

- 世界の農産物市場が拡大する中で、日本の輸出割合は他国と比較しても低いため、今後、輸出増のポテンシャルは比較的高い。
- 国内生産額の10%を海外市場へ販売することで、5兆円目標を達成し、国内の農林水産業の活性化を図る。

○諸外国の主要農産物・食品の輸出割合 (2019)

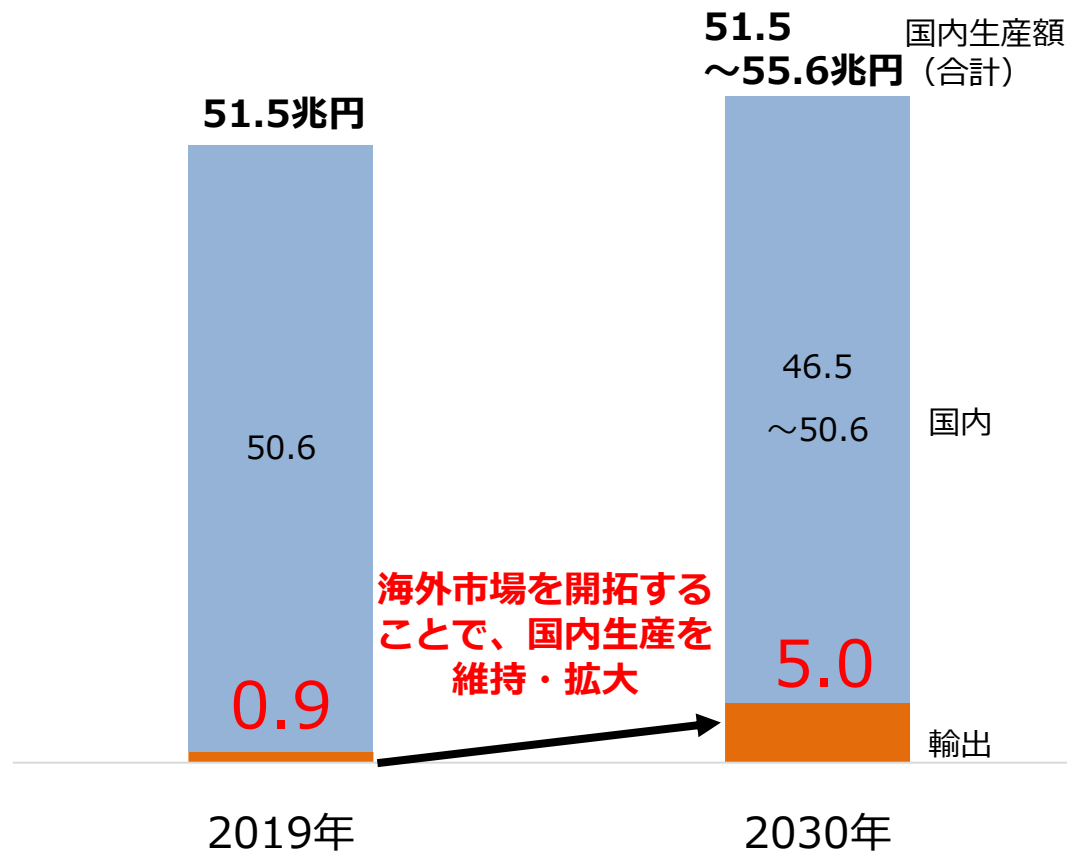
(億ドル)

国名	生産額 (農産物・ 食品製造業 (含水産業)・ 木材産業)	輸出額 (農産物・ 食品製造業 (含水産業)・ 木材産業)	輸出割合
アメリカ	12,489	1,424	11%
フランス	2,590	668	26%
イタリア	2,040	494	24%
イギリス	1,358	288	21%
オランダ	901	781	87%
日本	4,348	69	2%

資料：FAOSTAT（生産額：主要農産物、輸出額：主要農産物）
UNIDO（国際連合工業開発機関）ISIC Revision3
（生産額：食品製造業（含水産業）・木材産業、輸出額：左と同じ）

注1：FAOSTATの輸出額は生産額の対象品目と同一とした。
注2：UNIDOはISIC Revision3の「15」、「16」、「20」で計算。
注3：FAOSTATとUNIDOの重なる品目がないように調整（生乳など）

