ジュニア
農林水産白書
2022年版

農林水産省

目　次

食 料
私たちの食べものについて調べてみよう！・・・・・・・・・・・・・1
食料自給率を高めるために、私たちにできることは何かな？・・・5

農 業
私たちの食生活を支える日本の農業を調べてみよう！・・・・・・6
日本の農業は、こんなことにも挑戦しているよ！・・・・・・・・9

森林・林業
日本の森林・木材と、私たちの関係を調べてみよう！・・・・・11
日本の森林は、木を植えて育てて使うことが大切なんだよ！・・13

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！・・15

環境
農林水産業は地球の環境にどう関わっているのかな？・・・・・19

農山漁村
農林水産業や農山漁村のいろいろな働きを調べてみよう！・・・20

◆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 みんなで壁新聞を作る時に
ぜひ活用してください。

（利用上の注意）

〇図表の数値は、原則として四捨五入しており、合計とは一致しない場合があります。

〇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。

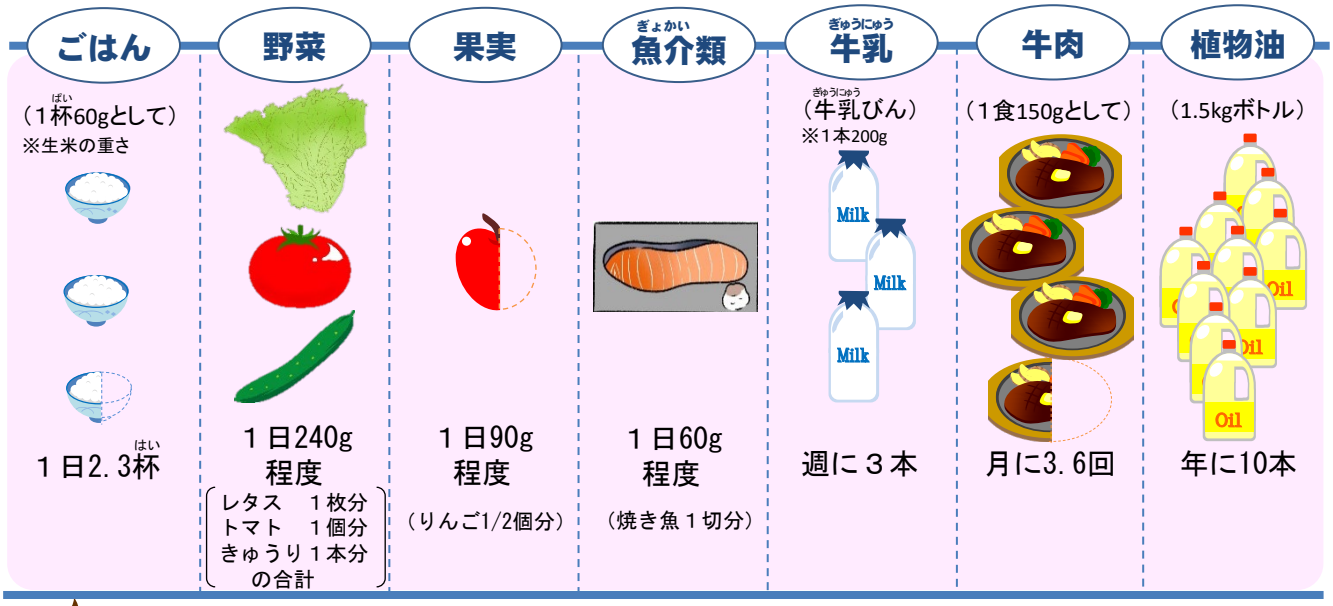
食料

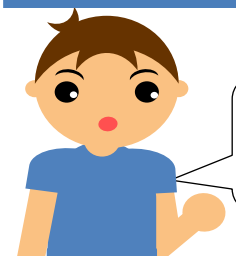
私たちの食べものについて調べてみよう!

私たちは今どのようなものを食べているのだろう？

私たちは、どのような食品を、どのくらい食べているのか調べてみましょう。

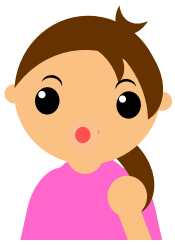
＜主な食べ物の食べる量（2020年度）＞





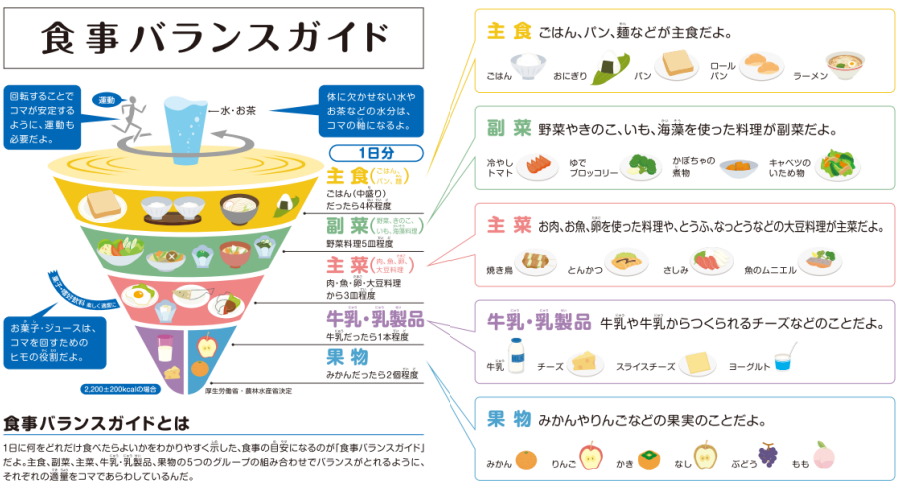
最近ではコンビニでおにぎりやスーパーでそう菜などの好きなものを買うことが多いね。

この食生活で栄養のバランスは大丈夫かしら？



～食事バランスガイドについて～

一日に「何を」「どれだけ」食べたらよいかをあらわしているのが「食事バランスガイド」です。「主食」「副菜」「主菜」「牛乳・乳製品」「果物」の5つのグループをまんべんなく、コマの形になるように（上の方にあるグループほどしっかり）食べると、バランスがとれる食事になることがわかります。



食事バランスガイドとは

1日に何をどれだけ食べたらよいかをわかりやすく示した、食事の目安になるのが「食事バランスガイド」だよ。主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループの組み合わせでバランスがとれるように、それぞれの適量をコマであらわしているんだ。

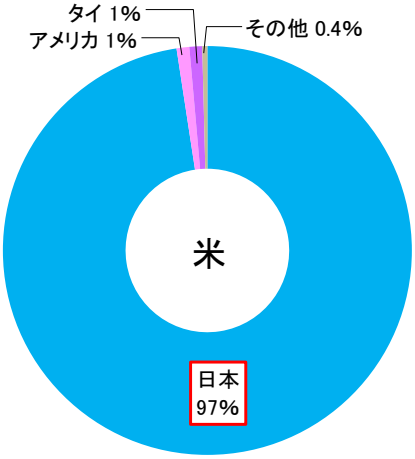
資料：「食事バランスガイド」教材　小学生・中学生向け食事バランス活用事例集
https://www.maff.go.jp/j/balance_guide/b_sizai/kaisetusyo.html

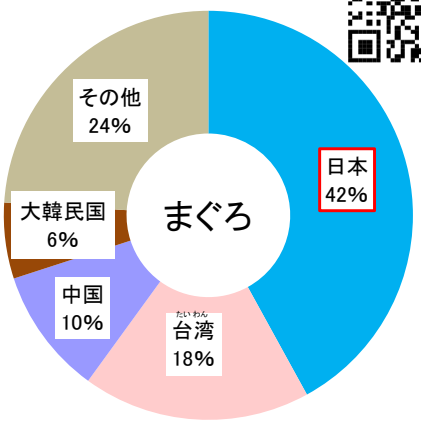
私たちが食べているものは、どこの国・地域で作られているのかな？

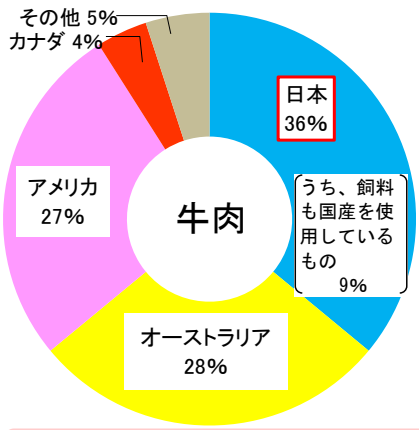
私たちが食べている米や牛肉などの食材を作っている国・地域の割合を見ると、国内で作られた割合が大きいもの、小さいものがあります。

