

近畿農政局 デジタル消費者の部屋

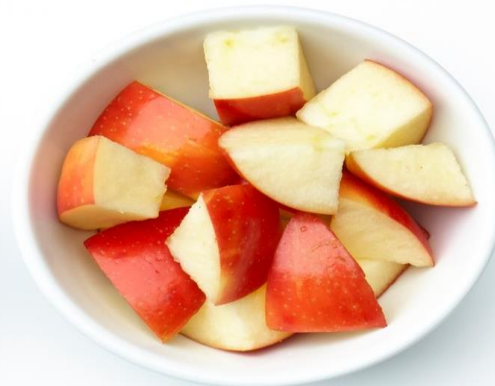
テーマ： 知ってる?日本の食料事情
～日本の食料事情について紹介～

展示期間： 令和6年9月2日（月）から 9月9日（月）

展示場所： サンサ右京（京都市右京区役所）

1階「区民ホール」

（R6.9.2～9.9展示データ）



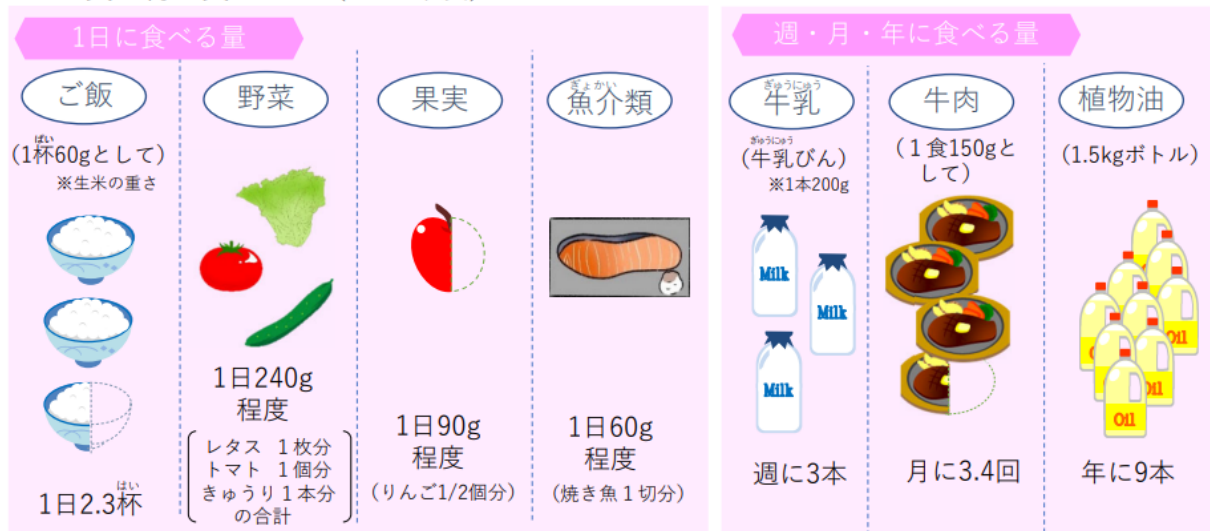
わたしの私たちの食べ物について調べてみよう！



わたし
私たちは今どのようなものを食べているのかな？

わたし
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（2022年度）>



最近ではコンビニやスーパーで好きなものばかり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？



～国民運動「ニッポンフードシフト」について～

「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」では、日本の食を支えるあらゆる人々が連携して、全国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。

日本の食が抱える課題について知ってもらえるよう情報発信したり、みなさんにとっても身近な「カレー」、「餃子」、「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ます。みなさんも一緒に「食」について考えてみませんか？



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1章第8節



みんなで考えよう



毎日食べているものには、多くの食材が使われています。例えば、カレーライスの中には、お米、野菜、お肉、スパイスなどがあります。その1つ1つの食材は、作り方や作られている場所が違います。

どんな食材が使われていて、どんな人がどこでどうやって作っているのか、みんなで話し合ってみましょう。



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。

みかん：□□産

ぎゅうにゅう

牛乳：◇◇産



米：〇〇産

写真提供：静岡県教育委員会

野菜：△△産

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、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るね。



遠い外国で作られたものも、地元で作られたものも大事に食べようね。



～郷土料理の継承について～

地域にはそれぞれの特色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、気候風土に適した調理方法でつくられ、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物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、郷土料理に触れる機会が少なくなっています。

