

子どもたちに
知ってもらいたい！

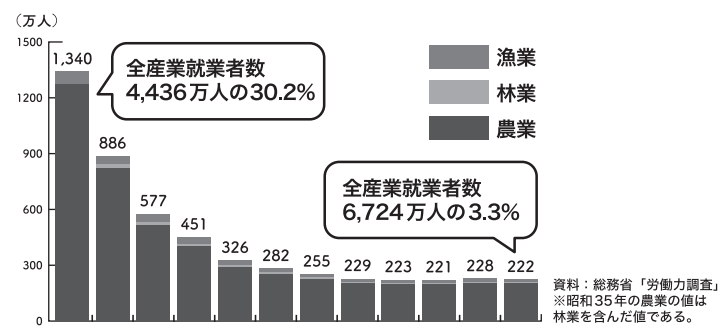
今の日本の農林水産業って？

教師用解説

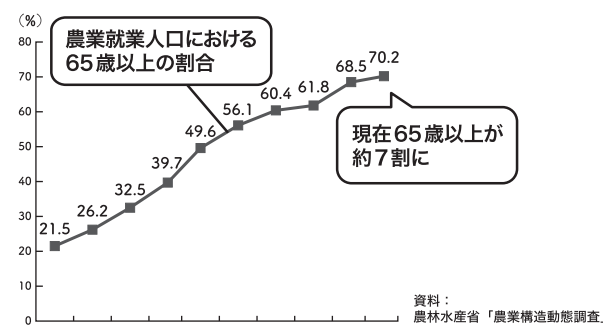
従事者の高齢化、農地面積の減少

日本の農林水産業は、食料を安定的に供給することで、食品産業等の関連産業とともに地域の経済を支えています。一方、少子高齢化・人口減少が進む中で、農業従事者数や農地面積が減少し続けるなど、厳しい状況に直面しています。

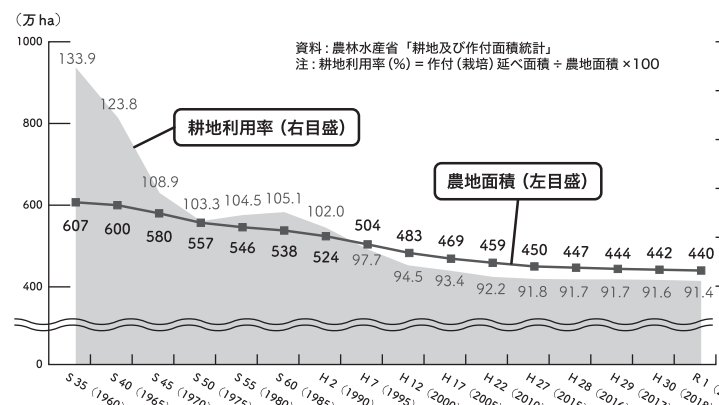
農林漁業従事者数の推移



農業従事者の高齢化

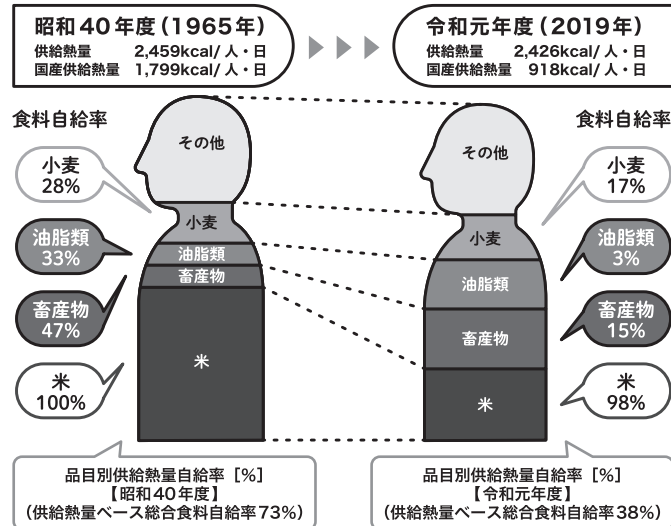


農地面積と利用率の推移



食料自給率

食料自給率とは消費される食料に対して、自分の国でつくられている食料の割合のこと。日本の食料自給率が低下してきた主な要因としては、食生活の多様化が進み、国産で需要量を満たすことのできる米の消費が減少した一方で、飼料や原料の多くを海外に頼らざるを得ない畜産物や油脂類等の消費が増加したことによるものです。