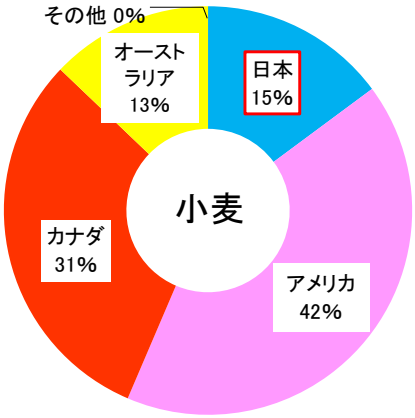
【関連ページ】
食料・農業・農村白書 第１章第２節→

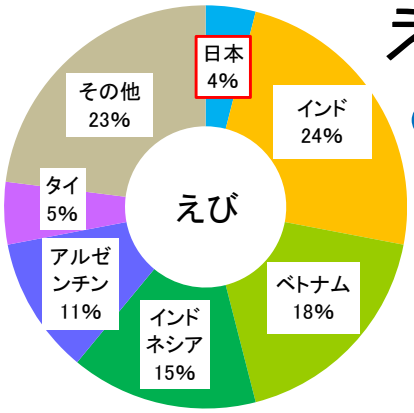
（国産の割合）

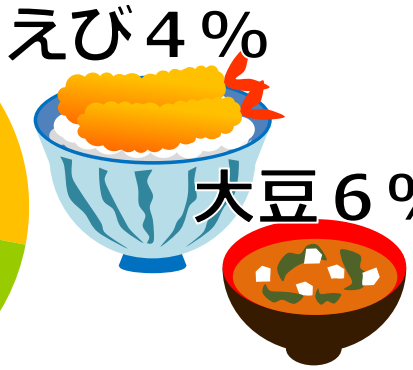


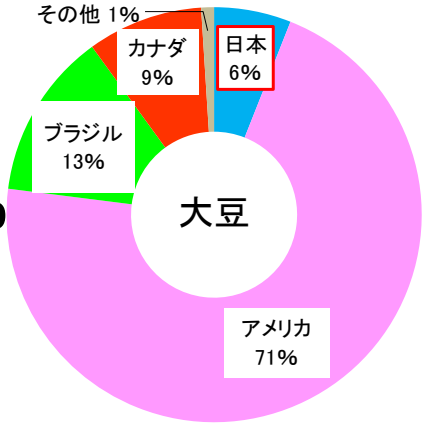








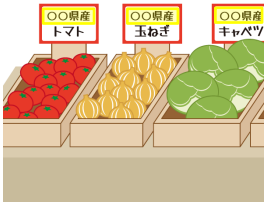




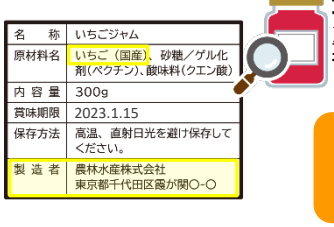
資料：農林水産省「食料需給表」、「農林水産物輸出入概況」を基に作成

～食品の産地表示について～

生鮮食品



加工食品



名　称	いちごジャム
原材料名	いちご（国産）、砂糖／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料（クエン酸）
内 容 量	300g
賞味期限	2023.1.15
保存方法	高温、直射日光を避け保存してください。
製 造 者	農林水産株式会社 東京都千代田区霞が関○-○

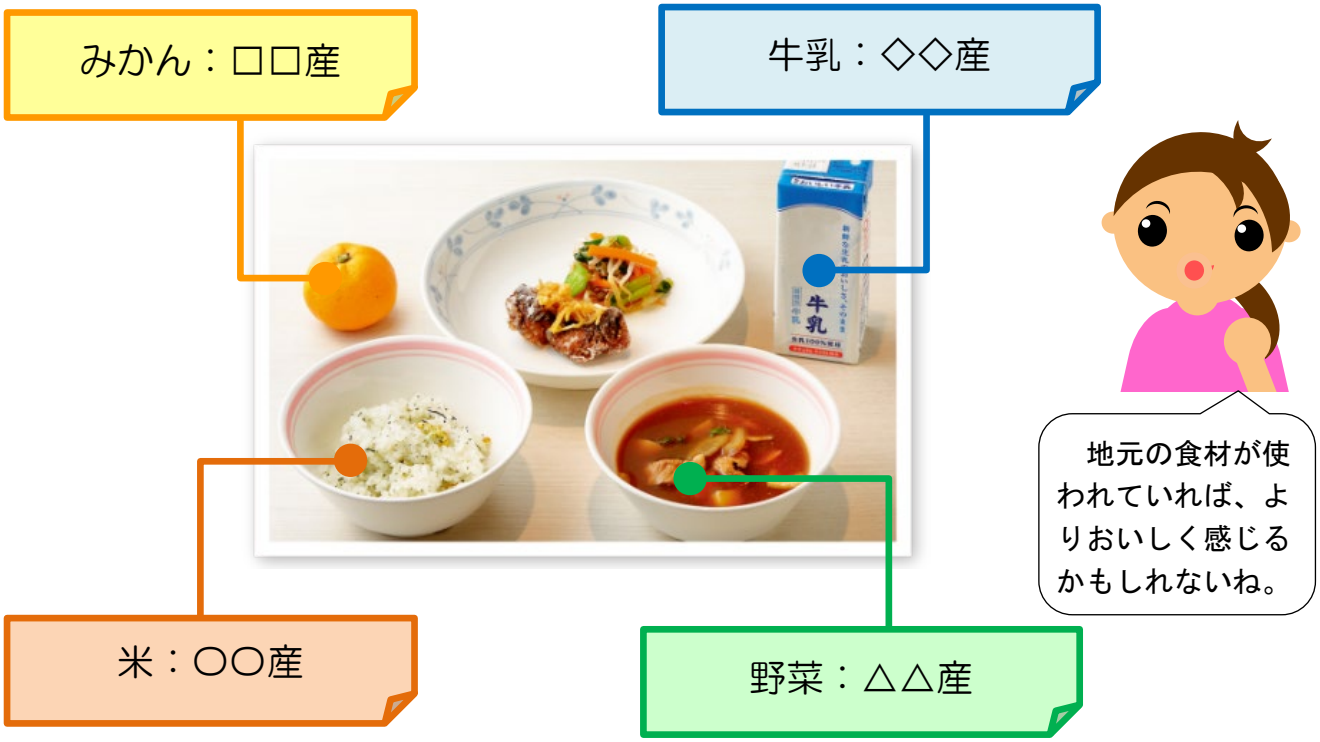
お店で売られている食品には、 生鮮食品であれば「産地」が表示されています。加工食品であればその製品が製造された場所や、原材料の原産地が表示されています※。

買い物をする時に、どこの国や地域で作られたものか見てみよう！

※加工食品の原料原産地表示は、令和４年４月から完全に義務付けられました。

学校給食の食材はどこで作られているかな？

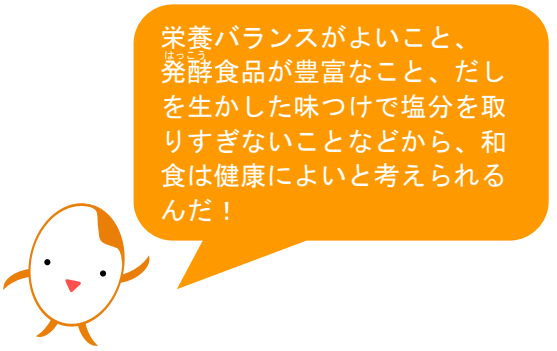
学校給食で使われている食材がどこで作られているのか調べてみましょう。



写真提供：静岡県教育委員会

～和食や郷土料理の継承について～

〇和食は日本で昔から受け継がれてきた料理や文化です。日本は、国土が南北に長く、多様な気候が見られること、四季がはっきりしていることから、食材が豊かです。日本人は、こうした食材をもたらす自然をうやまい、自然と共に生きるなかで、和食の文化を育ててきました。



〇全国各地の郷土料理を次世代に受け継いでいくため、各地域の郷土料理を農林水産省のWebサイト（「うちの郷土料理～次世代に伝えたい大切な味～」）で公開しています。郷土料理のいわれ・歴史やレシピなどを掲載したデータベースとなっていますので、このデータベースで自分の住んでいる地域はどのような郷土料理があるのか調べてみましょう。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書 第１章第７節→

沖あがり（静岡県）

丹波黒豆ごはん（兵庫県）

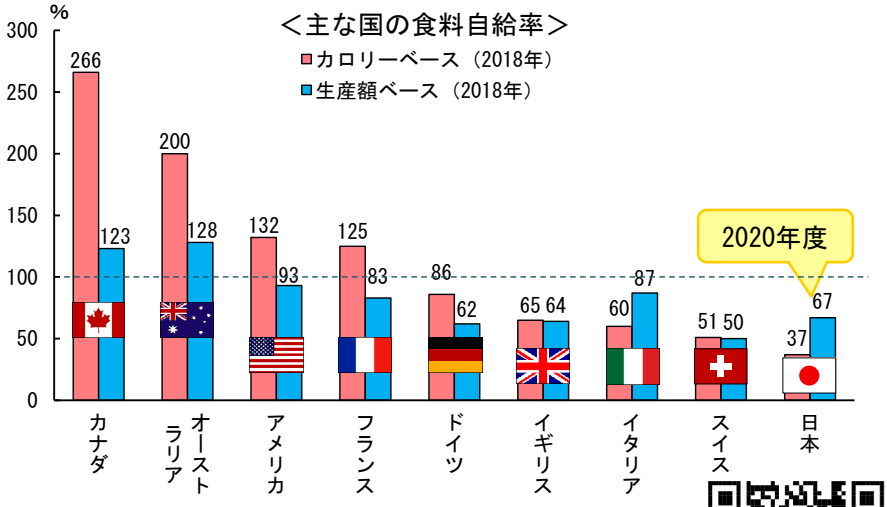
ふくめん（愛媛県）

豚味噌（鹿児島県）

「うちの郷土料理」に掲載している料理の例

食料自給率はどれくらい？

消費される食料に対して、自分の国で作られた割合を表す数字を「食料自給率」といいます。
生命と健康を維持するために必要なエネルギーで表したものを「カロリーベース食料自給率」、作られた食べものの価値をお金で表したものを「生産額ベース食料自給率」といいます。



