

# 「食料」をめぐる情勢について

---

令和 7 年 9 月

(抜粋版)

東北農政局 岩手県拠点 近藤 康光

# 目 次

## I 食料の状況

(1) 日本の状況

(2) 岩手県の状況

## II 食料生産現場の課題

## III 将来の食料生産に向けて

# **I 食料の状況**

# ( 1 ) 日本の状況

**みなさんは  
「将来、食料が足りなくなるのでは？」  
と、考えたことがありますか？**

- ・本年、農政の憲法とされる「食料・農業・農村基本法」を改正

(5月29日成立、6月5日公布・施行)

- ・基本理念の中に「食料の安定供給の確保」

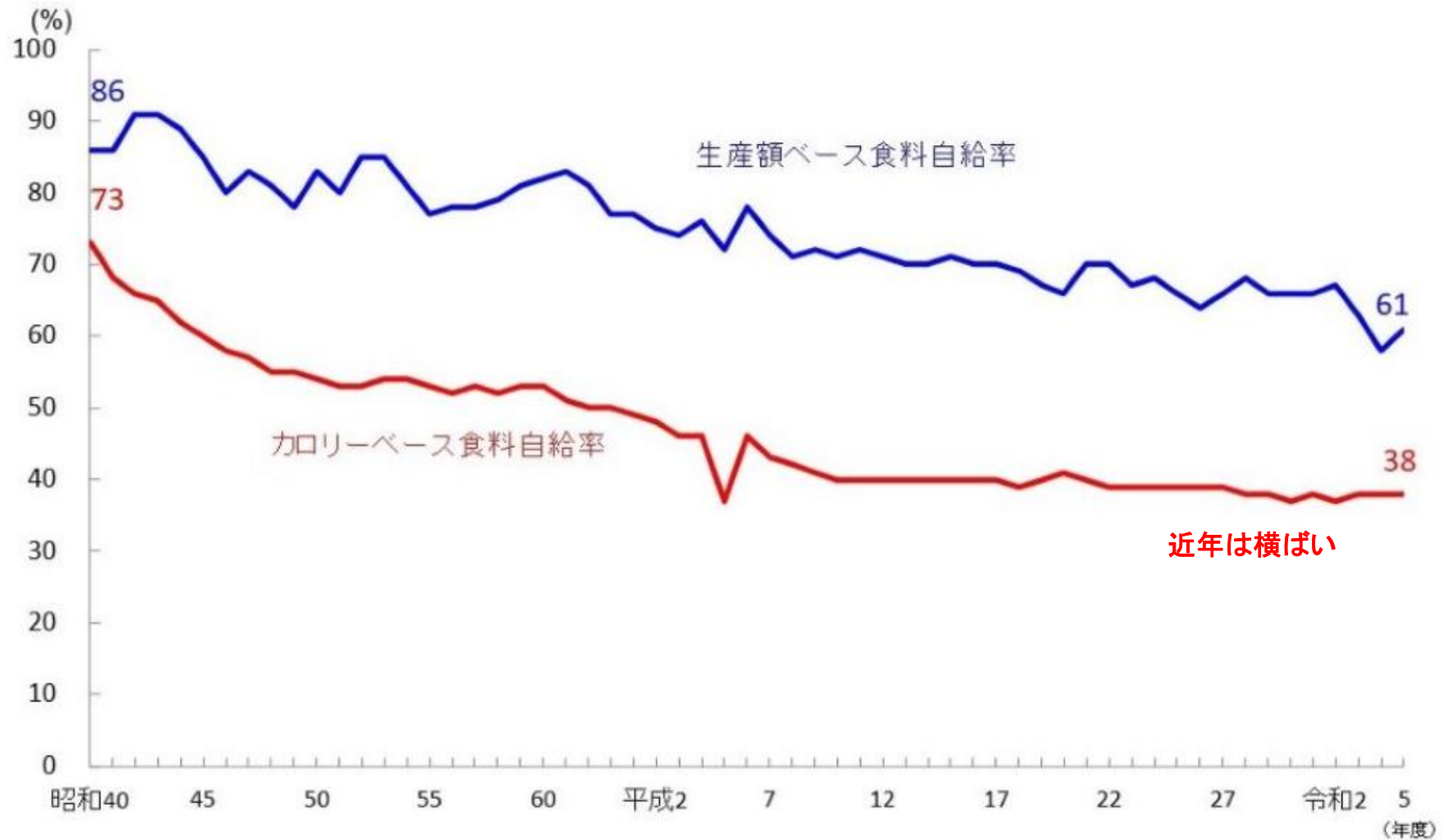


**日本では食品ロスが騒がれているのに。なぜ？**

# 食料自給率の推移

## 「食料自給率」聞いたことがありますか？

- みなさんが食べている食料の国内生産割合
- 減少傾向、近年は横ばい



# 品目別食料自給率の状況

凡例

輸入部分

自給部分

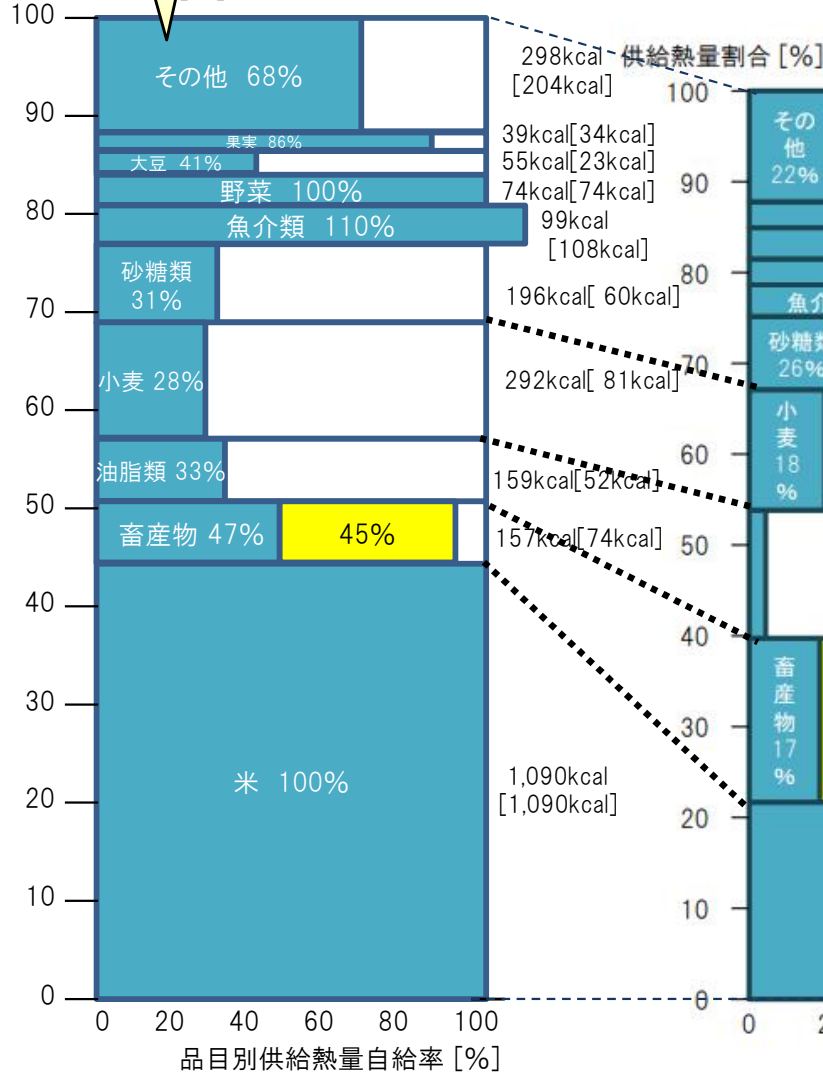
輸入飼料部分  
(自給としてカウントせず)

いも、きのこ、大豆を  
除いた豆類、海藻

供給熱量 2,459kcal / 人・日  
[国産供給熱量 1,799kcal / 人・日]

国内で作った家畜のエサで生産  
した畜産物は17%

供給熱量割合 [%]



【昭和40年度】

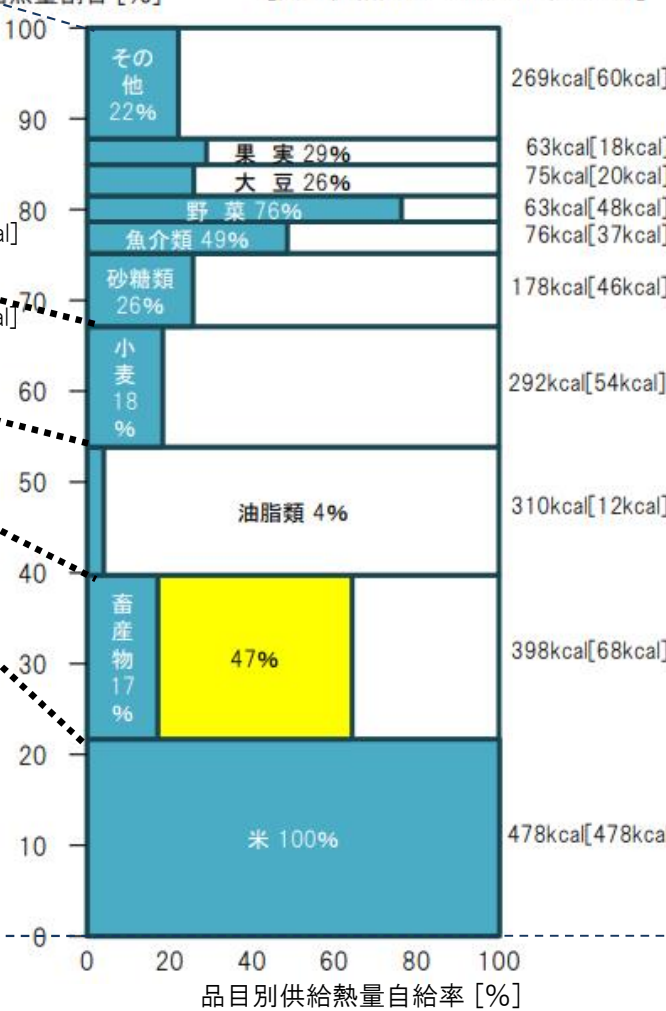
(カロリーベース食料自給率 73%)

供給熱量 2,203kcal / 人・日  
[国産供給熱量 841kcal / 人・日]

消費仕向額割合 (%)

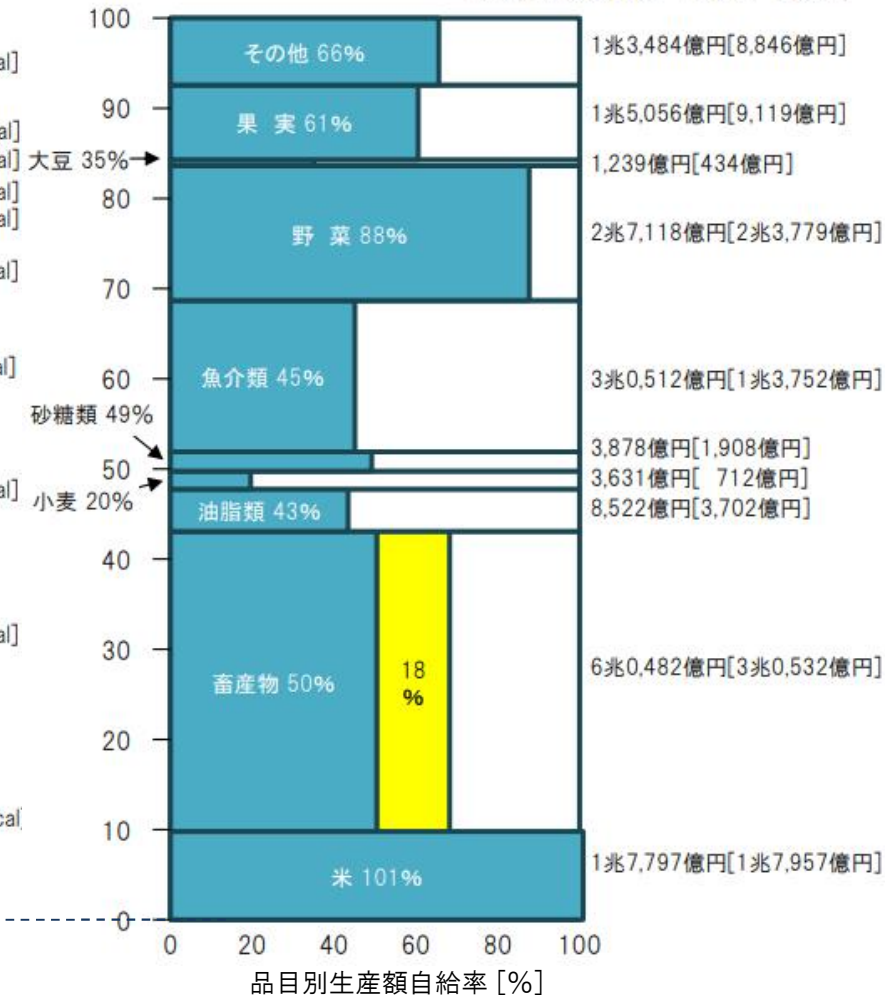
国内消費仕向額合計 18兆1,719億円  
[国内生産額合計 11兆0,742億円]