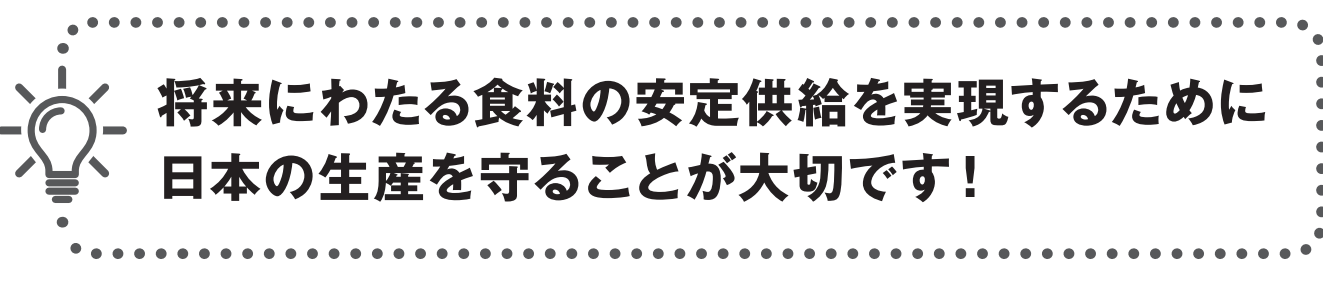
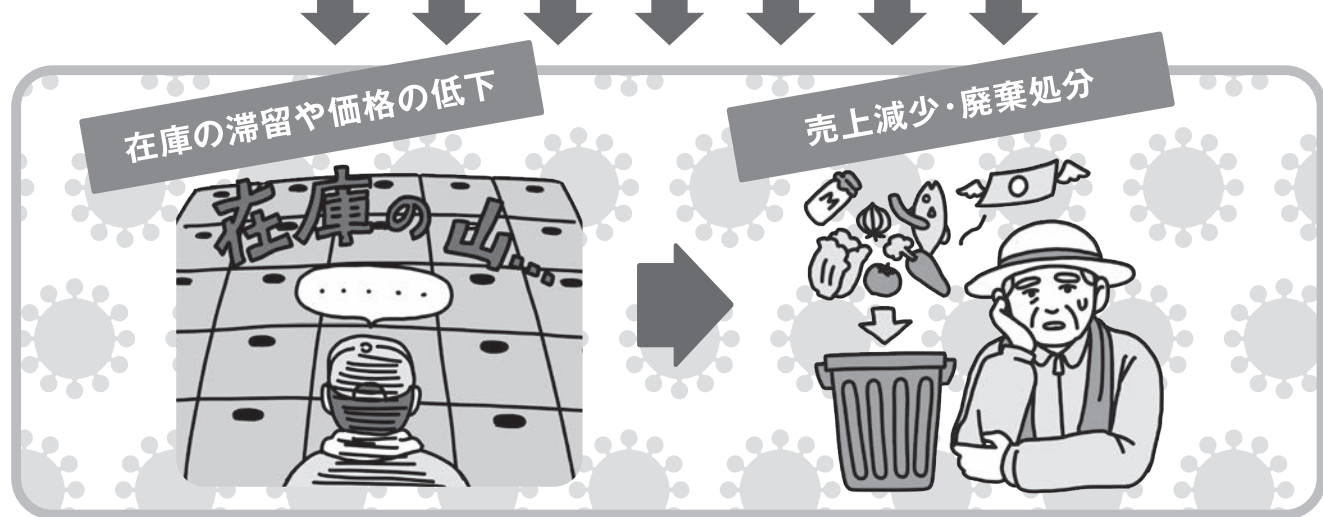


新型コロナ世界的流行！日本の生産者への影響は？

新型コロナウイルス感染症の拡大によるインバウンドの減少や外出自粛等により、特に、牛肉、花き、果物、水産物等の国産農林水産物において、在庫の滞留や価格の低下、売上げの減少等の影響が顕著に現れています。収穫適期を過ぎた農林水産物は、価値が低下したり廃棄処分になったりしてしまいます。



農林水産業へも大きな影響が...

