

日本の食料を考える

令和4年6月16日

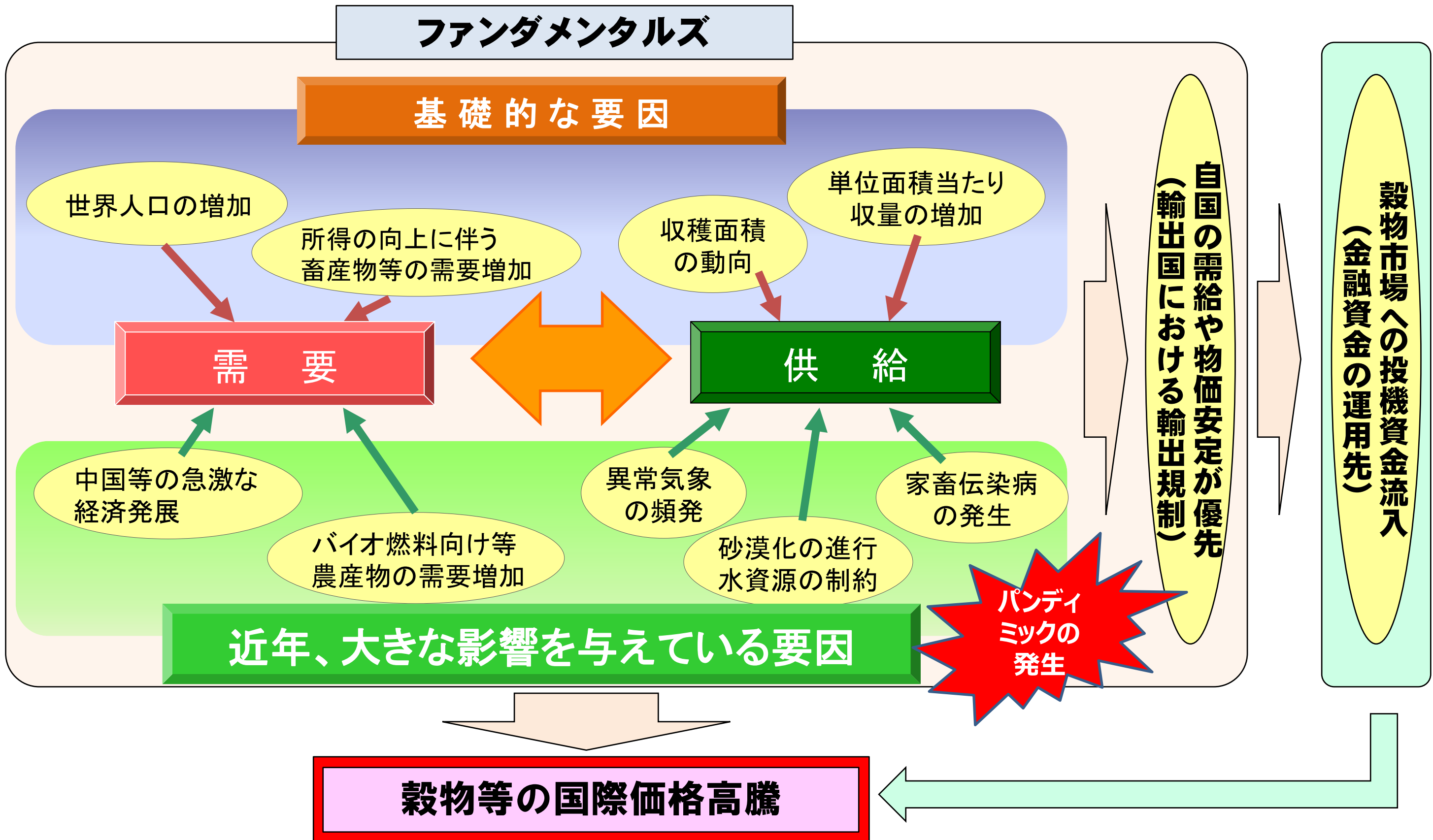
参議院議員

しん どう かね ひ こ
進 藤 金日子

話の流れ

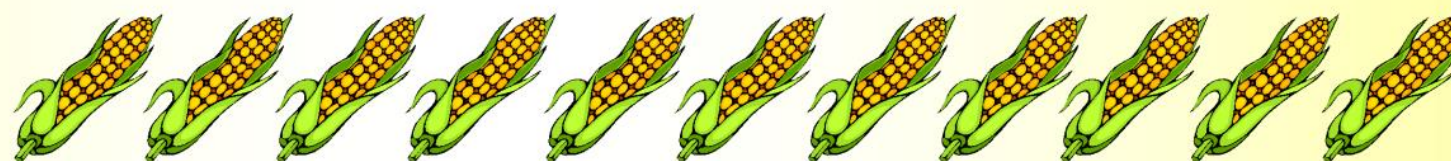
1. 食料をめぐる国際的な動向
2. 食料・農業を取り巻く状況の変化
3. 食生活の変化と長期的な食料自給率の低下
4. 主要国(G7)の食料自給率の変化
5. 日本の主要農産物の国別輸入割合
6. 食料安全保障政策の推進
7. 日本の食料自給率の低下を考える
- 8-1. 米の流通別経路別流通量
- 8-2. 米の消費における家庭内及び中食・外食の占める割合
- 9-1. 小麦・大麦・はだか麦の流通
- 9-2-①. 小麦の種類・用途(1)
- 9-2-②. 小麦の種類・用途(2)
- 9-3-①. 小麦の国産切替えの推進(潜在的な需要)
- 9-3-②. 小麦の国産切替えの推進(需要に応じた生産)
- 9-3-③. 小麦の国産切替えの推進(米粉用米の状況)
- 10-1. 大豆の需要動向(全体的な状況)
- 10-2. 大豆の需要動向(食用大豆の状況)
11. 食品表示
12. みどりの食料システム戦略(概要)