供給熱量割合 [%]



【令和5年度】

(カロリーベース食料自給率 38%)



【令和5年度】

(生産額ベース食料自給率 61%)

# 品目別消費及び品目別自給率の推移

**お米を食べる量が年々減少しています**

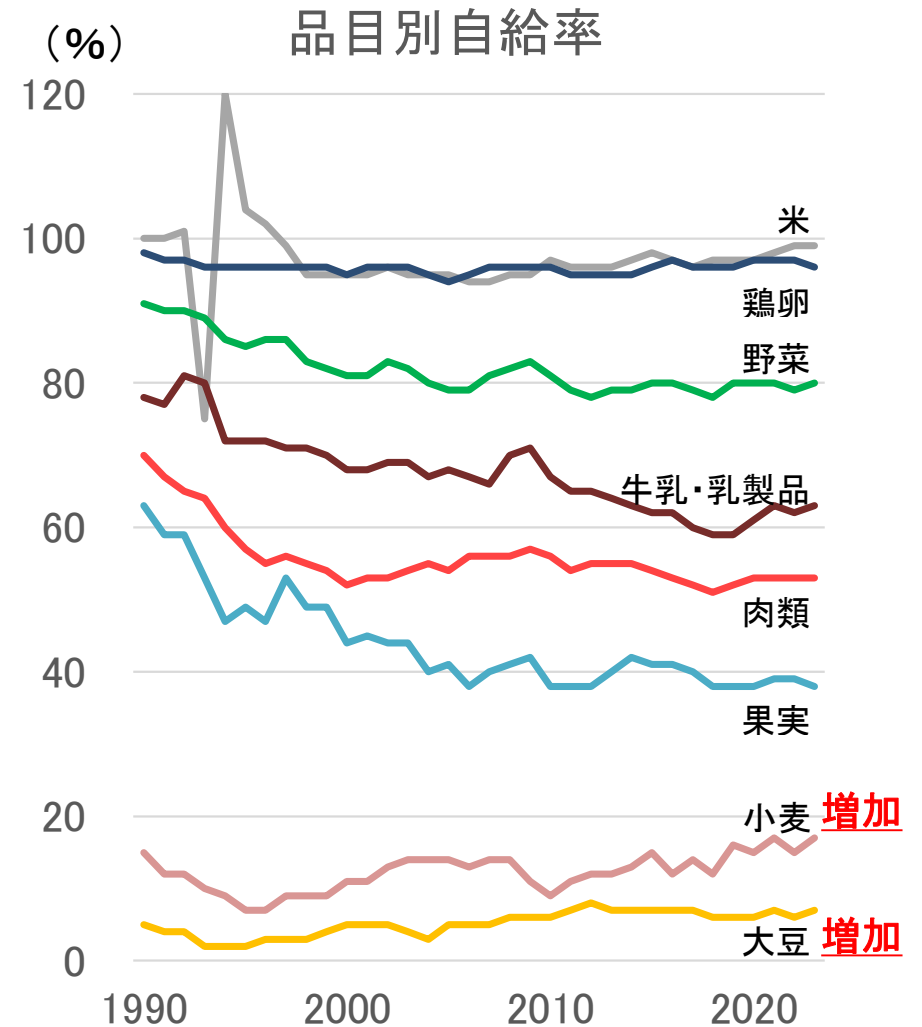
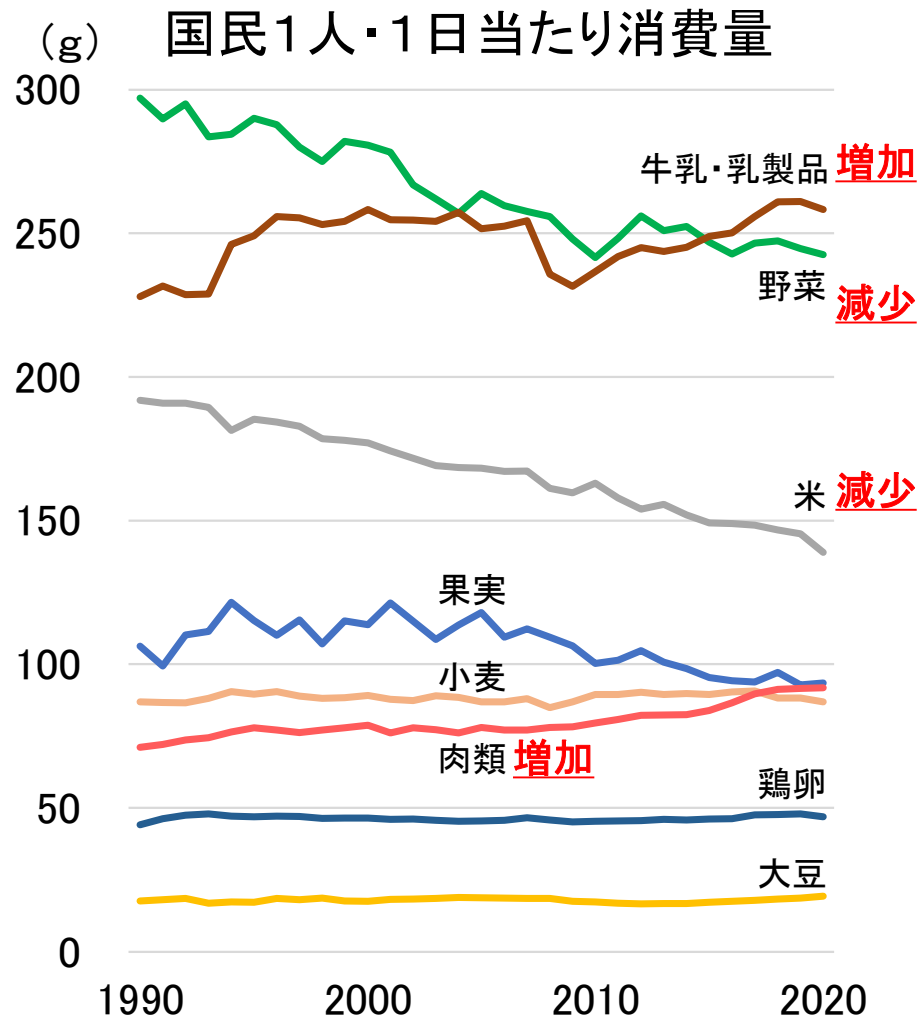
1人当たりの米の消費量が20年で2割減少（年間消費量：**88kg(S50)**→**61kg(H17)**→**51kg(R4)**）

○ 自給率の高い米の消費が減少。逆に、自給率の低い肉類の消費が増加

親が生まれた  
1975年

皆さんが生まれた  
2005年

近年  
2022年





# 諸外国の農地の状況

## 食料自給率を上げるために、国内で作ればいいのか？

- 日本は食料を生産するための農地が少ない
- 国民1人当たりの面積は3.5a（オーストラリアの約400分の1、アメリカの約40分の1）

### ■ 諸外国の人口、土地等の状況（平成30年）

	日本	スイス	イタリア	ドイツ	イギリス	フランス	アメリカ	カナダ	オーストラリア
人口（万人）	12,644	853	6,063	8,312	6,714	6,499	32,710	3,707	2,490
国土面積（万ha）	3,780	413	3,021	3,576	2,436	5,491	98,315	98,798	77,412
森林面積（万ha）	2,494	126	946	1,142	317	1,709	30,980	34,700	13,401
森林面積率（%）	66	31	31	32	13	31	32	35	17
農地面積（万ha）	442	154	1,245	1,830	1,769	2,866	40,581	5,976	37,808
1人当たり農地面積（a/人）	3.5	18	21	22	26	44	124	161	1,519
日本を1とした場合	1	5	6	6	8	13	35	46	434

