

「みどりの食料システム戦略」の取組 (環境への負担を減らす取組)

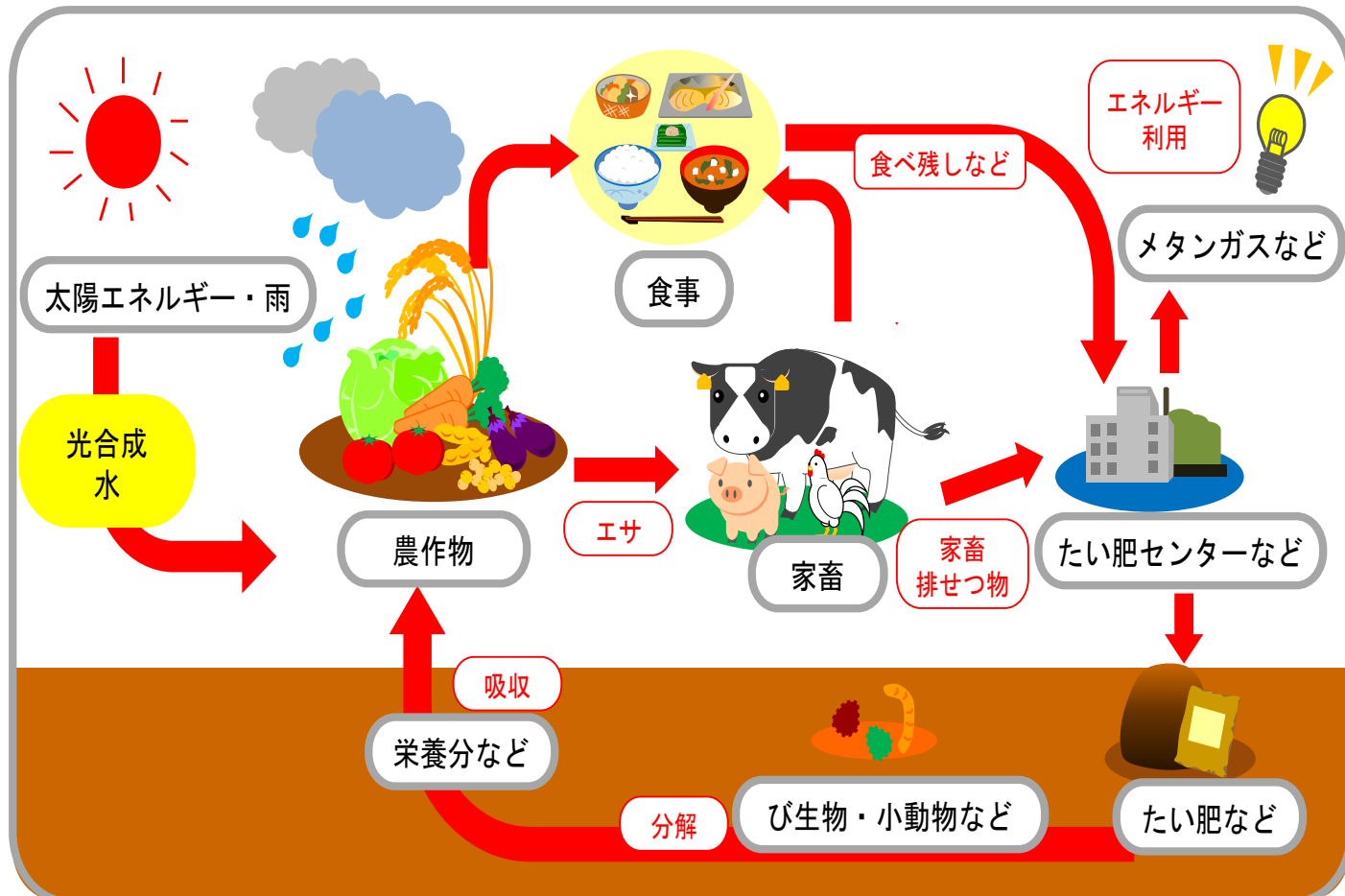


地球温暖化などの影響により、持続可能な社会の実現が問題視される中、豊かな食生活をこれからも続けていくためには、農業分野においても**環境への影響を最小限に抑えつつ**、持続可能な食料システムを実現する必要があります。日本では、「みどりの食料システム戦略」を作って、**農産物の生産に使う資材などの調達から、生産、加工・流通、消費までの取組を、環境にやさしいものに変えていこう**としています。