1. 食料をめぐる国際的な動向



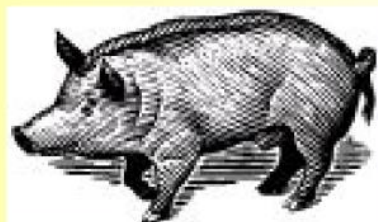
畜産物 1 k g の生産に要する穀物量

牛肉



【11kg】

豚肉



【7kg】

鶏肉



【4kg】

鶏卵

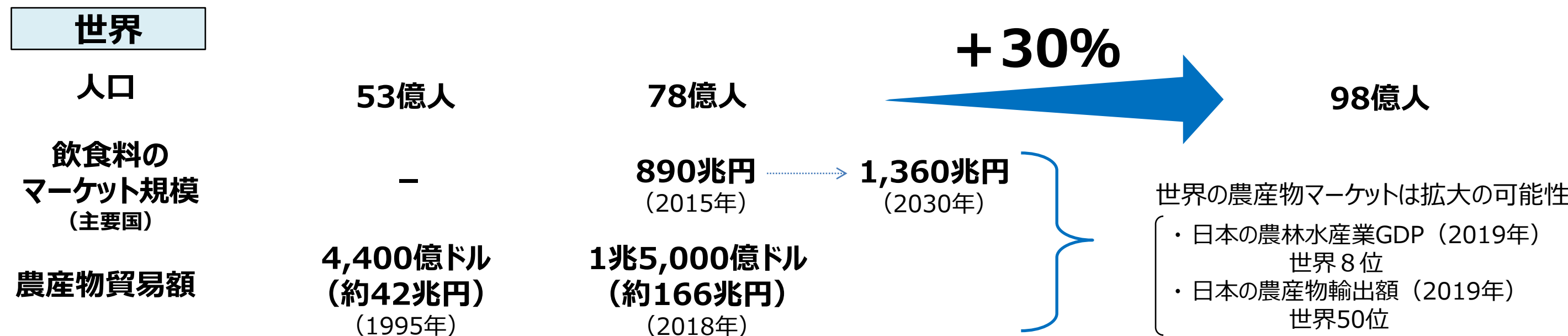
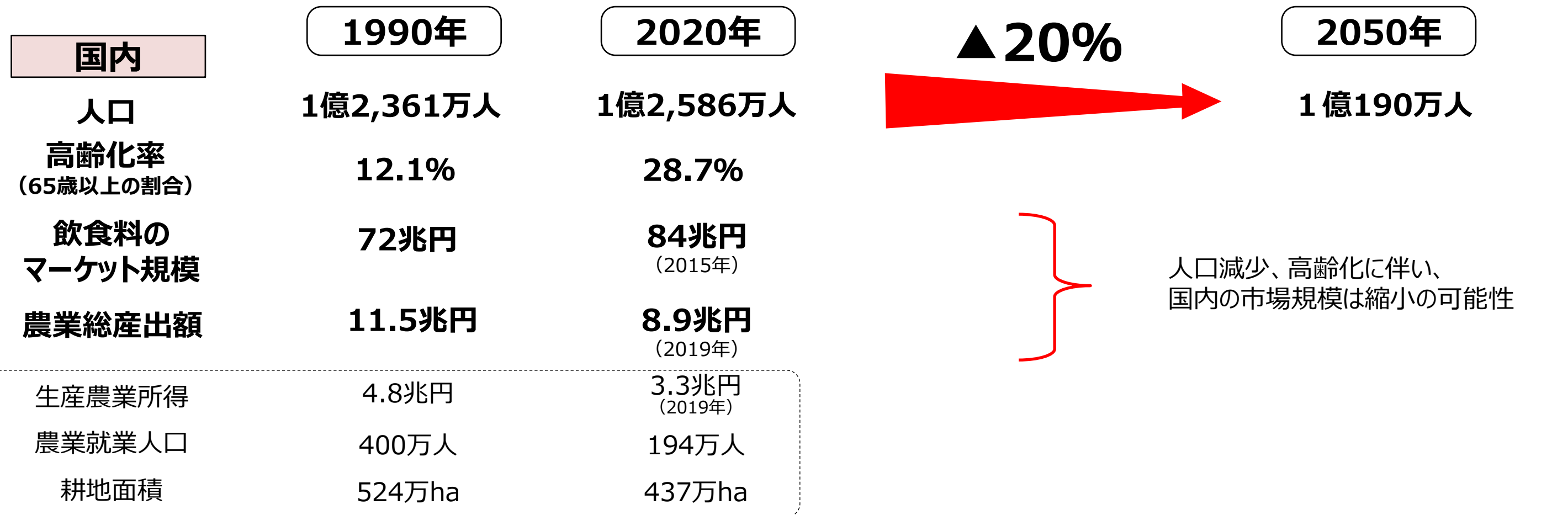


