

生産者と消費者との交流の促進、 環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

第1節 生産者と消費者との交流の促進

1 農林漁業者等による食育の推進

第1部特集1で示したように、将来にわたって食料の安定供給を確保するためには、農地、農業者等を確保していくことの重要性について国民の理解を促していくとともに、できるだけ多くの国民が、我が国の食料・農林水産業・農山漁村の持つ役割や国産食材を選択することの意義を理解する機会を持ち、自らの課題として将来を考え、それぞれの立場から主体的に支え合う行動を引き出していくことが重要です。農林水産省では、消費者が農林水産業・農山漁村を知り、触れる機会を拡大するために、生産者と消費者との交流の促進、地産地消の推進等、様々な施策を講じています。その一つとして、食や農林水産業への理解の増進を図るためだけでなく、国民の食生活が自然の恩恵の上に成り立っていることや、食に関わる人々の様々な活動に支えられていること等に関する理解を深めるために、農林漁業者等による農林漁業の体験の提供等の取組を推進しています。

教育ファームは、自然と向き合いながら仕事をする農林漁業者が生産現場等に消費者を招き、一連の農作業等の体験機会を提供する取組です。自然の恩恵を感じるとともに、食に関わる人々の活動の重要性と地域の農林水産物に対する理解の向上や、健全な食生活への意識の向上等、様々な効果が期待されます。

例えば、消費者に酪農のことを理解してもらいたいという酪農家の願いと、酪農を通じて子供たちに食や仕事、生命の大切さを学ばせたいという教育関係者の期待が一致し、各地で酪農教育ファームの活動が行われています。受入れ可能な牧場においては、子供たちが乳牛との触れ合い、餌やり、糞や尿の掃除・堆肥製造といった牛の世話等の酪農体験の学習を行っています。そのほか、酪農家による学校での出前授業も行われています。

また、農業に関しては、スポーツチームがホームタウン内にある遊休農地を活用し、ファン・サポーター等と共に農作物を栽培する取組もあります（第1部特集1 事例「地域と密着した農業プロジェクト」を参照）。このほか、漁業に関しては、漁業現場の見学やいけすでのえさやり体験等、日頃、目にする機会のない漁業の現場の臨場感を参加者に感じてもらっています（第1部特集1 事例「生産者と交流し、1週間の滞在を通して食の裏側を学ぶ」参照）。さらに、林業に関しては、原木しいたけの駒打ちや伏せ込み等の栽培から収穫して食べるまでの体験を行っています。このような農林水産業の様々な分野で関係者が連携した体験活動に取り組むことで、より人々の心に残る食育を目指しています。

農林水産省は、食や農林水産業への理解を増進する取組を広く普及するため、教育ファーム等の農林漁業体験活動への支援のほか、どこでどのような体験ができるかについて、情報を一元化した「教育ファーム等の全国農林漁業体験スポット一覧」や、タイムリーな情報を発信する「食育メールマガジン」等を提供しています。

事例

地域の魅力を、農業を通じて発信 ～古くから伝わる在来品種がつなぐ食育活動～ (第8回食育活動表彰 消費・安全局長賞受賞)

すずき よしあき
鈴木 芳昭 (千葉県)

千葉県君津市^{きみつ}を中心に、学校給食を通して子供たちに地場産食材の味を知ってもらうと同時に、農業体験を通して作物を育てる喜びや苦労を伝えています。「地域の子供たちには市内で栽培した農産物を食べてもらいたい」という気持ちで開始した学校給食への農産物供給をきっかけに、地域の小学生たちが農業体験に訪れるようになり、活動が広がっていきました。

学校給食への農産物供給や、地域の農業体験受入れを30年以上継続してきた中で、関係機関と共に君津市農業農村活性化協議会の設立に至りました。協議会の設立により、個人の活動だけでなく、関係機関とも連携した組織として継続的な活動にも取り組めるようになり、より幅広い地域、世代への食育推進につながりました。