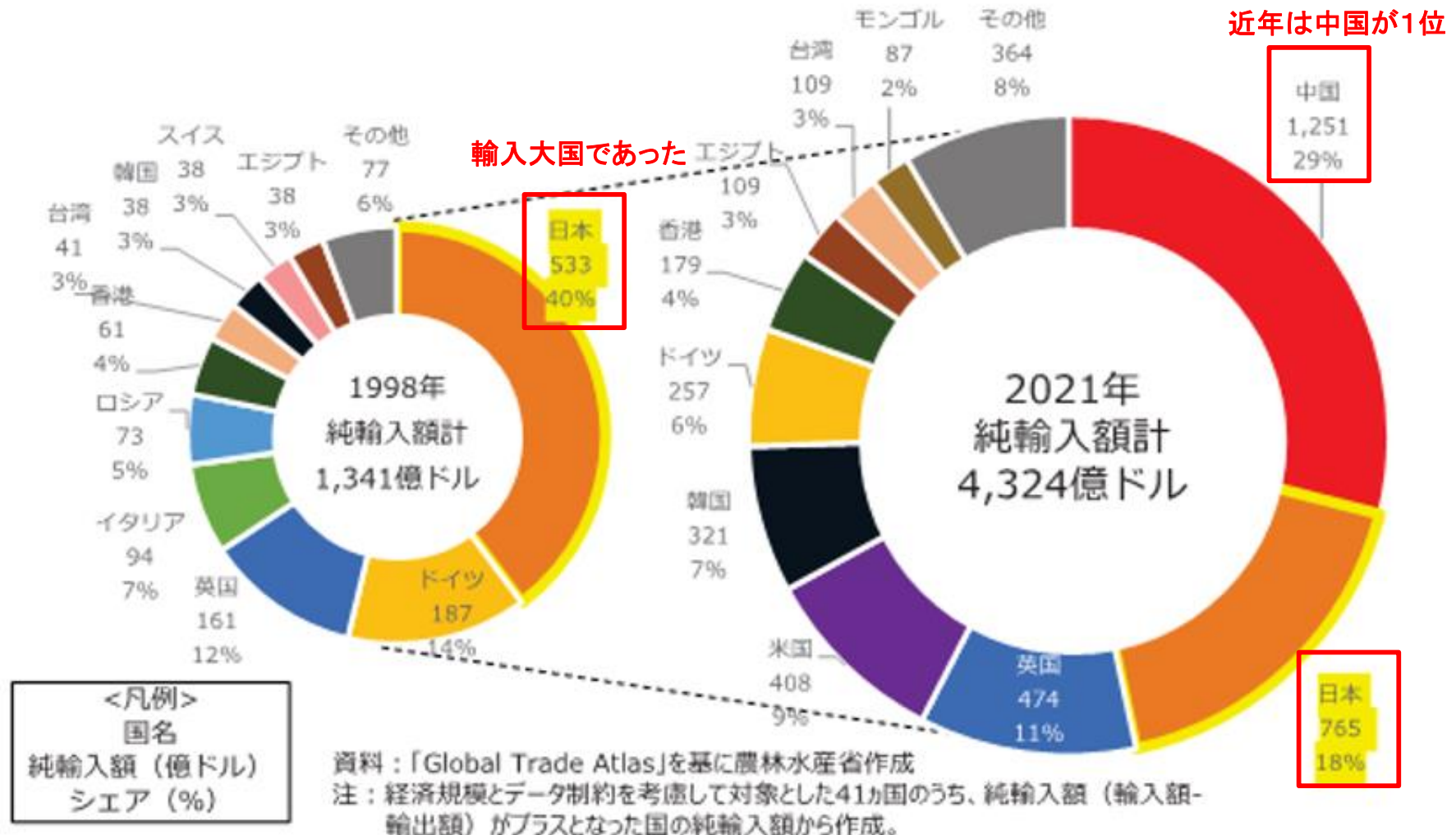
日本は農地が少ない

資料：FAOSTAT-Landを基に農林水産省で作成

# 農林水産物純輸入額の国別割合

日本で作れない食料は輸入に頼っています。

- 日本は農林水産物の輸入大国であった。
- 近年は中国がプライスメーカー的な地位になりつつあります。日本は輸入の安定化が課題。



## (2) 県内の状況

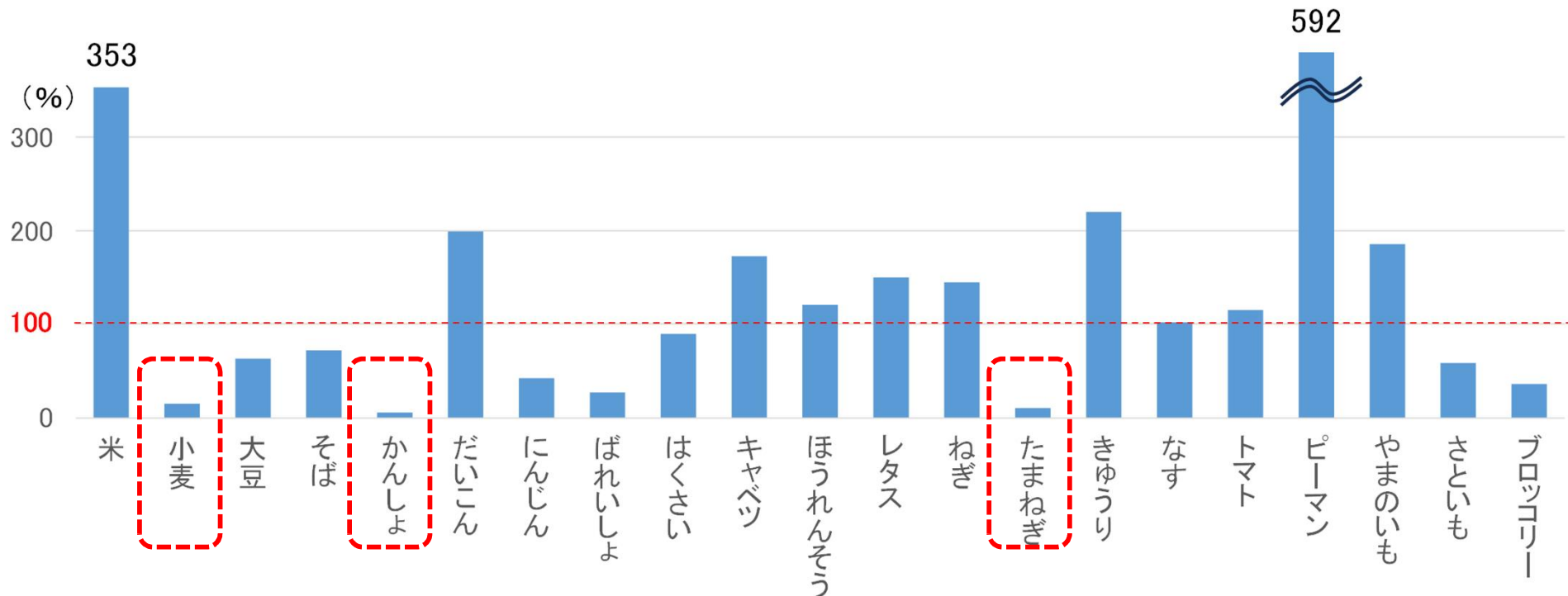
## 岩手県の品目別自給率（試算値）

岩手県で生産している米は、県民の3.5倍分！

麦や野菜など、他の食べ物については県民の食を賄えていないものが意外と多い！？

- 県内で生産した食料を全て県民で食べると仮定し、品目別の自給率を試算したところ、小麦、かんしょ（さつまいも）、たまねぎは、2割未満。

【試算】品目別自給率（岩手県）R4



※ ①米・小麦・大豆は、食料需給表(R4)を基に国民1人当たり供給量を算出。そば及び野菜は、作物統計(R4)及び財務省「貿易統計」(R4)を基に国民1人当たり供給量を算出(東北岩手県拠点試算値)

②品目別自給率は、作物統計から県民1人当たり供給量を算出し、①の国民1人当たり供給量で除して算出(東北岩手県拠点試算値)