【3kg】

注：日本における飼養方法を基にしたとうもろこし換算による試算。

2. 食料・農業を取り巻く状況の変化

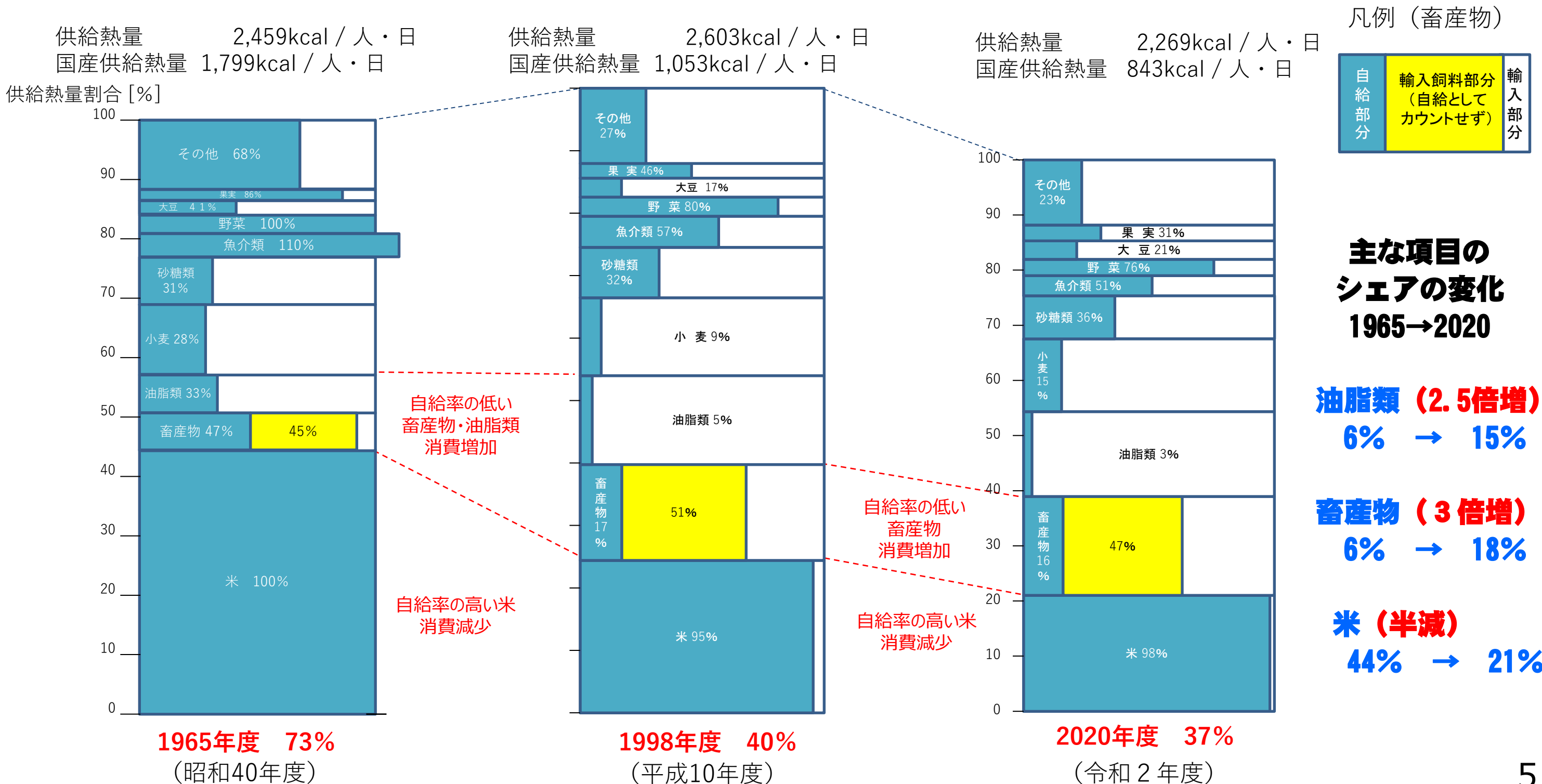
- 人口減少や高齢化に伴い、国内の市場規模は減少の可能性。一方、世界の農産物マーケットは拡大する可能性。
- 国内外のマーケットの変化にかんがみれば、農林水産業の国際競争力を強化し、輸出産業への成長を目指した強い農林水産業の構築が急務。



3. 食生活の変化と長期的な食料自給率の低下

- 長期的には、食生活の大きな変化により**米の消費の減少**、**畜産物等の消費の増加**など、品目ごとの消費動向は変化。
- こうした消費の変化に対し、国内生産で対応が困難なものが増えたことが食料自給率低下の大きな要因。

食料消費構造の変化とカロリーベース食料自給率の変化 (品目別供給熱量自給率 [%])



