

この1冊で、食料や、農林水産業の「今」がわかる！



ジュニア 農林水産白書 2025年版



農林水産省

目 次

食料

私たちが食べているものについて調べてみよう！・・・・・・・・・・ 1

農業

私たちの食生活を支える日本の農業について調べてみよう！・・・・ 4

環境

農林水産業は環境かんきょうにどう関わっているのか調べてみよう！・・・・ 7

農山 漁村

農山漁村のいろいろな取組を調べてみよう！・・・・・・・・・・ 9

森林・ 林業

日本の森林・林業と、私たちの関係を調べてみよう！・・・・ 10
木を育てて使うことの大切さを調べてみよう！・・・・ 12

水産業

豊かな日本の水産業と、魚たちを守る取組を調べてみよう！・・・・ 14

◆ジュニア農林水産白書の使い方◆

- ① 夏休みや冬休みの自由研究に
- ② 家庭学習の時に
- ③ みんなで壁新聞かべを作る時に
ぜひ活用してください。



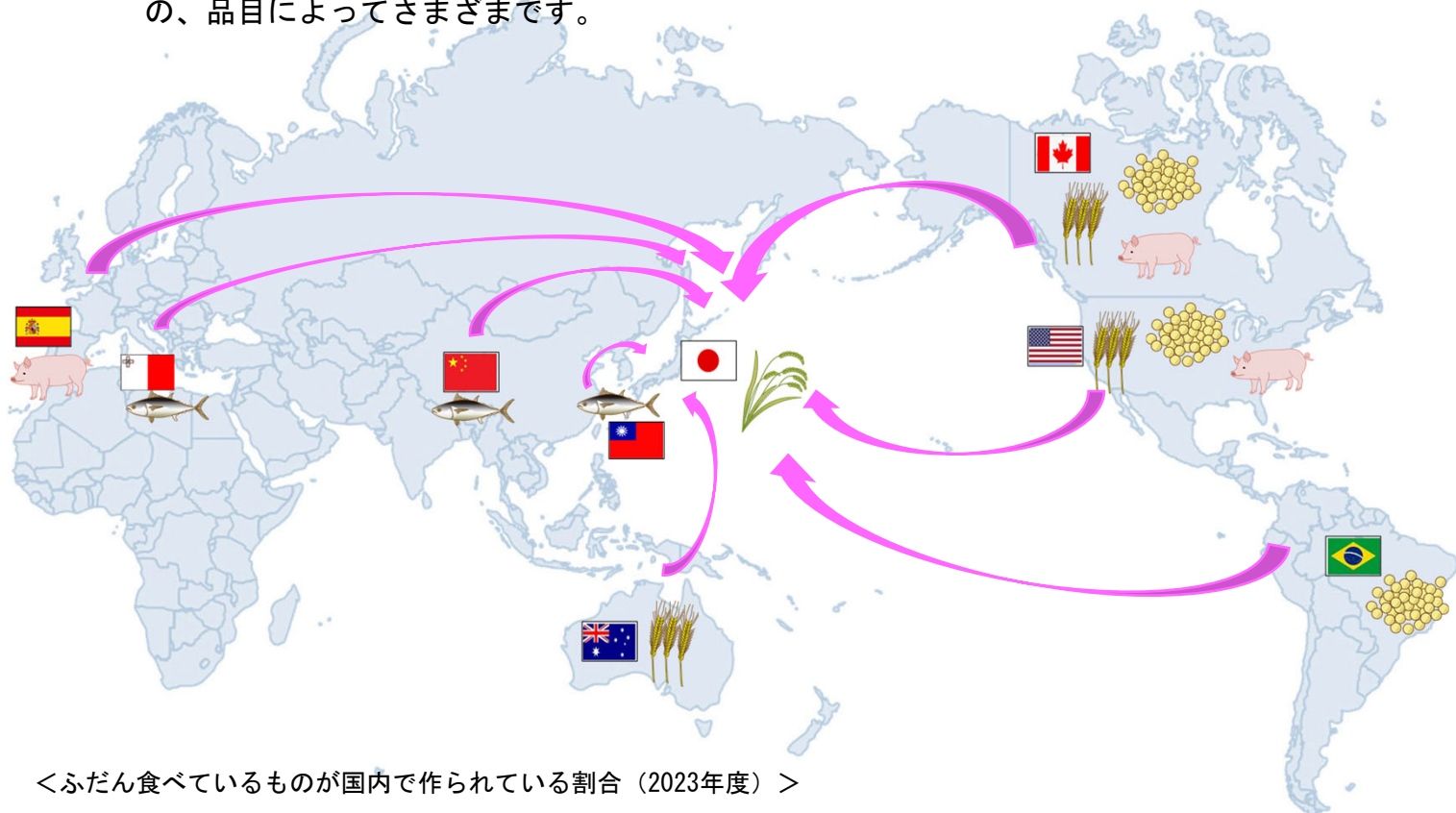
(利用上の注意)

- 図表の数値すうちは、原則として四捨五入ししやごにゆうしており、合計とは一致いっちしない場合があります。
- 本資料に記載した地図は、必ずしも、我が国の領土を包括的に示すものではありません。

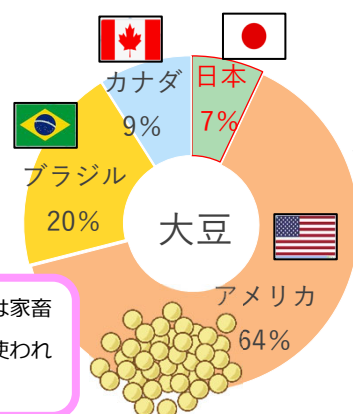
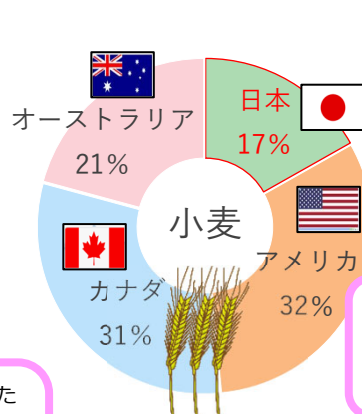
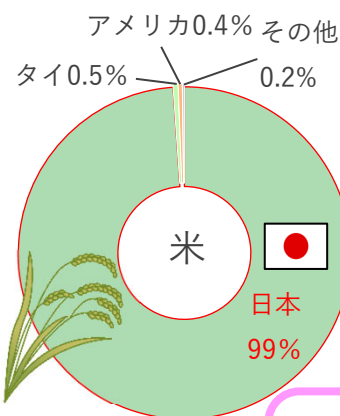
私たちが食べているものについて調べてみよう！