資料：農林水産省「食料需給表」等

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第１章第１節→

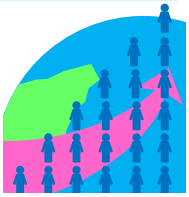
これからも外国から食べものを買い続けられるのかな？

世界では、人口の増加（2021年の79億人が2050年には97億人※）などで必要な食料の量が増える一方、食料の生産を増やしていくことについて不安な点があります。

※国連「World Population Prospects：The 2019」

消費量は増える

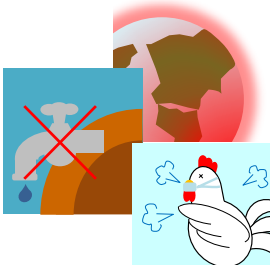
- 世界の人口増加
- 経済発展した中国などで肉類や油脂類の消費が増加

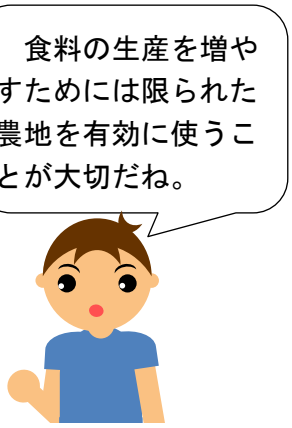


【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第１章第２節→

生産を増やしていく上で不安な点

- 地球温暖化による異常気象の頻発
- 砂漠化の進行
- 水不足
- 鳥インフルエンザなどの家畜伝染病



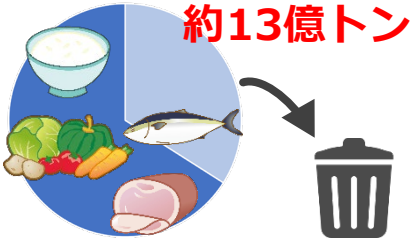


～食品ロスについて～

世界の食料廃棄量は年間約13億トンであり、人の消費のために生産された食料の約３分の１が廃棄されています。その中、飢えや栄養不足で苦しんでいる人々は約7.7億人いると推計されています。

世界の食料廃棄の状況

食料の約３分の１を廃棄



日本でも食料が捨てられている

日本国民１人当たり食品ロス量

1日 113ｇ

※ 茶碗１杯のごはんの量に近い量

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第１章第４節→

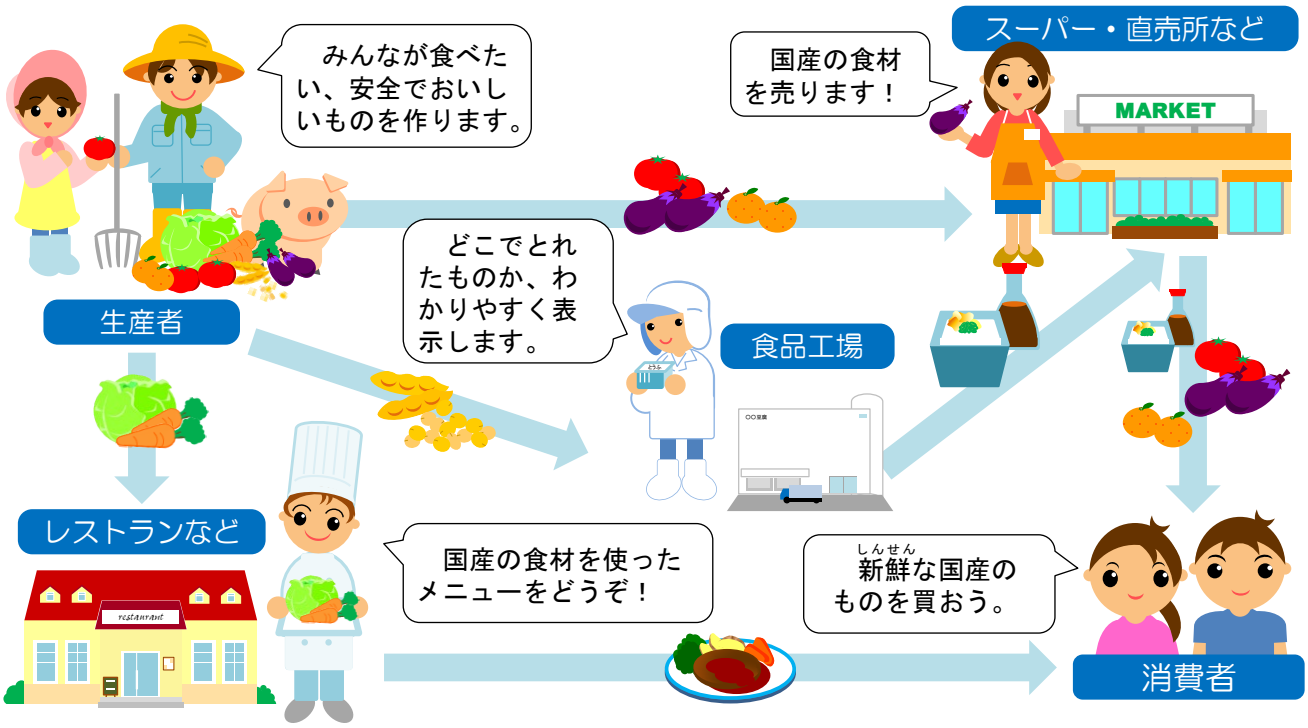
※国連「世界の食料ロスと食料廃棄(2011年)」、
「THE_STATE_OF_FOOD_SECURITY_AND_NUTRITION_IN_THE_WORLD(2021)」

食 料

食料自給率を高めるために、私たち(わたし)にできることは何かな？

みんなでどんな取組ができるかな？

生産者、食品を加工する人、食品を売る人、消費者など多くの人がどのような取組をすればよいか調べてみましょう。



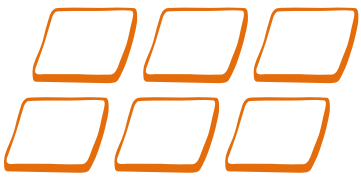
国産食材を食べて、日本の農家さんを応援しよう！

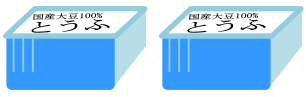
みんなが国産の農産物を選ぶと、国内での生産が増えて食料自給率は向上します。

食料自給率の1％に相当するもの

- ごはんを１日にもうひとロ（14g）食べる

- 国産米粉パンを月にもう約６枚（390g）食べる





- 国産大豆100%使用の豆腐(とうふ)を月にもう約２丁（563g）食べる

- 国産小麦100%使用のうどんを月にもう約２玉（600g）食べる

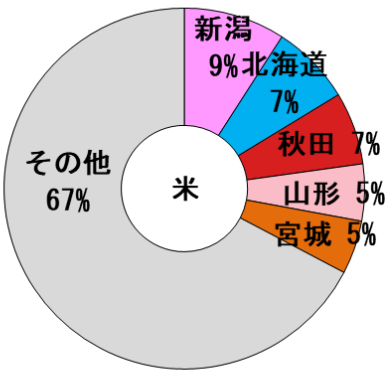
農業の持つ役割を理解して、みんなで国産の農産物を選ぶことが大事だよ。

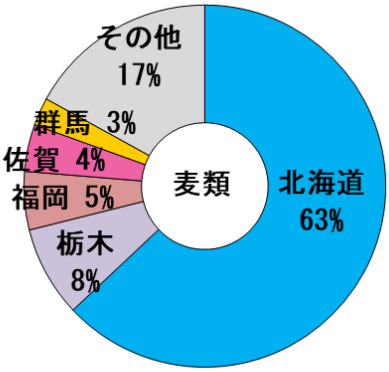
農業

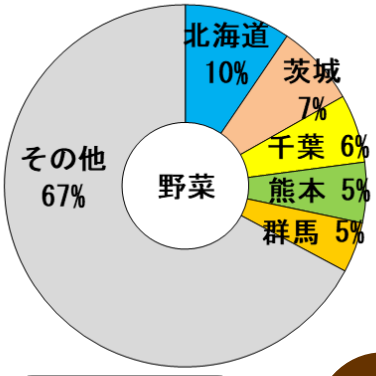
私たちの食生活を支える日本の農業を調べてみよう!