4. 主要国（G7）の食料自給率の変化

（食料自給率（カロリーベース））

（穀物自給率）

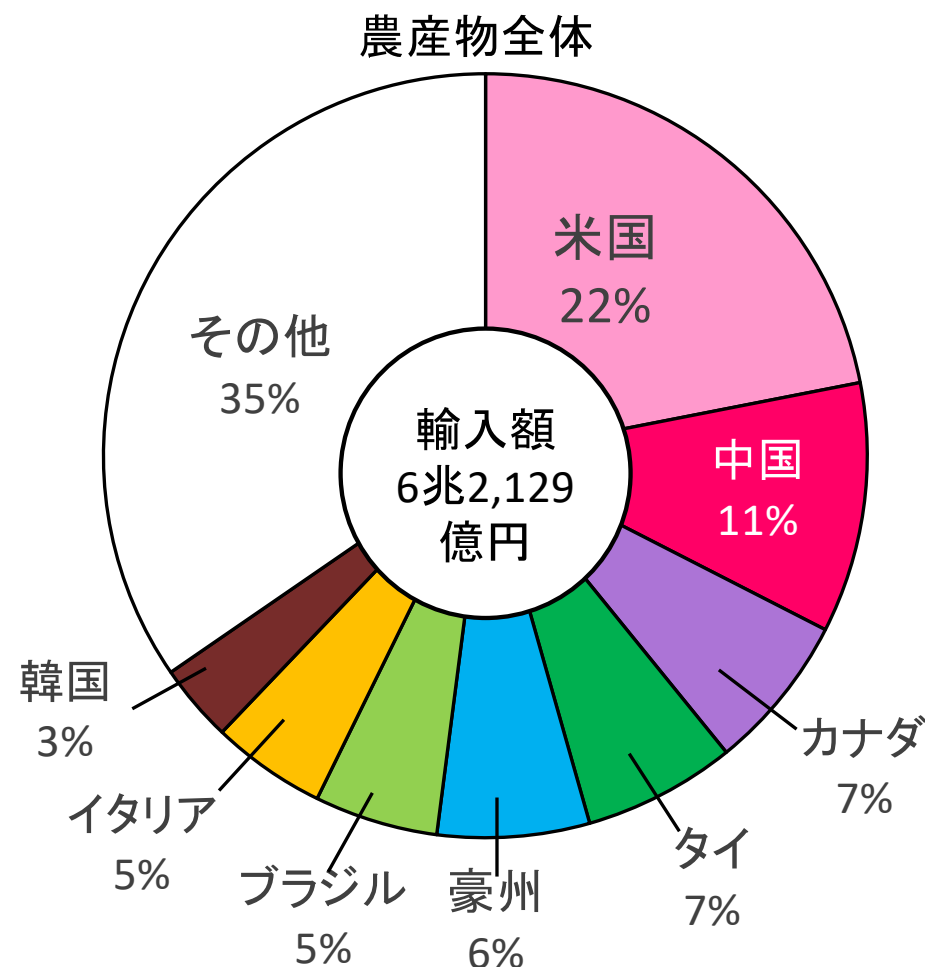
（％）

主要国	1965年	2018年	増減	1965年	2018年	増減
フランス	109	125	+16	136	176	+40
アメリカ	117	132	+15	122	128	+6
イギリス	45	65	+20	62	82	+20
ドイツ	66	86	+20	66	101	+35
イタリア	88	60	▲28	72	63	▲9
カナダ	152	266	+114	179	197	+18
日本	73	37	▲36	62	28	▲34