農林水産業の、地球の環境に与える影響



農林水産業は、さまざまな生き物の生育・生息に重要な役割を果たしています。一方で、**農業機械から排出される二酸化炭素、水田や牛のゲップから発生するメタン**などは、環境に影響し地球温暖化につながっています。



私たちの**食事の食べ残し**や**家畜排せつ物**などは、農産物を栽培するための**たい肥**や**エネルギー**などに使うことができます。

二酸化炭素など温室効果ガスを減らす取組

農林水産業を通じて排出される温室効果ガスを減らすために、新しい技術や品種の開発などが行われています。

家畜排せつ物を利用したペレット堆肥
(JA鹿児島県経済連)



堆肥を使うことで化学肥料の使用量が減り、温室効果ガスを減らすことができます。

田植機やトラクター、無人ヘリを活用した可変施肥



ドローンや衛星によるセンシング等により得られたデータを活用し、土壌や生育状況に応じて適切に肥料を散布。これにより化学肥料の使用量が減り、温室効果ガスを減らすことができます。

環境にやさしい農業の推進

日本では、環境にやさしい農業を実現するため、有機栽培、IPM栽培、特別栽培など、環境に負担をかけない農業の取組がすすめられています。

有機農産物



化学肥料や化学農薬を使用せず、堆肥などを施用し栽培した農産物

IPM栽培



天敵などを活用し病害虫の発生を抑える栽培方法（例えば、指宿市ではデントウムシで害虫を駆除しています。）

特別栽培



農林水産省新ガイドラインによる表示	
特別栽培農産物	
削減対象農薬：栽培期間中不使用 化学肥料（窒素成分）：当地比〇削減	
栽培責任者	〇〇〇
住所	〇〇県〇〇町△△△
連絡先	TEL 〇〇-〇〇-△△△
確認責任者	△△△
住所	〇〇県〇〇町△△△
連絡先	TEL 〇〇-〇〇-△△△

化学肥料・化学農薬を一定程度抑えて栽培した農産物

K-GAP認証



みどりの食料システムの実現 (未来の子供達のために)