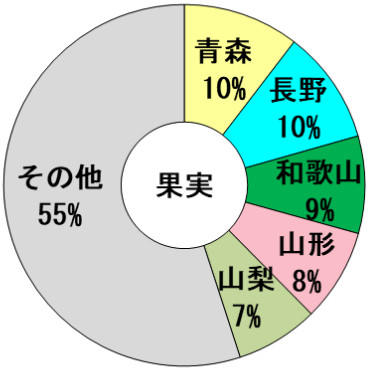
全国各地では、どのような農畜産物が生産されているのかな？

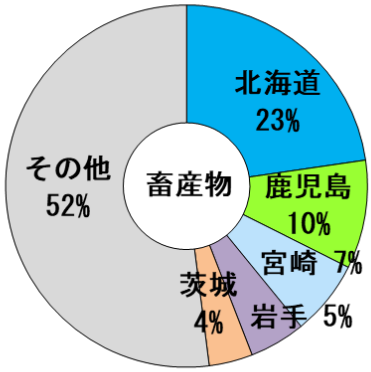
＜農業の産出額の都道府県別割合（2020年）＞





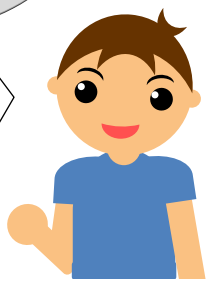






資料：農林水産省「生産農業所得統計」

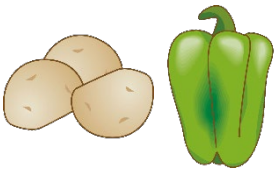
自分の住んでいる地域で何が作られているか調べてみよう。



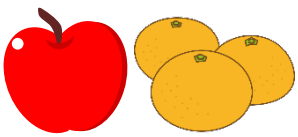
【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第２章第１節→

農畜産物を多く生産している地域の特徴について調べてみよう！

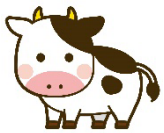
米が北海道、東北、新潟県で生産が多いのは、寒いところでもできる品種改良や栽培技術が向上したことや、昼の気温と夜の気温の差が大きいことが稲の生育によい条件となっているためです。



ジャガイモが北海道で生産が多いのは、原産地の気候風土に似ていることから、盛んに栽培されるようになったためです。ピーマンが茨城県で生産が多いのは、温暖で水はけのよい土壌に恵まれるとともに、首都圏に近く輸送が便利なためです。



りんごが青森県や長野県で生産が多いのは、平均気温が低いことが栽培に適しているためです。みかんが和歌山県で生産が多いのは、日当たりが良く温暖な気候に恵まれているためです。



酪農が北海道で盛んなのは、広い土地で乳牛のえさ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。

地域の特性をもつ農林水産物や食品を調べてみよう！

日本には、地域の伝統に育まれ、生産地の気候・風土・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。このような産品を偽物から守るために、地理的表示（GI）保護制度という仕組みがあります。

わかやま布引だいこん（和歌山県）

氷見稲積梅（富山県）

広田湾産イシカゲ貝（岩手県）

はかた地どり（福岡県）

ところピンクにんにく（北海道）

自分の地域にはどんな伝統的な農林水産物や食品があるか調べてみよう！

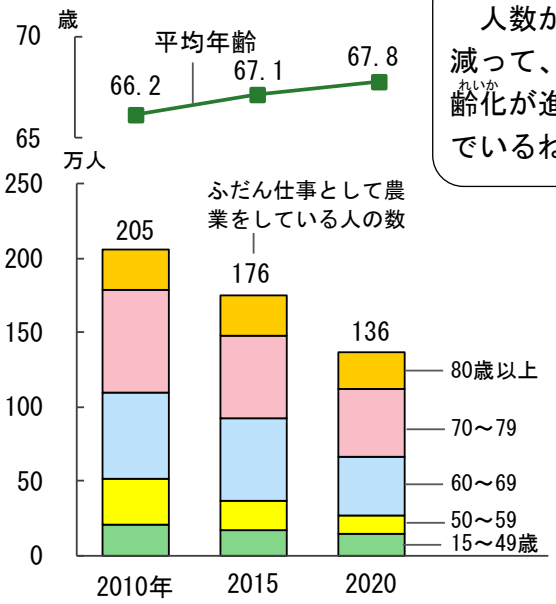
地理的表示のGIマーク

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第１章第５節→

日本の農業はどのように変わってきたのかな？

農業で働く人の数や年齢、田や畑の面積の移り変わりを見てみましょう。

＜ふだんの仕事として農業をしている人の数＞

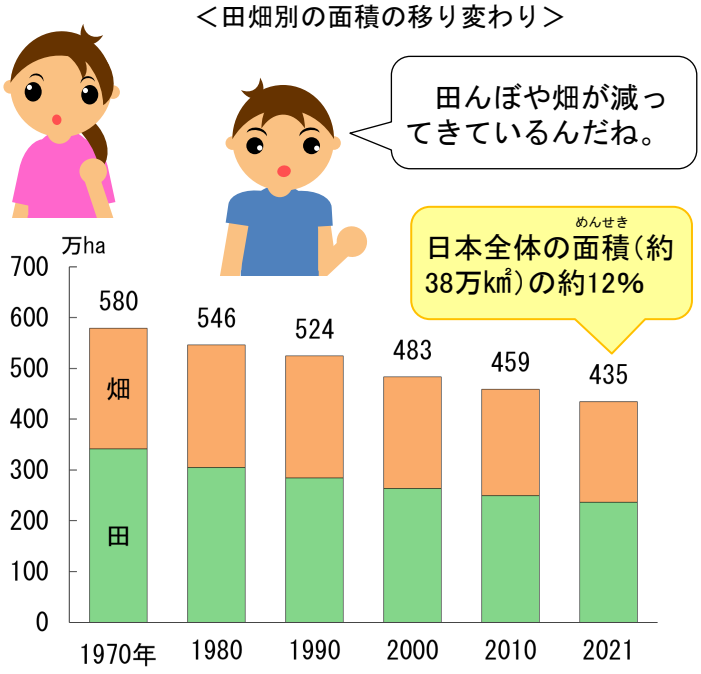


人数が減って、高齢化が進んでいるね。

資料：農林水産省「農林業センサス」
注：2010年は組替集計

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
特集→

＜田畑別の面積の移り変わり＞



田んぼや畑が減ってきているんだね。

日本全体の面積（約38万㎢）の約12%

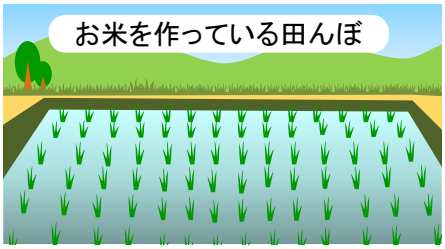
資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第２章第４節→

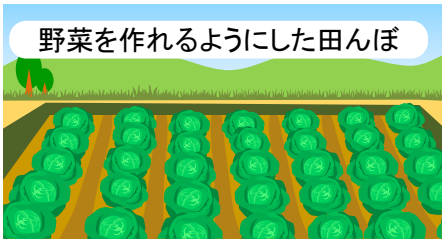
農地を有効に使うために、どんな取組が進められているのかな？

農作業をやりやすくするために１つの畑や田んぼの面積を大きくしたり、田んぼで野菜も作れるように整備したりしています。

小さな田んぼをまとめる



水はけをよくする



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。

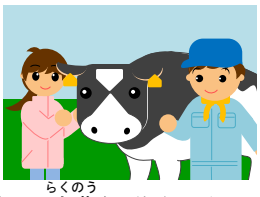
お米の消費量が減って、お米が余るようになったから、田んぼで野菜を作れるようにする必要があるのね。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書 第２章第４節→

農業で働く人たちは、どうやって働き始めたのかな？

新しく農業を始めた人は５万４千人（2020年）で、農家の出身でなくても農業を始める例もあります。

例 1 農業経営を引き継ぐ



父親の酪農経営を手伝い

ヨーグルトの加工を開始

例 2 自分で農業経営を始める

農地を借りてスタート

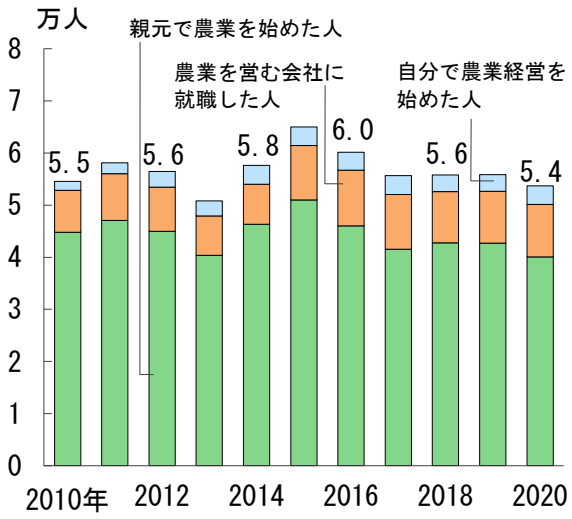
規模を広げて収入アップ

例 3 農業を営む会社に就職する

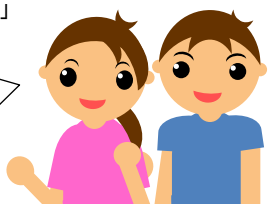
卒業後、農業を営む会社に就職

会社で米・野菜作りを担当

＜新規就農者数の移り変わり＞



資料：農林水産省「新規就農者調査」



農家でなくても農地を借りたり、農業を営む会社に就職したりして農業を始めることができるんだね！

【関連ページ】
食料・農業・農村白書 第２章第２節→

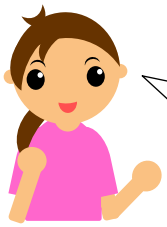
農業

日本の農業は、こんなことにも挑戦しているよ!