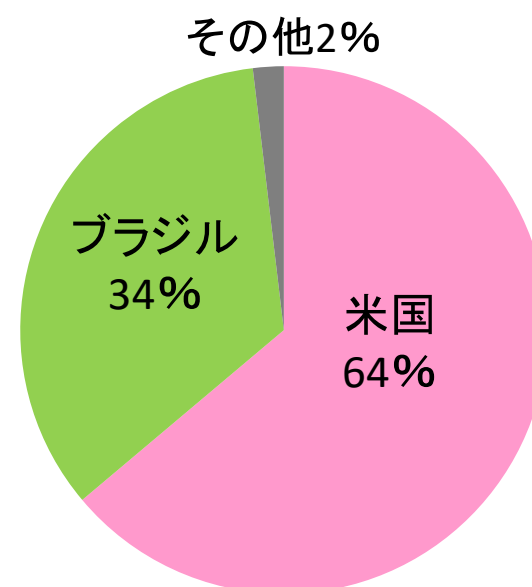
5. 日本の主要農産物の国別輸入割合

○ 日本の主要農産物の国別輸入割合をみると、とうもろこし、小麦、大豆では米国、カナダ、ブラジルが上位を占め、その割合は9割以上。

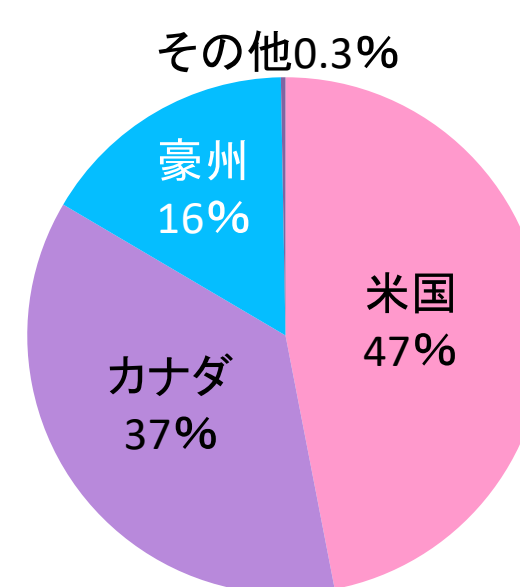
■ 日本の主要農産物の国別輸入割合(2020年)