私たちがふだん食べているものは、どこで作られているのかな？

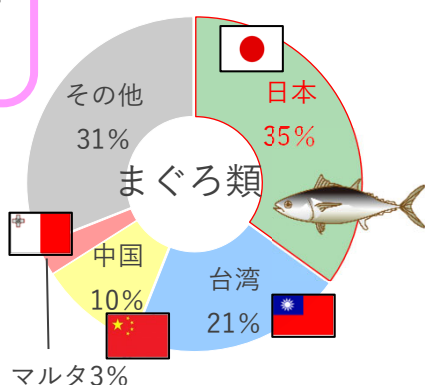
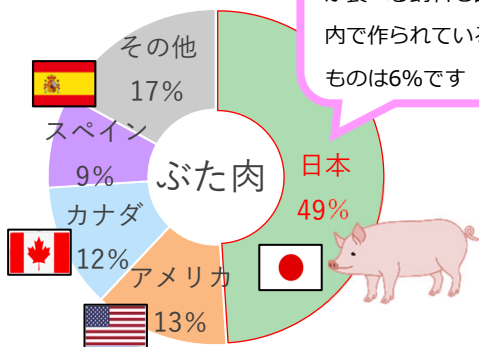
私たちがふだん食べているものは、国内で多く作っているもの、外国からの輸入が多いもの、品目によってさまざまです。



＜ふだん食べているものが国内で作られている割合（2023年度）＞



小麦・大豆は家畜の飼料にも使われています



このなかで、ぶたが食べる飼料も国内で作られているものは6%です

国内で消費されている食べ物が、どれくらい自分の国で作られているかを示す割合を「食料自給率」と言うよ！
日本の食料自給率は38%。多くの食べ物を外国から輸入しているので、他の国と比べて低くなっているんだ。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第4節



これからも食べ物を安定的に手に入れることができるのかな？

-  世界では、人口の増加（2024年81億人→2050年約96億人※）などにより、必要とされる食べ物の量が増えています。外国からの輸入にたよる日本にとって、食べ物を安定的に輸入していくことについて不安な点があります。

※国際連合「World Population Prospects : The 2024」

食べ物を安定的に輸入していく上で不安な点

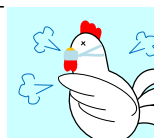
- ✓ 地球温暖化による異常気象が増えています
- ✓ 飼料や肥料、燃料などの価格が上がっています
- ✓ 輸入する食べ物の価格が上がっています
- ✓ 鳥インフルエンザなどの家畜伝染病が増えています
- ✓ 輸出国による規制が行われる場合があります



温暖化



価格上昇

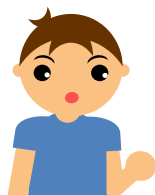


家畜伝染病



輸出禁止

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第2節



農産物や食品は安い方がうれしいけど、そのことで農家さんや食品メーカーが生産を続けられなくなるのも困るなあ。

作る人と買う人がお互いのことを思いやり、みんなが納得できる価格で販売されることが大切だね。



すべての人が必要な食品を手に入れられているのかな？

-  すべての人が、健康的な生活を送るために必要な食品を十分に手に入れられているとは限りません。生活に困っている人や、近くにスーパーがない人などが食品を手に入れにくくなっています。

フードバンク

食品企業などから寄付された未利用の食品を、必要な食べ物を十分に手に入れられない人などへ提供する団体です。食品ロスを減らすことにもつながります。



フードバンクから提供される食品など

資料：認定特定非営利活動法人フードバンク山梨

こども食堂

無料または安くて栄養のある食事や、だれかと一緒に食事をする場所をこどもたちなどへ提供する団体です。こどもの居場所を作ったり、地域の交流の場になったりしています。

移動販売車

地域内のお店が閉店したことでスーパーが遠くなってしまった人に向け、車で食料品や日用品を販売する取組です。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第4章第2節



あなたの地域の郷土料理、知ってる？

地域にはそれぞれの特徴ある歴史や文化があり、昔からそこでとれる旬の新鮮な産物を使用し、気候や風土にあった調理方法で作られ、食べられてきたものを「郷土料理」と呼んでいます。

一方で、外国料理など私たちの食べるものが変わってきたこと、家庭環境が変わってきたことなどから、郷土料理にふれる機会が少なくなっています。



せんべい汁（青森県）
小麦粉に塩と水をまぜて丸く焼いたものを、みそ汁やなべに入れて煮たもの



押しずし（石川県）
お酢でしめた魚、すしめしなどを木の箱に重ね入れ、一晩押してねかせたもので、お祭りやお祝いごとなどに食べられる



鯛そうめん（愛媛県）
鯛を一尾まるごと姿煮にして、そうめんと一緒に盛り付け、タイの煮汁ごと食べる



馬刺し（熊本県）
うすく切った馬肉を薄切りのたまねぎやおろししょうがなどと一緒に甘口のしょう油をつけて食べる

農林水産省のウェブサイト「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」を使って、日本にはどのような郷土料理があるのか調べてみよう！



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第4章第4節



日本の食について考えよう：ニッポンフードシフト

家で料理を作る代わりに、外食をしたり簡単に準備できる冷凍食品などを使ったりすることが増える中、農業に対する関心がうすくなっています。日本の食の未来を守るために、食べ物や農業の問題を自分事として考え、国産の農林水産物を積極的に選ぶことにつなげていく必要があります。そのため、2021年から「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」という運動が始まりました。

「ニッポンフードシフト」では、日本の食を支えるさまざまな人が協力して、日本各地の農家さんの取組や、地域の食、農山漁村の大切さやすばらしさを発信しています。

みなさんも一緒に「食」について考えてみませんか？

みなさんにとっても身近な「カレー」、「ぎょうざ」、「おにぎり」をテーマに、食材を作ってくれる農家さんの取組やレシピを紹介したりしているから、ホームページをチェックしてみよう！



アニメーション動画



イベントの様子

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第4章第4節



私たちの食生活を支える日本の農業について調べてみよう！

日本各地では、どのような農産物のうさんぶつが作られているのかな？



日本各地では、その土地の気候にあわせてさまざまな農産物が作られています。
一方で、温暖化の影響と考えられる農産物の被害ひがいも見られています。以前は生産できていたものが生産しづらくなったり、反対に、以前は生産できなかったものが生産できるようになったりもしています。