農業者は、農産物を作る以外にも、さまざまな取組に挑戦しているよ！

農業者や農業を行っている会社では、収入を上げるために、生産した農産物の加工、直売所での販売や、観光農園、農家レストランの運営にも取り組んでいます。

農産物をそのまま売るよりも、加工したり、レストランで提供することで、利益の増加につながるんだ。



また多くの外国人旅行者が来日できるといいな。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書 第３章第３節→

加工・販売の取組例

牛乳を生産・販売している会社が、ヨーグルトを開発し、製造・販売しています。

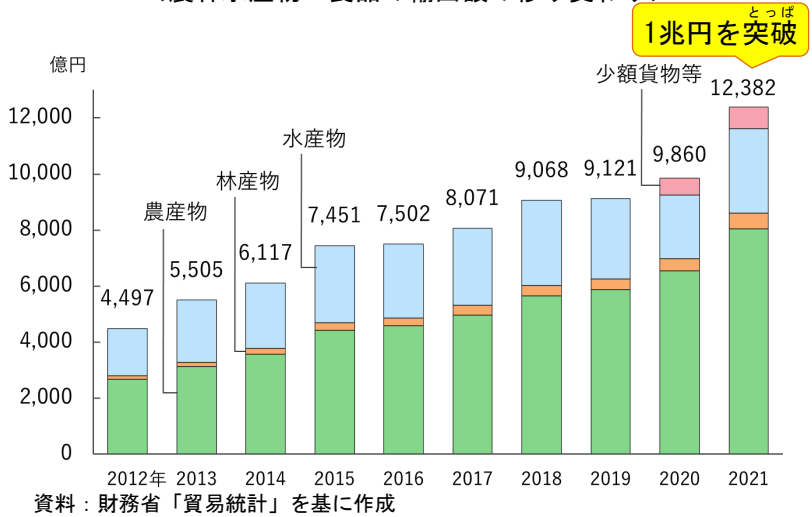
観光農園の取組例

いちごを生産する農業者が観光農園を開き、多くの外国人旅行者を受け入れています。

日本の農林水産物・食品の輸出が増えています！

日本の農林水産物・食品の輸出額は毎年増え、2021年に初めて1兆円を越えました。海外で日本食の人気が高まっており、日本食レストランも世界に広がっています。

＜農林水産物・食品の輸出額の移り変わり＞



資料：財務省「貿易統計」を基に作成

米の輸出

お米やパックごはん、お米のお菓子などの輸出にも力を入れています。海外では、おにぎりも人気です。

ぶり、牛肉、日本酒等の輸出が特に増えているんだ。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書 第１章第５節→

日本食が好きな人が増えているから、日本の農林水産物や食品を輸出するチャンスだね。

ロボットやICT（情報通信技術）の活用が進んでいるよ！

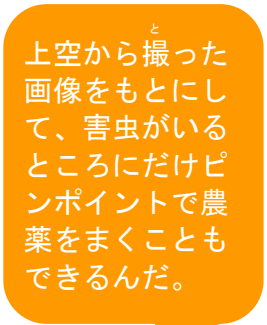
農業で働く人は減少し、高齢化も進んでいます。そこで、農作業にロボットやICT（情報通信技術）を使う「スマート農業」の技術開発やその実用化が進んでいます。スマート農業によって、これから農業を始める人が取り組みやすくなったり、農作業の負担が軽くなり、女性や高齢者でも働きやすくなったりします。

自動的にトマトを収穫するロボット

人力作業を補助するアシストスーツ

無人で動かせるトラクター

農薬をまくこともできるドローン

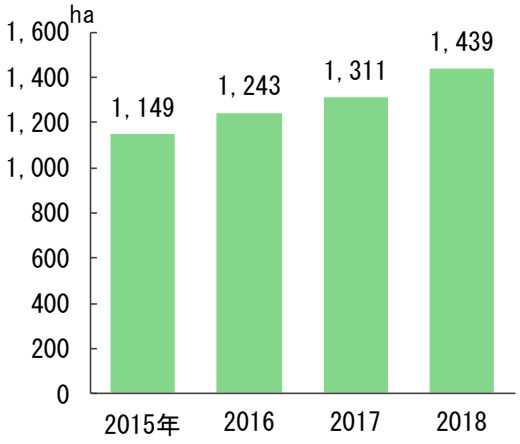


【関連ページ】
食料・農業・農村白書　第２章第８節→

障害者が農業分野で活躍しているよ！

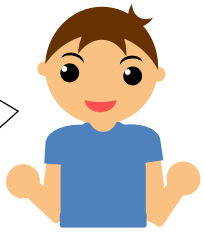
障害者が農作業を行うなどの取組が広がっています。農業分野と福祉分野が連携したこの取組を「農福連携」といいます。障害者を受け入れた農業者では売上が増加するなどの効果をもたらしています。