資料: 東北農政局岩手県拠点試算値

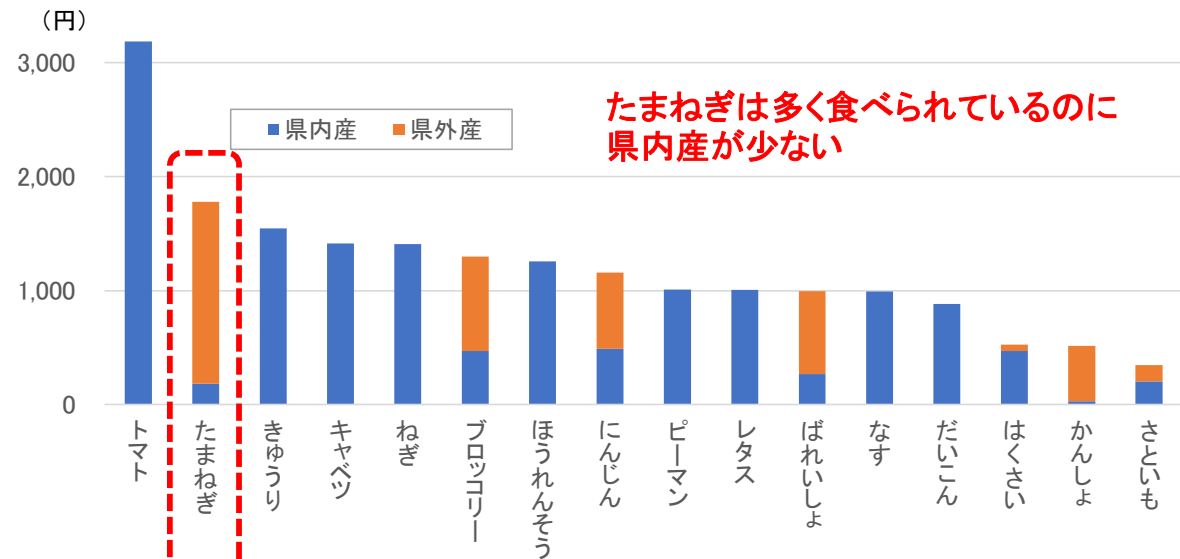
# 岩手県民の野菜の購入状況（試算値）

岩手県民の年間野菜購入額を品目別に試算したところトマトが最も高く、次いで、たまねぎ、きゅうりの順となっています。

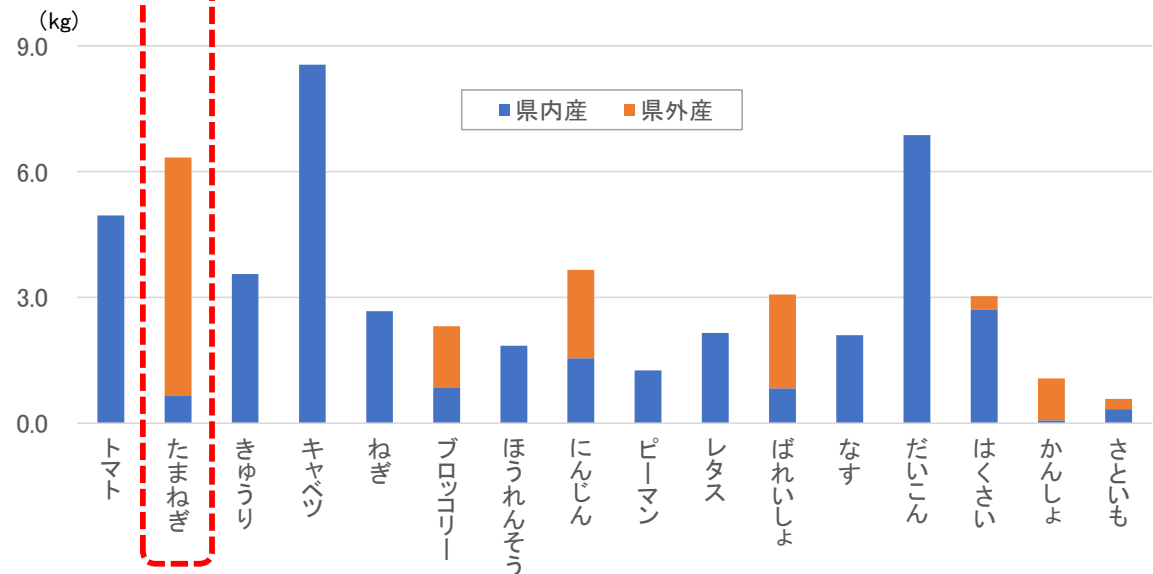
購入量は、キャベツ、だいこん、たまねぎの順となっています。

資料：総務省統計局「家計調査」の二人以上の購入金額・数量（令和3～5年の平均値）  
県外品の割合は東北農政局岩手県拠点試算値

岩手県\_\_野菜1人当たり年間購入額



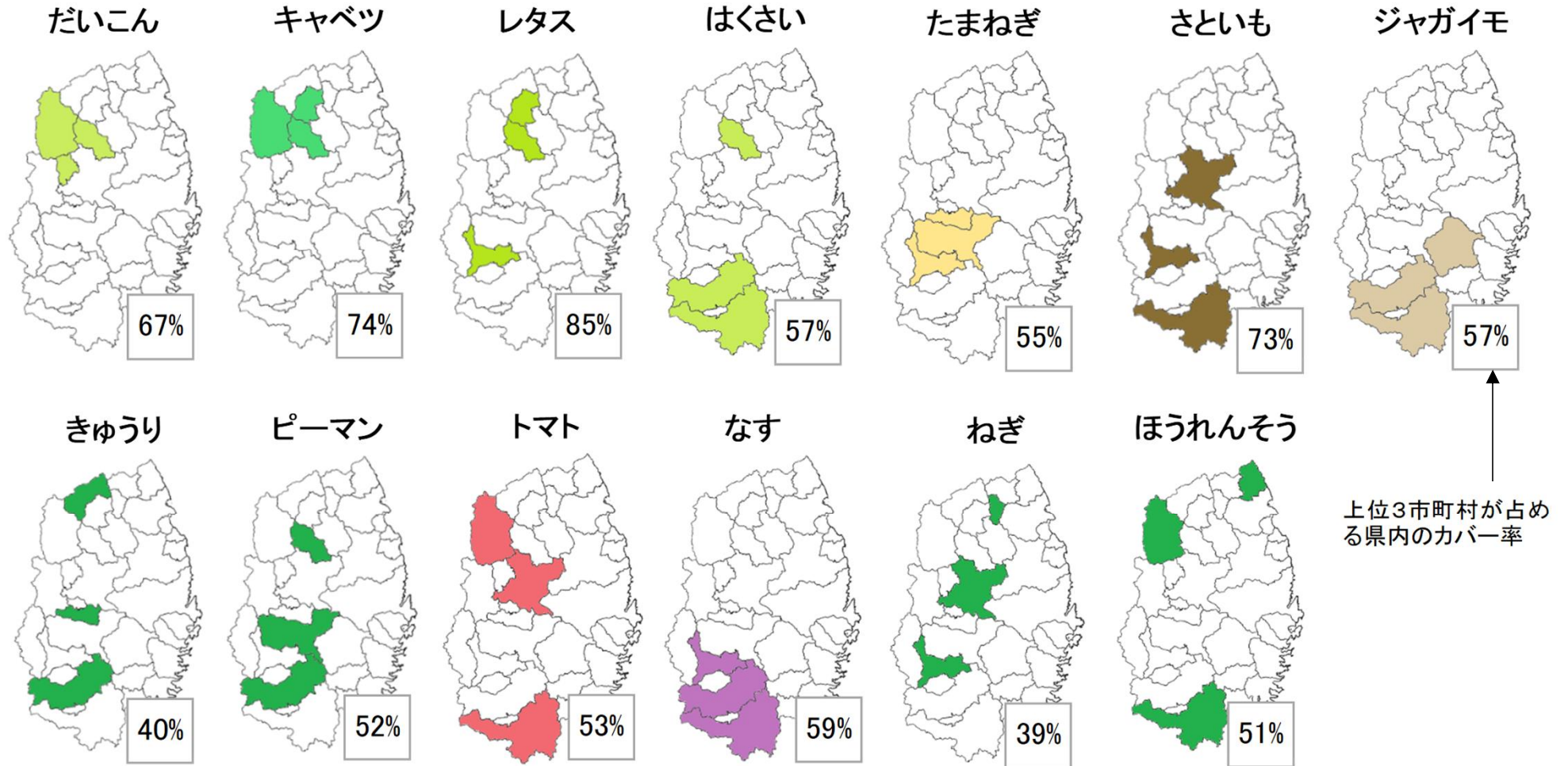
(参考) 岩手県\_\_野菜1人当たり年間購入量



# 岩手県の食料生産（野菜）

## 岩手県で生産している野菜の主要市町村

○ 比較的県内で多く生産されている野菜



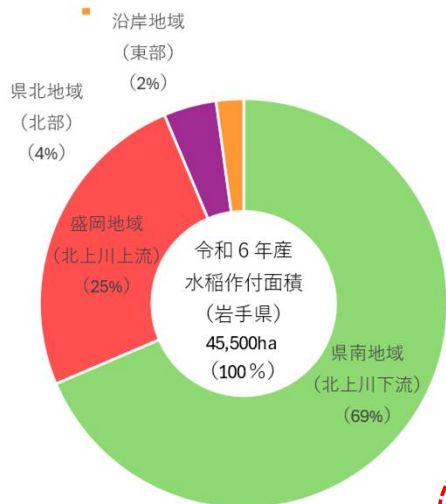
資料：東北農政局岩手県拠点試算値



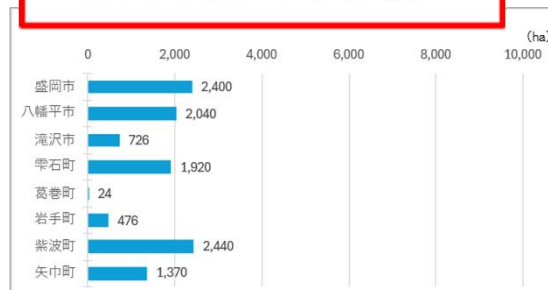
# 令和 6 年産水稻作付面積の地域（作柄表示地帯）別の割合

岩手県の水稲作付けは、内陸部の北上川流域で 9 割以上を占め、特に、**県南部で県内の約 7 割**を占めている。

令和 6 年産水稻作付割合（作柄表示地帯別）

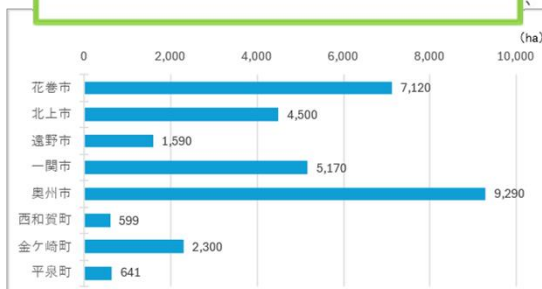


盛岡地域（北上川上流）

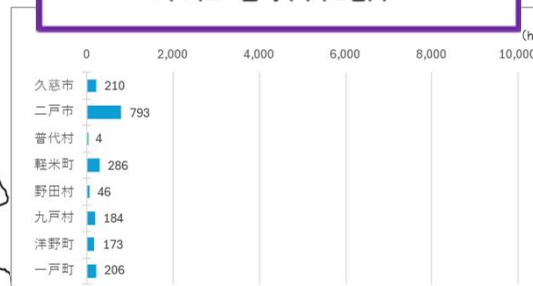


県内の米は、7割が県南で作られている

県南地域（北上川下流）



県北地域（北部）



沿岸地域（東部）



## 郷土料理（県北）

### 柳ばつと

昔、県北部は米の冷害が多かった

#### ○ 使用する主な食材

そば、大豆、にんじん、大根、ごぼう、しめじ

#### ○ 歴史、由来等

岩手県北部は冷涼な気候で米が育ちにくいため、厳しい環境でも育つヒエやアワ、そばなど雑穀の生産を続けてきた。江戸時代に当地を治めていた南部藩は、細切りの蕎麦は切るのに手間がかかり贅沢であるとして、農民が細切りのそばを食すことを禁止していた時期があった。人々はそば粉で柳の形の団子を作り「これはそばではない、柳ばつとである」と言ってそばを食し続けた。



### へっちょだんご

昔、県北部は米の冷害が多かった

#### ○ 使用する主な食材

たかきび、もちあわ、いなきび、小豆

#### ○ 歴史、由来等

岩手県北部は冷涼な気候で米が育ちにくいため、厳しい環境でも育つヒエやアワ、そばなど雑穀の生産を昔から続けてきた。そのため雑穀を使った料理が多く生まれた。「へっちょだんご」は雑穀のたかきび粉、もちあわ粉、いなきび粉などを使い、それぞれ丸めてだんごの中央をへこませ、煮立った甘い小豆汁に入れたもの。



画像提供元：岩手県農林水産部農業普及技術課



## 郷土料理（県北）

### そばかけ

昔、県北部は米の冷害が多かった

#### ○ 使用する主な食材

そば、小麦、くるみ

#### ○ 歴史、由来等

岩手県北部は東からの冷風である「やませ」の影響もあり寒さが厳しく、かつては水田が少なく米が貴重だった。それを補うため古くから小麦、そば、雑穀などの生産が盛んであり、それらを粉にしたものを使う文化が発達した。



### 豆腐田楽

昔、県北部は米の冷害が多かった

#### ○ 使用する主な食材

大豆、にんにく

#### ○ 歴史、由来等

岩手県北部は冷涼な気候で米が育ちにくいいため、厳しい気候でもよく育つ大豆を生産してきた。栄養に優れた豆腐は「畑の肉」とも呼ばれ、重宝された。昔は家庭で豆腐を手作りする習慣があり、大量に作った豆腐は近所でやりとりするなど食べる機会が多く、手作り豆腐文化が根付いている。



## 郷土料理（県南）

### いものこ汁

県南の北上川沿いは、  
根菜類に適した土壌

#### ○ 使用する主な食材

さといも、大根、にんじん、ごぼう、鶏肉、大豆

#### ○ 歴史、由来等

北上川流域はさといもの生産に向いた土壌で、昔からさといもが多く作られている。さといもの歴史は古く、縄文時代に米よりも早く日本に入ってきたと考えられている。古くは万葉集にも記載があり、十五夜や正月に餅ではなく、さといもを供える文化が各地に点在している。



### お茶もち

県南は米の産地

#### ○ 使用する主な食材

米、くるみ

#### ○ 歴史、由来等

県央地域は北上川流域で平坦な土地が多く、古くから水田地帯がひらけており、米の生産規模は比較的大きかった。しかし冷害で米がとれない年もあったため、食生活を安定させるために大麦、小麦、そばの生産も行われ、米やそれらを粉にして使う文化が発達したと言われている。



## 郷土料理（沿岸）

### さんまのすり身汁

岩手はさんまの産地

#### ○ 使用する主な食材

さんま、大根、にんじん、豆腐、ねぎ、卵

#### ○ 歴史、由来等

岩手県は、さんまの海面漁業の漁獲量が本州1位だ（農林水産省「令和2年漁業・養殖業生産統計」）。以前は、すり身はイワシで作り、サンマは塩焼きや塩炊きにして食べていたが、60年ほど前からさんまの漁獲量が増え、さんまをすり身にして汁物としても食するようになった。



### 氷頭なます

岩手は鮭の産地

#### ○ 使用する主な食材

鮭の頭、大根、にんじん

#### ○ 歴史、由来等

岩手県は、秋鮭の水揚げが本州トップクラス。特に津軽石川は宮古湾最奥部に注ぐ清流で、鮭の遡上する川として有名である。この地域で獲られる鮭の雄は、11月中旬～1月下旬に産卵の時期が近づくとき口先が曲がり、「南部鼻曲がり鮭」と呼ばれる。江戸時代には南部藩の重要な財源で、昔から県民に親しまれており、現在は「県の魚」に制定されている。





## 岩手の食べ物ランキング（１）

加工品	購入額順位		農畜産物	生産量順位
大豆加工品	1位		大豆	12位
うち豆腐	2位			
だいこん漬	2位		だいこん	12位
麺類	2位		小麦	15位
			そば	10位
ヨーグルト	2位		牛乳	5位

資料：令和４年データ  
総務省「消費統計」  
農林水産省「作物統計」

## 岩手の食べ物ランキング（２）

農畜産物	購入量順位	生産量順位
ほうれんそう	1位	21位
ねぎ	3位	23位
だいこん	1位	12位
ごぼう	1位	－
キャベツ	10位	10位
ぶどう	6位	10位
りんご	3位	3位
米	9位	10位
牛乳	8位	5位

資料：令和４年データ  
総務省「消費統計」  
農林水産省「作物統計」

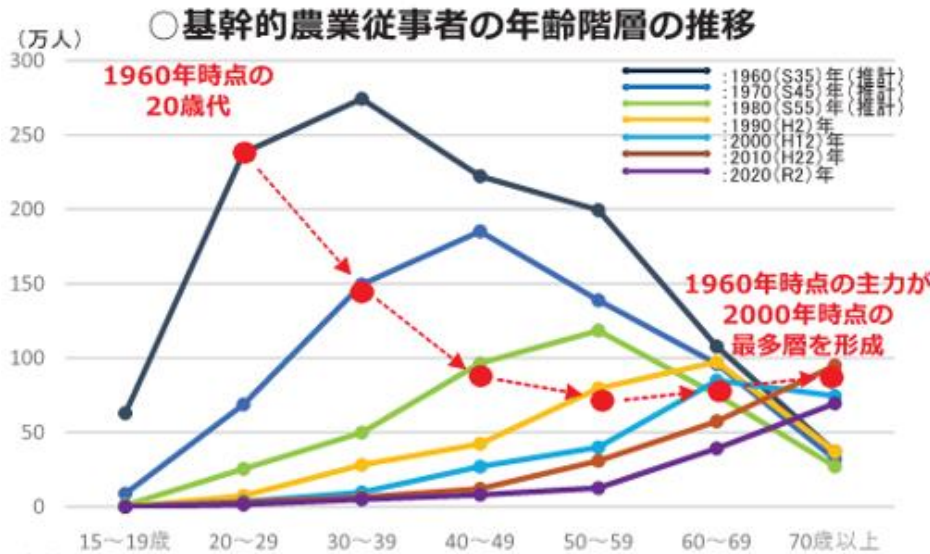
## **Ⅱ 食料生産現場の課題**

# 食料生産現場は大変な状況となっています

- ・作っている人の高齢化と減少
- ・作っている場所の減少
- ・作るための資材の価格高騰

# 農業の担い手の減少・高齢化

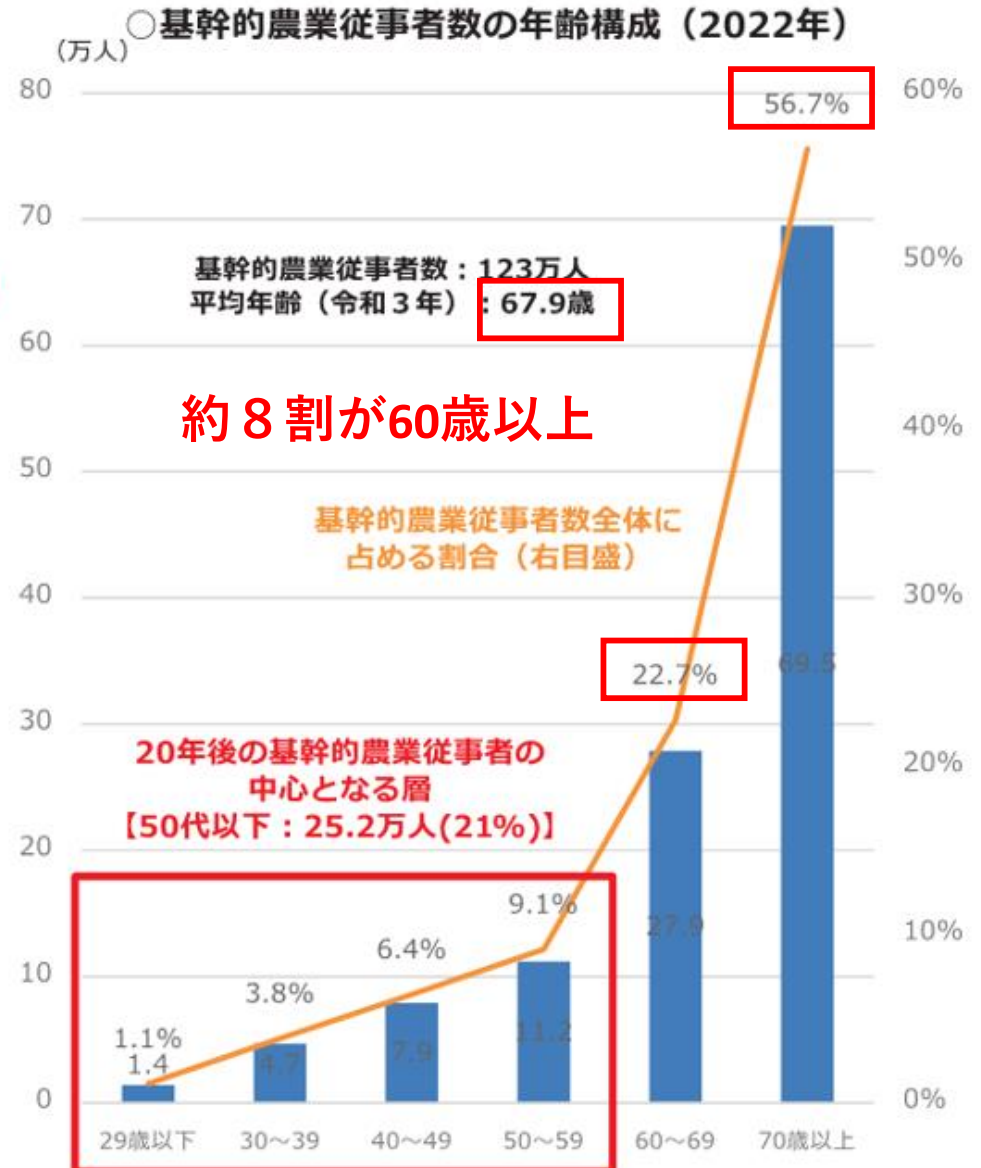
## 農業の担い手の減少と高齢化が進んでいる



資料：  
 ・農林水産省「農業センサス」、総務省「国勢調査」により作成。  
 ・基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者（雇用者は含まない）。  
 ・昭和35年は農業就業者数（国勢調査）の年齢構成から推計。  
 ・また、昭和55年以前は、平成2年の総農家と販売農家の比率（年齢階層別）から推計。  
 ・平成2年までは、16歳以上、平成7年以降は15歳以上。