○5兆円目標の意義

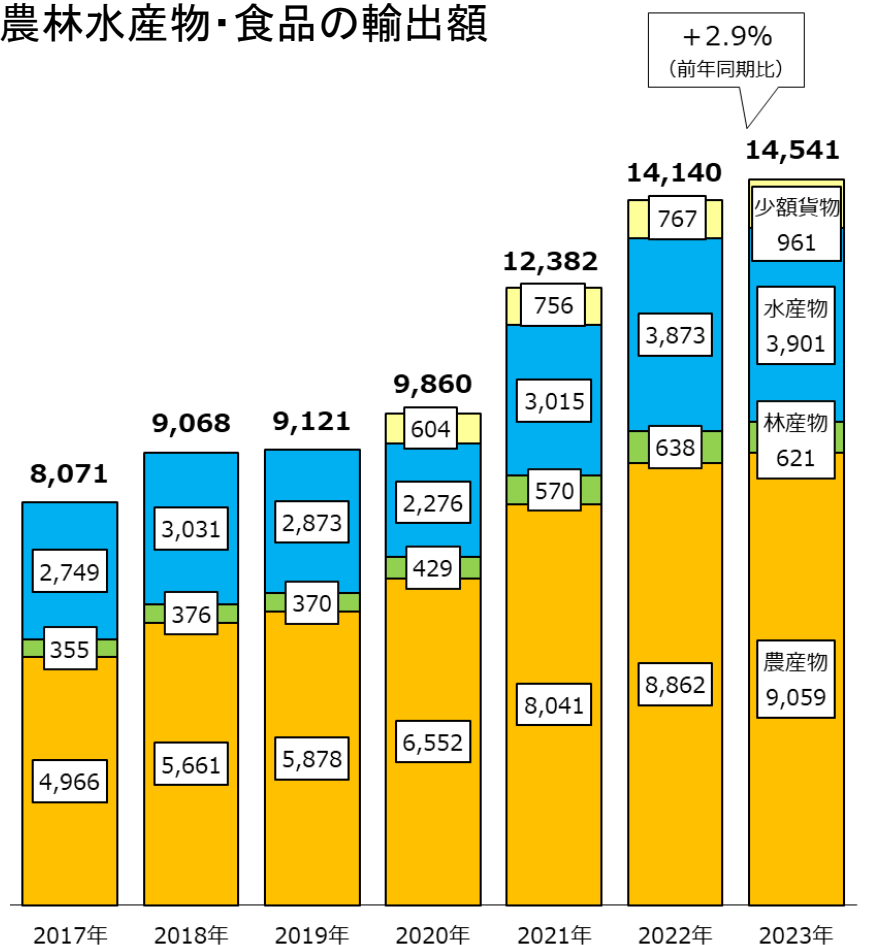


資料：農業：農業総産出額（生産農業所得統計）
林業：木材・木製品製造業（家具を除く）の製造品出荷額等（工業統計）及び栽培きのこ類の産出額（林業産出額）の合計
漁業：漁業産出額（漁業産出額）
食品製造業：国内生産額（農業・食料関連産業の経済計算）

注1：食品製造業の原料の一部に農業、林業、漁業生産物が含まれる。
注2：2030年の国内生産額は試算値

- 農林水産物・食品の輸出額を2025年2兆円、2030年5兆円とすることを目指す。
- 令和5年の輸出額は1兆4,541億円で過去最高値。2023年8月からの中国による日本産水産物の輸入禁止等の影響で、中国向けが減少傾向。
- 輸出先は、アジア諸国が約7割。国・地域別内訳は、中国、香港、米国の順。

○農林水産物・食品の輸出額



+2.9%
(前年同期比)

(少額貨物等を含む)

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

○上位10カ国輸出先国・地域別内訳(2023年)

〔・国・地域別でみると、中国、香港、米国への輸出で5割強となっている。〕

順位	輸出先	輸出額 (億円)	構成比 (%)	輸出額内訳 (億円)		
				農産物	林産物	水産物
1	中華人民共和国	2,371	17.5	1,488	273	610
2	香港	2,365	17.4	1,334	14	1,016
3	アメリカ合衆国	2,062	15.2	1,383	67	612
4	台湾	1,532	11.3	1,161	41	330
5	大韓民国	761	5.6	497	35	228
6	ベトナム	697	5.1	452	7	238
7	シンガポール	548	4.0	453	6	88
8	タイ	511	3.8	256	10	245
9	オーストラリア	310	2.3	267	3	40
10	フィリピン	306	2.3	151	118	37
–	E U	724	5.3	618	19	87
	世界	13,581	100.0	9,059	621	3,901

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

○ 令和5年の輸出を品目別に見ると、農産物ではアルコール飲料、牛肉、ソース混合調味料などが、水産物ではホタテ貝、真珠、ぶりなどが多くなっている。

○令和5年の主な品目の輸出実績

品 目	令和5年		主要品目①	主要品目②	主要品目③
	金額	構成比			
農林水産物	14,541億円		-	-	-
農産物	9,059億円	100.0%	-	-	-
畜産品 (食肉、酪農品、鶏卵等)	1,321億円	14.5%	牛肉 578億円	牛乳・乳製品 308億円	鶏卵 70億円
穀物等 (米、小麦粉等)	667億円	7.4%	小麦粉 138億円	米（援助米除く） 94億円	うどん・そうめん・そば 45億円
野菜・果実等 (青果物等)	671億円	7.4%	りんご 167億円	いちご 62億円	ぶどう 52億円
加工食品 (アルコール飲料、調味料、清涼飲料水、菓子等)	5,098億円	56.3%	アルコール飲料 1,344億円	ソース混合調味料 544億円	清涼飲料水 537億円
その他農産物 (たばこ、花き、茶等)	1,302億円	14.4%	緑茶 292億円	たばこ 181億円	花き 81億円
林産物	621億円	100.0%	-	-	-
(丸太、製材、合板等)	621億円	100.0%	丸太 231億円	合板 98億円	製材 65億円
水産物	3,901億円	100.0%	-	-	-
水産物 (ホタテ貝、ぶり、真珠等)	3,007億円	77.1%	ホタテ貝 (生・蔵・凍等) 689億円	真珠（天然・養殖） 456億円	ぶり 418億円
水産調製品 (なまこ（調製）、練り製品等)	893億円	22.9%	ホタテ貝（調製） 210億円	なまこ（調製） 169億円	練り製品 104億円
少額貨物	961億円	100.0%	-	-	-