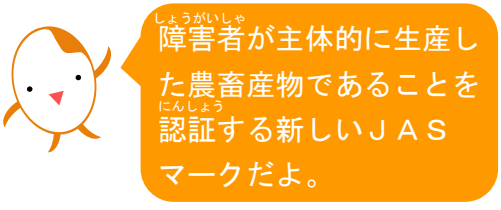
＜農福連携に取り組んだ農業者の農地面積の移り変わり＞



資料：一般社団法人日本基金「平成30年度農福連携の効果と課題に関する調査結果」を基に農林水産省作成

障害者によるトマトの収穫





ノウフク

登録認証機関名

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第３章第３節→

森林・林業

日本の森林・木材と、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。

【関連ページ】森林・林業白書 第１章第１節→

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

炭や薪、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、地域の人たちが利用してきた森林

奥地林

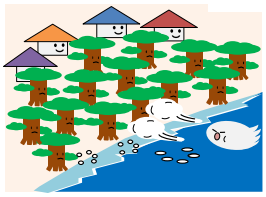
自然の力で長い期間をかけてできた森林

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、約３割が森林だよ。

日本の森林は誰が管理しているのかな？

日本の森林は誰が管理しているのか調べてみましょう。

【関連ページ】森林・林業白書 第１章第１節→

【関連ページ】森林・林業白書 第４章第２節→

国有林（森林の約３割）

国（林野庁など）が管理している森林で、奥地や水源地に広く分布しています。

民有林（森林の約７割）

都道府県や市町村などが管理している森林（公有林）と個人や会社などがそれぞれ管理している森林（私有林）があります。

世界自然遺産の森林

日本に５カ所ある世界自然遺産の大部分は国有林です。
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。

知床（北海道）

白神山地（青森県・秋田県）

小笠原諸島（東京都）

屋久島（鹿児島県）

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

木材は、どのように使われているのかな？

木材には様々な用途があります。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。

家や校舎の材料として

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

きのこ原木として

【関連ページ】
森林・林業白書 第３章第２節→

ほかにはどんな使い道があるんだろう？

改質リグニンとして自動車の部品等に利用

改質リグニンとは、木材の成分の一つであるリグニンから製造したもので、加工しやすく熱に強い等の特性を持つ素材です。

改質リグニンの部品を使用した試作車

（写真提供：（国研）森林研究・整備機構、（国研）産業技術総合研究所、（株）宮城化成、（株）光岡自動車）

CNFとして塗料、運動靴、化粧品、食品等に利用

CNF（セルロースナノファイバー）とは、木材の成分の一つであるセルロースを加工したもので、軽くて強い等の特性を持つ素材です。

CNFを使用した塗料により美しさが長持ちする木の器

（写真提供：（株）ラ・ルース）

東京オリンピック・パラリンピックにおける木材利用

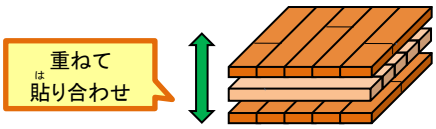
国立競技場には、軒庇などに全国47都道府県の木材が使われています。

屋根にも木材が使われています。

（写真提供：独立行政法人日本スポーツ振興センター）

中高層ビルも建てられるCLT

CLT※とは、板材の向きが交互に直角になるように重ねて貼り合わせたパネルです。

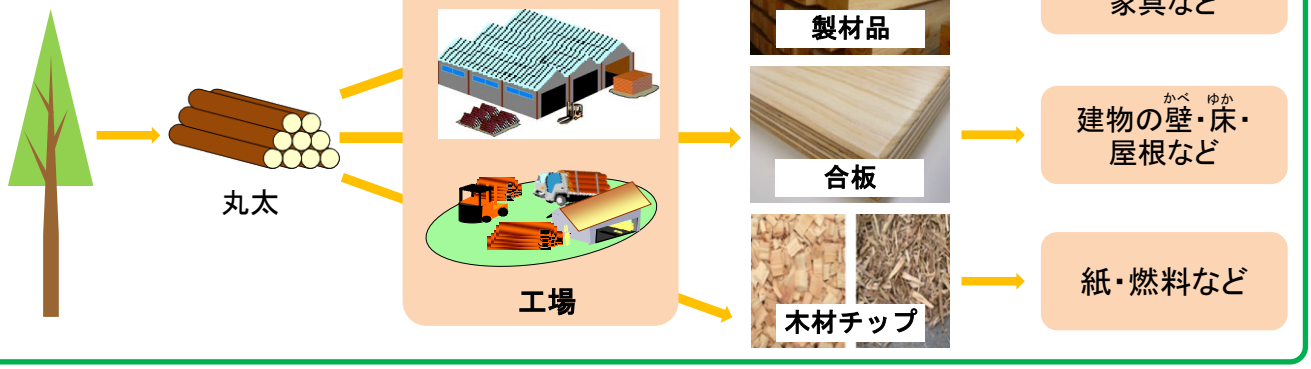


※Cross Laminated Timberの略で、日本語では直交集成板といいます。

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。

【関連ページ】
森林・林業白書 第３章第２節→

木材の利用まで



森林・林業

日本の森林は、木を植えて育てて使うことが大切なんだよ！

木を植えて育てるってどんな仕事なんだろう？

林業は、木を植えて育て、大きくなった木を収穫する仕事です。林業の仕組みを調べてみましょう。

【関連ページ】
森林・林業白書
第１章第２節→

林業の仕事

木は植えてから収穫す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。

主伐

木を伐って、機械で運び出します。

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。

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。

植栽

森の木を伐ったあとに、苗木を植えます。

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）」

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」

間伐ってなんだろう？

間伐は森林の働きを高めます。間伐をしないと、どうなるか調べてみましょう。

【関連ページ】
森林・林業白書 第１章第２節→

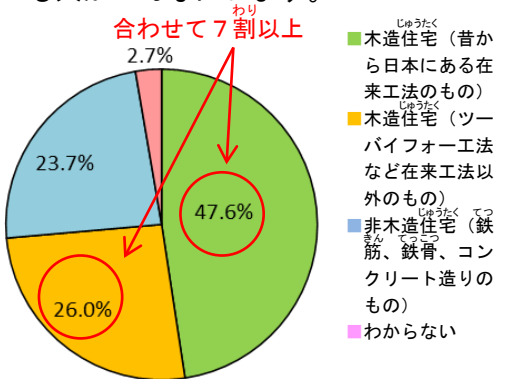
間伐をしないと木がもやし状になり、強い風が吹くといっぺんに倒れてしまう場合があります。
また、森林の中に光が差し込まず、地面に植物が育たなくなります。雨が降ると、地面の土が流され、山くずれも起こりやすくなります。間伐をすると、木が太く成長し、地面に植物が育ち、強い風や山くずれにも強くなります。

間伐をしなかった森林

間伐をした森林

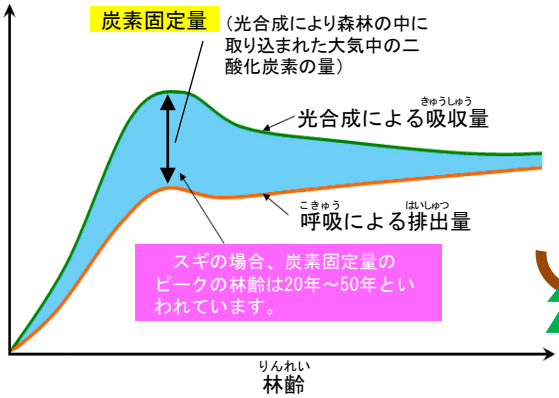
木を伐って使うのはなぜ？ 木を伐っても森林はなくならないの？

■今後、住宅を建てたり、買ったりする場合、木造住宅を選びたいと思っている人がこんなにいます。



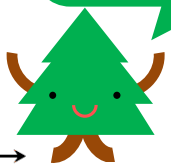
資料：内閣府「森林と生活に関する世論調査」（令和元(2019)年10月）

■森林は木を伐らないでいると、だんだん炭素を吸収して固定する量が減ってきます。



資料：国立研究開発法人 森林研究・整備機構 森林総合研究所の資料を基に農林水産省作成

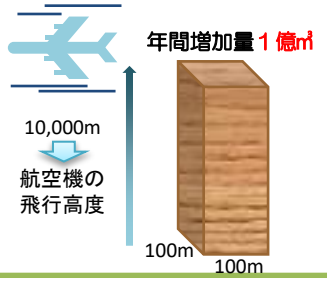
地球温暖化防止のためにも木を使って、また植えて育てることが必要だね。



【関連ページ】
森林・林業白書 第３章第２節→

日本の森林資源は毎年約１億㎥も増えています。
身近にある森林資源がどれぐらい使われているか調べてみましょう。

■１年間の森林資源の増加量



■2020年の日本の木材自給率

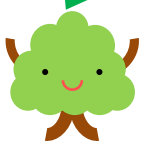
日本の木材消費量　7,444万㎥

国産材の量	外国からの輸入量
3,115万㎥	4,329万㎥

木材自給率41.8%

資料：林野庁「令和２(2020)年木材需給表」

日本の木材自給率は最近上昇し続けているよ。



木材を使うと二酸化炭素の排出を減らすことができます。どのような仕組みで減るのか調べてみましょう。

	木造住宅	鉄筋コンクリート住宅
炭素貯蔵量	６炭素トン	1.6炭素トン

木造の建物は、建ってから何十年と二酸化炭素を閉じ込めておくことができる「第2の森林」です。

木材チップを発電に使うことで石油などの化石燃料を使わずにすみます。

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!

日本にはどんな魚料理があるのだろう？

日本人は昔から魚料理に親しんできました。和食に魚は欠かせない食材となっており、魚を使ったいろいろな料理があります。

魚介類を使った主な料理

みそ汁

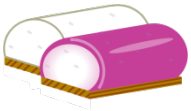
すし

焼き魚

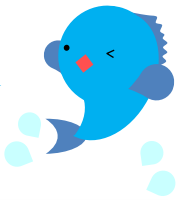
煮魚

てんぷら

かまぼこ



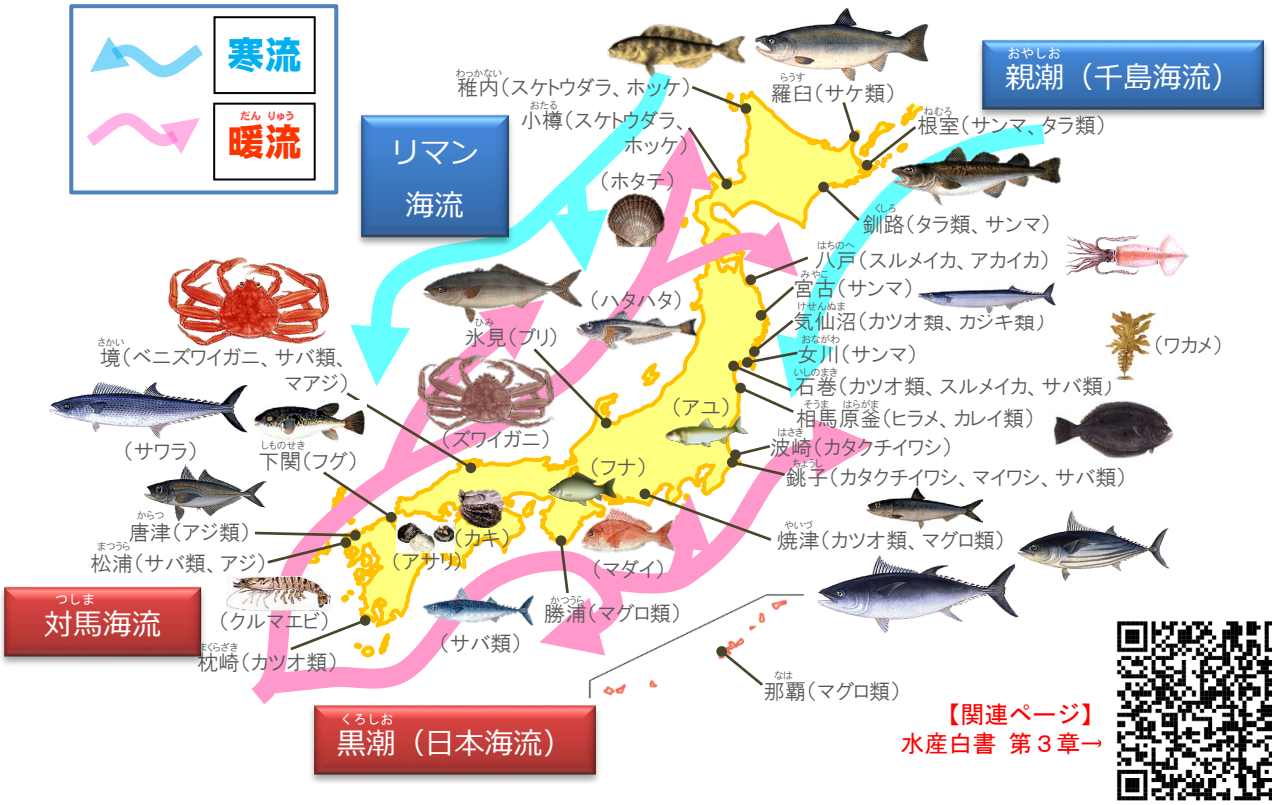
←【関連ページ】
水産白書 第１章



最近では、誰でも簡単においしく料理ができるように工夫された魚の商品も売られているよ。

日本の海では、どんな魚がとれるのだろう？

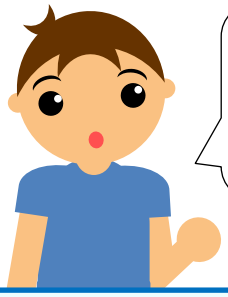
南北に長い島国である日本のまわりの水域は、寒流と暖流がぶつかり合っていることから、冷たい水を好む魚と温かい水を好む魚の両方が回遊・生息する恵まれた海となっています。日本のまわりの海には約3,700種の魚がいて、これは、世界の海水魚の25%にあたるとされています。