近年は、近隣における活動のみにとどまらず、県外の教育機関とも連携して行っています。具体的には、神奈川県にある川崎市^{かわさき}立川崎高等学校附属中学校と連携し、君津市に古くから伝わる在来大豆である「小糸在来^{こいとざいらい}®」を用いて、体系的な食農活動に取り組んでいます。この取組では、座学による知識の習得から、播種収穫の実習、また収穫した大豆を用いたみそづくりや学習発表会まで、年間を通して播種から加工までの全ての流れを学ぶことができます。

今後は、農協観光や君津亀山青少年自然の家等との連携を図り、収穫体験や農業体験等を拡充させていくとともに、引き続き、県内外の方に君津市の魅力を、農業を通じて知っていただく取組を続けていきます。



農業体験の様子



中学校におけるみそづくり体験

第5章

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

2 都市と農山漁村の共生・対流の促進

都市と農山漁村の共生・対流とは、都市と農山漁村を行き交う新たなライフスタイルを広め、都市と農山漁村それぞれに住む人々がお互いの地域の魅力を分かち合い、「人、もの、情報」の行き来を活発にする取組です。

食料の生産から消費等に至るまでの食の循環は、多くの人々の様々な活動に支えられており、そのことへの感謝の念や理解を深めることが大切です。一方で、ライフスタイル等の変化により、国民がふだんの食生活を通じて農林水産業等や農山漁村を意識する機会が減少しつつあります。そのような中で、生産者等と消費者との交流や都市と農山漁村の共生・対流等を進め、消費者と生産者等の信頼関係を構築し、我が国の食料需給の状況への理解を深め、持続可能な社会を実現していくことが必要です。

第4次基本計画においては、都市住民と農林漁業者との交流を促進するため、都市住民への農山漁村の情報提供と農山漁村での受入れ体制の整備等を推進することが定められています。このため、農林水産省では、農山漁村の自立及び維持発展に向けて、地域住民が生き生きと暮らしていける環境の創出を行うためのきっかけをつくり、農山漁村について広く知ってもらうことを入口に、農村関係人口創出、二拠点居住、移住、定住の実現を図り、農山漁村の活性化を推進しています。

また、農山漁村に宿泊し、滞在中に地域資源を活用した食事や体験を楽しむ「農山漁村滞在型旅行」である「農泊」を推進しています。具体的には、農山漁村の所得向上と関係人口の創出を図るため、実施体制の整備や経営の強化、食や景観の観光コンテンツとしての磨き上げ、国内外へのプロモーション、古民家を活用した滞在施設の整備等を一体的に支援しており、農山漁村振興交付金による農泊推進の支援に採択され、農泊に取り組んでいる地域での令和5（2023）年度の延べ宿泊者数は約794万人泊となっています。

さらに、観光庁等と連携しつつ、地域内の関係者を包含した実施体制を構築し、食、文化、歴史、景観など農山漁村ならではの多様な地域資源を活用して、インバウンドを含む旅行者の農山漁村への誘客促進や、宿泊単価等の向上（高付加価値化）に資する取組を推進することとしています。

そのほか、内閣官房・内閣府、総務省、文部科学省、農林水産省及び環境省は、子供たちの学ぶ意欲や自立心、思いやりの心、規範意識等を育み、力強い成長を支える教育活動として、子供の農山漁村での宿泊による農林漁業体験や自然体験活動等を行う「子ども農山漁村交流プロジェクト」を推進しています。

内閣官房・内閣府や文部科学省では、送り側となる学校における、宿泊体験活動の取組に対する支援等を行っています。総務省では、送り側・受入れ側双方が連携して行う取組を中心に支援しており、都市・農山漁村の地域連携による子供農山漁村交流推進支援事業等を実施し、モデル事業の取組事例やノウハウの横展開を進めるためのセミナーを開催しています。農林水産省、環境省では、受入れ側となる農山漁村等の体制整備に対して支援しています。