○ 海外で評価される日本の強みを有し、輸出拡大余地が大きく、関係者が一体となった輸出促進活動が効果的な29品目を輸出重点品目に選定。

輸出重点品目	海外で評価される日本の強み
牛肉	和牛として世界中で認められ、人気が高く、引き続き輸出の伸びに期待。
豚肉、鶏肉	とんかつ、焼き鳥など日本の食文化とあわせて海外の日本ファンにアピールすることで、今後の輸出の伸びに期待。
鶏卵	半熟たまごが浸透し、生食できる卵としての品質が評価され、更なる輸出の伸びに期待。
牛乳乳製品	香港や台湾で品質が高評価。アジアを中心に輸出の可能性。
果樹(りんご、ぶどう、もも、かんきつ、かき・かき加工品)、野菜(いちご)	甘くて美味しく、見た目も良い日本の果実は海外でも人気。
野菜(かんしょ等) ※	焼き芋がアジアで大人気。輸出が急増。
切り花	外国にはない品種に強み。輸出の伸び率が高い。
茶	健康志向の高まりと日本文化の浸透とともに欧米を中心にせん茶、抹茶が普及。
コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品	冷めても美味しい等の日本産米は寿司やおにぎり等に向き、日本食の普及とともに拡大が可能。
製材	スギやヒノキは、日本式木造建築だけでなく香りの癒しの効果も人気で、今後の輸出の伸びに期待。
合板	合板の加工・利用技術は、日本の得意分野。日本式木造建築とともに、今後の輸出の伸びに期待。

輸出重点品目	海外で評価される日本の強み
ぶり	脂がのっている日本独自の魚種。近年、米国等への輸出額が増加。
たい	縁起のよい赤色は中華圏でも好まれる。活魚輸出の増加に期待。
ホタテ貝	高品質な日本産ホタテ貝は世界で高く評価。水産物では輸出額ナンバーワン。
真珠	真珠養殖は日本発祥。日本の生産・加工技術が国際的に高評価。
錦鯉	日本文化の象徴としてアジア、欧州を中心に海外で人気。
清涼飲料水	緑茶飲料など日本の味が人気となり、伸び率が高い。
菓子	日本独自の発展を遂げ、他国にはない独創性。バラエティ豊かな商品とコンテンツの普及とともに海外で人気。
ソース混合調味料	カレールウなど日本食の普及とともに日本を代表する味に成長。
味噌・醤油	日本が誇る発酵食品。和食文化の浸透とともに欧米・アジア地域で人気も上昇。
清酒(日本酒)	「SAKE」は日本食のみならず各国の料理に合う食中酒等として世界中で認知が拡大中。
ウイスキー	日本産品の品質が世界中でブランドとして定着。
本格焼酎・泡盛	原料の特徴を残すユニークな蒸留酒としての評価があり、今後の輸出拡大に期待。

※その他の野菜(たまねぎ等)についても、水田等を活用して輸出産地の形成に積極的に取り組む。

輸出重点品目以外でも、輸出事業計画の認定を受けるなど輸出目標とその実行のための課題と対策を明確化する産地等に対しては、引き続き適切に支援

農林水産物・食品の輸出促進に向けた取組状況

- 改正輸出促進法や輸出拡大実行戦略に基づき、政府一体となって以下の取組を実施。

品目団体の認定

- ・R6年6月までに**27品目15団体**を認定。
- ・品目団体を中核とし、オールジャパンによる輸出促進を展開。

認定日	認定団体名	対象とする輸出重点品目
令和4年 10月31日	(一社) 全日本菓子輸出促進協議会	菓子
	(一社) 日本木材輸出振興協会	製材、合板
	(一社) 日本真珠振興会	真珠
令和4年 12月5日	日本酒造組合中央会	清酒(日本酒)、本格焼酎・泡盛
	(一社) 全日本コメ・コメ関連食品 輸出促進協議会	コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品
	(一社) 全国花き輸出拡大協議会	切り花
	(一社) 日本青果物輸出促進協議会	りんご、ぶどう、もも、かんきつ、かき・かき加工品、 いちご、かんしょ・かんしょ加工品・その他の野菜
令和5年 3月31日	(公社) 日本茶業中央会	茶
	(一社) 全日本錦鯉振興会	錦鯉
令和5年 10月13日	全国醤油工業協同組合連合会	味噌・醤油のうち醤油
	全国味噌工業協同組合連合会	味噌・醤油のうち味噌
令和5年 11月14日	(一社) 日本はたて貝輸出振興協会	ホタテ貝
	(一社) 日本養殖魚類輸出推進協会	ぶり、たい
	(一社) 日本畜産物輸出促進協会	牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳乳製品
令和5年 12月12日	全日本カレー工業協同組合	ソース混合調味料のうち カレールウ及びカレー調製品

輸入規制・輸出障壁への対応

- ・ 原発事故に伴い日本産食品の輸入規制を措置した国・地域数は、事故後の55から現在 **6(中国、香港、マカオ、韓国、台湾、ロシア)** にまで減少(R6年5月時点)
- ・ 中国、ロシア、香港、マカオについては、ALPS処理水の海洋放出に伴い、更に日本産水産物等を停止。
- ・ 引き続き科学的根拠に基づかない輸入規制の即時撤廃を働きかけている。

輸出支援プラットフォームの設置

- ・ R6年6月までに**9か国・地域(15拠点)**で立ち上げ。
- ・ 現地の輸出事業者を包括的・専門的・継続的に支援。

PF設置国・地域及び事務局設置都市(下線は立ち上げ済み)