【関連ページ】
水産白書 第３章→

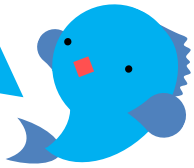
魚はどうやってとっているのだろう？

日本で行われているさまざまな漁法を見てみましょう。



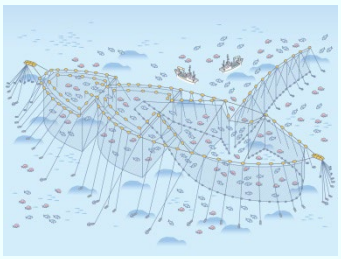
よく釣りをするけど、漁師さんもあんなふうに１匹ずつ釣っているのかなあ？

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。

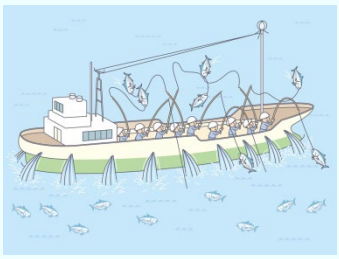


日本で行われている主な漁法

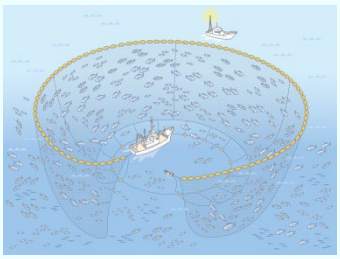
このほかにもたくさんの種類の漁法が使われています。



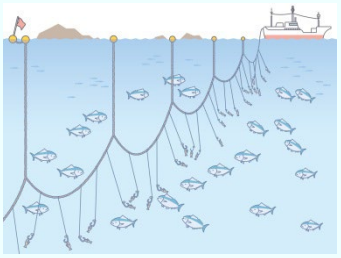
定置網漁



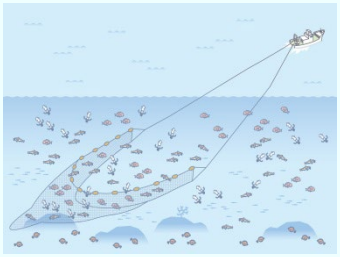
カツオ一本釣り漁



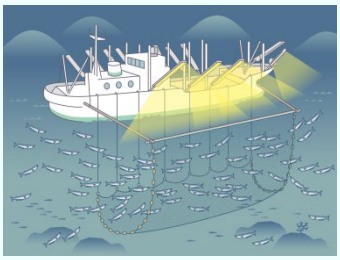
まき網漁



はえ縄漁



底びき網漁

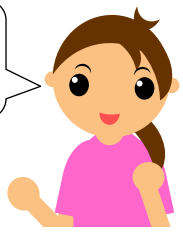


サンマ棒受網漁

人が魚を育てる方法もあるよ！

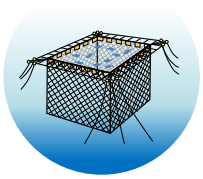
人が魚を育ててとる方法を養殖といいます。日本では、いろいろな魚や貝、海そうの養殖をしています。

とらないで育てる方法もあるのね。

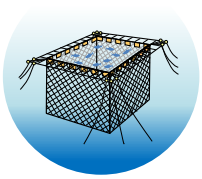


養殖をしている主な水産物

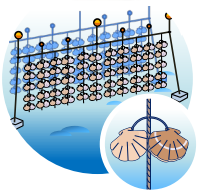
ハマチ



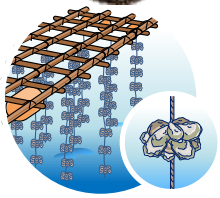
タ イ



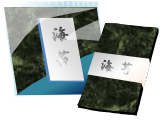
ホタテガイ

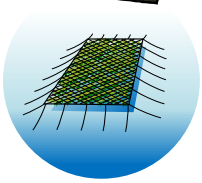


カ キ



ノ リ



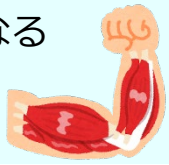


魚にはどんな栄養が含まれるの？

魚に含まれているさまざまな栄養が注目を集めており、世界の人々が魚を多く食べるようになってきています。

たんぱく質（アミノ酸）

からだのもとになる（筋肉、内臓など）

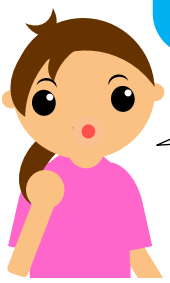


脂質（DHA、EPAなど）

病気を防ぐ（心臓病の予防など）

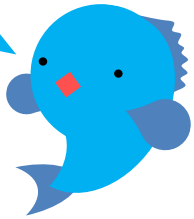
カルシウム

丈夫な骨を作る（歯を強くする）



魚をたくさん食べると体が元気になるんだね。

ほかにも、魚にはビタミンなどが、ワカメやノリなどの海そう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。