地域資源を活用した食事や体験等を楽しむ「農泊」

3 農山漁村の維持・活性化

農林水産業や住民の生活の場である農山漁村は、食育を進める上でも重要な役割を果たしており、これを支える地域コミュニティの維持・活性化を図る必要があります。

このため、農林水産省は、平成28（2016）年度から「農山漁村振興交付金」により、農山漁村が持つ豊かな自然や「食」を観光・教育・福祉等に活用する地域の活動計画策定やそれに基づく取組等、地域資源を活用した地域の自立及び発展に資するための実践活動の取組を支援し、農山漁村の維持・活性化を促進しています。令和6（2024）年度は全国32の地域協議会に対して、地域の活動計画策定や計画に掲げられた取組を実施するための体制の構築、実証のための活動等を支援しました。

事例

アグリツーリズムの実践

株式会社大田原おおたわらツーリズム（栃木県）

株式会社大田原ツーリズムは、「ただいまと言いたい“ふるさと”」をコンセプトに、栃木県大田原市を中心とした周辺4市町で農泊を実施し、農業体験、林業体験、料理体験、歴史・文化体験など幅広い体験活動を企画・提供しています。

当社は、平成24（2012）年にグリーン・ツーリズム¹の推進のため、大田原市と地元の民間団体が共同出資し設立されました。学校や企業、外国人旅行者、個人旅行者等の参加者の窓口となり、地域の約180軒の農家民宿、農業や伝統工芸などの産業体験のコーディネートを行っています。

設立当初から、農業体験を中心とした団体向け教育旅行を主に受け入れており、体験プログラムでは田植え体験等の農業体験や環境保全型農業の学習、間伐や植林等の林業体験、郷土料理等の料理教室等、農山村の暮らしや生産現場の体験ができる、100以上のメニューを用意しています。

令和5（2023）年度からは、農泊の更なる普及のため、同エリアの6軒の農家と連携し、アグリツーリズム（農家ホテル）の樹立に向けての取組を始めました。これまでは団体旅行者を中心に受入れ、個人旅行者の受入れは限定的でしたが、農家が敷地内にある蔵や古民家を改修し、個人旅行者が利用しやすい設備を整えたことで、個人旅行者を受け入れられるようになりました。農業体験や食に関する体験プログラムも用意し、現地の人と触れ合いながら農家ならではの食材や料理等を生かした農村の景色も楽しめる宿泊施設を提供しています。

農家民宿やアグリツーリズムの宿泊者からは、「農業体験でとれたてを食べ、苦手な野菜が食べられるようになった。」、「農作物の生産から流通まで学び、もっと食べ物を大事にする必要性を学んだ。」、「農家さんの大変さや思いを知り、食べ物を残さず感謝して食べるようになった。」、「帰宅後も滞在した地域や農家さんからの食材を親が発注している。」、「家族で一緒に滞在し、心に残る体験になった。」という声が聞かれました。特に、アグリツーリズムの宿泊者は、家族等で一緒に滞在するため、これまでの農家民宿よりも更に宿泊者と農家の長期的な関係が続いている様子がうかがえます。農山漁村の滞在は、参加者の心に残る体験になるとともに食への興味や関心を高めるきっかけとなっています。

今後も、大田原市を人々の心の“ふるさと”として、いつでも戻れる“ばしょ”を、居心地の良い家族となる“ひと”を、からだに優しい本来の“たべもの”を、提供し、「生きる力」や「人間形成力」を育む農泊の取組を続けていきます。



田植え体験の様子



お餅つき体験の様子



蔵を改修した農家ホテルの外観

1 農村において、自然、文化、人々との交流を楽しむ滞在型余暇活動（平成27年度食料・農業・農村白書より）

第2節 食の循環や環境に配慮した食育の推進

1 地産地消の推進

地域で生産したものを地域で消費する地産地消の取組は、消費者に「顔が見え、話ができる」関係で地場産物を購入する機会を提供し、農山漁村の活性化を図る上で重要な取組です。また、農山漁村における6次産業化（生産・加工・販売の一体化等）にもつながる取組です。

