

「みどりの食料システム戦略」の取組 (これからは、環境にやさしい農業と地産地消が大切！)

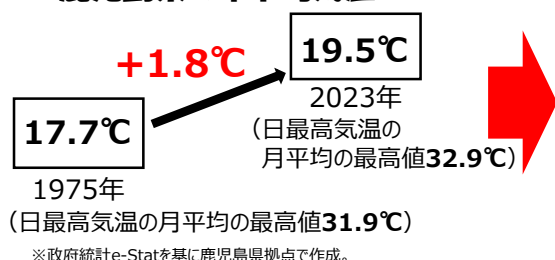


地球温暖化が、社会的な問題になっているよね！
温暖化の要因は、温室効果ガス(CO₂, CH₄等)の増加なんだよね！

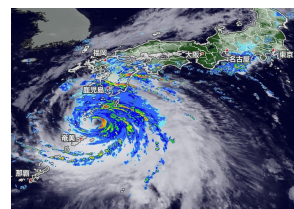
温暖化の影響で、日本の平均気温は、100年で1.40℃上昇！
集中豪雨も増えて、農作物がとれにくくなっているよ。

それに、紛争や異常気象によって、穀物や肥料・農薬の
原料の輸入も心配されるんだよ。

鹿児島県の年平均気温



熊本豪雨 (2020年)



台風10号 (2024年)

農作物の収量減少・
品質低下

農林水産省は、「みどりの食料システム戦略」を作って、
地球温暖化等の課題解決につなげることにしているんだよ！

2050年を目標として

- ・CO₂排出量をなるべくゼロにしよう！
- ・化学農薬の使用を50%減、化学肥料の使用を30%減しよう！
- ・有機農業を25%(100万ha)に拡大しよう！

など

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS



鹿児島でも、「環境にやさしい農業」に取り組んでいるよ！

【有機農産物】

農薬や化学肥料等に極力頼らず、
自然界の力で生産



【IPM栽培】

農薬の代わりに、テントウムシなどを使って、
害虫を退治



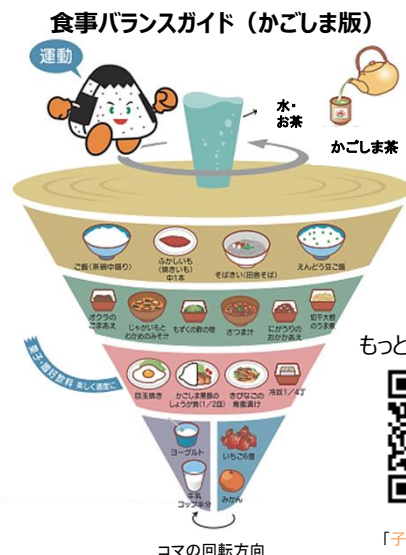
知らなかった！これからは、環境にやさしい農業が大切だね！

『地産地消』って知ってる？ (みんなが食べている食材は、どこで生産されたもの？)

最近食べすぎてお腹が…。何か良い方法はないかな？

そんなときは、『**食事バランスガイド**』がおすすめだよ！

「**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食べると、**バランス**
がとれる食事になるんだね。
給食は、**バランスばっちり**！



ところで、クマさん。給食の食材って
どこで生産されたものか知ってる？

そういわれると、あまり考えたことなかったなあ…。

鹿児島県内で作られたものを食べることを
地産地消っていうんだよ！

例えば、

- ・給食に使われている
食材は何だろう？
- ・どこで作られて
いるんだろう？
- ・どんな栽培方法
なんだろう？

なんて考えながら食べると、
またおいしさも
変わってくると思うよ！

きびなご：□□産

牛乳：◇◇産

黒糖：▽▽産

米：○○産

野菜：△△産



写真提供：鹿児島市郡山学校給食センター

地産地消かあ！

食材が鹿児島県産って分かんると、消費者も安心して食料を
買えるし、農業者も売り先がはっきりして、安心だよ！
是非、今度調べてみよう！



鹿児島県拠点の
ページは、こちらから