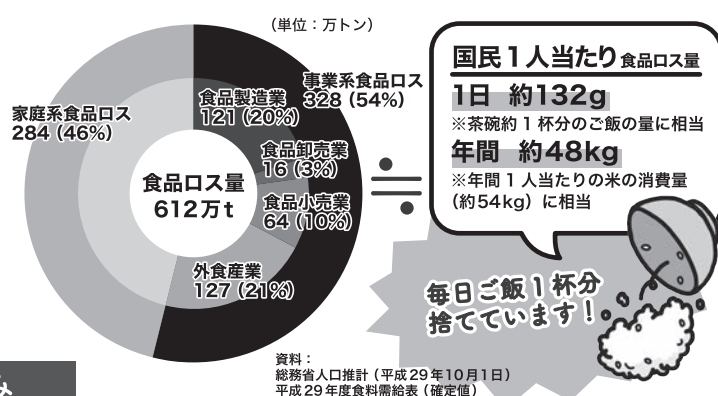


毎日の食事から、私たちにできることを考えましょう！

消費者として考えるうえで、さまざまな問題について学び、国内の諸問題や取り組みを参考にしてみましょう！

食品ロス

食品ロスとは、売れ残りや規格外品、返品、食べ残し、直接廃棄等の本来食べられるにもかかわらず廃棄されている食品のことです。世界では9人に1人が栄養不足といわれている中で、日本では食品ロスが年間推計600万トン以上発生しています。廃棄時の運搬や焼却の際のCO₂排出、生産における多量のエネルギー消費による環境の負荷を減らすためにも食品ロスの削減が必要です。



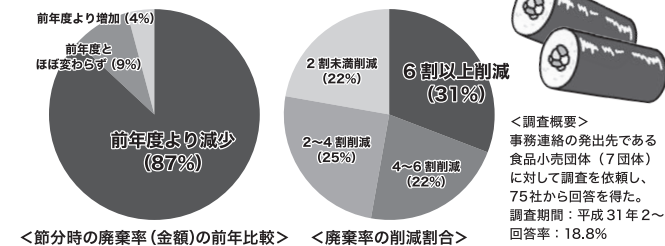
食品ロス削減への具体的な取り組み

食品事業者の食品ロス削減に向けた取り組みが進められています。消費者側も必要量に応じた食品の購入や、購入した食品を無駄にしないなどの認識・取り組みが必要です。また今般のコロナの影響を受けた農林水産物を購入することも日本の食品ロス削減につながります。

需要に合った販売

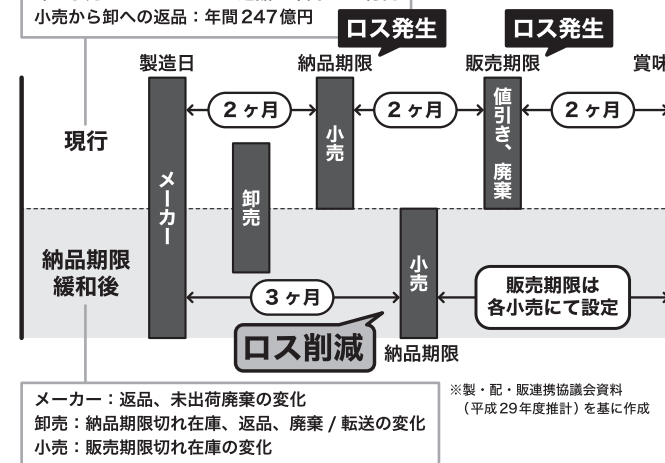
恵方巻きの需要に見合った販売の呼びかけや、製造計画の見直しなどを行った結果、約9割の小売業者が前年より廃棄率が改善しました。