直売所や量販店での地場産物の販売、学校や病院・福祉施設の給食、外食・中食産業や食品加工業での地場産物の利用等により、消費者は身近な場所で作られた新鮮な地場産物を入手できるだけでなく、地場産物を使った料理や地域の伝統料理を食べることができます。また、農林水産業を身近に感じる機会が得られ、食や食文化についての理解を深められることが期待されます。特に、直売所は、販売金額における地場産物商品の割合が約9割を占め、地産地消の核となるものであり、消費者にとっては、生産者と顔の見える関係が築け、安心して地域の新鮮な農林水産物を消費できる、生産者にとっては、消費者ニーズに対応した生産が展開できるなどのメリットがあります。また、地場産物の販売だけでなく、地場産物の特徴や食べ方等の情報提供を行っており、消費者と生産者とのコミュニケーションを生かした食育の場にもなっています。

地産地消を推進する際には、地域の自然、文化、産業等への理解を深めるとともに生産者の努力や食への感謝の気持ちを育むことが重要です。また、食料自給率の向上に資する国産の小麦や我が国で唯一の自給可能な穀物である米を原料とする米粉の利用について理解を深めることも重要です。農林水産省では、国産小麦や米粉の利用拡大に向けて、食品関連企業等の新商品開発等を支援しています。また、米や米粉の魅力を広め消費拡大を目的として、「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」を立ち上げました。令和6（2024）年度は、ウェブ動画CMの配信や、食の専門家が集って米粉普及の未来を探索するコミュニティサイト「米コ塾」の開設、全国の外食チェーン店約2千店舗と協賛した「米粉のグルメフェア」を開催するなど、広く全国的な取組を実施しました。

地域産品として子供の頃からジビエに慣れ親しんでもらい、農村地域の課題となっている鳥獣被害対策等の現状への理解や命の大切さを知ってもらうため、一部の学校給食で捕獲した鳥獣の肉であるジビエの提供も行われています。また、ジビエの食肉処理施設の衛生管理を推進するとともに、安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図るため、平成30（2018）年5月に「国産ジビエ認証制度」が制定されました。本制度では厚生労働省の「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」の遵守やトレーサビリティの確保等に適切に取り組むジビエの食肉処理施設を認証しており、さらに、認証を受けた処理施設で生産されたジビエ製品等は認証マークを表示することができます。これらのジビエの利用に関する情報については、農林水産省のウェブサイトにもまとめ、情報提供しています。

我が国は周囲を豊かな海に囲まれており、多種多様な水産物に恵まれ、地域ごとに特色のある料理や加工品といった豊かな魚食文化が形成され、現在まで継承されてきています。しかしながら、我が国の水産業においては、海洋環境の変化等により生産量が減少するとともに漁業就業者数が減少しており、漁村の活性化を図ることが課題となっています。このような情勢を踏まえ、海や漁村の地域資源の価値や魅力を活用し交流促進や水産物の消費増進を図る海業を推進するための施策等が行われています。

なお、地産地消については、「地域資源を活用した農林漁業者等による新事業の創出等及び

地域の農林水産物の利用促進に関する法律」(平成22年法律第67号)に基づく「農林漁業者等による農林漁業及び関連事業の総合化並びに地域の農林水産物の利用の促進に関する基本方針」(平成23年農林水産省告示第607号)において、地場産物の使用の促進の目標として、①令和7(2025)年度までに年間販売額が1億円以上の直売所の割合を50%以上とすること、②令和7(2025)年度までに学校給食において都道府県単位での地場産物を使用する割合(金額ベース)を現状値(令和元(2019)年度)から維持・向上した都道府県の割合を90%以上とすること、③令和7(2025)年度にグリーン・ツーリズム施設の年間延べ宿泊者数及び訪日外国人旅行者数のうち農山漁村体験等を行った人数の合計を1,540万人とすること等を設定しています。同法及び同基本方針に基づく地方公共団体による促進計画の取組が進められていくこと等により、地域の実情に応じた地産地消の促進が図られることが期待されます。