米国(LA、NY、HY)、EU
(パリ、ブリュッセル)、ベトナム
(ホーチミン)、シンガポール
(シンガポール)、タイ
(バンコク)、中国(北京、
上海、広州、成都)、香港
(香港)、台湾(台北)、
マレーシア(クアラルンプール)



輸出産地の支援

- ・ **GFP(農林水産物・食品輸出プロジェクト)**登録者数は9,400以上。(R6年6月末時点)

〈GFP登録者へのサービス〉

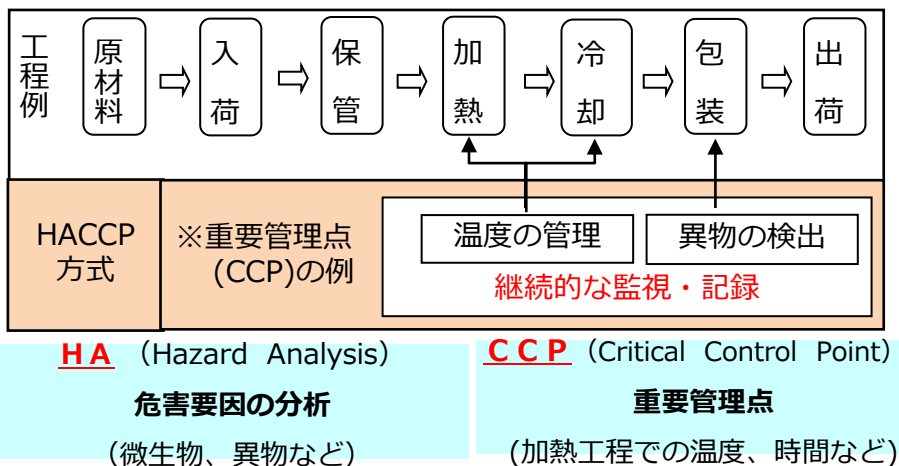
- ・ GFPコミュニティサイトでの事業者同士の直接マッチング
- ・ 規制情報等の輸出に関連する情報の提供 等
- ・ 輸出先国・地域のニーズや規制に対応した農林水産物を求められる量で継続的に輸出する産地を「**フラッグシップ輸出産地**」として**42産地**を選定。



- 改正食品衛生法によりHACCPに沿った衛生管理の制度化が令和3年6月から完全施行。
- 日本発の食品安全マネジメント規格(JFS規格)の構築、国際標準化、普及等を支援。

○HACCPとは

- 1 原材料の受入れから最終製品までの工程ごとに、**微生物による汚染、金属の混入などの危害要因(HA)**を分析した上で、危害の防止につながる**特に重要な工程(CCP)**を継続的に監視・記録する「**工程管理システム**」
- 2 これまでの品質管理の手法である最終製品の抜取検査に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能



○HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要

全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】
・大規模事業者・と畜場設置者 等

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】
・小規模事業者(食品の製造、加工に従事する者の総数が50人未満) 等

※厚生労働省資料から

○日本発の食品安全マネジメント規格(JFS規格)

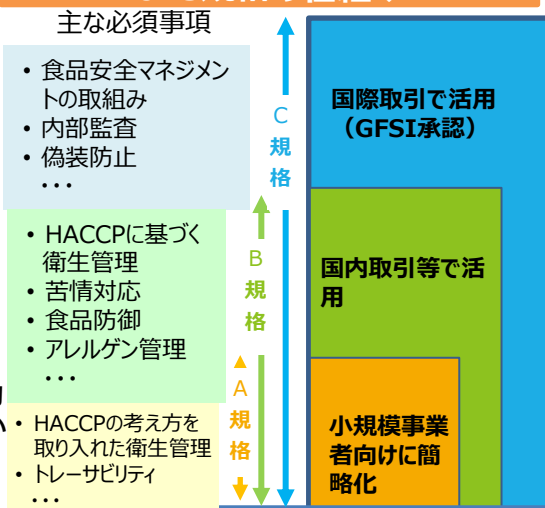
OHACCPを含む食品安全マネジメント規格の国際標準化が進展。

○我が国の食文化に適した規格であるJFS規格(Japan Food Safety Standard)を構築。

<特徴>

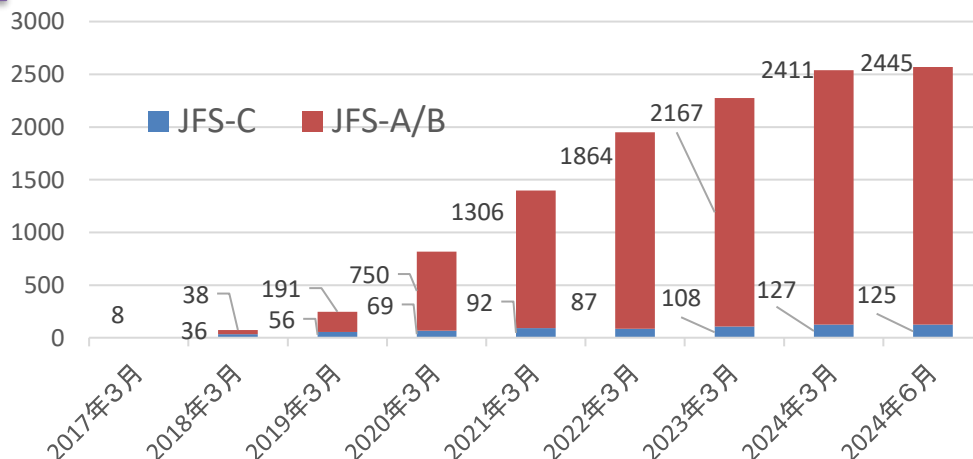
- 段階的で中小事業者も取り組みやすい仕組み
- 日本語で、日本の事業者に分かりやすい
- 国内の規制及び国際的なスキームと整合している