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～」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ましょう。

「うちの郷土料理」で紹介している郷土料理の例



ルイベ（北海道）

冷凍保存した魚（さけやますなど）を凍ったまま刺身のように薄くスライスしたもの



パイタ焼き（茨城県）

サンマやイワシをたたいてみそとねぎを入れて焼いたもの



どんどろけ飯（鳥取県）

豆腐や地元産の野菜を入れてたきこみご飯



かるかん（鹿児島県）

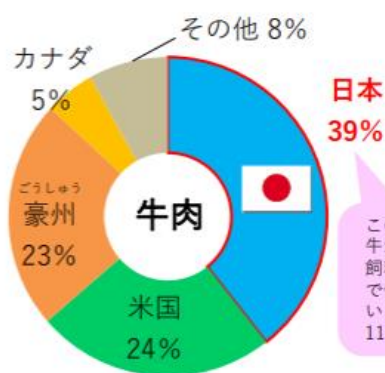
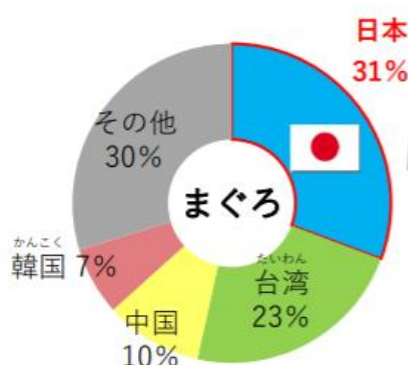
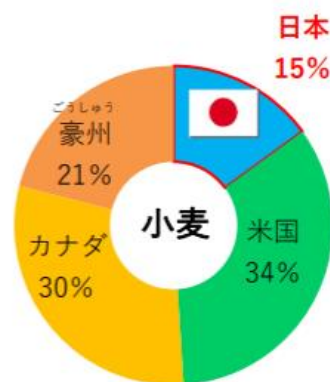
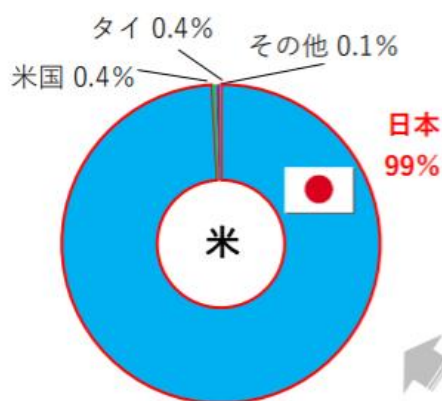
かるかん粉（あらくひいた米粉）、やまいも、砂糖、水を混ぜ、蒸し上げて作られる菓子

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第8節



わたし 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？

わたし 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。



この中で、牛が食べる飼料も国内で作られているものは11%

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

日本は農林水産物や食品をどのくらい輸出しているのかな？

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1兆円を超えました。そして2025年には2兆円、2030年には5兆円を目標にしています。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>



日本の農林水産物や食品が好きな人が増えているから、輸出するチャンスだね。お米やバックご飯、お米のお菓子などの輸出にも力を入れていて、海外ではおにぎりも人気だよ！



輸出するシャインマスカット

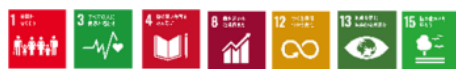
資料：アグベル株式会社

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
トピックス3



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

これからも私たちの食料を確保していけるのか調べてみよう！



これからも食べ物を買いきれるのかな？

世界では、人口の増加（2023年の80億1千万人が2050年には約97億人※）などで必要な食料の量が増えています。外国からの輸入に頼る日本にとって、食料を安定的に供給していくことについて不安な点があります。

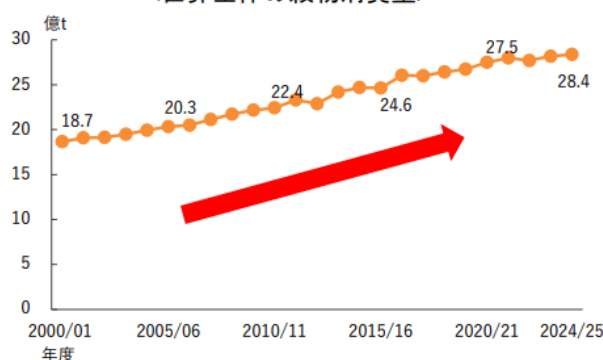
※国連「World Population Prospects: The 2022」