農林水産省では、地産地消を含む農山漁村の活性化や所得向上に取り組んでいる優良事例を選定し、全国に発信する取組を行うほか、地域資源を活用した新商品の開発等を進める地域ぐるみの6次産業化の取組を支援しました。また、学校給食におけるメニュー開発・導入実証等への支援や、学校等施設給食における地場産物の利用拡大を促進するため、地産地消コーディネーターの派遣による給食現場と生産現場の間の課題解決に向けた指導、助言などの支援を行いました。さらに、直売所の施設等の整備や、売上げ向上に向け、新商品の開発、消費者評価会の開催、集出荷システムの構築・実証等の取組への支援を行っています。このほか、産品の名称を知的財産として保護する「地理的表示(GI)保護制度」について、その地域ならではの多様な産品の登録を一層推進するとともに、登録産品の観光資源としての活用等を推進しています。

我が国は、多種多様な農畜水産物・加工食品を多くの国・地域から輸入しています。食料の輸送重量に輸送距離を乗じた指標として「フード・マイレージ」があります。これは、1990年代からイギリスで行われている「Food Miles(フードマイルズ)運動」を基にした概念であり、「生産地から食卓までの距離が短い食料を食べた方が輸送に伴う環境への負荷が少ないであろう」という仮説を前提として考え出されたものです。国内生産・国内消費の拡大、地産地消の推進等の取組は、環境負荷の低減に資することも期待されます。

「食料・農業・農村基本計画」(令和2(2020)年3月31日閣議決定)においては、食と農とのつながりの深化に着目した官民協働の新たな国民運動が位置付けられています。そのため、令和3(2021)年7月から、食と環境を支える農林水産業・農山漁村への国民の理解と共感・支持を得つつ、国産の農林水産物の積極的な選択といった具体的な行動変容に結びつくよう、1990年代後半から2000年代に生まれた「Z世代」を重点的にターゲットとした官民協働による国民運動として「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

事例

地元農産物やジビエを中心とした地産地消と食育の推進 (第8回食育活動表彰 審査委員特別賞受賞)

たかまつ
高松市生活研究グループ連絡協議会（香川県）

高松市生活研究グループ連絡協議会では、昭和32（1957）年から、農村に生きる女性たちによる「かまどの改善」を契機に、多様化する社会における諸課題に対応しながら、郷土料理の伝承や地産地消の推進、食育活動に力を入れて取り組んできました。種まきから食卓までに携わっている農家の女性だからこそ得ることのできる視点で、素材の味を生かしたレシピを考案し、次世代への継承を目指して活動しています。

具体的には、「高松産ごじまん品を中心とした地産地消と食育への取組」をテーマに、高松市内で生産される農産物「高松産ごじまん品」を使用した、新たなメニューの開発に取り組んできました。また、有害鳥獣とされるイノシシやシカのジビエを使用した料理のメニュー開発も継続的に行っており、より多くの方へ高松産ごじまん品やジビエ料理に親しんでもらう機会を作れるよう尽力しています。

そのほか、日常生活で料理に触れる機会が少ない男性や子供たちを対象とした料理体験イベントも開催しています。男性を対象とした「男の料理教室」では、高松産ごじまん品を使用したおせち作りを実践し、郷土料理の伝承を促進しています。また、子供たちを対象とした「親子クッキング」では、親子で料理に挑戦し、料理は楽しいものだと思ってもらえるようなきっかけ作りを提供しています。

活動においては、高松産ごじまん品やジビエをおいしく食べられるメニューを開発することに重点を置いており、多くの方に地元農産物の魅力を発信できるように、今後はSNS等の媒体も活用しつつ、地域との触れ合いを大切に食育活動を継続し、活動の幅を広げていきます。