JFS規格の仕組み



○JFS規格の認証/適合証明件数の推移

JFS規格の認証/適合証明件数: 2,570件(2024年6月末現在)



- GAP (Good Agricultural Practices: 農業生産工程管理) は、農業生産の各工程の実施、記録、点検及び評価を行うことによる持続的な改善活動のこと。
- 農林水産省では、「食品安全」、「環境保全」、「労働安全」、「人権保護」、「農場経営管理」の5分野を含むGAPを国際水準GAPと呼称し、ガイドラインを策定し普及を進めている。

○国際水準GAPの5分野

<食品安全>

- ・使用する水のリスク管理
- ・異物混入の防止
- ・農薬の適正使用と記録
- ・農産物取扱施設の衛生管理等

<環境保全>

- ・温室効果ガス削減の取組
- ・土づくりや施肥設計を通じた土壌管理
- ・総合的病害虫・雑草管理 (IPM) の実施
- ・廃棄物の適正処理・利用等

<労働安全>

- ・機械・設備の点検・整備
- ・作業安全用の保護具の着用
- ・農場内の整理整頓、清掃
- ・農薬の適切な取扱と保管等

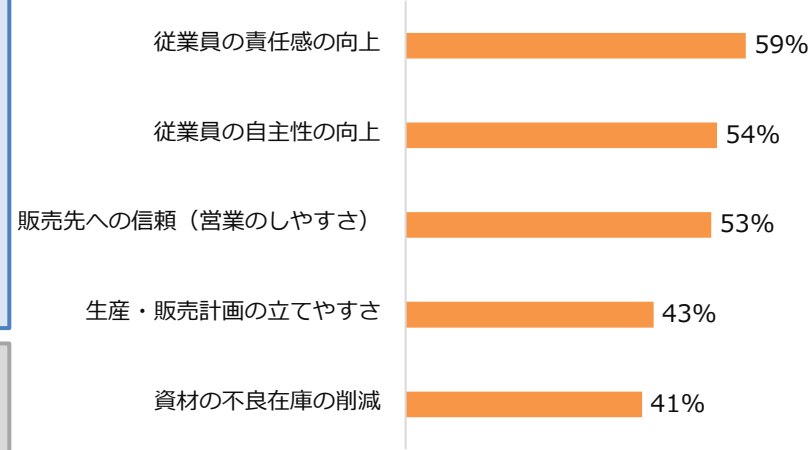
<人権保護>

- ・労働者への労働条件の提示と遵守
- ・家族間の十分な話し合いに基づく家族経営の実施
- ・技能実習生等の受入に係る環境整備 等

<農場経営管理>

- ・業務毎の責任者の配置と農場ルールの策定
- ・トレーサビリティの確保と記録の作成・保存
- ・クレームへの対応手順の策定 等

○GAPが農業経営に与える主な効果



改善したと回答した経営体の割合

資料:「令和元年度GAP導入影響分析のための調査委託事業(R2.3(株)政策基礎研究所)」の調査結果を基に農業環境対策課が作成

○日本での主なGAP認証（いずれも5つの取組分野を網羅した国際水準のGAP認証）

	JGAP	ASIAGAP	GLOBALG.A.P.
運営主体	一般財団法人 日本GAP協会		FoodPLUS GmbH（ドイツ）
GFSI承認※1	—	青果物、穀物、茶	青果物・水産養殖の一部※3
認証取得経営体数 （国内農畜産業）※2	4,792	1,935	753

- ※1 GFSI (Global Food Safety Initiative) とは、グローバルに展開する小売事業者・食品製造業者等が集まり、食品安全の向上と消費者の信頼強化に向け発足した組織。
- ※2 JGAP及びASIAGAPは（一財）日本GAP協会公表（令和6年3月末時点）。GLOBALG.A.P.は、（一社）GAP普及推進機構公表（令和5年12月末時点）。複数の認証を取得している経営体については重複計上。
- ※3 GLOBALG.A.P.の青果物にはSmartとGFSの2つの規格が存在する。GFSI規格と同等性確認されているのはGFS規格である。穀物と茶については、市場からの要請が少ないため同等性確認は行われていない。

- 豚熱については、平成30年9月、我が国では26年ぶりに発生を確認し、令和6年8月までに21都県で発生を確認。
- アフリカ豚熱については、平成30年8月、中国での発生以降、アジアで感染が拡大。
- 家畜の伝染性疾病に適切に対処するため、飼養衛生管理基準の遵守徹底、水際対策の強化等を推進。また、これらを内容とする改正家畜伝染病予防法が令和2年7月に施行。

豚熱・アフリカ豚熱とは

○ 豚熱

- ・ 宿主：豚、いのしし（人には感染しない）
- ・ 症状：急性、亜急性、慢性型等多様な病態を示す。白血球減少。
(有効なワクチンが存在)

○ アフリカ豚熱

- ・ 宿主：豚、いのしし（ダニによっても媒介）（人には感染しない）
- ・ 症状：甚急性～不顕性まで幅広い病態を示す。
(有効なワクチンは存在しない)