<食べ物をたくさん作っている都道府県別ランキング（2023年）>

米の産出額

第1位 新潟県
第2位 北海道
第3位 秋田県

野菜の産出額

第1位 北海道
第2位 茨城県
第3位 熊本県

果実の産出額

第1位 青森県
第2位 長野県
第3位 山梨県

生乳の産出額

第1位 北海道
第2位 栃木県
第3位 熊本県

肉用牛の産出額

第1位 北海道
第2位 鹿児島県
第3位 宮崎県

ぶたの産出額

第1位 鹿児島県
第2位 北海道
第3位 宮崎県

日本全体の農業総産出額は
9.5兆円だよ！

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第2章第1節



米が北海道、東北、新潟県で生産が多いのは、寒いところでもできる品種改良や栽培技術が向上したことや、昼と夜の気温の差が大きいことが稲いねの生育に良い条件となっているためです。



野菜について、北海道ではたまねぎ・にんじんなどの生産が多く、茨城県ではれんこん・みずな・はくさい・ピーマンなどの生産が多く、熊本県ではトマト・なすなどの生産が多くなっています。



りんごが青森県や長野県で生産が多いのは、平均気温が低く、栽培に適しているためです。



酪農らくのうが北海道で盛んなのは、広い土地で乳牛のエサとなる牧草などを多く生産できることや、北海道は暑さに弱い牛にとって住みやすいためです。

効率の良い農業やいろいろな作物を作るために農地を改良しているよ！

少ない人数や時間でも農作業をやりやすくするために、1つの田んぼや畑の面積を大きくしたり、田んぼで野菜も作れるように、水はけをよくするための整備をしたりしています。

＜1つの田んぼの面積を大きくした例＞



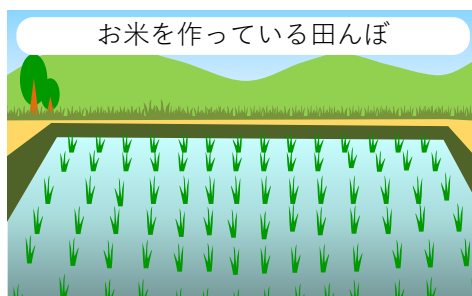
小さな田んぼの集まり

小さな田んぼを
まとめる



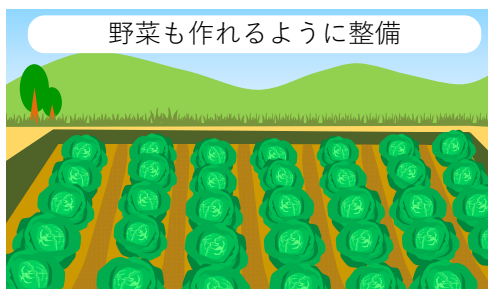
整備した大きな田んぼ

＜野菜を作れるようにした例＞



お米を作っている田んぼ

水はけを
よくする



野菜も作れるように整備

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第2章第8節



面積を大きくすると大きなトラクター
を使えるから、農作業の時間を減
らせるよ！

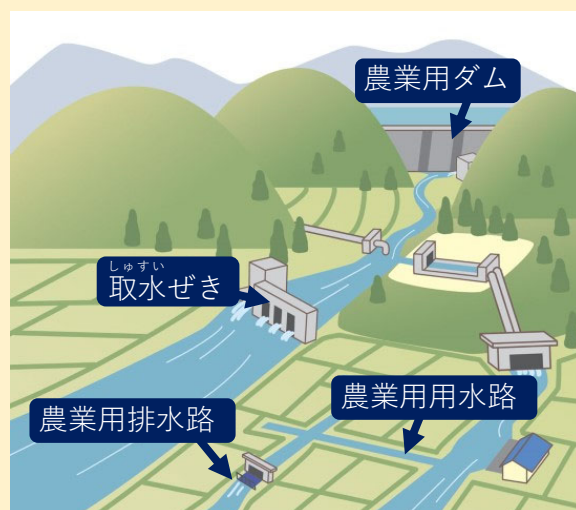
いろいろな作物が作れるようになるの
で、農家さんのチャレンジの幅も広が
るね！

田んぼや畑に水を届ける「農業水利施設」

農業には水が欠かせません。特に稲作には大量の水が必要です。そのためには、水をためる施設や水を遠くまで運ぶ水路などが必要です。これらの施設は、古くから長い期間をかけて整備され、農家さんが中心となって守ってきました。

現在でも、農業用に水をためるダムや川をせき止めて水をとるための取水ぜき（頭首工ともいいます）が多く地域にあります。また、農業用の水路は、小さなものまでふくめると約40万キロメートル以上も整備されており、これは地球と月の距離（約38.4万キロメートル）を超えます。

みなさんが川だと思っている水路も、もしかしたら、食べ物を作るための大事な水を運ぶ農業用の水路かもしれません。



農業用の水路をつなげると月まで行ける長さになる
なんて、びっくりだね！
でも、多くの水路やせき・ポンプ場などの施設は古く
なっていて、近い将来修理が必要なんだ！

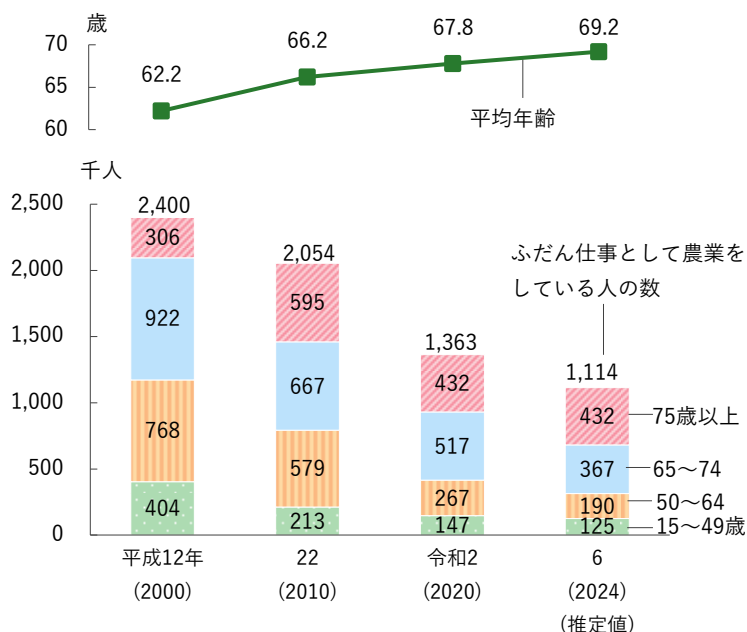
【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第2章第8節