資料：  
 ・農林水産省「農業センサス」（2022年のみ「農業構造動態調査」であり第一報）。  
 ・基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者（雇用者は含まない）。  
 ・2010年までの数値は販売農家であり、2015年以降は個人経営体の数値であることに留意。



資料：農林水産省「農業構造動態調査」（2021年、2022年）  
 注：基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者（雇用者は含まない）。

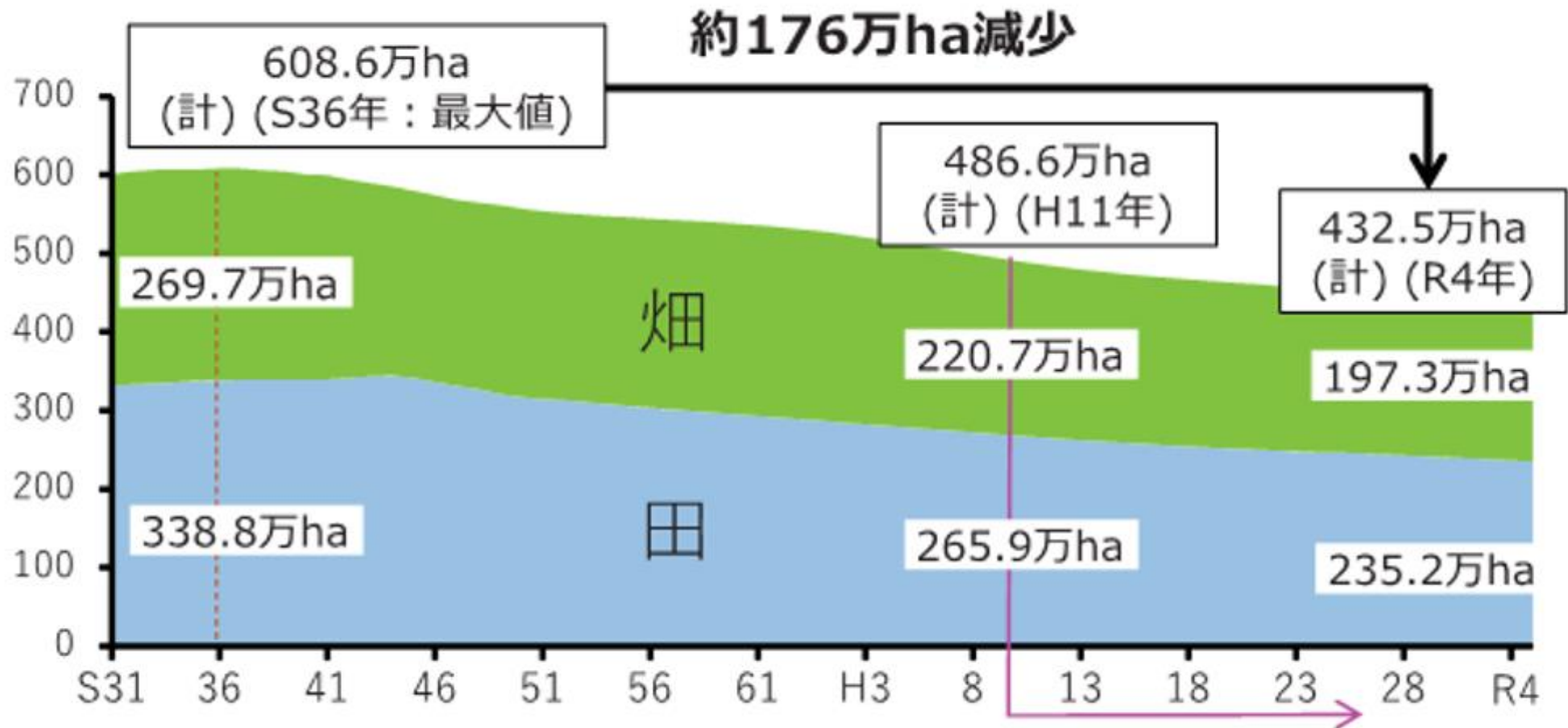


# 農地（耕地）面積の減少

田畑の減少が進んでいる

## ○農地（耕地）面積の推移

20年で1割減少



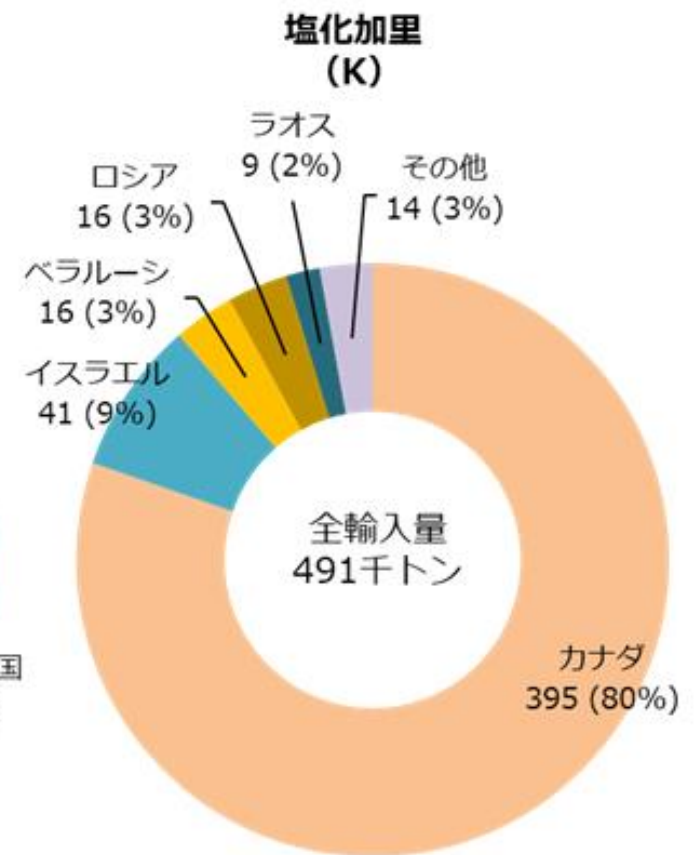
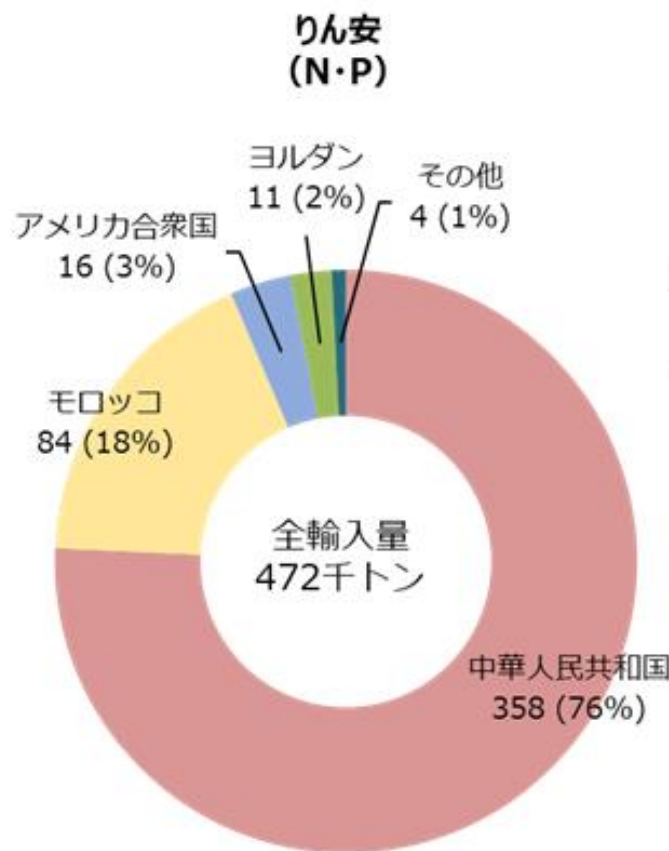
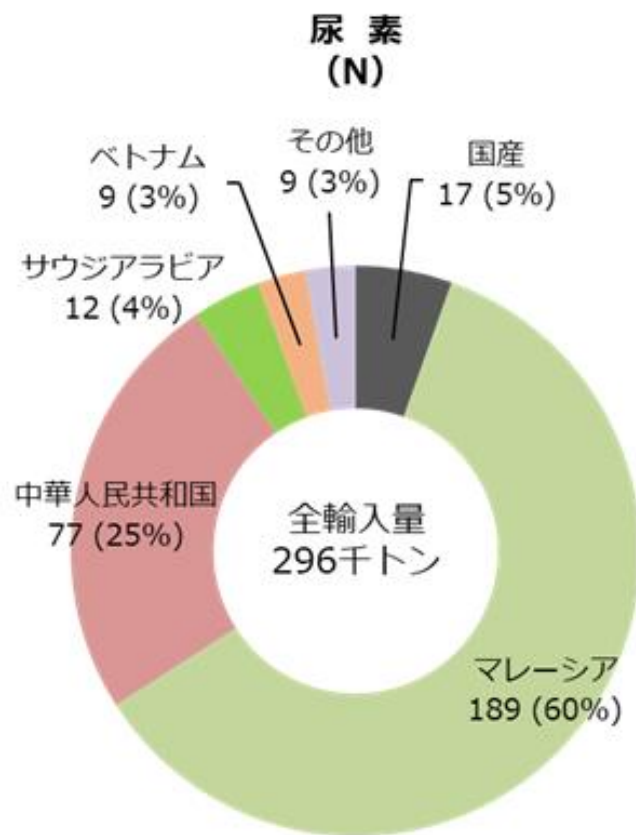
資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」

H11年 食料・農業・農村基本法制定

# 肥料原料のほとんどが輸入

## 農作物を育てるための肥料の多くは輸入

- 輸入価格が農産物の生産に影響



※ 資料：財務省「貿易統計」等を基に作成（令和3年7月～令和4年6月）

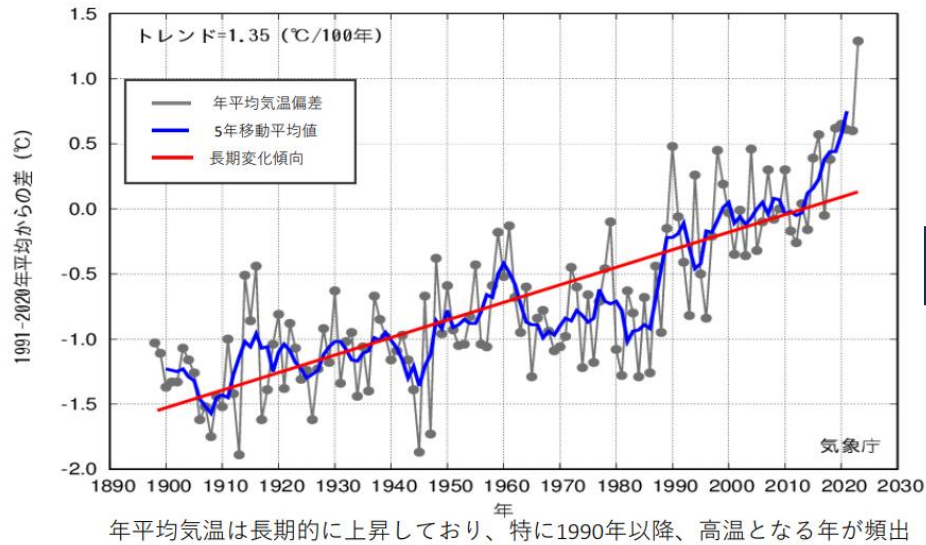
## **Ⅲ 将来の食料生産に向けて**

**食料を作る人、場所などの課題以外にも  
将来に向け持続的に食料を生産していくためには  
様々な課題があります。**

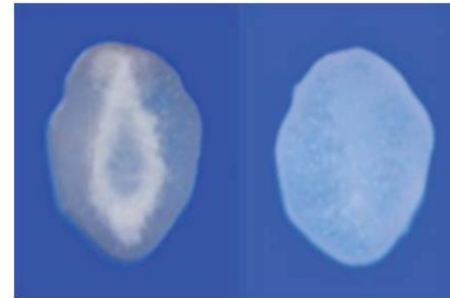
**ここからは、自然環境と農作物の生産に着目し  
てみます。**

# 気候変動

## 日本の年平均気温偏差の経年変化



### 高温による農作物への影響

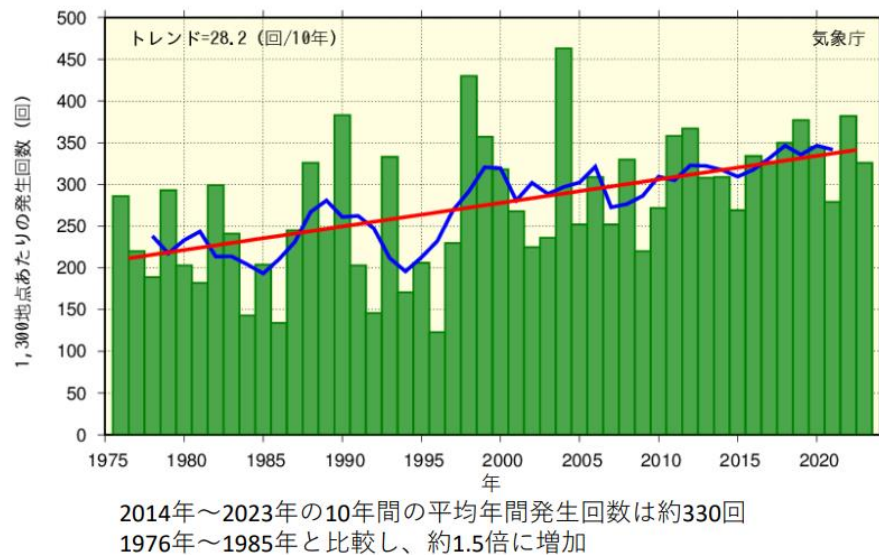


水稻  
高温による品質の低下



リンゴ  
成熟期の着色不良・着色遅延

## 1時間降水量50mm以上の年間発生回数



### 大雨による農作物への影響



浸水したキュウリ  
(令和元年8月の前線に伴う大雨)