ジビエを活用したメニューの講習会



親子クッキングの様子

第5章

生産者と消費者との交流の促進、環境と調和のとれた農林漁業の活性化等

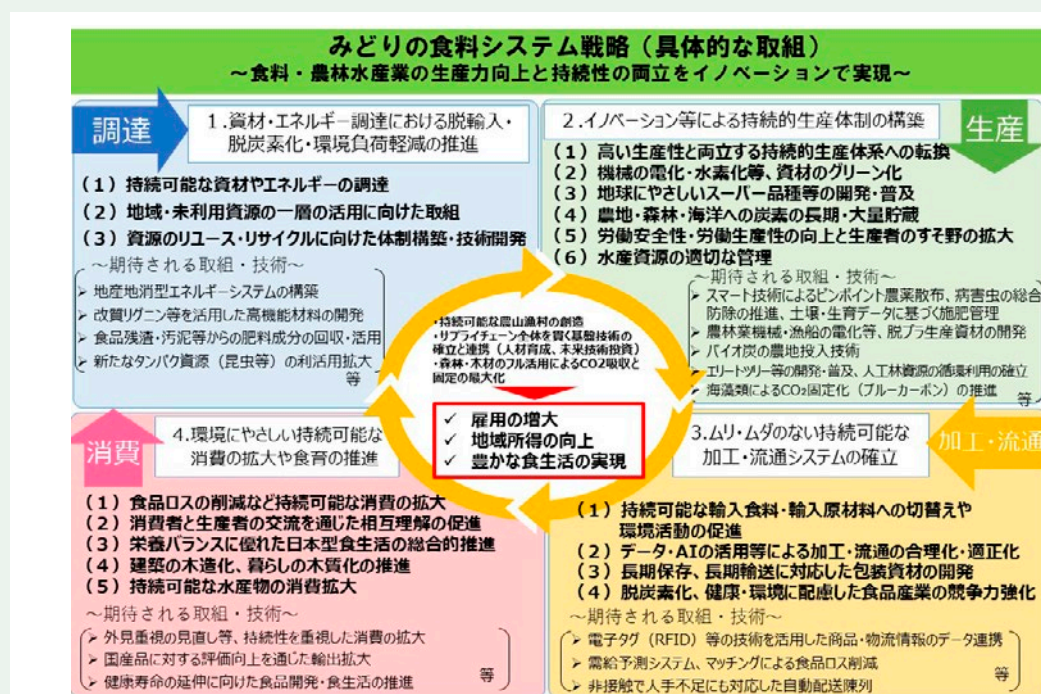
2 環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進

第4次基本計画では、「取り組むべき施策」として「環境と調和のとれた持続可能な食料生産とその消費にも配慮した食育の推進」を掲げており、有機農業をはじめとした持続可能な農業生産や持続可能な水産資源管理等、生物多様性と自然の物質循環を健全に維持し、自然資本を管理し、又は増大させる取組に関して、国民の理解と関心の増進のための普及啓発を行っています。

また、環境と調和のとれた持続可能な食料システムの構築に向け、農林水産省では、令和3（2021）年5月に策定した「みどりの食料システム戦略」の実現に向けた取組を推進しています。

本戦略の実現に向けては、調達から生産、加工・流通、消費までの食料システムの各段階で、関係者の理解促進と行動変容を進めていくことが鍵となります（図表2-5-1）。

図表2-5-1 「みどりの食料システム戦略」の具体的な取組



本戦略を実現するため、令和4（2022）年7月に施行された「環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律」（令和4年法律第37号）では、消費者の努力として、環境と調和のとれた食料システムに対する理解と関心を深め、環境負荷低減に資する農林水産物等を選択するよう努めなければならない旨を規定しているほか、環境負荷の低減に資する農林水産物等の消費を促進する観点から、食育の推進が位置付けられています。

さらに、令和6（2024）年に改正された「食料・農業・農村基本法」（平成11年法律第106号）においては、新たな基本理念として、環境と調和のとれた食料システムの確立が位置付けられるとともに、基本的施策として、環境負荷低減に資する農産物の流通及び消費が広く行われるよう、消費者への適切な情報の提供の推進、環境負荷低減の状況の把握及び評価の手法の開発等が規定されました。

農産物の生産段階については、生産者の環境負荷低減の努力を「見える化」し、星の数で分かりやすくラベル表示して消費者に伝える取組を行っています。具体的には、化学肥料や化学農薬、化石燃料の使用量、バイオ炭の施用等の栽培情報を用いて、温室効果ガス削減への貢献の度合いに応じて星の数で表示します。対象品目は、米、野菜、果実等の23品目で、米については、水田の生態系を保全する冬期湛水等^{たんすい}生物多様性保全への貢献の度合いについても、温室効果ガス削減と併せた表示が可能です。

