

# 宮崎県拠点だより



## みどりの食料システム戦略

～未来のため、私たちにできることしませんか！～

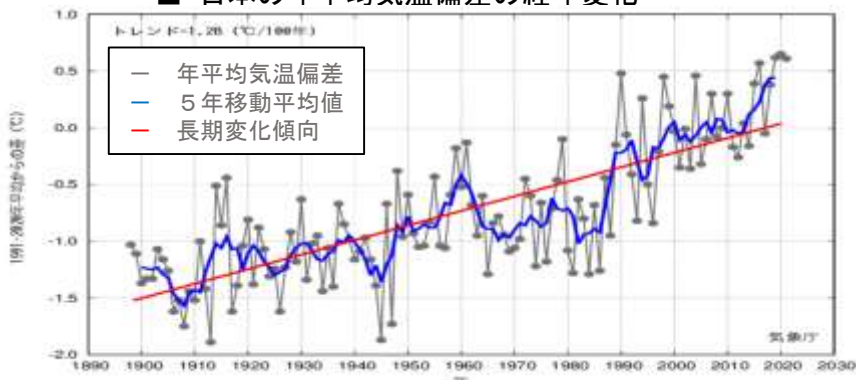
「みどりの食料システム」とは・・・私たちの「食」は、調達から生産・加工・流通・消費までの関係者の繋がりにより成り立っています。これを1つの大きな仕組みとしてとらえたものを「食料システム」と呼んでいます。

### 環境問題

### 温暖化による気候変動・大規模自然災害の増加

- 日本の年平均気温は、100年あたり1.28℃の割合で上昇！！
- 農林水産業は気候変動の影響を受けやすく、高温による品質低下などが既に発生しています。
- 降雨量の増加等により、災害が激甚化する傾向にあります。

■ 日本の年平均気温偏差の経年変化



未来のために温室効果ガスの削減が必要です。

### 未来へ

### みどりの食料システム戦略を策定

持続的に食料システムを可能にしていくためには、生産者だけでなく、事業者、消費者の皆様の理解と協働のうえで実現する必要があります。

### ～ 2050年までに目指す姿 ～

- 農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現
- 化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減
- 輸入原料や、化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減
- 耕地面積に占める有機農業の取組面積の割合を25%（100万ha）に拡大
- エリートツリー等の成長等に優れた林業用苗木を9割以上に拡大 など



ゼロ・エミッション  
持続的発展

革新的技術・生産体系の  
速やかな社会実装

革新的技術・生産体系  
を順次開発

開発されつつある技術  
の社会実装



# 消費

# 環境にやさしい持続可能な消費の拡大のために

## ／／／ 今の私たちにできることは？ ／／／

### 食品ロスの削減

本来食べられるのに、捨てられる食品「**食品ロス**」の量は年間 **522万t** になっています。(令和2年度推計値)

日本人の **1人当たり**食品ロス量は1年で **約41kg** です。



農林水産省HP : [https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku\\_loss/161227\\_4.html](https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html)



### 食料自給率の向上

**国産農産物の消費拡大を！**

日本は、食べ物の**約6割(カロリーベース)**を**海外から輸入**していますが、大量かつ長距離の輸送には地球環境の負担に繋がり**温暖化の一因**となっています。



**郷土料理**や、地域で収穫した新鮮な農産物・海産物などをたくさん食べて、**食料自給率**を上げましょう。

宮崎県の主な郷土料理↓↓↓



冷やし汁



チキン南蛮



魚ずし



菜豆腐

### 有機食品の消費拡大

生産者が取り組む**有機栽培**や、**減化学肥料・減農薬栽培**は、環境負荷をできる限り低減した方法で農産物を生産しています。

国産有機サポーターズ



国産有機サポーターズは、**国産有機食品の需要喚起**に向け、農林水産省が事業者の皆様と連携して取り組んでいくための**プラットフォーム**です。

令和4年8月末現在で、92社のサポーターが参加。



農林水産省HP

### 地産地消の推進

地産地消は、国内の地域でとれた農林水産物を、その生産された**地域内で消費**することにより輸送距離が短縮され、**環境負荷の低減**に寄与します。



地場産農林水産物を活用した加工品の開発



直売所での地場産農林水産物の直接販売



学校給食や社員食堂での地場産農林水産物の利用



農林水産省HP

### 持続性を重視した消費の拡大



一皮むけばおなじです！

商品の見た目だけではなく、品質に影響しない色や形の違いを許容した「**見た目重視より持続性重視**」の気持ちでお買い物をしましょう。



農林水産省HP

宮崎県拠点地方参事官室 **ホットライン**

TEL 0985-24-2365

FAX 0985-27-2035

本紙の記載内容等についてのご質問、農政に関すること、事業や制度への質問・ご意見等がございましたらお気軽にお問い合わせ下さい。

(〒880-0801 宮崎市老松2丁目3-17)