環境に優しく持続可能な生産～消費を実現する
「みどりの食料システム戦略」

を進めています

～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
- ✿ 化学農薬使用量（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
- ✿ 有機農業の面積の割合を25%（100万ha）に拡大
- ✿ 食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- ✿ 持続可能性に配慮した輸入原材料調達を実現
- ✿ エリートツリーなどを林業用苗木の9割以上に拡大
- ✿ ニホンウナギ、クロマグロなどの養殖において人工種苗比率100%を実現



ゼロエミッション
持続的発展



みどりの食料システム戦略
関連情報Webページ



エシカル消費

エシカルとは“倫理”という意味で、私たち一人一人が、人や社会・環境に配慮した製品を選ぶことで、世界が抱えている問題を解決する一助となります。

環境への配慮



- エコ商品を選ぶ
- マイバックを使う
- 省エネの車・電球にする
- マイボトルを使う

社会への配慮



- 買いだめ・買占めをしない
- 必要なものを必要な分だけ購入する
- 思いやりを持った消費行動を心がける

地域への配慮



- 地元の産品を買う
- 被災地で作られた物、伝統工芸品を買うなど、地域を応援する

人への配慮



- フェアトレード認証商品
- 売上金が寄付される物
- 障害者支援になる物を選ぶ

食品ロスの削減

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物を「食品ロス」といい、環境に負荷をかけています。



× 食べ残し

本来食べられる部分の大幅カットをしない



× 期限切れ

買いだめをしない！
買い物時は手前から取りましょう♪



みどり戦略



有機食品を選ぶ

有機食品とは、農薬や化学肥料に頼らず、家畜の糞尿・敷きわら・堆肥など動植物質の肥料を用い、環境への負荷をできる限り減らして作られたものです。

有機JASマーク



有機農畜産物とそれを原料とした加工食品等に付けられます



地産地消を実践する

地産地消とは、国内の地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費する取組のことです。

地域で生産された農林水産物を選びましょう

環境に優しい

農産物・食品の輸送距離を短縮することで温室効果ガスの排出を抑制



鮮度が高い

近くで採れるため新鮮でより安価



食料自給率を上げる

日本は、食べ物の約6割※を海外から輸入していますが、大量・長距離の輸送は、地球環境に負荷をかけ、温暖化の原因になっています。

※カロリーベース



国産食材を選ぶ



ごはんを中心に食べる



食料自給率アップ