世界中で必要な食料の量が増える

- ✓ 世界の人口が増加することで、食料の消費量は増加
- ✓ 特に、経済発展した国では肉類や油脂類の消費が増加

豊かになると、多くの国では、肉をたくさん食べるようになるよ。
でも、肉を作るためには、その何倍も穀物（とうもろこしや麦など）をエサとして食べさせるから、たくさんの穀物が必要になるんだ。

〈世界全体の穀物消費量〉



資料：米国税務省「PS&D」、 「World Agricultural Supply and Demand Estimates」を基に農林水産省作成

食料を安定的に供給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
- ✓ 飼料や肥料、燃料などの価格の高騰
- ✓ 輸入食料の価格の高騰
- ✓ 鳥インフルエンザなどの家畜伝染病
- ✓ 輸出国による規制



温暖化



価格高騰



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3節



肥料などが値上がりしているのに、農産物や食料を販売するときには値上げが難しいという問題もあるよ。

農家さんたちのためにも、みんなが納得できる価格で販売されることが大切だね。

みんなで考えよう



日本はこれまで、世界中から食べ物を大量に買ってきましたが、近年では豊かな国が増え、他の国が買う食料の量も増えています。また、日本は食料や燃料、肥料などの資材を外国からの輸入に頼っているため、外国での異常気象や国際情勢などの影響を受けやすくなっています。

これからも安定して食べ物を確保していくためには、どんなことが必要かみんなで話し合ってみましょう。

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入手でき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。

こども食堂

こどもたちを中心に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提供する団体です。こどもの居場所をつくったり、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。



移動販売車「ともに号」

資料：NPO法人ともに

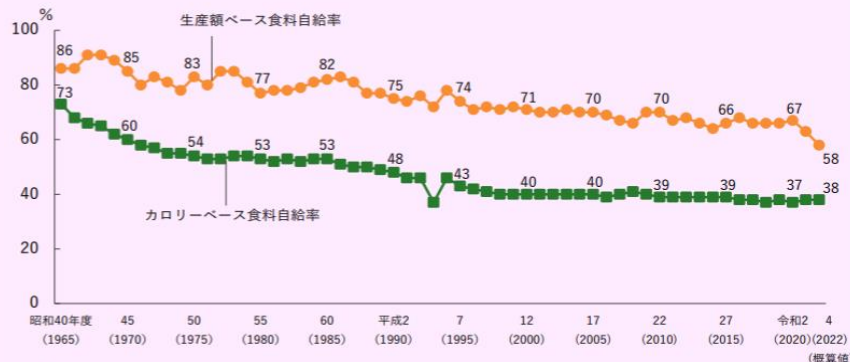
【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第4節



～食料自給率について～

国内で消費される食べ物が、どれくらい自分の国でまかなえているかを示す割合を「**食料自給率**」と言います。

食べ物に含まれるエネルギー量を基準に表したものを「**カロリーベース食料自給率**」、食べ物の価値を基準に表したものを「**生産額ベース食料自給率**」と言います。