ロボットや情報通信技術の活用が進んでいるよ！

 農業で働く人は減少し、高齢化も進んでいます。そこで、農作業にロボットや情報通信技術を使う「スマート農業」の技術開発やその実用化が進んでいます。

＜ふだんの仕事として農業をしている人の数と年齢＞



資料：農林水産省「農林業センサス」（組替集計）、「農業構造動態調査」を基に作成



ブロッコリー収穫機

資料：株式会社鈴生



ドローンで農薬をまく様子

資料：株式会社NTT e-Drone Technology

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第2章第3節



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
特集3



その地域ならではの農林水産物や食品を保護する取組も進んでいるよ！

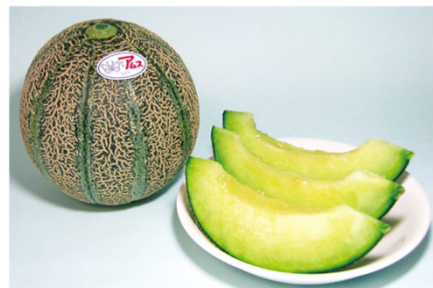
 日本には、地域の伝統に育まれ、生産地の気候や風土などによって生み出された味や形、香りなどをもつ農林水産物や食品がたくさんあります。また、このような産品を偽物と区別するため、地理的表示（GI）保護制度という仕組みもあります。



ちんすこう
(沖縄県)



かぶの牛
(秋田県)



益田アムスメロン
(島根県)

2025年3月時点で161産品が登録されているんだね！
自分の地域にはどんなGI産品があるか調べてみよう！



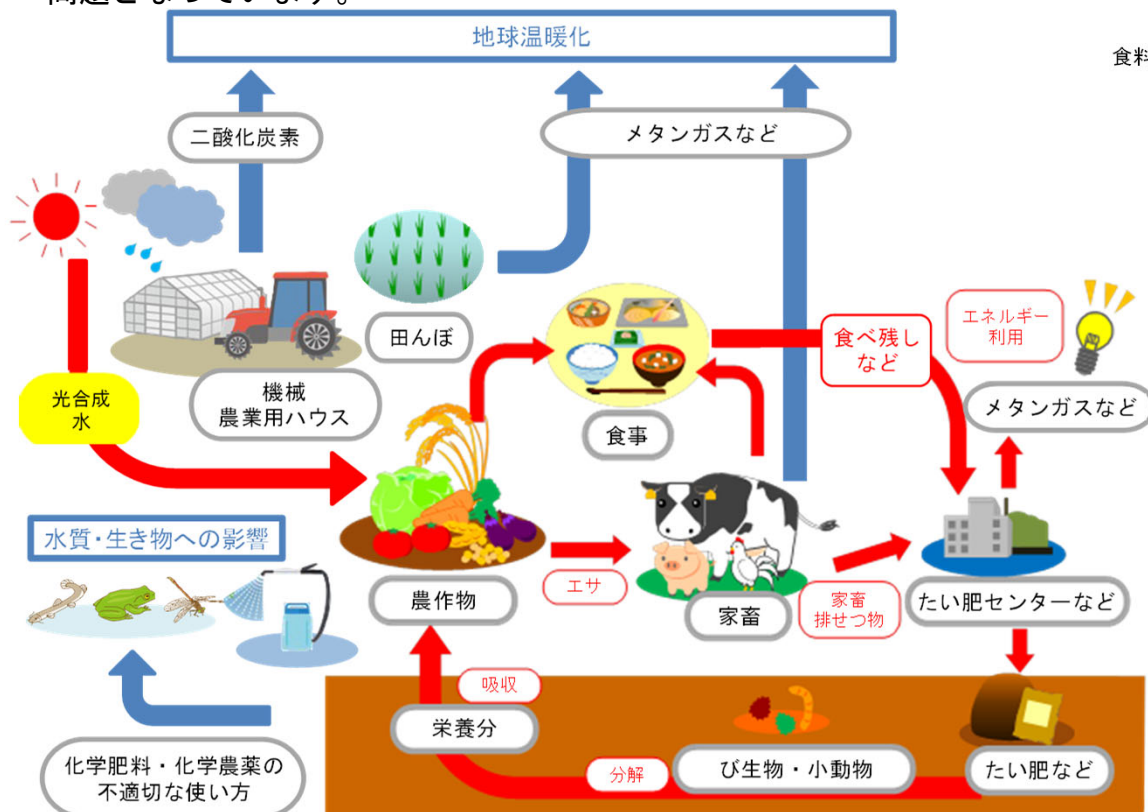
【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第2章第10節



農林水産業は環境に どう関わっているのか調べてみよう！

農林水産業は、環境にどう関わっているのかな？

農林水産業は、さまざまな生き物が生きていくために重要な役割を果たしています。また、食べ残しや家畜排せつ物などは、たい肥やエネルギーなどに使うことができます。一方で、化学肥料や化学農薬の不適切な使い方による生き物や水質などの環境への影響も問題となっています。



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第5章第1節



食品ロスを減らすためにできることって何だろう？

本来食べられるのに捨てられている食品の量は、日本人1人あたり1年間に約38kgです。これは、毎日おにぎり1個分のご飯の量に近い量を捨てていることになります。

食品ロスを減らすためには、家で食べ残しや食品の使い忘れをしないようにするだけでなく、食べ物を買うお店、食べるお店でも食品ロスを減らすことを意識することが大切です。

対策の例

(例1) 「てまえどり」の呼びかけ

すぐに食べる場合には、商品の棚の手前にある商品を選びましょう。

(例2) 「食べきり」「持ち帰り」の呼びかけ

お店で食べる時には、食べきれる量を注文しましょう。食べきれなかったら、安全に持ち帰れるものをお店の人と相談して、持ち帰って食べましょう。



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第5章第4節



「消費期限」は安全に食べられる期限のことで、それを過ぎたら食べない方がいいよ。一方、「賞味期限」はおいしく食べられる期限のことだよ。ふたつのちがいをしっかり覚えて、おいしく食べよう！





日本では、「みどりの食料システム戦略」を作り、農林水産物や食品の生産に使う資材・エネルギーの調達から生産、加工・流通、消費までの取組を、環境にやさしいものに変えていこうとしています。

温室効果ガスを減らす取組

農林水産業から排出される温室効果ガス（二酸化炭素、メタンガスなど）を減らすために、農業用機械を電気や水素で動かす技術、メタンを減らす家畜の飼育技術、少ない肥料で生産できる小麦の品種開発などに取り組んでいます。

農業でも、機械や農業用ハウスで燃料を使うよね。
牛のゲップや田んぼから出るメタンも温室効果ガスになるんだ。



有機農業への取組

有機農業は化学肥料や化学農薬などを使用せず、環境に負担をかけないように行う農業のやり方です。日本で環境にやさしい農業を実現するため、有機農業の取組を広げていくことが大切です。