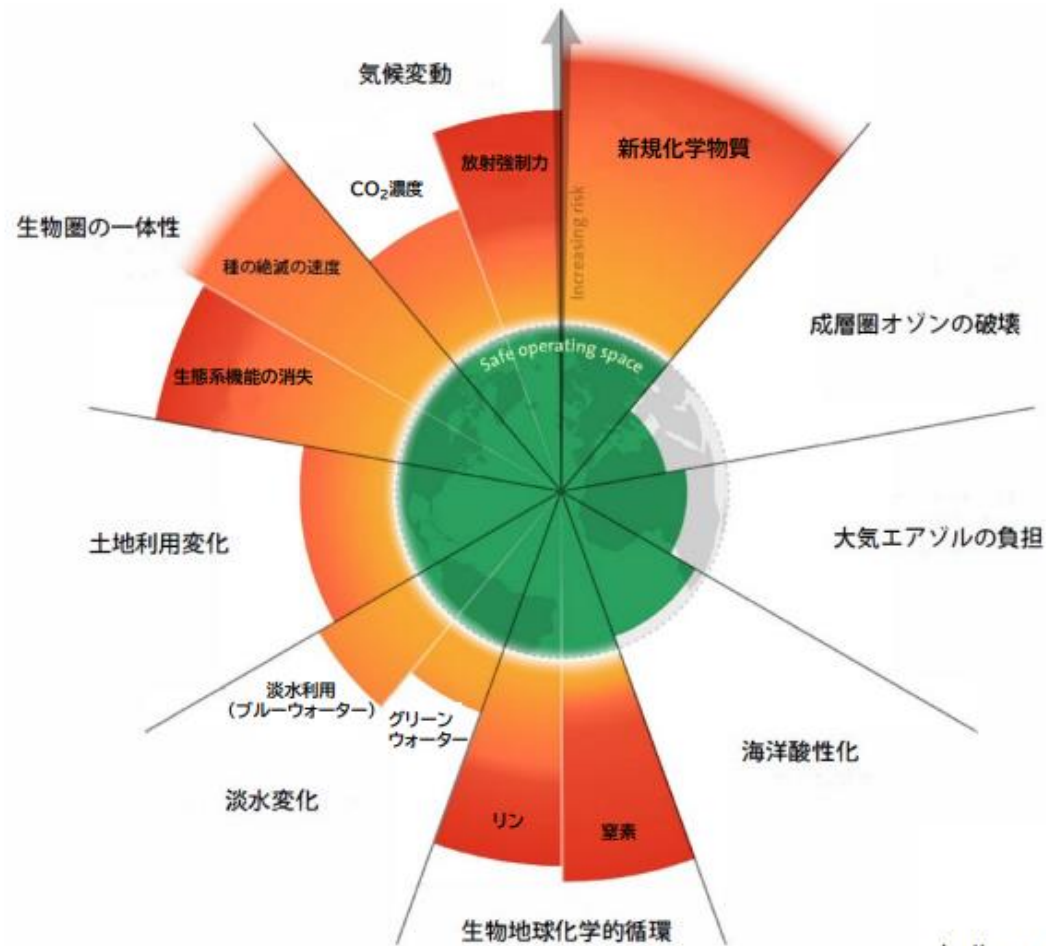
被災したガラスハウス  
(令和元年房総半島台風)



# 地球の限界（プラネタリー・バウンダリー）

- 一定の限界を超えると、自然資源に対して回復不可能な変化が引き起こされる。

プラネタリーバウンダリーによる地球の現状

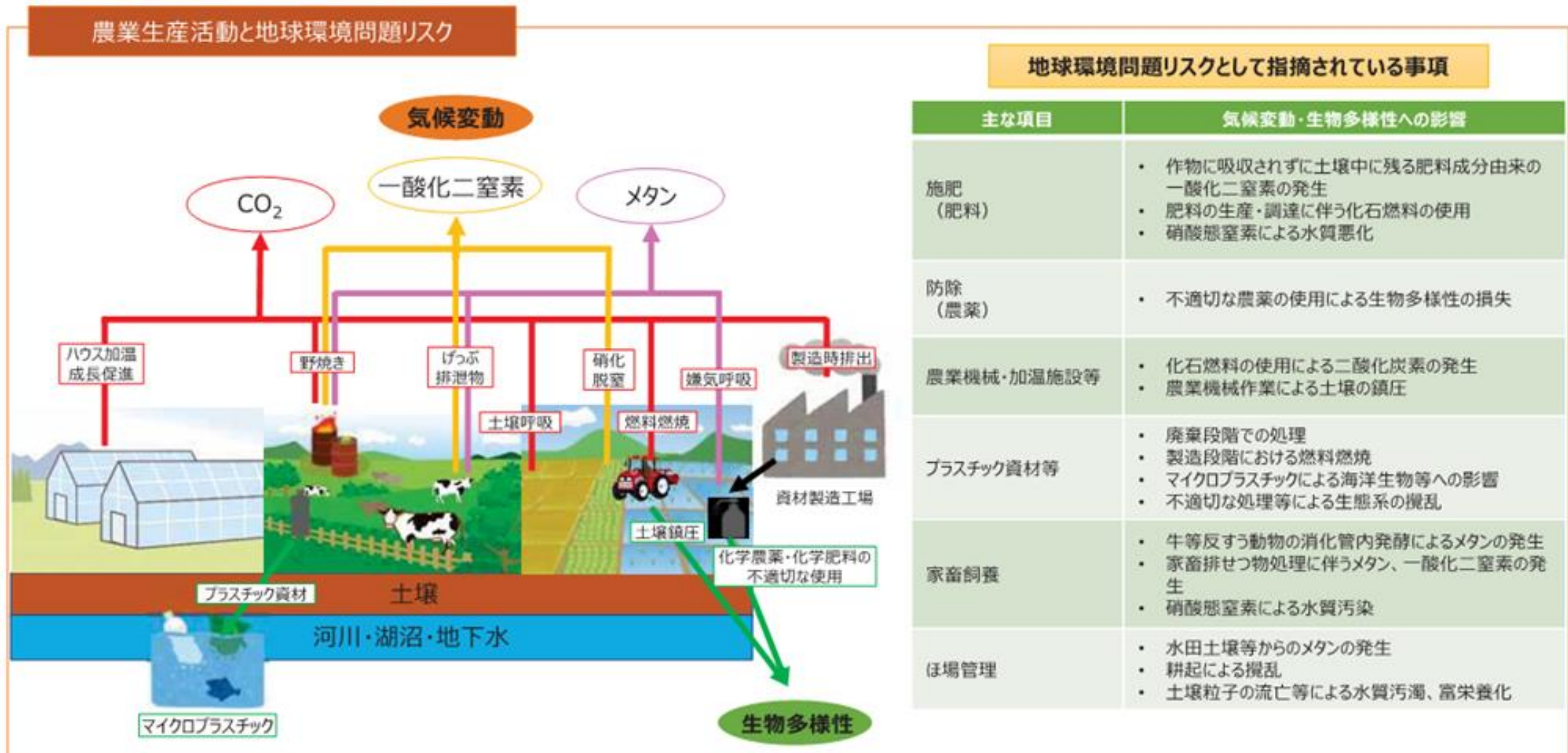


※ 緑色は人間が安全に活動できる範囲を示しており、6つの領域でその範囲を超えている

出典: "Azote for Stockholm Resilience Centre, based on analysis in Richardson et al 2023" に加筆

# 農業と環境とのかかわり

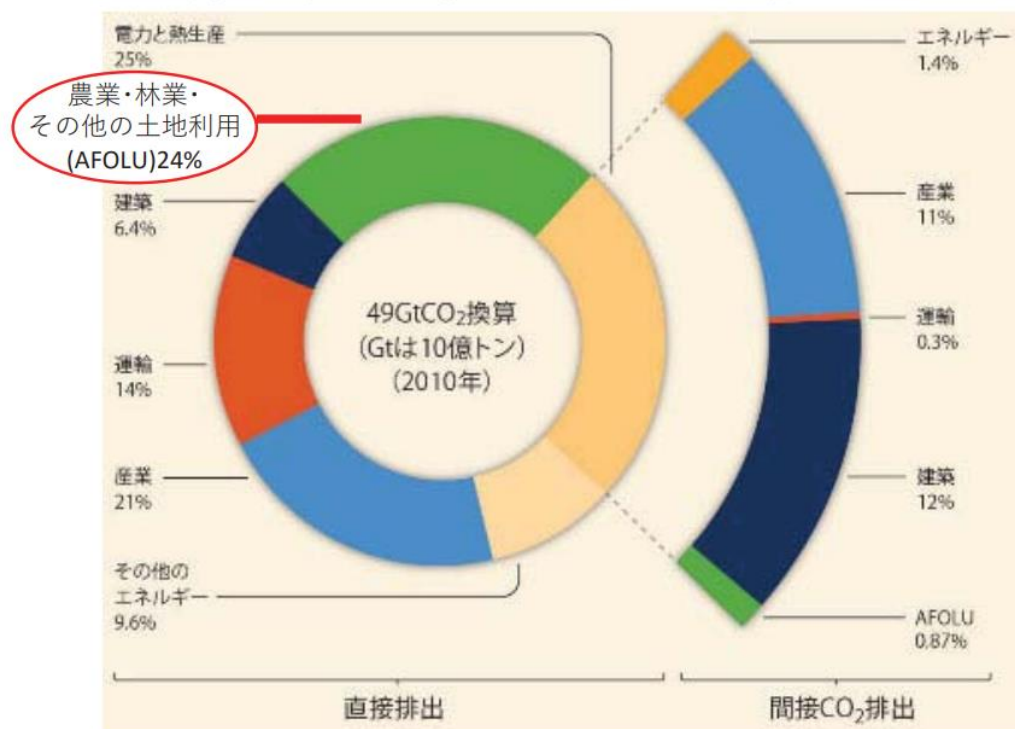
○ 農業は自然環境との親和性が高い産業である一方、化石燃料、化学農薬・化学肥料の不適切な使用等により温室効果ガスの発生や水質悪化に伴う、気候変動や生物多様性への影響が懸念されています。