令和6（2024）年3月には、それまでの実証販売の成果を踏まえ、新たなラベルデザインでガイドラインに則った本格運用を開始するとともに、同年6月には、ラベルの愛称を「みえるらべる」に決定しました。また、インバウンドへの対応や輸出展開を見据え、英語版のラベルを作成し、令和7（2025）年3月にラベルの愛称を「ChoiSTAR（チョイスター）」に決定しました。ラベル表示は、小売店舗を始め、外食、教育機関等の多様な場で広がりつつあります（コラム「農産物の環境負荷低減の取組の「見える化」」参照）。

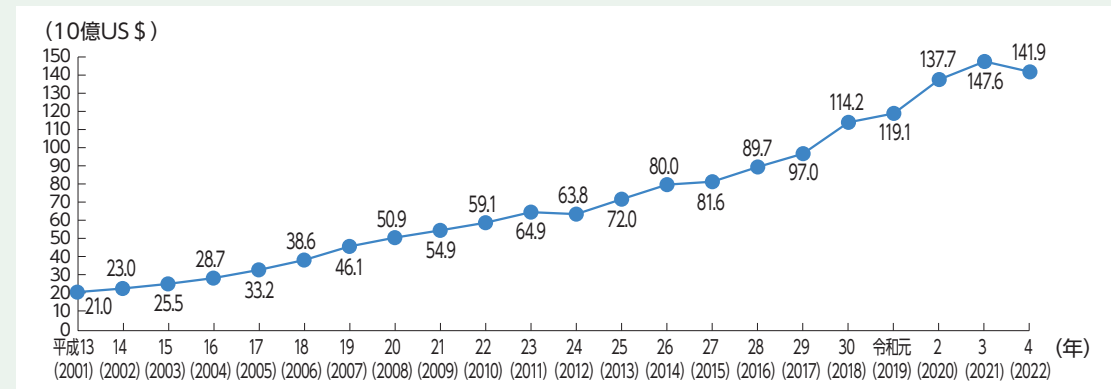
また、令和7（2025）年2月には、将来を担う若い世代の環境に配慮した取組を促すため、大学生や高校生等による「みどりの食料システム戦略」に基づく取組を表彰する第1回みどり戦略学生チャレンジ全国大会を開催し、高校の部では宮城県農業高等学校、大学・専門学校の部では沖縄工業高等専門学校が農林水産大臣賞を受賞しました。

そのほか、消費分野では、食育等を通し環境に配慮した消費を促すことで、消費者の意識向上や理解促進を図り、持続可能な消費を拡大していくことが期待されます。食育に関する取組としては、「みどりの食料システム戦略」において、特に「環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進」を位置付け、「栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進」の中で、栄養バランスに優れた日本型食生活に関する食育・地産地消の推進や持続可能な地場産物や国産有機農産物等を学校給食に導入する取組の推進等を実施するとしています。

具体的には、学校給食での有機食品の利用等、有機農業を地域で支える取組事例の共有等を行うため、農林水産省は、有機農業の日（12月8日）を中心とした特別期間を設け、各地方公共団体における学校給食での有機農産物の活用の取組を呼び掛けるとともに、農林水産省の特設サイトにおいて、各地方公共団体の取組事例を紹介しました。また、「有機農業と地域振興を考える自治体ネットワーク」の活動として、令和7（2025）年1月のオーガニックビレッジ全国集会において各地方公共団体の事例等を共有するセミナーを開催するなど、関係者の取組が進むよう連携の強化に取り組んでおり、セミナーでは、茨城県常陸大宮市^{ひたちおおみや}により、市内の有機農業の取組や学校給食における有機農産物の導入について発表されました（コラム「学校給食への有機農産物の利用や有機農業体験等についての取組」参照）。文部科学省では、学校給食で地場産物・有機農産物を活用する取組を支援する事業を実施し、学校給食への有機農産物の活用や、それを通じた環境負荷低減に係る理解を促す食育の充実に取り組んでいます。