有機農業だと、収穫できる量が減ったり手間がかかったりして、農産物や食品の価格が高くなる場合もあるんだ。でも、有機農業を上手に行くと、生き物が増えたり、捨てていた資源を有効に使えたりして、ふつうの農業のやり方よりも環境にやさしくすることができるんだよ。



有機農産物を使った給食

資料：東京都内の一部区立小中学校

さまざまな生き物と共存する取組

農林水産業が行われることで維持されている生態系も存在します。例えば、水田や水路は湿地の代わりになり、メダカやカエルなどが生きる場所となります。

一方で、農地や水路の整備、不適切に使われた化学肥料や化学農薬などが、生き物のすみかに悪い影響をもたらす場合もあります。



田んぼで卵を産む魚の移動を助ける水田魚道

米や野菜、果物などが環境にやさしい方法で作られていることをわかりやすく表示するラベルに「みえるらべる」があります。どのくらい温室効果ガスを減らすことにつながっているか、生物多様性を守るための取組が行われているかが星の数で表示されます。



「みえるらべる」

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第5章第2節



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第5章第3節



農山漁村のいろいろな取組を 調べてみよう！

農山漁村を訪れ、「^{のうはく}農泊・^{なぎさはく}渚泊」を体験してみよう！

 農山漁村において農家民宿や古民家などに泊まり、日本ならではの伝統的な生活を体験したり現地のの人々と交流したりして、その土地の魅力にふれる「^{のうはく}農泊・^{なぎさはく}渚泊」に関心が高まっています。

< ^{のうはく}農泊の例 >

和歌山県的那智勝浦町では、農家民宿やお寺に泊まり、農作業や^{ざぜん}坐禅などを体験できます。また、地元でとれた食材を活用したヴィーガンやハラールに対応した食事の提供も行っており、外国人の宿泊者も旅行を楽しむことができます。

※「ヴィーガン」とは、さまざまな背景や目的から食生活上の制限を持ち、動物からできた食べ物などを食べない人。
「ハラール」とは、アラビア語において「許されている」という意味。



大泰寺での写経体験

資料：太田川流域農泊振興協議会

実際に農林水産業を体験することで、
ふだん食べているものの作り方や自然の
大切さを学ぶことができるね！



林業体験

資料：^{かしも}加子母観光協会/^{かしも}加子母農林泊推進協議会



渚泊体験

資料：^{はばまい}歯舞漁業協同組合

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第6章第5節



【関連ページ】
森林・林業白書
第2章第3節



【関連ページ】
水産白書
第5章



^{しょうがい}障害を持った人たちが^{かつやく}農業分野で活躍しているよ！

 ^{しょうがい}障害を持った人たちが得意な作業を通じて農業分野で活躍することで、自信や生きがいにつながるとともに、人手不足になやむ農業現場では大切な人材になっています。このような「^{のうふくれんけい}農福連携」の取組が日本各地で進んでいます。