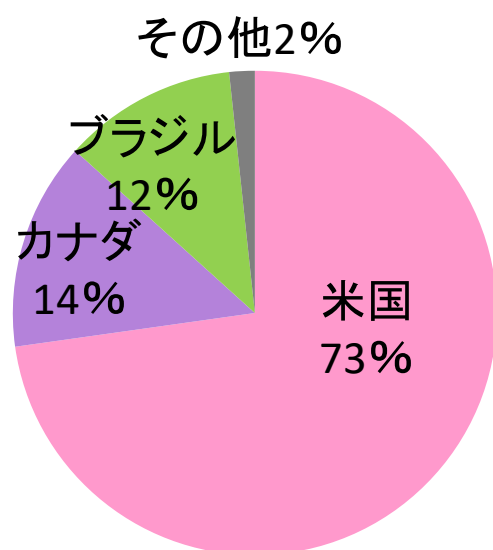
とうもろこし:3,517億円



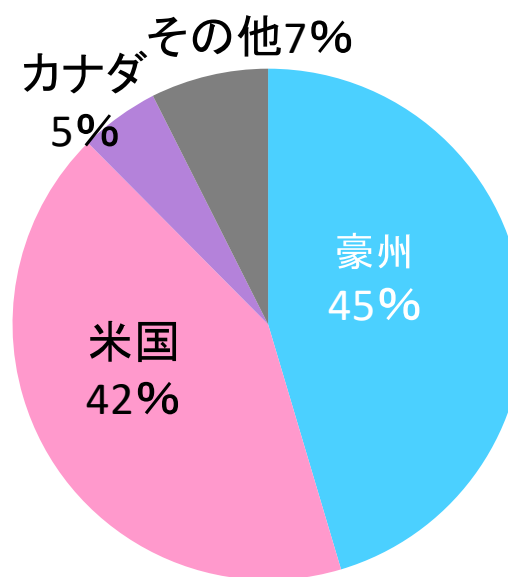
小麦:1,628億円



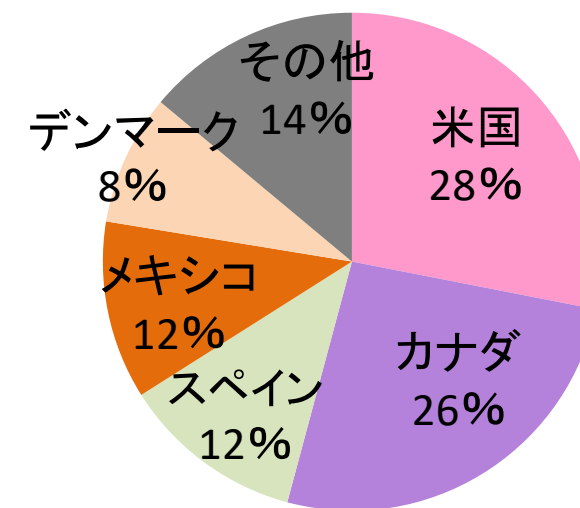