2019年2月 恵方巻きの廃棄の削減状況に係る調査結果



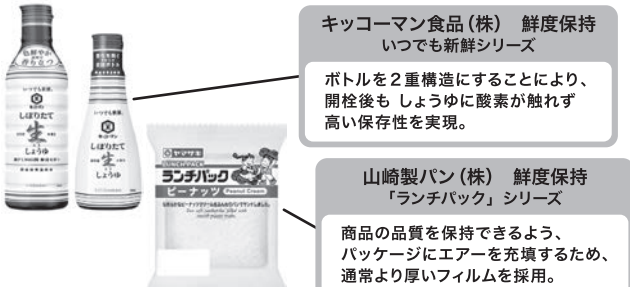
納品期限の緩和

※賞味期限6ヶ月の例



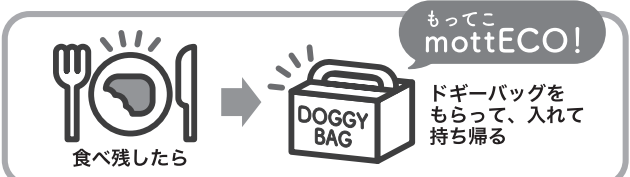
容器包装の改善

容器包装の改善により、賞味期限・消費期限を長くするなどして、流通段階や家庭での食品ロスを削減します。



ドギーバッグ「mottECO(もってこ)」

「ドギーバッグ」はレストランやパーティーでつい食べきれずに残ってしまった料理を持ち帰るための容器のことです。持ち帰る行為を「mottECO(もってこ)」とネーミングし推進していきます。持ち帰りを当たり前にしていくことで食の大切さを考え、行動する社会づくりへの一歩となります。



詳しい情報はWebサイトから



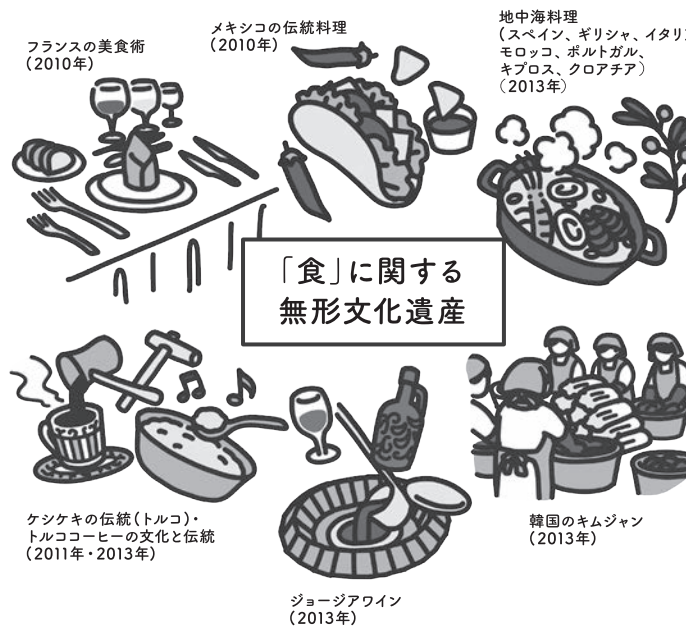
和食文化の保護・継承

日本人の伝統的な食文化と農業の関わりを知る

平成25年に「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。11/24は「いいにほんしょく」の語呂合わせで和食の日。和食は、多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、健康的な食生活を支える栄養バランス、自然の美しさや季節の移ろいの表現、正月などの年中行事との密接な関わりなどの特徴を持っています。日本農業を維持することも郷土料理などの和食文化の保護につながります。

ユネスコ無形文化遺産とは

「無形文化遺産」とは、芸能や伝統工芸技術などの形のない文化であって、土地の歴史や生活風習などと密接に関わっているもののことです。ユネスコの「無形文化遺産保護条約」では、この無形文化遺産を保護し、相互に尊重する機運を高めるため、登録制度を実施しています。



健康的な食生活を支える「和食」

ご飯を主食として、魚介・肉類等動物性食品中心の主菜と、野菜・いも・豆類等の副菜と、具だくさんの汁物に、だし、発酵調味料を組み合わせた「和食」は、栄養学的にみてもバランスのとりのやすい食事です。



詳しい情報はWebサイトから



#元気いただきますプロジェクト

国産農林水産物を食べて応援

令和2年8月に農林水産省が立ち上げた「#元気いただきますプロジェクト」は、消費者が全国で生産される農林水産物を食べることで、消費者は美味しく元気になる、生産者は嬉しくて元気になるという、農林水産物から「元気の循環」を日本中に広げていくプロジェクト。皆さんも国産の農林水産物を食べて生産者の皆さんを応援しましょう！