^{しょうがい}障害を持った人たちが、土や自然にふれて作物を育てることで、体力がついたり表情が明るくなったりといった効果も見られるよ！



「11月 = November（ノヴェンバー）」と「福祉の福（フク） = 29日」から、11月29日は「ノウフクの日」に決まったんだよ！



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
トピックス4



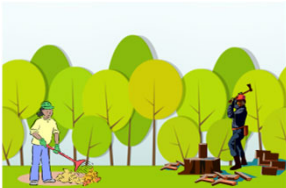
日本の森林・林業と、 私たちの関係を調べてみよう！

日本の森林には、どのような特徴があるのかな？

日本にはどのような森林があるのか調べてみましょう。

天然林（森林の約6割）

自然に落ちた種や切り株から出た芽が成長してできた森林



里山林

薪や炭、肥料などを作るために木を伐ったり落葉を取ったりして利用してきた森林



奥地林

自然の力で長い期間をかけてできた森林

人工林（森林の約4割）

人の手で苗木を植え育ててきた森林



生産林

木材を生産するためにスギやヒノキなどを植えて育ててきた森林



海岸林

強風や飛砂などから家などを守るためにマツなどを植えて育ててきた森林



日本の森林面積は約2,500万haで、国土の約3分の2が森林だよ。

世界全体では、陸地の約3割が森林だよ。



【関連ページ】
森林・林業白書
第1章第1節



森林にはどんな働きがあるのかな？

森林が私たちの暮らしにどう役立っているか調べてみましょう。

さまざまな生き物のすみかを提供する
（生物多様性保全機能）

山崩れを防ぐ
（山地災害防止機能
・土壌保全機能）

木材やきのこを生産する
（木材等生産機能）

水をたくわえる・きれいにする
（水源涵養機能）

二酸化炭素を吸収して
地球温暖化を防ぐ
（地球環境保全機能）

安らぎ・スポーツの場を提供する
（保健・リクリエーション機能）

潮風や騒音、暑さをやわらげる
（快適環境形成機能）

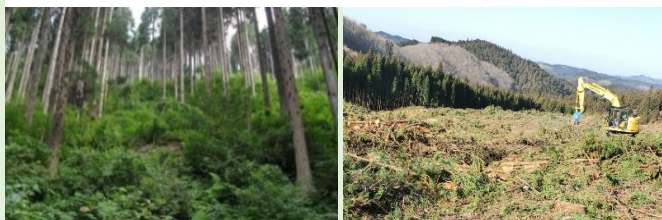


森林と人は、どう関わっているのかな？

 森林のめぐみを活かすためにさまざまな形で人間が関わっています。どんな関わり方があるのか、調べてみましょう。

林業

木を育てて木材を収穫し、苗木を植えます。
元気な人工林は二酸化炭素をどんどん吸収します。
手入れされた人工林は、大雨や風に強く、
水をしっかりたくわえます。



きのこ

しいたけなどのきのこは、
丸太やおがくず（木の粉）
に菌を植えて育てます。



薪・炭

たき火やバーベキューに使
う薪や炭をつくります。



治山

国民のいのちとくらしを守るため、
崩れた山や崩れそうな場所を
安定した森林にします。



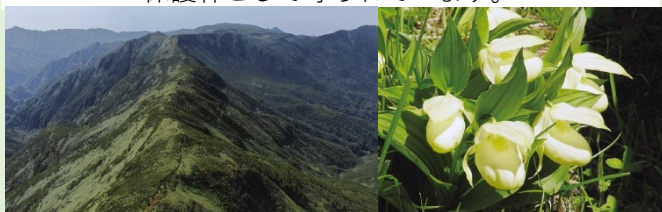
海岸林

強風や飛砂などから家や畑などを守るため、
潮風に強いマツなどを植えて育てています。



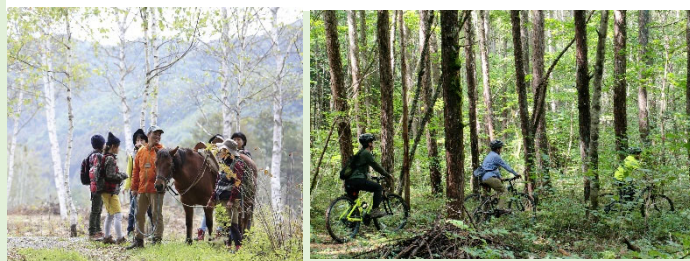
貴重な森林の管理

森林は生き物の宝庫です。
貴重な自然が残る森林は、世界自然遺産や国立公園、
保護林として守られています。



ハイキングやキャンプ、スポーツの場

自然の中でリフレッシュできます。



世界自然遺産の森林

日本の森林の約3割が
国有林だよ。

日本に5つある世界自然遺産の大部分は国が管理する国有林です。
国有林では、地域の住民や大学の先生たちと協力しながら、世界自然遺産を大切に管理しています。



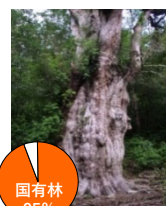
しれとこ
知床
(北海道)



しらかみさんち
白神山
(青森県・秋田県)



おがさわらしょう
小笠原諸島
(東京都)



やくしま
屋久島
(鹿児島県)



あまみおおしま
奄美大島、徳之島、沖縄島北部及び
西表島
(鹿児島県・沖縄県)

※グラフは、世界遺産地域（陸域）に占める国有林の割合

木を育てて使うことの 大切さを調べてみよう！

木材を使うことの良さって何なのかな？

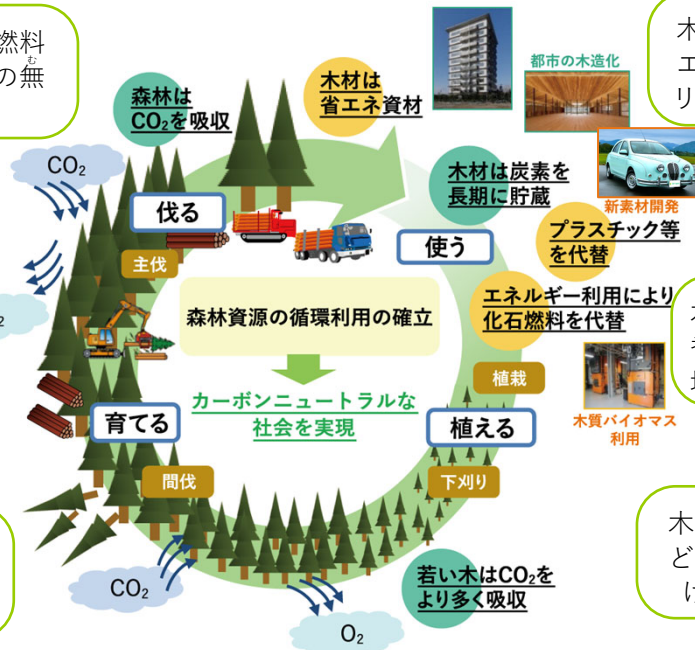
 木材を使うことにはどんな良さがあるか調べてみましょう。

木材製品を長く使った後には、紙や燃料などに再利用することで、他の資源の無駄づかいを減らします。

木は伐った後も建物などで使っている間は、炭素をたくわえ続けて二酸化炭素を空気中に出しません。

森の木は育つ時に光合成を行って、空気中の二酸化炭素を吸収します。

スギやヒノキを伐って使って花粉の少ない木に植え替えると、花粉が減ります。



木材は、作るのに必要なエネルギーが鉄やコンクリートよりも少ないです。

木材で囲まれた部屋は、香りや安定した湿度で心地良い環境をつくれます。

木の床はコンクリートなどに比べて足に優しく、けがをしにくいです。

 木材にはさまざまな用途があります。木材が私たちの暮らしとどのように関わっているのか、調べてみましょう。



家や校舎、家具の材料として



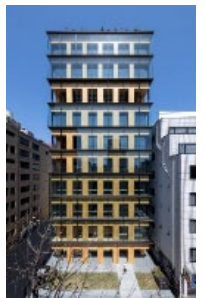
紙の原料として



ストーブなどの燃料として

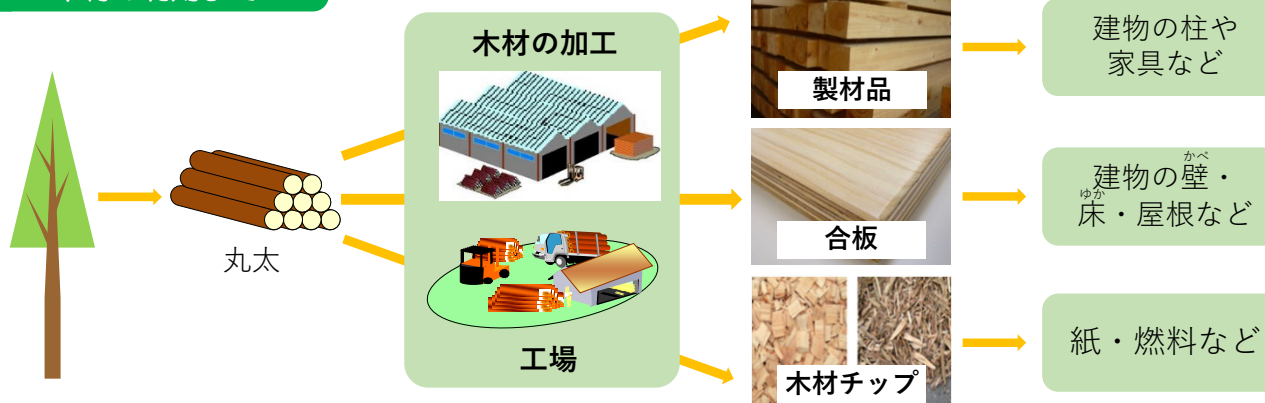
中高層建築物での木材利用

火に強い木材（木質耐火部材）など新たな技術が開発され、これまで木材があまり使われなかった高層ビルなども木造で建ち始めています。



木材を使えるようにするためには使い道に応じて加工する必要があるんだよ。

木材の利用まで



どうやって木を育てるのかな？

林業がどのように行われているか調べてみましょう。

林業の仕事

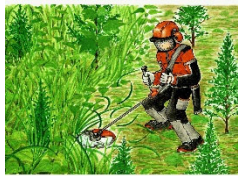
木は植えてから伐るまでに何十年もかかります。
林業は、育てた森林を次の世代に引き継いでいく大切な仕事です。

