

食料の国内生産拡大や安定供給のために 「食料安全保障」を知ろう

近年の世界的な食料事情を見ると、世界情勢の悪化や気候変動により、
食料生産・供給において、不安定な事態が生まれています。
そんな状況だからこそ、日本では食料の安定供給を目指し、
食料安全保障に取り組んでいるのです。

食料の安定供給 私たちが取り巻く食料事情の変化

1999年に制定された食料・農業・農村基本法では、国内の農業生産の増大に取り組むことを基本に、輸入、備蓄を適切に組み合わせ、食料の安定的な供給を確保することが定められています。

同法の制定から20余年が経ち、そのころとは日本の食料を取り巻く環境に大きな変化が起こりました。依然として世界の人口増加は続き、食料需要も増加しています。加えて、気候変動によって異常気象が頻発し、高温、干ばつ、大規模な洪水などが要因となり、世界各地で局所的な不作が発生。それが穀物をはじめとした食料の価格に影響を与えるようになり、小麦、大豆、飼料作物などの多くを輸入に依存しているわが国では、将来的な供給懸念が生じています。同時に、輸入に大きく依存している食料や生産資材の買い付けをめぐる競争が激化しており、いわゆる「買い負け」現象も発生。輸入を通じ、必要な量を安価に調達しにくくなり、従来のように、必要な食料や生産資材を安定的に輸入できる状況ではなくなってきているのです。

このような状況の中、わが国としては輸入に依存している農産物や生産資材の国内生産の拡大に注力し、輸入の安定化や

備蓄の活用などに取り組む必要があります。

さらには、世界的な食料需要の増加に伴う国際的な調達競争の激化などを念頭におき、生産サイドでは実需者や消費者ニーズに応じた生産を推進するとともに、食品産業では国産原材料への切り替え促進などの取り組みが必要となります。

国内生産を増大し 安定した食料供給を目指す

食料安全保障の観点からは、農地の有効利用が必要です。昨今、ニーズが減少している水稲中心の生産体制が維持されている一方、増産を求められる小麦や大豆、加工・業務用野菜、飼料作物などの需要ある作物への転換が十分に進んでいない状況にあります。わが国の農業の方向性として、持続可能な農業や海外市場も見据えた農業に転換していく観点からも、需要に応じた生産は不可欠です。今後も国産農産物に対する消費者ニーズが堅調である小麦、大豆、加工・業務用野菜、飼料作物など、輸入品から国産への転換が求められる作物については、水田の畑地化・汎用化を推進していきます。積極的かつ効率的に、国内生産の拡大および、その定着を図っていく必要があります。私たち自身も、国産農産物の生産拡大や安定供給に向けて関心を高めていきましょう。



イタリアで行われるピッツァ職人の世界大会に、国産の小麦を使って挑戦したいと思い、国産小麦を使ったピッツァ専用粉の開発を始めました。試行錯誤のうえ、北海道産小麦100%のピッツァが完成し、最優秀賞をいただくことができました。これをきっかけに、ますます日本の食材の素晴らしさを世界に伝えたいと思ったのです。今後も、日本各地の小麦と向き合っていきたいと考えています。ピッツァ店/東京都



海外産の小麦粉を使用したうどんが主流だったので、やはり地元産の小麦粉100%のおいしいうどんを作りたいと考えていました。そんなときに県産小麦の「さぬきの夢」を知り、地元の小麦でおいしいうどんができることを確信。地元の生産者さんを応援し、盛り上げていきたいと考え、積極的に使用しています。うどん店/香川県



私たちが 国産小麦を使う理由

ホクホクのピザやもっちりしたパスタ、キメの細かいパンや弾力性のあるうどんなど、小麦粉を使った料理はたくさんあります。飲食店に限らず家庭でも、安心安全な食材を求める声は多くあります。みなさんが、なぜ国産小麦を選んで積極的に使用するのか、その理由を聞きました。



世界各地のパンを扱う店で修業を積んできたのですが、日本でパン店を開業した時には、積極的に国産の小麦粉を使用しました。現在は、ミネラルとたんぱく質の相性がよい「キタノカオリ」「ドルチェ」「TYPE ER」などを、パンの種類によって使い分けています。お客さまからの評判も良いので、これからも国産小麦を使いたいと思っています。パン店/東京都

観光地となっている周辺地域には、小麦畑を中心とした農産物の広大な畑が広がっています。この景色をこれからも大切にしていきたいという思いで、地元の農産物を積極的に取り入れています。私たちは、「ゆめちから」「春よ恋」「きたほなみ」を使っていて、高たんぱく質で質の良い小麦です。最近では、お客さまも食材の安全性に敏感で、国産食材の指名買いなども多く、国産小麦を使ったパンやラスクなどは人気の商品です。パン工房・カフェ/北海道





ニッポン麦のころざし

<https://nihon-mugi.jp/>

日本のおいしい麦を食べて元気に！を合言葉に、情報発信を行っています。
Instagram、Facebook、YouTube、Xでも情報発信中。



公式サイト



Instagram



Facebook



YouTube



X