大豆:1,592億円



牛肉:3,574億円



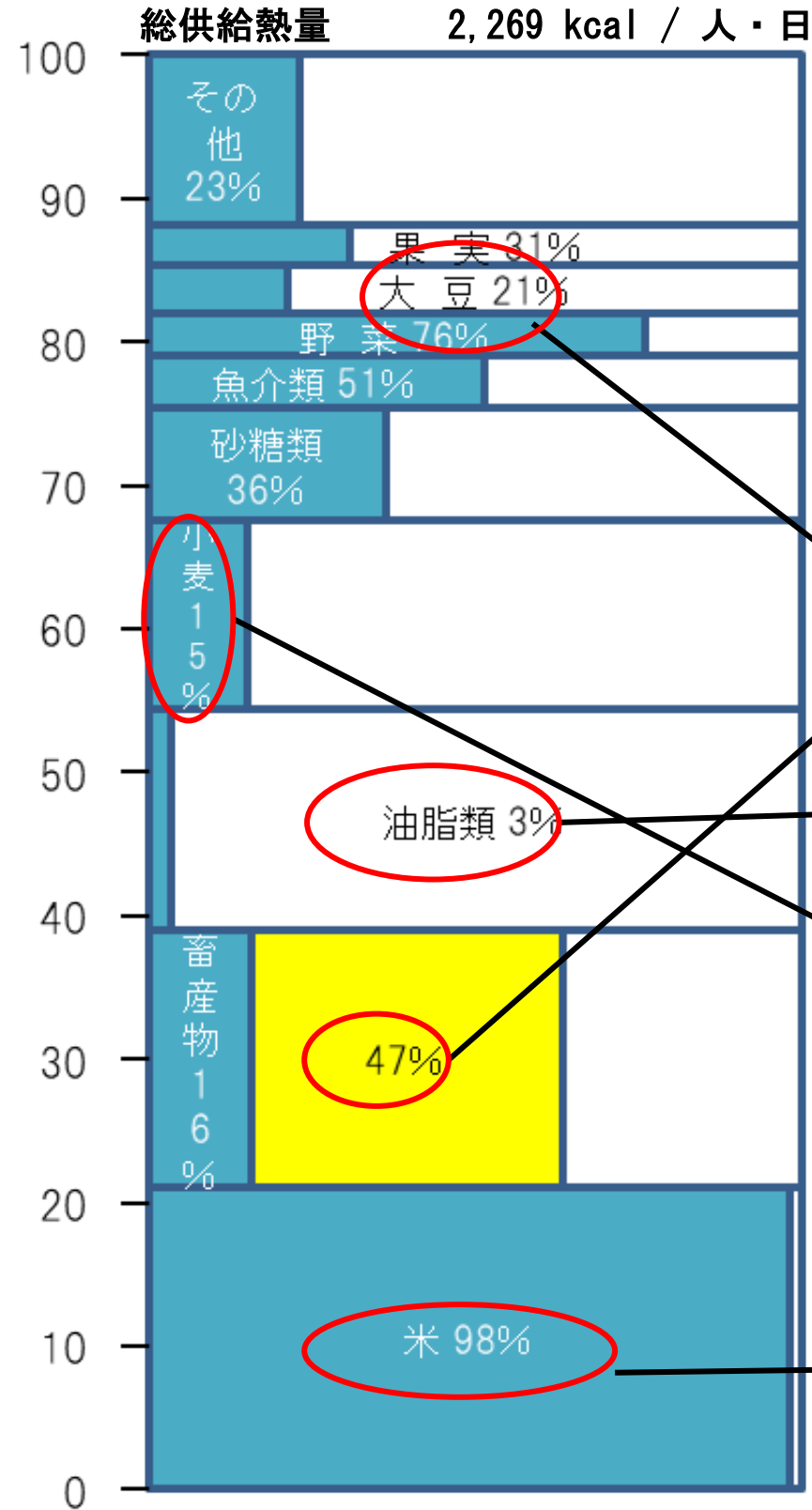
豚肉:4,751億円



資料:農林水産省「農林水産物輸出入概況」

6. 食料安全保障政策の推進

(令和2年度：カロリーベース総合食料自給率37%)