植栽



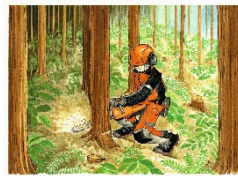
森の木を伐った後に、苗木を植えます。

下刈り



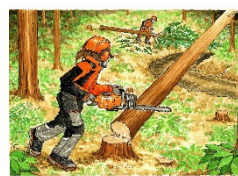
苗木の成長を助けるために、周りの草などを刈り払います。

間伐



混み合った木の本数を間引くなどして、木の成長を助けます。

主伐



木を伐って、機械で運び出します。

苗木をつくる仕事もあります。

間伐すると、木が太く成長し、地面に植物がたくさん育ち、強い風や山崩れにも強くなります。

林業で使われている機械

森の様子を空から調べたり、木を伐ったりするのに、いろいろな機械が使われています。



森林の調査や見回りに使われている「ドローン（無人航空機）」



ラジコン操作ができる「下刈り機械」

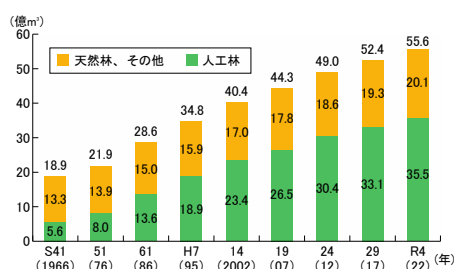


木を伐って、枝を払い落とし、決められた長さの丸太に切りそろえることができる「ハーベスタ」

日本の森林にはどれだけ木があるか調べてみましょう。

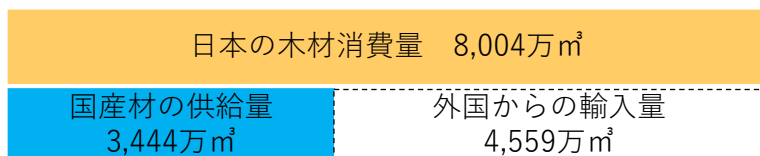
日本の森林資源は、人工林を中心に毎年約6千万 m^3 増えている一方で、使われているのは約3千万 m^3 です。

日本の森林蓄積の推移



資料：林野庁「森林資源の現況」(令和4(2022)年3月31日現在)

2023年の日本の木材自給率



木材自給率43.0%

資料：林野庁「令和5(2023)年木材需給表」

森林蓄積とは、樹木の幹の体積のことで、森林資源の量を表しているよ。

日本の木材自給率は最近上昇し続けているよ。



きゅうげき

ぎょかいりい

世界平均

国・地域	1961年 (10,000トン)	2022年 (10,000トン)
世界平均	9.0	20.2
中国	4.3	41.6
日本	50.4	40.3
アメリカ	13.0	22.3
EU・イギリス	14.6	22.5
オーストラリア	12.8	24.5
ブラジル	4.6	8.0

【関連ページ】
水産白書
第4章

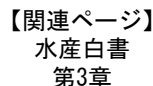
でも、この頃日本は減っているんだね。



すいきき

かんりゅう

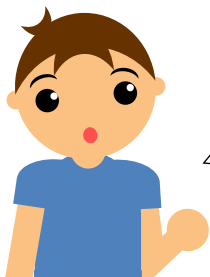
だんりゅう



魚はどうやってとっているのかな？



日本で行われているさまざまな漁法を見てみましょう。



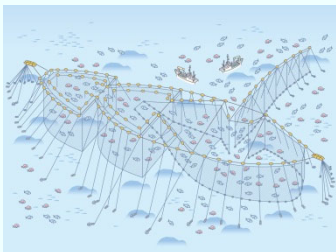
よく釣りをするけど、漁師さん
もあんなふうに1匹ずつ釣っているのかなあ？

日本はいろんな場所で
いろんな魚がとれるから、
魚や漁場の特性に合わせて
とる方法もいろいろあるんだ。

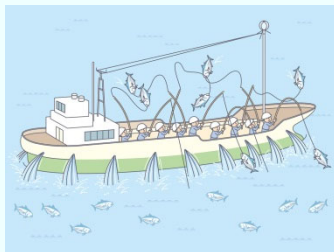


日本で行われている主な漁法

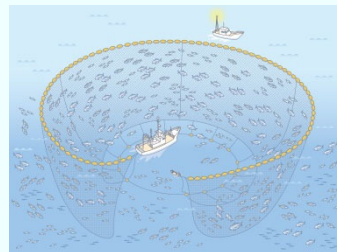
このほかにもたくさんの種類の漁法が使われています。



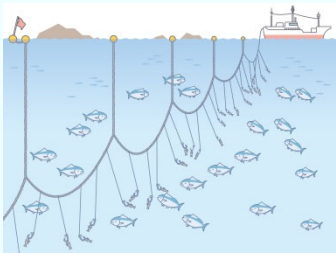
ていぢあみりょう
定置網漁



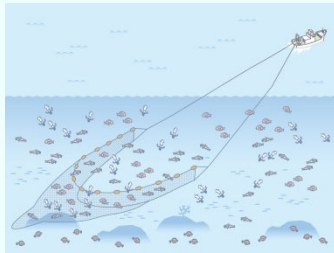
いっぽんづ りょう
カツオー一本釣り漁



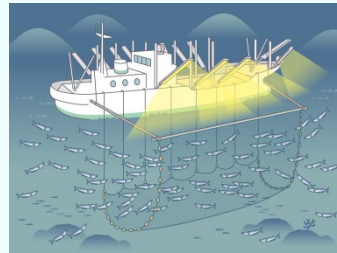
あみりょう
まき網漁



なわりょう
はえ縄漁



そこ あみりょう
底びき網漁



ぼううけあみりょう
サンマ棒受網漁

人が魚を育てる方法もあるよ！



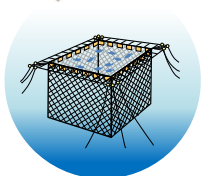
人が魚を育ててとる方法を養殖といいます。日本では、いろいろな魚や貝、海藻の養殖をしています。

人に育てられた魚たちをとる方法もあるのね。

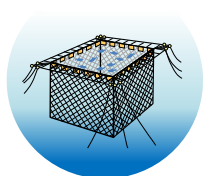


養殖をしている主な水産物

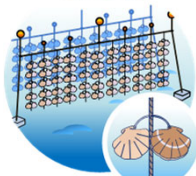
ハマチ（ブリ）



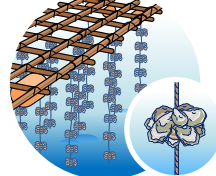
タイ



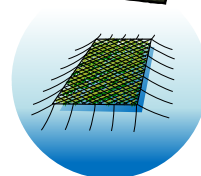
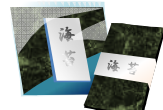
ホタテガイ