食料自給率の1%に相当するもの

ご飯を1日にもうひと口 (14g) 食べる



国産米粉パンを月に
もう約5枚 (388g) 食
べる



国産小麦100%使用の
うどんを月にもう約2
玉 (598g) 食べる



国産大豆100%使用の
豆腐を月にもう約2丁
(561g) 食べる



食料を安定的に手に入れるためには、日本で作られたものを食べる、つまり食料自給率を上げることも必要なんだよ。

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第1章第1節

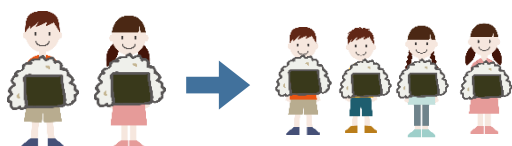


海外から食べものが来なくなると？



食べものの多くを海外に頼っているけれど困ることはあるのかな？

◎世界中の人口が増えると
食べものが足りなくなる

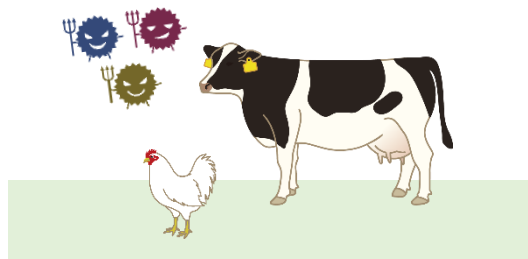
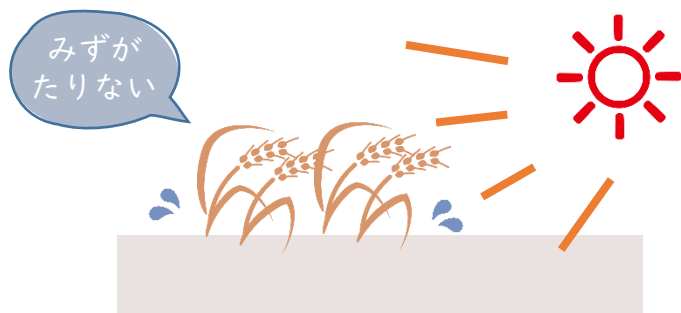