# 世界全体と日本の農業由来の温室効果ガス（GHG）の排出

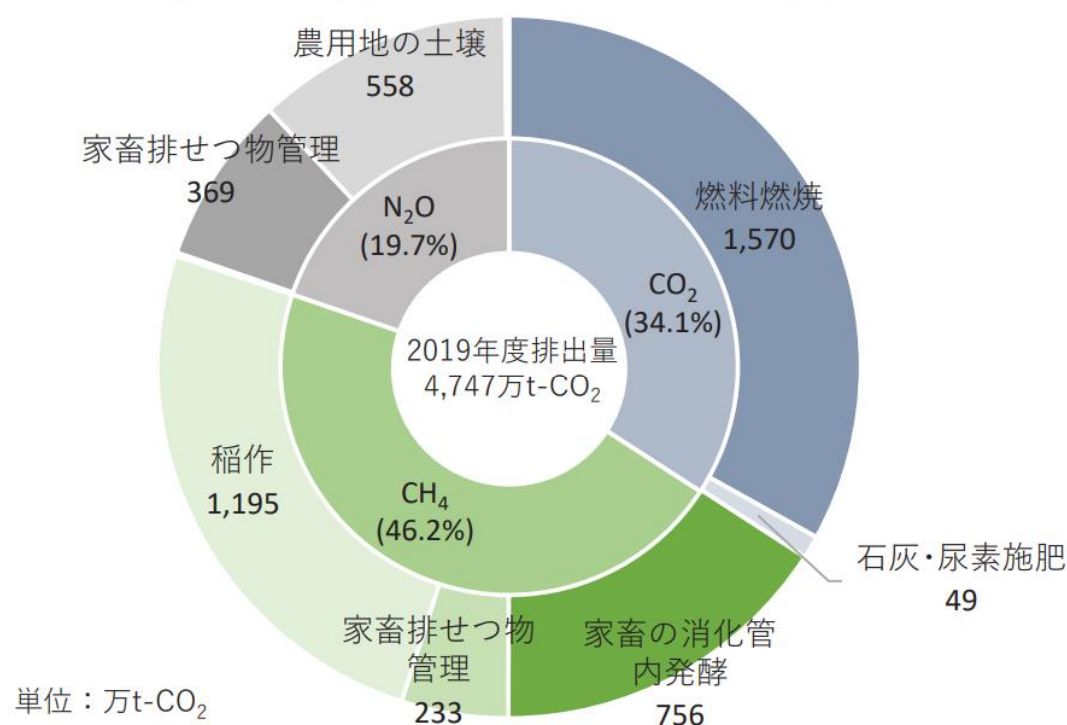
- 世界のGHG排出量は、490億トン（CO<sub>2</sub>換算）。このうち、農業・林業・その他土地利用の排出は世界の排出全体の1/4。（2010年）
- 日本の排出量は、12.12億トン。農林水産分野は、4,747万トン、全排出量の3.9%。（2019年度）  
※エネルギー期限のCO<sub>2</sub>排出量は世界比約3.4%（第5位、2017年（出展：EDMC/エネルギー経済統計要覧））
- 日本の吸収量は、約4,590万トン。このうち、森林4,290万トン、農地180万トン（2019年度）

## ■ 世界の経済部門別のGHG排出量



出典：IPCC AR5 第3作業部会報告書 図SPM.2

## ■ 日本の農林水産分野のGHG排出量



\* 温室効果は、CO<sub>2</sub>に比べメタンで25倍、N<sub>2</sub>Oでは298倍。  
データ出典：温室効果ガスインベントリオフィス（GIO）



**将来も持続的に農産物を生産していくために  
農林水産省では**

**「みどりの食料システム戦略」に取り組んでいます**

- ・**環境を考えた農業**（将来の食料生産環境）
- ・スマート農業（労働力不足の解消）
- ・輸出促進（農業生産基盤の拡大）
- ・農村のインフラ整備（農村生活環境整備）  
など

**環境に対する取組としては**



## 現状と今後の課題

- 生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退
- 温暖化、大規模自然災害
- コロナを契機としたサプライチェーン混乱、内食拡大
- SDGsや環境への対応強化
- 国際ルールメイキングへの参画



「Farm to Fork戦略」(20.5)  
2030年までに化学農薬の使用及びリスクを50%減、有機農業を25%に拡大



「農業イノベーションアジェンダ」(20.2)  
2050年までに農業生産量40%増加と環境フットプリント半減

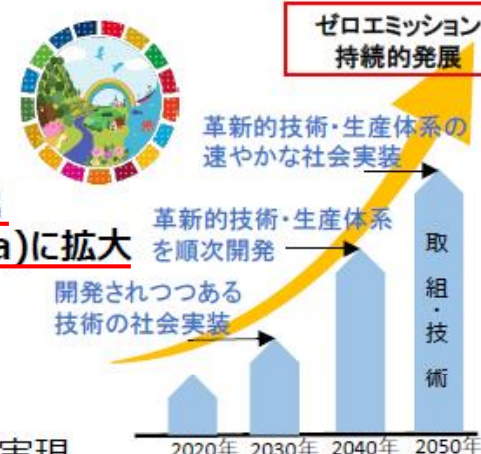
農林水産業や地域の将来も  
見据えた持続可能な  
食料システムの構築が急務

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進

## 目指す姿と取組方向

### 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
- 低リスク農業への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により化学農薬の使用量（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
- 2030年までに食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- 2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す
- エリートツリー等を林業用苗木の9割以上に拡大
- ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現



### 戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発（技術開発目標）

2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、

今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現（社会実装目標）

※政策手法のグリーン化：2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者に集中。

2040年までに技術開発の状況を踏まえつつ、補助事業についてカーボンニュートラルに対応することを目指す。

補助金拡充、環境負荷軽減メニューの充実とセットでクロスコンプライアンス要件を充実。

※革新的技術・生産体系の社会実装や、持続可能な取組を後押しする観点から、その時点において必要な規制を見直し。地産地消型エネルギーシステムの構築に向けて必要な規制を見直し。

## 期待される効果

### 経済

#### 持続的な産業基盤の構築



- ・輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）
- ・国産品の評価向上による輸出拡大
- ・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大

### 社会

#### 国民の豊かな食生活 地域の雇用・所得増大



- ・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活
- ・地域資源を活かした地域経済循環
- ・多様な人々が共生する地域社会

### 環境

#### 将来にわたり安心して 暮らせる地球環境の継承



- ・環境と調和した食料・農林水産業
- ・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献
- ・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

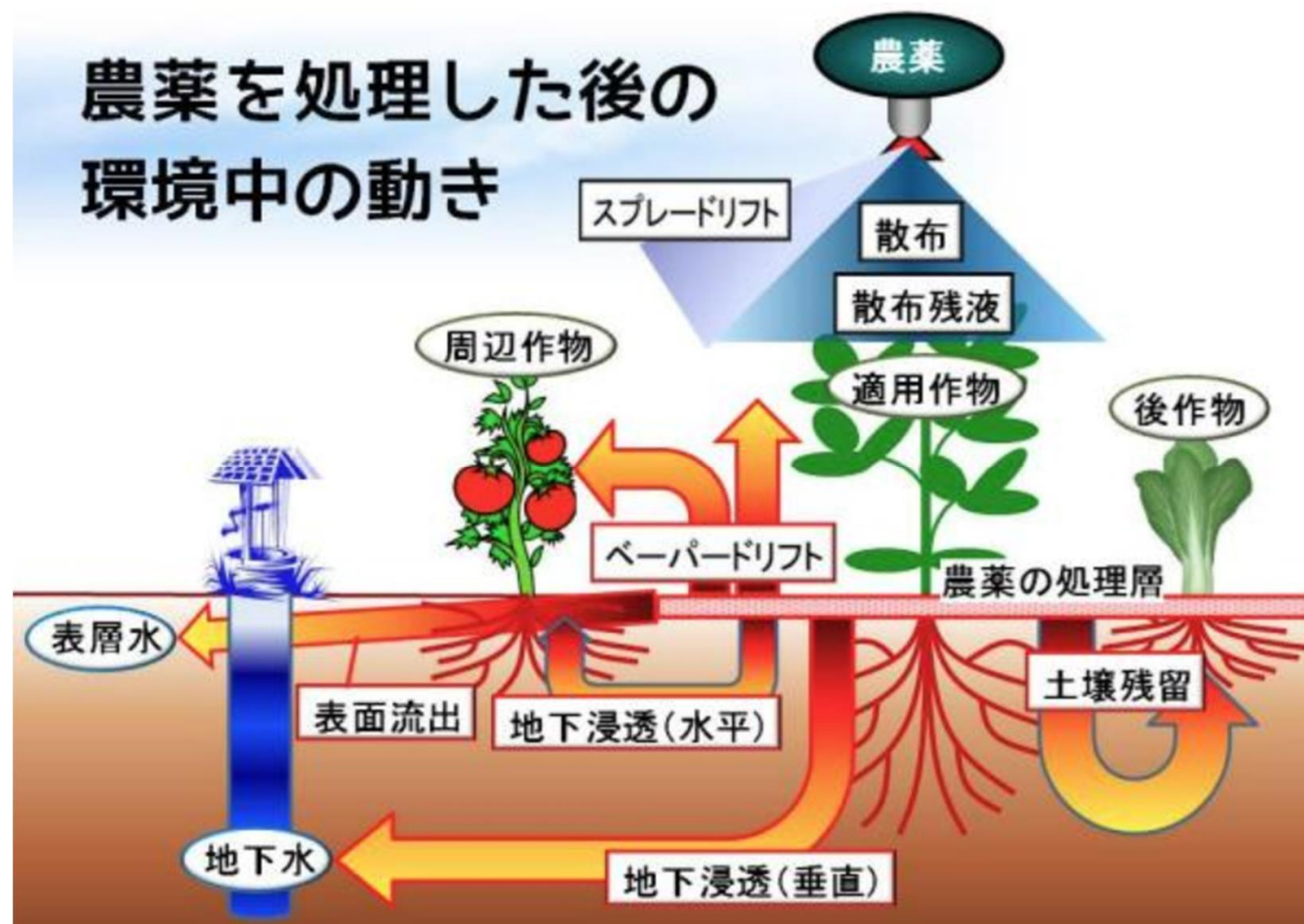
アジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、国際ルールメイキングに参画（国連食料システムサミット（2021年9月）など）



## 「みどりの食料システム戦略」が2050年までに目指す姿と取組方向

温室効果ガス	・2050年までに農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現を目指す。
化学農薬	・2040年までに、ネオニコチノイド系農薬を含む従来の殺虫剤を使用しなくてもすむような新規農薬等を開発する。 ・2050年までに、 <u>化学農薬使用量（リスク換算）の50%低減を目指す</u> 。
化学肥料	・2050年までに、輸入原料や化石燃料を原料とした <u>化学肥料の使用量の30%低減を目指す</u> 。
有機農業	・2040年までに、主要な品目について農業者の多くが取り組むことができるよう、次世代有機農業に関する技術確立する。 ・2050年までに、オーガニック市場を拡大しつつ、耕地面積に占める <u>有機農業※の取組面積の割合を25%（100万ha）に拡大することを目指す</u> 。（※国際的に行われている有機農業）
園芸施設	・2050年までに化石燃料を使用しない施設への完全移行を目指す。
農林業機械・漁船	・2040年までに、農林業機械・漁船の電化・水素化等に関する技術の確立を目指す。
再生可能エネルギー	・2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、農林漁業の健全な発展に資する形で、我が国の再生可能エネルギーの導入拡大に歩調を合わせた、農山漁村における再生可能エネルギーの導入を目指す。
21 食品ロス	・2030年度までに、事業系食品ロスを2000年度比で半減させることを目指す。さらに、2050年までに、AIによる需要予測や新たな包装資材の開発等の技術の進展により、事業系食品ロスの最小化を図る。
食品産業	・2030年までに食品製造業の自動化等を進め、労働生産性が3割以上向上することを目指す（2018年基準）。さらに、2050年までにAI活用による多種多様な原材料や製品に対応した完全無人食品製造ラインの実現等により、多様な食文化を持つ我が国食品製造業の更なる労働生産性向上を図る。 ・2030年までに流通の合理化を進め、飲食料品卸売業における売上高に占める経費の割合を10%に縮減することを目指す。さらに、2050年までにAI、ロボティクスなどの新たな技術を活用して流通のあらゆる現場において省人化・自動化を進め、更なる縮減を目指す。
持続可能な輸入調達	・2030年までに食品企業における持続可能性に配慮した輸入原材料調達の実現を目指す。
森林・林業	・エリートツリー等の成長に優れた苗木の活用について、2030年までに林業用苗木の3割、2050年までに9割以上を目指すことに加え、2040年までに高層木造の技術の確立を目指すとともに、木材による炭素貯蔵の最大化を図る。 （※エリートツリーとは、成長や材質等の形質が良い精英樹同士の人工交配等により得られた次世代の個体の中から選抜される、成長等がより優れた精英樹のこと）
漁業・水産業・養殖業	・2030年までに漁獲量を2010年と同程度（444万トン）まで回復させることを目指す。 （参考：2018年漁獲量331万トン） ・2050年までに二ホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%を実現することに加え、養魚飼料の全量を配合飼料給餌に転換し、天然資源に負荷をかけない持続可能な養殖生産体制を目指す。