※両疾病とも、一旦発生すると、地域の畜産業に大きな影響。家畜伝染病予防法に基づき患畜・疑似患畜の殺処分、移動制限等を実施。

豚熱・アフリカ豚熱の状況

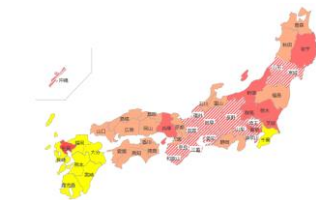
○ 豚熱

- ・ 平成30年9月に26年ぶりに発生して以来、令和6年8月までに22都県・93事例の発生を確認。
- ・ 令和元年10月から予防的ワクチンの接種を開始。
- ・ ワクチン接種県においても30事例発生を確認。

○ アフリカ豚熱

- ・ 平成30年8月に中国においてアジア初の発生。その後、アジア全域に拡大（東アジアでは日本と台湾のみ非発生）。
- ・ 国内侵入リスクが増大する中、水際検疫を強化。

豚熱の発生状況



飼養豚陽性発生県：赤色（ただし、斜線は、令和4年度以降発生なし。）
 【22都県】（飼養頭数 3,260,730頭（全国の37.1%））
 野生いのしし陽性発生県：赤色（沖縄を除く） 黄色
 【38都府県】（飼養頭数 4,596,260頭（全国の52.2%））
 飼養豚へのワクチン接種推奨地域：赤色 黄色 黄色
 【46都府県】（飼養頭数 8,045,460頭（全国の91.4%））
 ※飼養頭数は、R6畜産統計・速報値を基に計算

アフリカ豚熱の発生状況（R6年6月末時点）



■ = 2005年以降WOAH等に発生通報のあった国/地域

主な豚熱・アフリカ豚熱対策

1. 感受性動物対策

- 令和元年10月にワクチン接種を開始。令和5年9月末までに北海道を除く46都府県をワクチン接種推奨地域に指定。令和4年12月、豚熱に関する特定家畜伝染病防疫指針を改正し、要件を満たす飼養衛生管理者によるワクチン接種を可能とした。
発生時の殺処分頭数を低減する取組として農場の分割管理を推進。

2. 感染経路の遮断対策

- 野生動物侵入防護柵の設置、エコフィード加熱基準厳格化等の飼養衛生管理基準の遵守徹底を都道府県を通じて生産者に指導。

3. 野生イノシシ対策

- 平成30年9月から全都道府県における野生イノシシのサーベイランスを開始。さらに捕獲強化、経口ワクチン散布による野生イノシシ対策を実施。

4. 感染防止のための周知等の推進

- 山林作業業者や観光客向けの注意喚起ポスターの作成。

5. 水際対策

- 国内外における周知活動、検疫探知犬の増頭・家畜防疫官の増員による空海港及び国際郵便局における探知活動の強化、違法持ち込みに対する厳格化等、関係省庁とも連携し、水際検疫を強化。

家畜伝染病予防法改正

1. 国内対策

※令和2年4月3日公布、一部を除き7月1日施行。

- ①家畜の所有者、国、地方公共団体等の責務の明確化、②飼養衛生管理基準の遵守に係る是正措置の拡充、③野生動物におけるまん延の防止、④予防的殺処分の対象拡大（アフリカ豚熱）等を措置。

2. 水際対策

- ①家畜防疫官の検査・廃棄に係る権限強化、②畜産物の違法な持ち込みに対する罰則強化等を措置。

- 高病原性鳥インフルエンザについては、令和5年度シーズンは家きんにおいて10県11例発生し、85.6万羽が殺処分対象となった。（令和4年度シーズンは過去最多の26道県84事例発生し、1,771万羽が殺処分対象となった。）
- 今後に向けて、疫学調査等で得られた知見に基づく農場等における更なる発生予防対策、殺処分による影響の緩和のための農場の分割管理の活用等を行っていく。

高病原性鳥インフルエンザとは

- 国際獣疫事務局（WOAH）が定める診断基準により高病原性鳥インフルエンザウイルスと判定されたA型インフルエンザウイルスの感染による家きんの疾病。
- 渡り鳥により国内へ持ち込まれることが多く、冬季に発生しやすい。
※一旦発生すると、家畜伝染病予防法に基づき患畜・疑似患畜の殺処分、移動制限等を実施。地域の畜産業に大きな影響。

高病原性鳥インフルエンザの状況

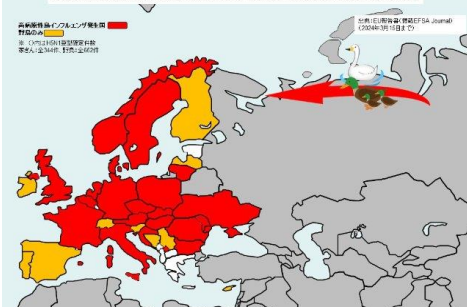
○ 我が国での発生状況

- ・ 令和5年度シーズンは10県11事例の発生（殺処分羽数は約85.6万羽）。
- （令和4年度シーズンは過去最多の26道県84事例発生、殺処分羽数は1,771万羽。）