◎食べものを運ぶ船が動かない



◎異常気象でたくさん作れない

◎家畜の病気

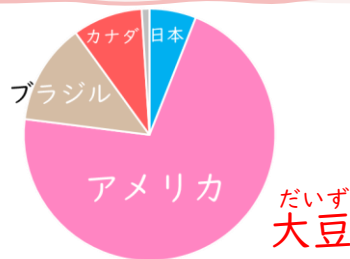


食べものの値段が高くなる

食べものの取り合い

◎考えてみよう

しょうゆ、みその原料である大豆は
大部分を海外に頼っている。



だいず
大豆

アメリカとブラジルから大豆が来なくなったらどうなるかな？

参考資料：農林水産省「ニッポン食べものの力見つけ隊」「食料需給表」
「農林水産省輸出入概況」

ポイント

海外から食べものが来なくなることでもみんなの好きなものが
食べられなくなるかも！

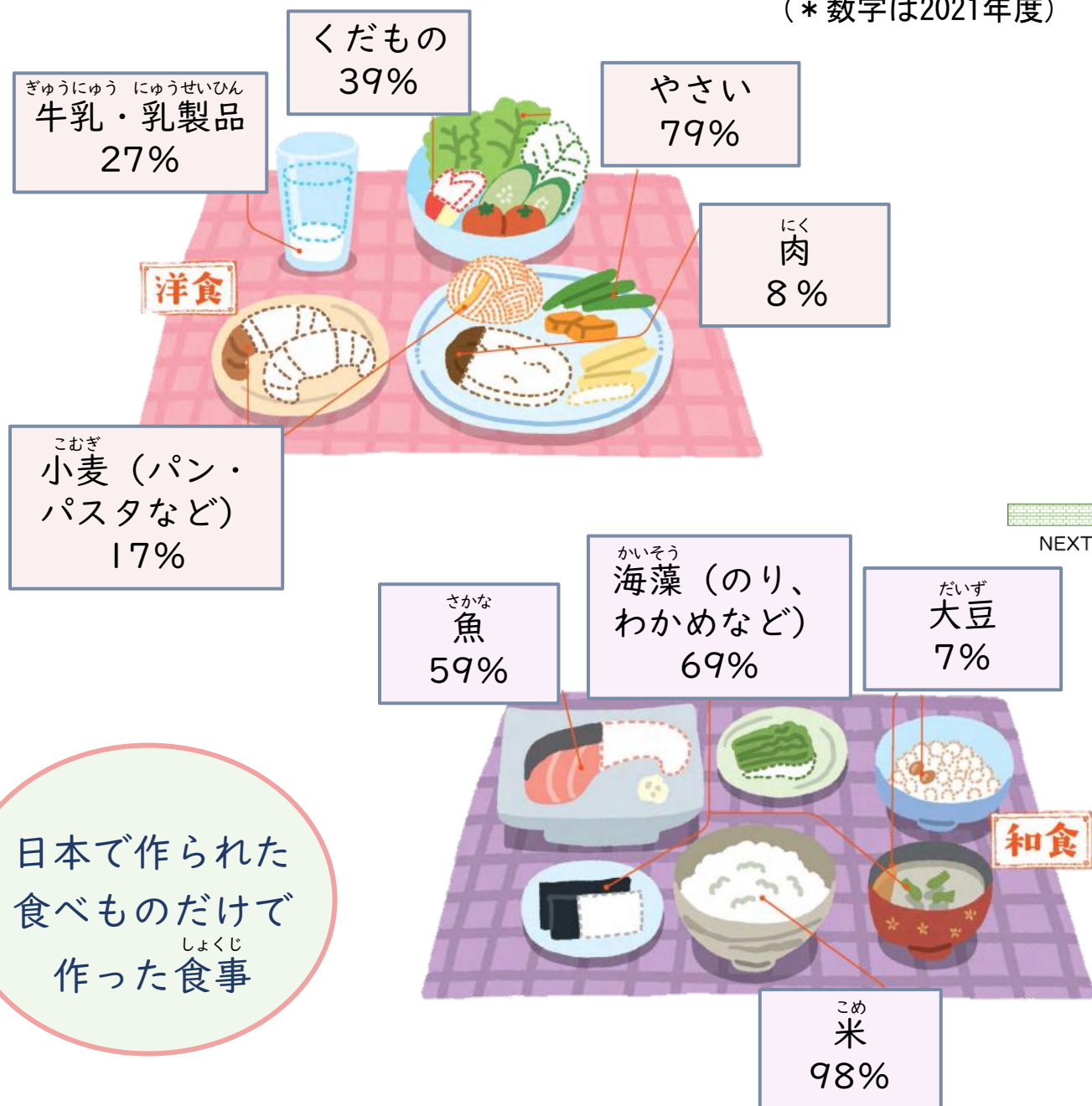
では、日本で作られた食べものだけで食事は作れるのかな？

日本で^{つく}作られているものだけを^た食べるとなる？



日本で作った食べものだけだとおなかいっぱいにならないの？

(＊数字は2021年度)



NEXT

日本で作られた
食べものだけで
作った食事^{しょくじ}

参考資料：農林水産省「ニッポン食べもの力見つけ隊」

ポイント

日本で作った食べものだけだといつもの食事^{しょくじ}はできないんだ。

かいがい
海外から食べものが来なくなったらどうになってしまうだろう？

いつでも安心して食べることができるように 今日からできることを始めよう!

私たちは食べものの多くを輸入に頼っていますが、
輸入にはいろいろな心配ごとがあります。
このため、日本で作ったものをどんどん食べて、
普段から食料自給率・食料自給力を上げることが大切。
今日からできることを始めましょう。

それぞれの立場で、それぞれの取り組みを



ニッポンフードシフトって？



ニッポンフードシフトとは、みんなで食べものと農業のつながりについて考え、そのつながりを広げていく新しい活動のことだよ。



OPムービー

やってみよう！



じきゅうりつけいさんき
自給率計算機

どうがいろいろ
動画色々！



バズマフ
BUZZ MAFF

まずは！



おにぎり
アイデアグランプリ



ぎょうざ
餃子のラップ

NEXT



ニッポンフードシフト
公式YouTubeチャンネル

どうがいろいろ
動画色々！

いざという時のために

さいがい そな
災害に備える

ポイント

普段、家で食べている食べものはどこで、どのように作られているかを気にしたり、食べものを選ぶ時は地元のものを優先的に選ぶようにしよう。

災害時に備えて 食品の家庭備蓄について

自分や家族の好みに合った非常食を備蓄しておくことで、災害時でもおいしい食品を食べることができます。

大型スーパーマーケットの防災防災コーナーには、さまざまな非常食が陳列されています。日常の買い物ついでに、非常食もチェックしておきましょう。おいしい非常食も多いので、「ローリングストック」もおすすです。

レトルト食品



菓子類



缶パン



アルファ米(アルファ化米)

お湯で約15分、水で約60分

鍋などの調理器具を使わなくても、パックに水(お湯)を注いでおくだけで、ふっくらとした軟らかいご飯に戻ります。袋が食器を兼ねるので、余分なゴミも出ません。シンプルなご飯から、おかゆ、混ぜご飯まで、多彩な味があります。



レスキューフーズボックス

火も水も使わずに温かな食事をいただける

被災直後に、電気・ガス・水道などライフラインがすべて断たれることも想定した食品セットです。付属の発熱剤で温めるだけで、いつでも簡単に食べられます。電気・ガス・水がなくても温かい食事が食べられると安心です。