カキ



ノリ

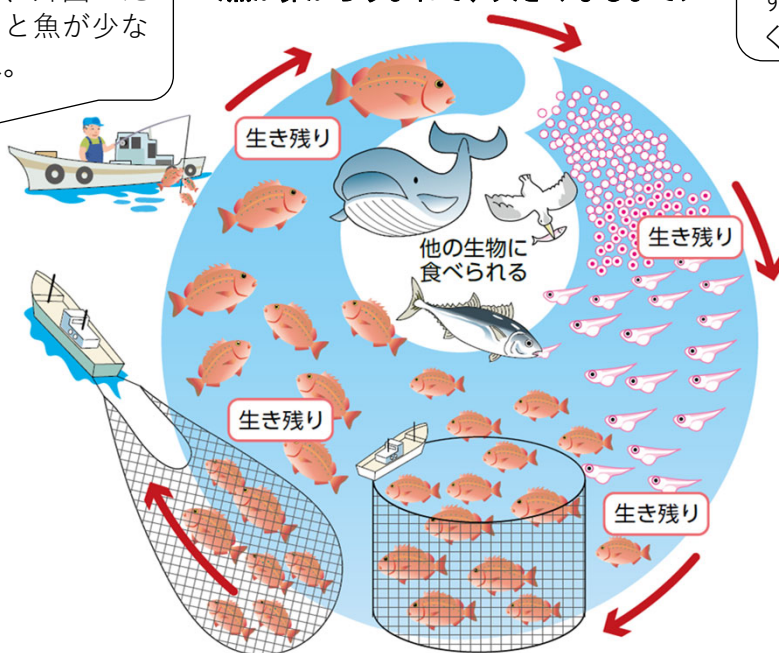


ぎょかいのい
いつまでもおいしい魚介類を食べられるようにするために
どんなことが必要かな？

魚は少しずつとる分には、生き残った魚が大きくなって、たくさん卵をうむため、問題は
ありません。しかし、とりすぎると減ってしまうため、魚の数を確認しながらとる量を決
めるなど、工夫しながら魚を守っていく必要があります。

日本で魚を守っても、外国がた
くさんとってしまうと魚が少な
くってしまうよね。

たまご
<魚が卵からうまれて、大きくなるまで>



だから、世界のみんな
で話し合ったりと
りすぎないようにしな
くちやいけないね。

水産資源（魚や貝類など）の
状況を良くするために、いろいろ
な取組を行っていくことが大事だよ。

【関連ページ】
水産白書
第3章



ルールを守らない船から魚を守るための取組

日本の周辺の海で、認められていない船や漁具を使って魚を獲るなどの
ルール違反をしないように、水産庁の漁業取締船が守っています。

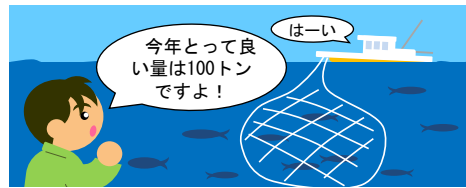


魚や貝類などを守るための取組の例

小さい魚、
産卵する
時期の魚は
とらない



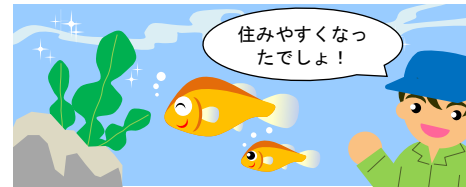
魚をとって
良い時期・
量・大きさ
を決める



魚の子ども
を放流する



魚が育つ環
境を整える



～海洋プラスチックごみについて～

海岸に漂着したり、海に漂ったりするプラスチックごみが問題となっ
ています。プラスチックごみを直接飲みこむなど、海洋生物に影響を与
える可能性が心配されています。海洋ごみを回収するために、漁業者には、
網に入ったごみの持ち帰りをお願いしています。

ぼくらは海や山に
行ったら、ごみは
持ち帰ることが大
事だね。

魚にはどんな栄養が含まれるのかな？

魚にはさまざまな栄養が含まれています。

たんぱく質 (アミノ酸)

からだのもとになる
(筋肉、内臓など)

脂質 (DHA、IPAなど)

病気を防ぐ
(心臓病の予防など)

カルシウム

丈夫な骨を作る
(歯を強くする)

ほかにも、魚にはビタミンなどが、ワカメやノリなどの海藻類にはビタミンやミネラル、食物繊維などたくさんの栄養が含まれているよ。



魚をたくさん食べると体が元気になるんだね。

毎月3日から7日は「さかなの日」！
水産庁は、一緒に活動するメンバーとともに、もっと、魚を食べてもらえるよう取り組んでいます。



【関連ページ】
水産白書
第1章



おいしい魚を食べたり、海で魚とふれあうことはできるの？

現在、全国のいろいろな漁村で行われている「海業」という取組があります。
「海業」とは、地元で獲れる魚などを食べることができる食堂、釣り体験、漁業体験、漁村に泊まってもらう渚泊といった、漁村に来ないと体験できないような、海や漁村の地域資源をつかった取組です。



海業がわかるマンガやHPもあるよ！



うみぎょう
海業マンガ



うみぎょう
海業のHP



うみぎょうしんせんたいし
海業親善大使
ぎょっこん

SDGsとは

すべての人々が豊かで平和に暮らし続けられる社会を実現するために、2030年までに世界全体で取り組むべき国際社会全体の目標です。

「地球上の誰一人として取り残さない」という考えのもと、環境、経済、社会それぞれの課題を解決するため、17の目標が設定されています。

※SDGsはSustainable Development Goals（持続可能な開発目標）の略称です。



お問い合わせ先

○ 本資料の内容についてのお問い合わせ

〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
農林水産省大臣官房 広報評価課 情報分析室
TEL：03-3501-3883

○ 農林水産業、食べ物に関する問い合わせ

農林水産省 消費者の部屋 こどもそうだんでんわ
TEL：03-5512-1115

○ 農林水産省では、たくさんの情報をホームページでお知らせしています。

□ 農林水産省ホームページ



□ こどもページ



農林水産省 こども

検索

□ 農林水産省公式SNS



Facebook

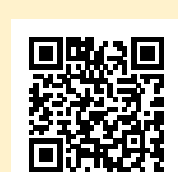


X (旧Twitter)

YouTube



maffchannel



BUZZ MAFF