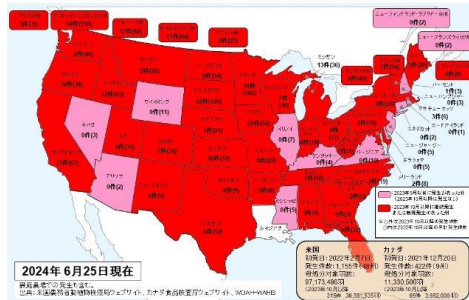


○ 欧州、北米での発生状況

欧州における高病原性鳥インフルエンザの発生状況（2023年10月以降）



北米の家きんにおける高病原性鳥インフルエンザの発生状況



次期シーズンに向けた高病原性鳥インフルエンザ対策

- 次期シーズンに向けて、引き続き、発生時の防疫措置に備えて万全を期することができるよう都道府県等と連携するとともに、**農場における更なる発生予防対策、発生時の殺処分羽数の低減、発生農場の家きんの再導入に向けた指導**に取り組んでいく。

1. 農場や地域一体となった発生予防対策の強化

- 令和5年度シーズンの疫学調査、調査研究で得られた知見を現場での発生予防対策に活用。
 - ・ 農場における**第三者の視点や飼養衛生管理等支援システム**も用いた、**飼養衛生管理基準の遵守状況の評価及び改善**。
 - ・ **既発農場やその周辺地域にある農場は、HPAI発生リスクが高い地域にあることを認識し、飼養衛生管理を徹底**。
 - ・ 農場周辺における**ため池対策、野鳥を誘引する状況を作らない**など、都道府県・市町村含め**地域が一体となった対策**。

2. 発生時における殺処分羽数の低減

- 高病原性鳥インフルエンザ発生時の防疫措置により**農場毎に行う全羽殺処分の羽数を低減させるため、現場で活用可能なマニュアルを作成し、農場の分割管理を推進**。

3. 発生農場の家きんの再導入に向けた指導

- 発生農場が早期に家きんを再導入できるよう、**埋却地・焼却施設の確保や飼養衛生管理の指導**を実施。
 - ・ 飼養衛生管理基準の定期報告のタイミングを活用し、飼養衛生管理基準の遵守徹底を図るとともに、特に埋却地や焼却施設の事前確保を指導。
 - ・ 大規模農場においては、事前に策定する対応計画について農場自ら防疫措置に協力することを推進。

- 口蹄疫については平成23年2月に清浄国(ワクチン非接種)に復帰。
 - 高病原性鳥インフルエンザについては令和6年6月に自己清浄化宣言。
 - BSEについては、平成25年5月、WOAHの「無視できるBSEリスク」の国に認定。
 - 飼養衛生管理基準の遵守の徹底とともに食の安全確保のための農場HACCP※を推進。
- ※農場HACCPとは、畜産農場における衛生管理を向上させるため、農場にHACCPの考え方を取り入れ、農場段階で危害要因をコントロールする手法。

高病原性及び低病原性鳥インフルエンザ

H22年11月～H23年3月	H5N1高病原性、9県24事例、約183万羽
H26年4月	H5N8高病原性、1県1事例、約11万羽
H26年12月～H27年1月	H5N8高病原性、4県5事例、約35万羽
H28年11月～H29年3月	H5N6高病原性、9県12事例、約167万羽
H30年1月	H5N6高病原性、1県1事例、約9万羽
R2年11月～R3年3月	H5N8高病原性、18県52事例、約987万羽
R3年11月～R4年5月	H5N1、H5N8高病原性、12県25事例、約189万羽
R4年10月～R5年5月	H5N1、H5N2高病原性、26県84事例、約1771万羽
R5年11月～R6年4月	H5N1、H5N6高病原性、10県11事例、約86万羽

B S E

H13年9月～H21年1月(36頭)
(H14年2月以降に日本で生まれた牛での発生はない)

無視できるBSE
リスクの国に認定
(H25年5月)

- <条件>
- ①サーベイランスの実施
 - ②過去11年以内に自国内で生まれた牛で発生なし
 - ③8年以上の有効な飼料規制

口蹄疫

H12年3～5月	宮崎県、北海道(4事例、牛 740頭)
H22年4～7月	宮崎県(292事例、牛・豚等 297,808頭)

豚熱

H30年9月～(R6年8月14日時点、22都県93事例、約40.3万頭)

(注) 頭羽数は関連農場を含む殺処分頭羽数

【農場HACCP認証農場】

乳	用	牛	:	46農場
肉	用	牛	:	126農場
乳用牛・肉用牛			:	4農場
養		豚	:	163農場
採	卵	鶏	:	103農場
肉	用	鶏	:	14農場
計				456農場

(R6年8月1日時点)

- 令和3年3月に、食育推進会議において第4次食育推進基本計画が決定。令和3年度から令和7年度までのおおむね5年間を計画期間とし、当該期間に特に取り組むべき重点事項等を規定。
- 具体的には、国民の健康や食を取り巻く環境の変化、社会のデジタル化など、食育をめぐる状況を踏まえ、以下の3つの重点事項を規定。
 - (1)生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進、(2)持続可能な食を支える食育の推進、(3)「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

食育基本法（平成17年法律第63号（衆法））

目的：食育に関する施策を総合的かつ計画的に推進し、もって現在及び将来にわたる健康で文化的な国民の生活と豊かで活力ある社会の実現に寄与すること

食育推進会議（食育基本法第26条）

会長：農林水産大臣
委員：関係する国務大臣
民間有識者

食育推進評価専門委員会

（食育推進会議会長決定）

構成員：食育推進会議の民間有識者等

食育推進基本計画 （食育基本法第16条）

食育の推進に関する施策の総合的かつ計画的な推進を図るために必要な基本的事項を定めるもの

<食をめぐる現状・課題>

- ・農林漁業者や農山漁村人口の高齢化、減少
- ・地球規模の気候変動の影響の顕在化
- ・食品ロス（推計）約472万トン（令和4年度）
- ・新型コロナによる「新たな日常」への対応
- ・社会のデジタル化
- ・持続可能な開発目標（SDGs）へのコミットメント