試食のススメ

今はおいしい非常食がたくさんありますが、味は千差万別。いざという時に、苦手な味のものばかりだと、心まで疲弊してしまいます。普段から試食して、好みの味を備えておきましょう。

発災当日の備えは？

〈水1リットル+調理不要な非常食3食〉

発災当日は、精神的にも落ち着かないことが想定されます。また電気・ガス・水道といったライフラインが停止する可能性が高く、しばらくは余震で火が使えないことも想定されます。避難する際に持ち出せるよう、1日分程度の非常食を非常用持出袋等に入れておくといいでしょう。

詳しくは農林水産省Webページの
「家庭備蓄ポータル」をご覧ください

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/foodstock/index.html>

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

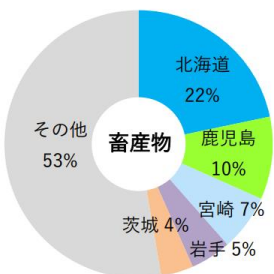
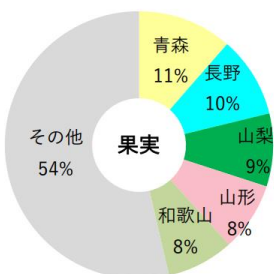
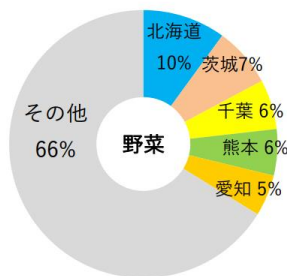
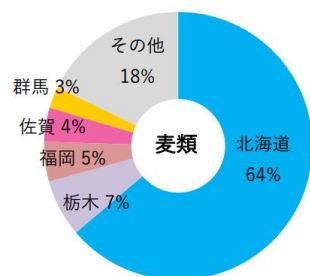
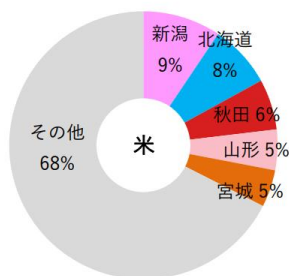


私たちの食生活を支える 日本の農業を調べてみよう！



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？

のうちくさんぶつ
＜農業の産出額の都道府県別割合（2022年）＞



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。



資料：農林水産省「生産農業所得統計」

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第3章第1節



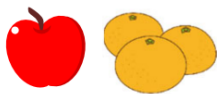
のうちくさんぶつ
ちいき とくちょう
農畜産物を多く生産している地域の特徴は何か？



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良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、温暖で水はけの良い土壌に恵まれるとともに、東京都をはじめとする大消費地に近く輸送が便利のためです。



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。みかんが和歌山県や愛媛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。

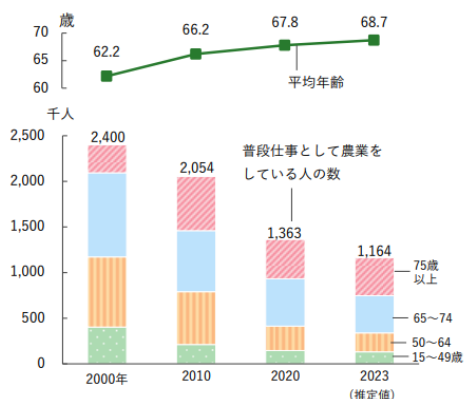
温暖化の影響と考えられる農作物の被害も見られていて、以前は生産できていたものが生産しづらくなったり、生産できなかったものが生産できるようになったりしているよ。