世界の有機食品市場は令和4（2022）年時点で1,419億ドルであり、ここ10年で2倍以上に拡大しています（図表2-5-2）。日本の有機食品市場についても、直近5年間で約1.2倍に拡大しています（図表2-5-3）。更なる市場の拡大を目指して、国産有機農産物を取り扱う小売事業者や、飲食サービス事業者により構成される国産有機サポーターズ（令和6（2024）年度末時点で112社が参画）の拡大や、国産有機農産物等の消費者需要及び加工需要を喚起する取組への支援を行っています。

図表 2-5-2 世界の有機食品売上額の推移



資料：FiBL & IFOAM The World of Organic Agriculture statistics & Emerging trends 2010～2024を基に、農林水産省農産局農産政策部農業環境対策課作成

図表 2-5-3 我が国の有機食品市場規模の推計状況

推計年度	平成29 (2017) 年	令和 4 (2022) 年
日本全国の有機食品市場規模の推計値 (円)	1,850億円	2,240億円

資料：平成 29 (2017) 年は、農林水産省「有機食品マーケットに関する調査」による推計、
令和 4 (2022) 年は、農林水産省「有機食品市場規模及び有機農業取組面積の推計手法検討プロジェクト」による推計を基に、
農業環境対策課作成

また、農林水産省、消費者庁、環境省が連携し、企業・団体、国が一体となって、食と農林水産業の持続可能な生産と消費を促進する「あふの環2030プロジェクト」を令和2（2020）年6月に立ち上げ、様々なイベントや、勉強会、交流会等を行っています。

具体的には、「食と農林水産業のサステナビリティ」について知ってもらうため、一斉に情報発信を行う「サステナウィーク2024」を開催し、「あふの環2030プロジェクト」のメンバーが小売店舗等でのイベントを実施しました。イベントでは、「みえるらべる」のついた農産物を含むサステナブルな商品をSNS（Instagram）で発信したほか、店頭での販売、非可食部や廃棄部分を有効活用したメニュー提供等を行いました。

また、「サステナアワード2024」では、地域・生産者・事業者による食や農林水産業に関わるサステナブルな取組を分かりやすく紹介する動画を表彰しました。一般社団法人 Chefs for the Blueの「海の未来をつくるレストラン「THE BLUE CAMP」」が農林水産大臣賞、「生命（いのち）の海プロジェクト」の「アマモ場再生活動「生命の海プロジェクト」」が環境大臣賞、千葉県経済農政局農政部農政課の「千葉市の食を千年先へ」が消費者庁長官賞、有限会社岩谷水産の「次世代へ繋ぐ！持続可能な養殖業の取り組み」がAgVenture Lab賞を受賞しました。



サステナアワード2024
農林水産大臣賞受賞作品

世界的に健康志向や環境志向等、食に求める消費者の価値観が多様化していること等を背景に、フードテック¹への関心が高まり、新たな食の可能性として注目されています。農林水産省では、令和2（2020）年10月、食品企業や、スタートアップ企業、研究機関、関係省庁等の関係者で構成する「フードテック官民協議会」を立ち上げ、同協議会には令和6（2024）年12月現在、約1,440人が入会しています。同協議会では、植物性タンパク質を用いた食品の普及推進等、専門的な議論を行う作業部会（ワーキングチーム）を設置し、協調領域の課題解決と新規食品への消費者理解の増進等の新市場開拓に向けた議論を行っているほか、消費者理解に向けた勉強会も開催しています。

1 生産から流通・加工、外食、消費等へとつながる食分野の新しい技術及びその技術を活用したビジネスモデルのこと。我が国においては、大豆等の植物性タンパク質を用いた食品や、健康・栄養に配慮した食品、人手不足に対応する調理ロボット、昆虫を活用した環境負荷の低減に資する飼料・肥料の生産等の分野で、スタートアップ企業等が事業展開、研究開発を実施している。