農産物の安定生産・供給



飛んできたコウノトリやサギ（石川県内）



農政に関する情報はここから



九州農政局鹿児島県
拠点ホームページ

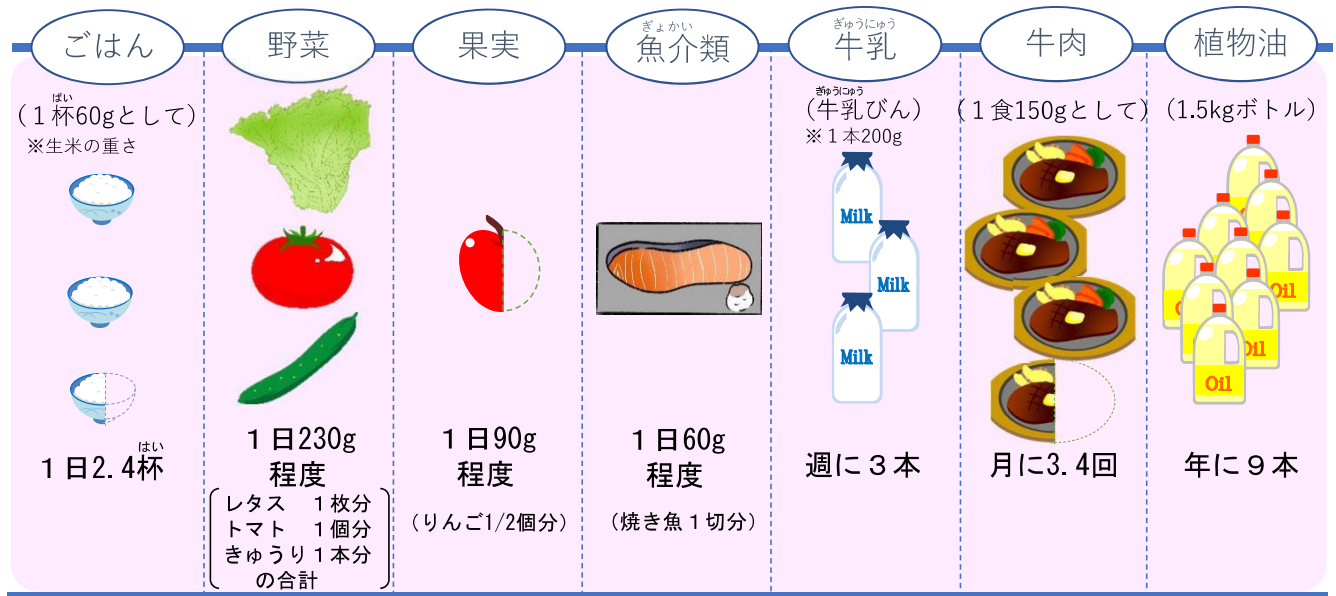
わたしの 私たちの食べもの について調べてみよう！



わたし
私たちは今どのようなものを食べているのだろう？

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 (2021年度) >



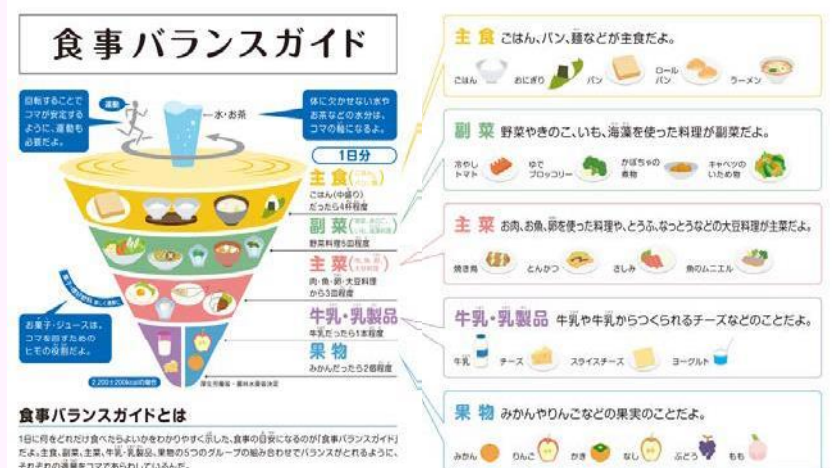
最近ではコンビニやスーパーで好きなものばかりを買うことが多いね。



えいよう
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。



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

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。

みかん：□□産

ぎゅうにゅう
牛乳：◇◇産



米：〇〇産

野菜：△△産

写真提供：静岡県教育委員会

地元の食材が使われていれば、よりおいしく感じるかもしれないね。

遠い外国から買ってきたものも、地元でとれたものも大事に食べようね。

～食品の産地表示について～

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。加工食品には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※ので、国産原材料を使用したものを選択することもできます。



名 称	いちごジャム
原材料名	いちご（国産）、砂糖／グル化剤（バクチン）、酸味料（クエン酸）
内 容 量	300g
賞味期限	2025.1.15
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〇-〇



※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。

食品に表示されている「賞味期限」は、おいしく食べられる期間だよ。
その期限を過ぎたからといってすぐに食べられなくなるわけではないよ！

買い物をする時に、どの国や地域で作られたものか見てみよう！