日本の農業はどのように変わってきたのかな？

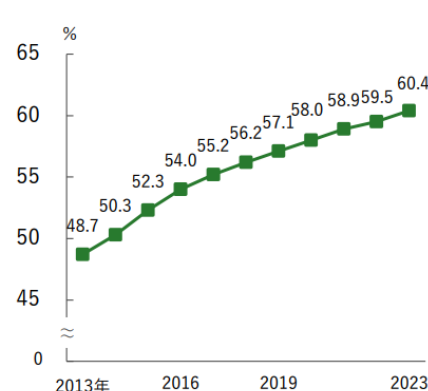
 農業で働く人の数や年齢、経営する農地の面積の移り変わりを見てみましょう。

＜普段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

＜農業の「担い手」が経営する農地の割合＞



資料：農林水産省作成



農家の人数が
減って、高齢化
が進んでいるん
だね。

将来を担う農業
者の取組をサ
ポートしていく
ことが大切だね。



農地がバラバラだと作業しづ
らいよね。まとまっていると、
「担い手」にとっても作業がし
やすくなるね。



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のなかには、農家の出身でない人もいます。

例 1 親元で農業を始める



父親の酪農経営を手伝い



経営者として
牛乳の加工を開始

例 2 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

例 3 自分で農業経営を始める

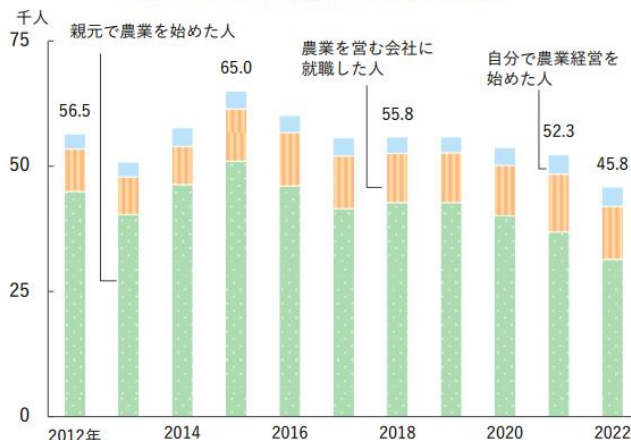


農地を借りてスタート



規模を広げて収入アップ

＜新しく農業を始めた人の数と内訳＞



資料：農林水産省「新規就農者調査結果」

農業を学べる高校や大学に
行ってから農業を始める人も
いるよ！

【関連ページ】
食料・農業・農村白書
第3章第2節



日本の農業が挑戦していることを調べてみよう！

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。



自動的にピーマンを収穫するロボット



急な斜面でも安全に作業できる
リモコン式草刈機



農業をまくこともできるドローン



無人で動かせるトラクター

【関連ページ】

食料・農業・農村白書
第3章第8節



地域のもつ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・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。また、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もあります。



あら川の桃
(和歌山県)



青森の黒にんにく
(青森県)



ぐしちゃんピーマン
(沖縄県)

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3章第9節



BUZZ MAFF

ば ず ま ふ

霞ヶ関 初！ 官僚系 YouTuber 誕生

YouTubeで近畿の魅力 発信中



BUZZ MAFF



ば ず ま ふ
BUZZ MAFF



「となりの近畿」近畿農政局の若手職員が、となりにあると“ほっこり”するような近畿農業の魅力をお伝えします。

近畿農政局

住所：〒602-8054

京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町
電話：075-451-9161（代表）

（お問い合わせ）075-414-9037 企画調整室

こちらのページから
ご覧いただけます→



○【令和6年9月2日(月)～9月9日(月)】

サンサ右京(右京区役所) 1階「区民ロビー」

での展示の様子】



食料自給率は、国内の食料供給に対する食料の国内生産の割合を示す指標です。我が国の食料自給率は、長期的に減少傾向で推移しており、先進国中最低水準となっています。

今回の「消費者の部屋」展示では、食料自給率など、日本の食料事情についてパネル展示でご紹介します。

あわせて農林水産省職員自らが、我が国の農林水産物の良さと農林水産業、農山漁村の魅力をYouTubeで発信するプロジェクト「**BUZZMAFF**」や近畿農政局と大学との連携協定についてもお紹介します。

期間：令和6年9月2日(月)～9月9日(月) 9時～21時
(土・日を除きます。初日は13時から、最終日は正午までとなります。)

場所：サンサ右京 1階「区民ロビー」

京都市右京区太秦下刑部町12
地下鉄「太秦天神川」駅下車すぐ
市バス「太秦天神川駅前」下車すぐ



◆お問合せ先◆

近畿農政局消費・安全部消費生活課
担当者：(消費者の部屋に関しては)
千田、高橋
電話：075-414-9771 (直通)

近畿農政局企画調整室
担当者：(展示内容については)
福井、徳田
電話：075-414-9037 (直通)

農林水産省
近畿農政局