第4次食育推進基本計画（令和3年度～令和7年度）

令和3年3月31日 食育推進会議決定

はじめに

第1 食育の推進に関する施策についての基本的な方針

- ・SDGsの考え方を踏まえながら多様な関係者が相互に連携・協力して総合的に推進

1. 重点事項

<重点事項>

国民の健康の視点
生涯を通じた心身の健康を支える食育の推進

連携

<重点事項>

社会・環境・文化の視点
持続可能な食を支える食育の推進

<横断的な重点事項>

「新たな日常」やデジタル化に対応した食育の推進

- ・これらをSDGsの観点から相互に連携して総合的に推進

横断的な視点

2. 基本的な取組方針

第2 食育の推進の目標に関する事項

- 1. 目標の考え方 2. 食育の推進に当たっての目標（16目標・24目標値）

第3 食育の総合的な促進に関する事項（具体的な施策）

1. 家庭における食育の推進：

- ・乳幼児期からの基本的な生活習慣の形成
- ・在宅時間を活用した食育の推進

2. 学校、保育所等における食育の推進：

- ・栄養教諭の一層の配置促進
- ・学校給食の地場産物利用促進へ連携・協働

3. 地域における食育の推進：

- ・健康寿命の延伸につながる食育の推進
- ・地域における共食の推進
- ・日本型食生活の実践の推進
- ・貧困等の状況にある子供に対する食育の推進

4. 食育推進運動の展開：

- ・食育活動表彰、全国食育推進ネットワークの活用、デジタル化への対応

5. 生産者と消費者との交流促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等：

- ・農林漁業体験や地産地消の推進
- ・持続可能な食につながる環境に配慮した消費の推進
- ・食品ロス削減を目指した国民運動の展開

6. 食文化の継承のための活動への支援等：

- ・中核的な人材の育成や郷土料理のデータベース化や国内外への情報発信など、地域の多様な食文化の継承につながる食育の推進
- ・学校給食等においても、郷土料理の歴史やゆかり、食材などを学ぶ取組を推進

7. 食品の安全性、栄養その他の食生活に関する調査、研究、情報の提供及び国際交流の推進：

- ・食品の安全性や栄養等に関する情報提供
- ・食品表示の理解促進

第4 食育の推進に関する施策を総合的かつ計画的に推進するために必要な事項

- 多様な食の需要に対応し、食料需要増大等の社会課題の解決を加速するため、フードテック(食に関する新技術)を活用した、新たなビジネスの創出を促進。
- 民間企業、研究機関、行政から成るフードテック官民協議会で、フードテックに関する研究・事業に関する情報共有や課題解決に向けた議論を実施。令和5年2月には、フードテック官民協議会においてフードテック推進ビジョンとロードマップを策定。
- フードテックビジネス実証事業で、食品事業者等による、フードテック等を活用したビジネスモデルの実証を支援するとともに、これらの実証の成果の横展開を図るための情報発信等の取組を支援。

○日本発のフードテック 持続可能な食料供給

大豆を用いた植物肉で増大するタンパク質需要へ対応

DAIZ株式会社

- ・大豆の発芽技術を活用することで、風味や食感を食肉に近づけた次世代植物肉原料を開発した。
- ・世界で増大するタンパク質需要への対応を目指している。

発芽大豆素材を用いたタコス



生産性の向上

AI調理ロボットで人手不足を改善

TechMagic株式会社

- ・自動で食材を用意して調理、盛り付け、洗浄まで行うAIロボを開発した。
- ・外食産業では人手不足が経営を圧迫、ロボットで代替することで飲食店の課題解決を目指している。

パスタ調理ロボット



豊かで健康な食生活

アレルギー低減卵の生産

プラチナバイオ株式会社

- ・ゲノム編集技術を用いてオボムコイドを除去したアレルギー低減卵を研究開発している。
- ・卵アレルギーの人たちでも食べられる卵加工食品をつくり、食のバリアフリーの実現を目指している。

アレルギー低減卵を生産するニワトリの育種



細胞性食品で増大するタンパク質需要へ対応

インテグリカルチャー株式会社

- ・独自の細胞培養システムを構築し、コストダウンを実現。あひる肝臓由来のペースト食品を研究開発している。
- ・世界で増大するタンパク質需要への対応を目指している。

細胞性食品の製造ライン
(湘南ヘルスイノベーションパーク)



次世代型植物工場

株式会社プランテックス

- ・独自の密閉型構造の栽培システムにより、栽培環境を高精度に制御できる人工光型植物工場を開発した。
- ・生産性や資源の利用効率を高め、安定的で持続可能な食料供給の実現を目指している。

密閉型構造の植物工場



塩味増強スプーン

キリンホールディングス株式会社

- ・微弱な電流を用いて、減塩食品の塩味を増強するスプーンを開発した。
- ・薄味の食事でも塩味を感じることができ、おいしく生活習慣の改善ができる豊かな食生活の実現を目指している。

塩味を増強するスプーン

