

# みどりの食料システム戦略

「食べる」ことは、私たちの健康や生活に深く関わりますが、その食べ物を作って食べることが地球環境に大きな影響を与えていることは、あまり知られていません。

農作物を作るときに使われる大量の水、食品を運ぶときに排出されるCO<sub>2</sub>、食品の包装容器や食べ残しなど…、これらはすべて地球の健康を害する要因となっています。地球の資源には限りがありますが、その資源なしには私たちの食や生活は成り立ちません。

文明が発達し、何でも手に入る便利な世の中になった一方で、地球温暖化が進み異常気象など、暮らしへの影響も現れています。

農林水産省では、だれ一人取り残されることなく、将来に渡って健康で安全な食をみんなが享受できるよう、環境に優しく持続可能な生産～消費を実現する「みどりの食料システム戦略」を進めています。

この取組は、私たち一人ひとりの協力と努力があつてこそ、達成することができます。

毎日当たり前前に食べている食事が、環境にどのように影響しているのかわかり、何を選んでどう食べるべきか、一緒に考えてみませんか？





# ～今、地球で起こっていること～

**①** 最近よくニュースなどでも耳にする、**地球温暖化**や**異常気象**で、私たちが食べる物にも大きな影響が出ています。

田んぼでは...



害虫の被害が増えたり、中には品質が低下するものが出てくる

でんぶんの蓄積が不足して白く濁ったお米



農場では...



牛や豚の繁殖率、鶏の産卵率が下がり、暑さに弱い牛は乳量が減る

畑では...



果物や野菜の色づきや形など質が悪くなる

成熟期の高温多湿で皮と果肉が分離してしまったミカン

出典：「みどりの食料システム戦略」関係資料集

**②** 地球温暖化の原因は**温室効果ガス**です。

**温室効果ガスとは？**

大気中に含まれるガスの総称で、主には以下のものがあります。

**二酸化炭素 (CO<sub>2</sub>)**

電気やエネルギーを作るために必要な化石燃料(石炭・石油・天然ガス等)を燃やすと発生する。

**一酸化二窒素 (N<sub>2</sub>O)**

農用地の土壌や家畜排泄物等、燃料燃焼や廃棄物処理等から発生する。

**メタン (CH<sub>4</sub>)**

湿地や池、水田で枯れた植物が分解する時、天然ガスの採掘、家畜のゲップや排泄物等から発生する。

つまり、私たちの便利な生活が、様々な形で温室効果ガスを生み出しているのです。

■ 世界の農林業由来のGHG排出量 ■ 日本の農林水産分野のGHG排出量

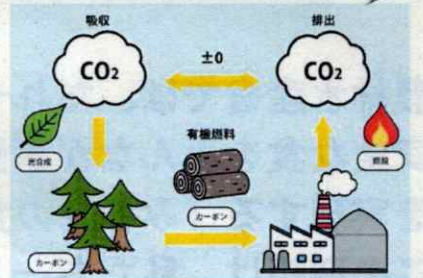


農林水産業からの温室効果ガス排出の割合は、世界では23%、日本では4.4%

# ～みどりの食料システム戦略の誕生～

- ・ 温室効果ガスの排出を減らし、排出しても吸収することで**プラスマイナス0**となります。
- ・ 農林水産業の**CO<sub>2</sub>ゼロエミッション化**を目指します。

農業が本来持つ自然循環機能を取り戻し、生態系を保全するとともに、食料自給率を向上させ、**持続可能な食料システム**を構築します。



## 温室効果ガスの排出を減らす取組



出典：農林水産省あふ2021年12月号

再生可能エネルギー (太陽光・水力・バイオマス発電) の利用



有機農業の拡大

農産物・食品の輸送距離を短縮 (肥料を輸入に依存せず国内で調達)