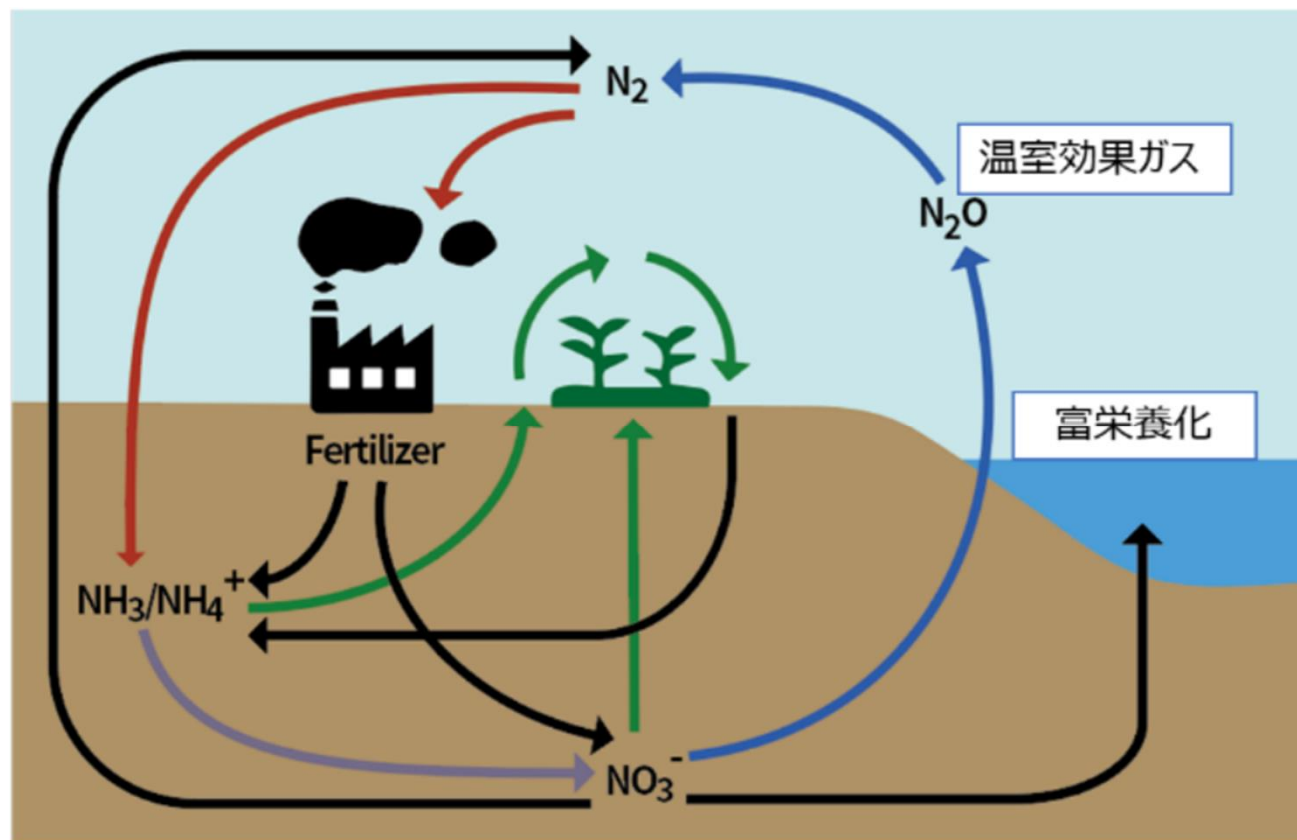
- 日本の農薬は、環境に対する影響だけでなく、人畜や作物への影響も含めて、世界的に極めて高い基準で安全性が確保されています。一方、使用方法によっては、農地やその周辺の山林、河川、湖沼などに生息する様々な生物への悪影響も心配されています。
- たとえば、田畑で基準以上の農薬が使われた場合、そこに住む生物にどのような影響を与える危険性があるかなどについて考えてみましょう。



## (参考)

## 化学肥料と環境の関係

- 窒素肥料は、土壌中の微生物の作用により最終的には硝酸イオンとなります。半分程度は作物に栄養として吸収されますが、吸収されなかった硝酸イオンは土壌に残り、一部は窒素ガスとして大気に還元されるが、大部分は雨水により河川へ流出します。硝酸イオンが流出した河川などは富栄養化により、プランクトンが増殖し、水中の酸素が欠乏してしまう。その結果、水中の生物の生命を脅かすこととなります。
- 窒素肥料の増加量は、硝酸イオンを大気中の窒素へ還元するという自然循環の量を超えています。その結果、環境中に硝酸イオンなどを蓄積し続け環境負荷を与え続けることとなります。





# みどりの食料システム（具体的な取組）

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

## 調達

1. 資材・エネルギー調達における脱輸入・脱炭素化・環境負荷軽減の推進

- (1) 持続可能な資材やエネルギーの調達
- (2) 地域・未利用資源の一層の活用に向けた取組
- (3) 資源のリユース・リサイクルに向けた体制構築・技術開発

～期待される取組・技術～

- 地産地消型エネルギーシステムの構築
- 改質リグニン等を活用した高機能材料の開発
- 食品残渣・汚泥等からの肥料成分の回収・活用
- 新たなタンパク資源（昆虫等）の利活用拡大等

18

2. イノベーション等による持続的生産体制の構築

- (1) 高い生産性と両立する持続的生産体系への転換
- (2) 機械の電化・水素化等、資材のグリーン化
- (3) 地球にやさしいスーパー品種等の開発・普及
- (4) 農地・森林・海洋への炭素の長期・大量貯蔵
- (5) 労働安全性・労働生産性の向上と生産者のすそ野の拡大
- (6) 水産資源の適切な管理

～期待される取組・技術～

- スマート技術によるピンポイント農薬散布、次世代総合的病害虫管理、土壌・生育データに基づく施肥管理
- 農林業機械・漁船の電化等、脱プラ生産資材の開発
- バイオ炭の農地投入技術
- エリートツリー等の開発・普及、人工林資源の循環利用の確立
- 海藻類によるCO<sub>2</sub>固定化（ブルーカーボン）の推進等

## 生産

4. 環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

- (1) 食品ロスの削減など持続可能な消費の拡大
- (2) 消費者と生産者の交流を通じた相互理解の促進
- (3) 栄養バランスに優れた日本型食生活の総合的推進
- (4) 建築の木造化、暮らしの木質化の推進
- (5) 持続可能な水産物の消費拡大

～期待される取組・技術～

- 外見重視の見直し等、持続性を重視した消費の拡大
- 国産品に対する評価向上を通じた輸出拡大
- 健康寿命の延伸に向けた食品開発・食生活の推進等

- ✓ 雇用の増大
- ✓ 地域所得の向上
- ✓ 豊かな食生活の実現

3. ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立

- (1) 持続可能な輸入食料・輸入原材料への切替えや環境活動の促進
- (2) データ・AIの活用等による加工・流通の合理化・適正化
- (3) 長期保存、長期輸送に対応した包装資材の開発
- (4) 脱炭素化、健康・環境に配慮した食品産業の競争力強化

～期待される取組・技術～

- 電子タグ（RFID）等の技術を活用した商品・物流情報のデータ連携
- 需給予測システム、マッチングによる食品ロス削減
- 非接触で人手不足にも対応した自動配送陳列等

## 加工・流通



# 将来世代に向けたみどりの食料システム戦略の理解浸透

○ 消費者の理解促進と行動変容に向けて、将来の消費市場の中核を担っていく世代に対し、各地方農政局等の若手や拠点の職員が中心となり、創意工夫によりみどりの食料システム戦略の理解浸透を推進。



北海道

消費生活展にて、みどり戦略・みえるらべるのパネル展示や自作したメモ帳等の配布を実施。アンケートでは、みえるらべるの付いた商品を購入したいとの回答が多数得られた。



北海道

「まちなかキャンパス2024」に参加し、「飛び出すカードづくり」体験や田バッジとしおりを配布して、来場した子どもたちにみどり戦略をPR。



東北

夏休み子ども見学デーにて、子供たちにみっちゃん田バッジ、若手職員考案のみどりすごろくを配布。宮城県拠点のブースでは、みやぎの環境保全米に関するパネル展示やクイズを実施。



東北

Z世代である大学生と若手職員が特別栽培米を作付している水田で稲刈り体験を行い、環境にやさしい農業について、有機農業等に取り組む生産者と意見交換を実施。意見交換の様子はWeb配信された。



関東

栃木県の宇都宮市オリオン市民広場及び茨城県の道の駅常総に設置している大型モニターにて、みどり戦略及びニッポンフードシフトのPR動画を放映。



関東

「未来へつなぐ食のバトン」勉強会では、学生チャレンジに参加する学生等を対象に、勉強会を開催。講義の後、グループディスカッションを行った。グループには若手職員を中心に構成された「食ミラプロジェクト」のメンバーも参加し、活発な意見交換が行われた。



北陸

ふくい食と農の博覧会では、北陸地域の伝統的な食文化の発信と関連企業や農林水産業者を応援するための企画を実施。併せてみどり戦略やみえるらべるの周知を行った。



北陸

いしかわ子ども交流センターにおいて夏休み子どもイベントを開催。小型水力発電機の手回し体験、地球にやさしい農業に関するパネル展示・資料配布、みえるらべるリーフレットを配布。



東海

子供向けイベント「夏まふり」にて、入省5年以内の若手職員を主なメンバーとした「みどりtokai2024」は、子供世代にみどり戦略をPR。『野菜釣り』及び『ストラックアウト』を楽しんでもらいつつ、みどり戦略やみえるらべるの理解を促した。



東海

東海学院大学の試験園場にて、「みどりtokai2024」メンバーは、同大学の学生とともにとうもろこしの収穫・選別作業に参加。作業後、同大学の学生からみえるらべる商品の紹介を受けながら意見交換を行った。



近畿

京都市のこどもみらい館にて「夏休み親子見学デー」を開催。若手職員が、小学生とその保護者を対象にみどり戦略や食品ロス等について説明。景品として、「みえるらべる」をモチーフとしたメダルを配布。



近畿

大阪府の堺東駅前広場で開催された夕市にて、消費者に対してみどり戦略を訴求。(株)サンプルの協力の下、みえるらべるの説明資料や職員作成の子供向けのトレーニングカードを配布。



中国四国

高知みらい科学館にて子供向けイベントを開催。「考えてみよう日本の食料のこと、高知の農業のこと」と題し、環境に負荷をかけない農業や食料自給率の向上等に関するミニ講座やパネル展示等を実施した。



中国四国

香川県のソルトレイクひけた体験学習館マーレリッポにて、「みどり戦略と日本の水産業を守る取組」をテーマにパネル展を開催。みどり戦略（水産業関連）や豊かな日本の水産業と魚たちを守る取組を紹介。



九州

長崎女子短期大学生生活創造学科栄養士コースの学生に対し「みどりの食料システム勉強会」を実施。職員からみどり戦略を説明するとともに農業者やJA職員から環境にやさしい取組について紹介。その後、「地産地消」、「日本型食生活」をテーマにグループワークを実施。



九州



若手職員によるチャレンジチームは、学生参加型プロジェクトの「AGREAL」として、れんごんの収穫や加工品の製造作業を体験するとともに、環境負荷低減等の取組について意見交換を実施。



沖縄

コープおきなわあつるタウン店にみえるらべるのPR活動を実施。来店した消費者に、チラシを配布するとともに、説明を行った。



沖縄

有志の若手職員が集まり「農林水産部チャレンジチーム」を結成。「作ろう！環境にやさしい土！」をテーマに環境負荷低減に取り組む生産者へ取材を行うとともに自らコンポスト（堆肥）作りにも挑戦。



# 国が講ずべき施策

○ 食料システムの関係者だけでは解決し得ない課題に対処するため、特に国が講ずべき施策の方向性を明確化。

## ①食料システムの関係者の理解の増進



食から日本を考える。  
**NIPPON FOOD SHIFT**

➢ 広報活動の充実

## ②技術の研究開発の促進



➢ 産学官連携の強化、研究者の養成等

## ③技術の普及の促進



➢ 栽培マニュアル等の情報提供や普及事業の展開

## ⑦環境負荷の低減に資する農林水産物等の消費の促進



➢ 消費者への適切な情報提供、食育の推進

## ⑧評価手法等の開発



➢ 脱炭素化等の定量化・評価手法（見える化）の検討

## ④環境負荷の低減に資する生産活動の促進



➢ 地力増進、化学肥料・化学農薬の使用低減、温室効果ガスの削減・吸収 など

## ⑥環境負荷の低減に資する農林水産物等の流通の合理化の促進



➢ ICT化、モーダルシフト、集出荷拠点の集約化等

## ⑤環境負荷の低減に資する原材料の利用の促進



➢ 原材料の生産等の状況に関する情報収集・提供

みなさんのアイデアをください！！！！



# 予 告

---

**12～1月ごろに、みなさんと意見交換させていただきたく  
考えております。**

**テーマは、**

- ①有機農産物を消費者に効果的にPRするにはどうするか？**
- ②学校給食に地元の農産物や有機農産物を使ってもらうために  
どうするか？**

# 考えるポイントとして

---

## ①有機農産物を消費者に効果的にPRするにはどうするか？

- ・有機農産物の特徴を消費者に理解して欲しい  
(地球の環境にやさしい。化学肥料・農薬を使っていない。)
- ・価格が高いけど作るも大変。本当に高いと言えるのか？  
(労働力等を考えれば妥当な価格ではないか。)
- ・手に取りたくなる売り場は？  
(売っていることすらわからない。)

## ②学校給食に地元の農産物や有機農産物を使ってもらうためにどうするか？

- ・価格は高いが取り扱ってもらえるか
- ・学校給食は大量の食材を安定的に必要とするが作る人は高齢者が多い
- ・コーディネートはどうするか

みなさんのアイデアを教えてください！ よろしく願いしま～す！

それでは次に、  
学校給食についてお話しします！

食から日本を考える。

**NIPPON  
FOOD  
SHIFT**