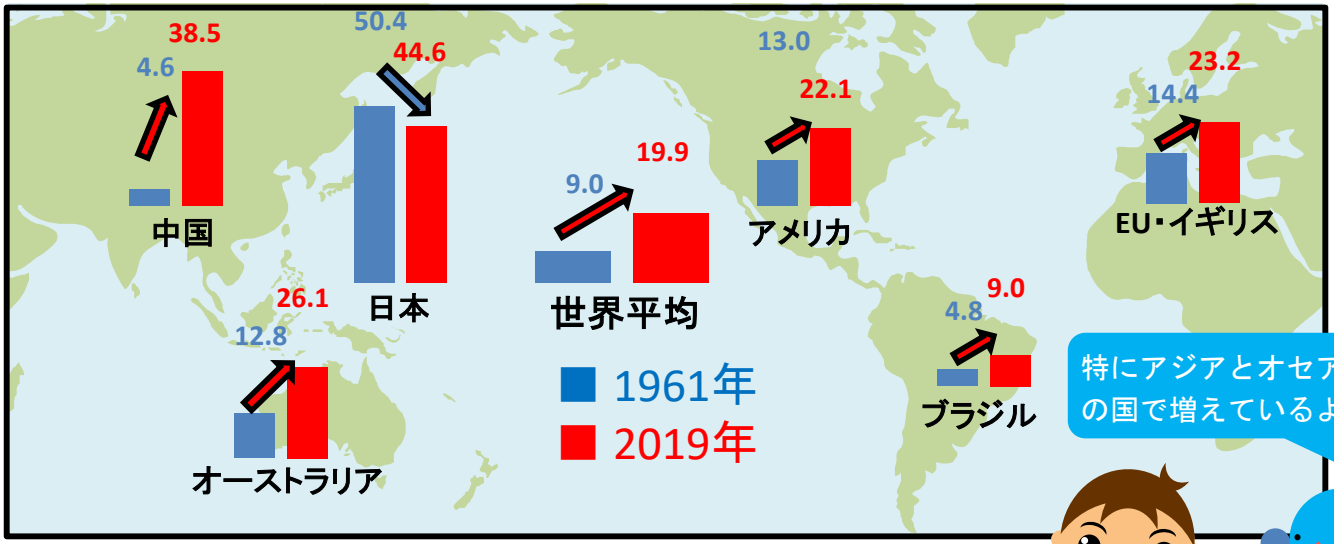
【関連ページ】
水産白書 第１章→

世界ではどのくらいの魚が食べられているのだろう？

魚は体によく、おいしいことから世界中で人気が出てきており、世界の１人あたりの魚の消費量は急激に増えています。

〈世界の1人1年あたりの魚介類消費量の変化〉

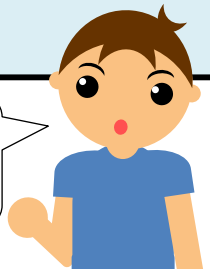
単位：kg/人年



資料：農林水産省「食料需給表」（日本）、FAO「FAOSTAT(Food balances)」（日本以外）

特にアジアとオセアニアの国で増えているよ。

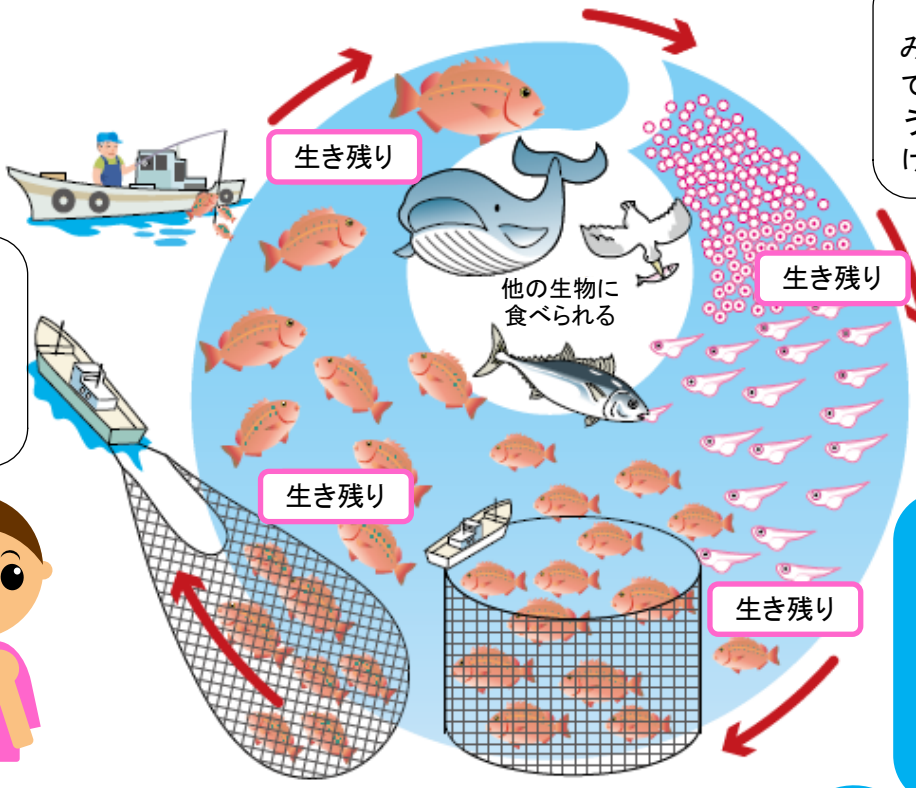
でも、この頃日本は減っているんだね。

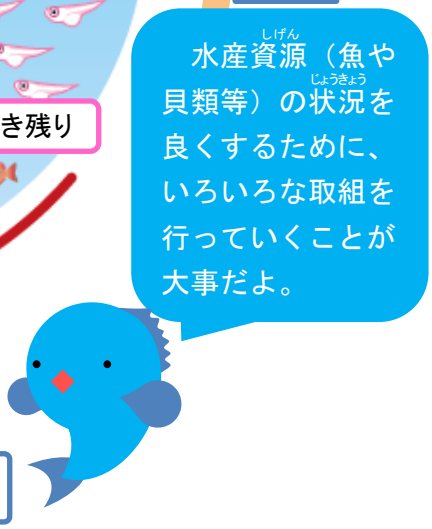


【関連ページ】
水産白書 第４章→

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。

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。



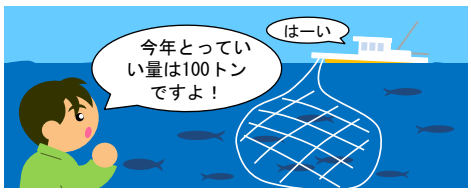


←【関連ページ】
水産白書 第３章

魚や貝類などを守るための取組の例

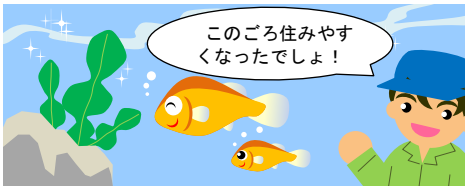
小さい魚、産卵する時期の魚はとらない

魚をとってよい時期・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。動物が飲みこむなど、生態系へ影響を与えるだけでなく、海産物を通じて人の体内に取り込まれ人体に影響を与えること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。

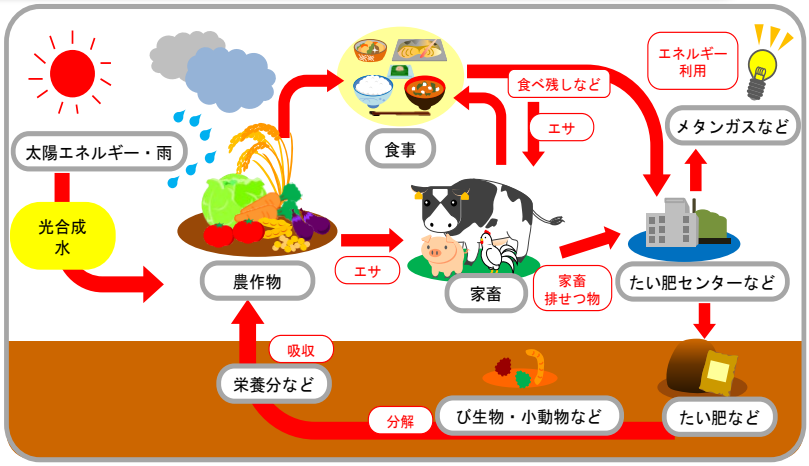
環境

農林水産業は地球の環境にどう関わっているのかな？

農林水産業は、地球の環境にどう関わっているのかな？

農林水産業は、様々な生き物の生育・生息に重要な役割を果たしています。また、私たちの食事の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。

このように、自然と深く関わって営まれる農林水産業を持続的に続けていくことは、私たちの食品を安定的に供給するだけでなく、環境を守ることにも役立ちます。



環境にやさしい農林水産業を実現するために、どのようなことが行われているのだろう？

地球温暖化を防ぐためには、二酸化炭素などの温室効果ガスを減らす必要があります。農地、森林、海は温室効果ガスを吸収し、地球温暖化の影響をやわらげる働きがあります。農林水産業を通じて、排出される温室効果ガスを削減するために、新しい技術や品種の開発などが行われています。化学農薬や化学肥料を使う量を減らすことや、農林水産業で石油などの化石燃料を使わない技術を開発することも重要です。

高品質なたい肥の開発

切り落とした果樹の枝からつくられたバイオ炭（木炭）
写真提供：山梨県

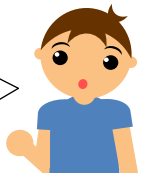
たい肥や「バイオ炭」を使うことで、炭素を土の中に貯め、温室効果ガスを減らすことにつながるよ。

豊かな食生活をこれからも続けていくために、どうしたらいいのだろう？

豊かな食生活をこれからも続けていくためには、持続可能な食料システムの実現が必要です。日本では、「みどりの食料システム戦略」を作って、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。

遠い所よりも地元でとれた農産物を食べると、輸送のときに排出される温室効果ガスの量が減らせるね

給食で有機農産物を使っている学校もあるよ。
みんなが環境にやさしい食べ物を選ぶことも大事だね。



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第１章第６節

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第２章第９節

農山漁村

農林水産業や農山漁村のいろいろな働きを調べてみよう!

私たちの生活と農林水産業にはどんなつながりがあるかな？

農林水産業は、食べ物や木材を生産する以外にも、私たちの生活を支えるいろいろな働き（多面的機能）があります。

○農業の多面的機能

いろいろな生き物のすみかになる

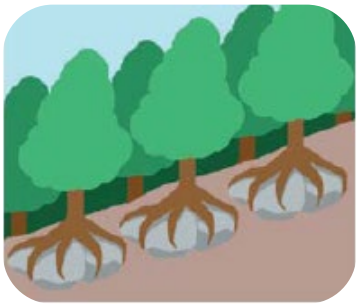
美しい風景をつくる

洪水、土砂崩れを防ぐ

○林業の多面的機能

水をたくわえ、きれいにする

山が崩れるのを防ぐ



地球温暖化を防ぐ

○水産業の多面的機能

海をきれいにする

海の安全を守る

人と海のふれあいの場となる

この他にも、

・伝統文化を守る

・生きものを育てる

・家畜のふん尿などの有機物を分解する

・田んぼは周辺の市街地の暑さをやわらげる等、様々な働きがあります。

←【関連ページ】
食料・農業・
農村白書
第３章第４節

←【関連ページ】
森林・林業白書
第１章第１節

←【関連ページ】
水産白書
第５章

多面的機能を守り、働かせるためにはどうすればいいのかな？

多面的機能を守り、働かせるためには、農業を行ったり、森林を間伐したり、海をきれいにするなどにより、農林漁業者や私たちが手入れをし続けることが必要です。

水路のそうじ（泥上げ）

森林の手入れ

海のごみ拾い

農山漁村では人口が減って高齢化しているため、農地や山、海を守ることが難しくなってしまっているところもあるんだ。

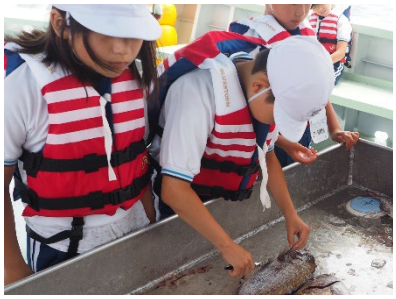
みんなで協力して、多面的機能の働きを守っていく必要があるんだね。

農山漁村をおとずれ、農林水産業を体験してみよう！

農山漁村に行き、自然や文化に親しみながら農林水産業を体験してみよう！
新しい発見や感動がきっとあります。

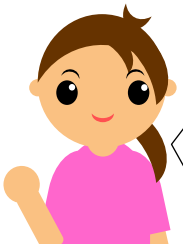
田植え体験

間伐体験



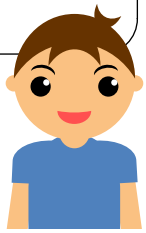
漁業体験

手で苗を１本ずつ植えたので、毎日食べているご飯がどのように作られるかわかりました。



木を間引く間伐を体験しました。人が植えた森は、その後も手を入れて育てていくことがわかりました。

目の前の網にかかった魚をさばく体験をして、命の大切さを学ぶことができました。



【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第３章第３節→

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第３章第６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→

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(かすみ)が関1-2-1

農林水産省大臣官房(かんぼう) 広報評価課 情報分析(ぶんせき)室 年次報告班(はん)

TEL：03 -3501-3883　FAX：03-6744-1526

○ 農林水産業、食べもの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　FAX ：03-5512-7651

○ 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

□ 子どものためのコーナー

□ 農林水産省公式SNS

農林水産省　こども　検索

Facebook　Twitter　YouTube

BUZZ MAFF

２０２２年７月作成