## 温室効果ガスの吸収を増やす取組

人工林の高齢級化が進み、森林のCO<sub>2</sub>吸収量は減りつつあります。



古い木は伐って、木材として使うことでCO<sub>2</sub>を貯蔵します。

成長が早くCO<sub>2</sub>の吸収がより多いエリートツリーを植え、全体のCO<sub>2</sub>吸収量を増やします。

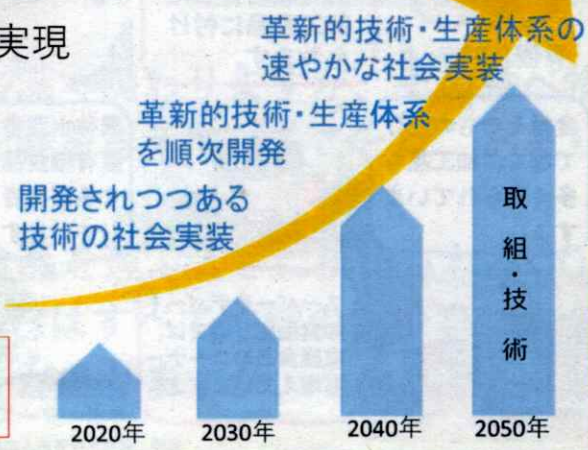


# ～2050年までに目指す姿～

- ▶ 農林水産業のCO<sub>2</sub>ゼロエミッション化の実現
- ▶ 化学農薬使用量(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
- ▶ 有機農業の面積の割合をを25%(100万ha)に拡大
- ▶ 食品製造業の労働生産性を最低3割向上
- ▶ 持続可能性に配慮した輸入原材料調達を実現
- ▶ エリートツリーなどを林業用苗木の9割以上に拡大
- ▶ ニホンウナギ、クロマグロなどの養殖において人工種苗比率100%を実現



ゼロエミッション  
持続的発展



# ～私たちにできること～

## エシカル消費

エシカルとは“倫理”という意味で、私たち一人一人が、人や社会・環境に配慮した製品を選ぶことで、世界が抱えている問題を解決する一助になります。

### 環境への配慮

- ・エコ商品を選ぶ
- ・マイバッグを使う
- ・省エネの車・電球にする
- ・マイボトルを使う



- ### 社会への配慮
- ・買いだめ・買占めをしない
  - ・必要なものを必要な分だけ購入する
  - ・周囲のことを考えて思いやりを持った消費行動を心がける

- ### 地域への配慮
- ・地元の産品を買う
  - ・被災地で作られた物
  - ・伝統工芸品を買うなど、地域を応援する

- ### 人への配慮
- ・フェアトレード認証商品
  - ・売上金が寄付される物
  - ・障害者支援になる物を選ぶ

## 食品ロスの削減

まだ食べられるのに、捨てられてしまう食べ物を「食品ロス」といい、環境に負荷をかけています。



運搬・焼却時にCO<sub>2</sub>を排出



- ・買いだめをしない
- ・買い物時は手前から取りましょう

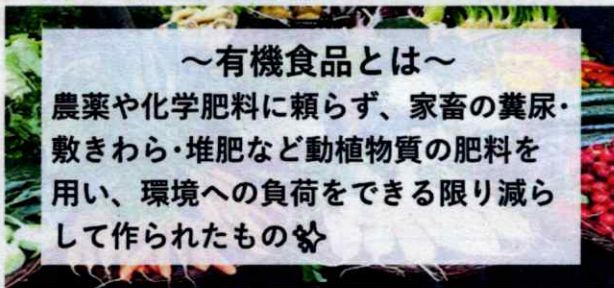
- ・本来食べられる部分の大幅カットをしない



ブロッコリーの芯やニンジンの皮も柔らかくゆでると食べられる→



# 有機食品を選ぶ



～有機食品とは～

農薬や化学肥料に頼らず、家畜の糞尿・敷きわら・堆肥など動植物質の肥料を用い、環境への負荷をできる限り減らして作られたもの☆



有機JASマーク

有機農産物とそれを原料とした加工食品に付けられます。



食材そのものだけでなく、加工品も多く売られています♪



農林水産省は、国産有機食品を応援する事業者と連携しています！



スーパーやデパートの食品売り場では、有機食品のコーナーも増えています♪



国産有機 サポーターズマーク

出典：農林水産省あふ2013年11月号

# 地産地消を実践する

地産地消とは

国内の地域で生産された農林水産物を、その生産された地域内において消費する取組のこと。

鮮度が高い！

近くで採れるため新鮮でより安価

環境に優しい！

農産物・食品の輸送距離を短縮することで温室効果ガスの排出を抑えます。

地域で生産された農林水産物を選びましょう



ニッポンフードシフト、あふの環2030プロジェクトでは、次の世代も豊かに暮らせる未来を創るために、日本の「食」のあり方を考え、食料や農林水産業に係る持続的な生産消費の達成を社会全体で進めています。

# 食料自給率を上げる

日本は、食べ物の約6割\*を海外から輸入していますが、大量・長距離の輸送は、地球環境に負荷をかけ、温暖化の原因となっています。（\*カロリーベース）

国産食材を選んだり

ごはんを中心に食べると

より食料自給率がアップ☆



国産米粉パンも食べてみよう！

食料自給率50%以上↑

アメリカ産小麦の食パン2枚を地元産(20km圏内)のご飯茶碗1杯に変えることで、1回あたりCO<sub>2</sub>の排出を36.8g削減。

1ヶ月続ければ、約1kgの削減につながります。

農林水産省

「みどりの食料システム戦略」



農林水産省関東農政局  
消費・安全部消費生活課消費者対応班  
TEL：048-740-0359  
mail：[seikatsu\\_kanto@maff.go.jp](mailto:seikatsu_kanto@maff.go.jp)  
2022年9月作成