食料安全保障政策推進の観点から、食料自給率・自給力の向上を図るため、水田をフル活用する施策等を重点的に実施する。

1. 輸入飼料を自給飼料に置換える対策

- ① 戦略作物助成(飼料用米,WCS用稲,飼料作物), 産地交付金
- ② 畜産生産力・生産体制強化対策事業
- ③ 草地関連基盤整備 等

2. 国産大豆の供給を強化する対策

- ① 戦略作物助成(大豆)、産地交付金
- ② 水田麦・大豆産地生産性向上事業 等

3. 国産麦の供給を強化する対策

- ① 戦略作物助成(麦)、産地交付金
- ② 水田麦・大豆産地生産性向上事業 等

4. 米の需要を拡大する対策

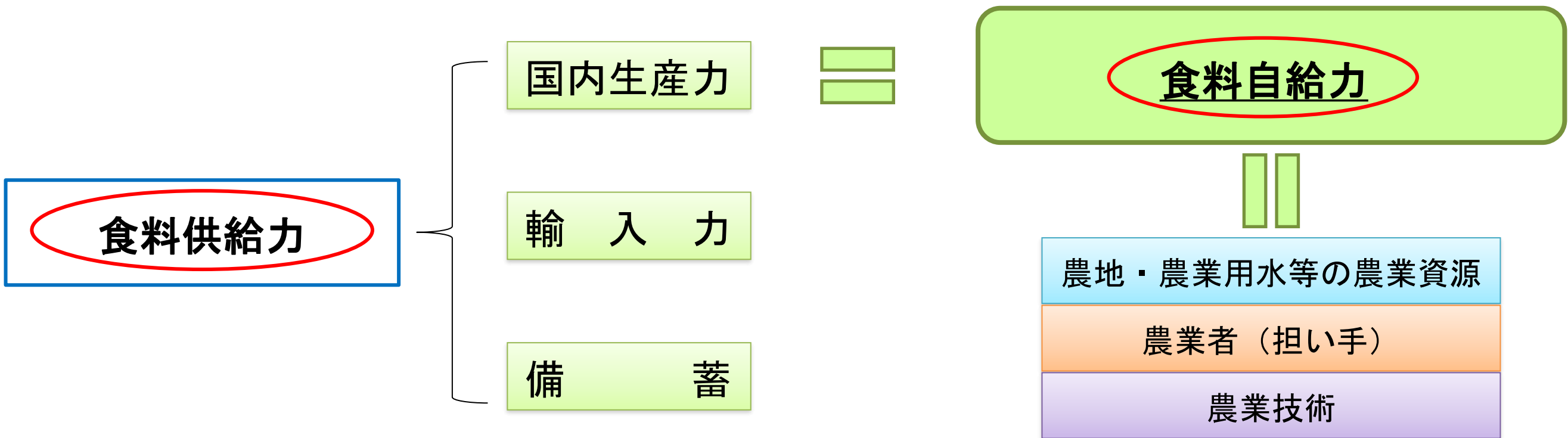
- ① 戦略作物助成(米粉用米)、産地交付金
- ② 食育推進、国産農産物消費拡大 等

凡例



※「食料安全保障の確立に向けた新たな国民運動推進事業」なども実施
 注) 上記の戦略作物助成及び産地交付金は、水田活用の直接交付金のメニュー。

【コラム】 「食料供給力」・「食料自給力」・「食料自給率」とは



食料自給率

食料全体における自給率を示す指標として、**供給熱量（カロリー）ベース**、**生産額ベース**の2通りの方法で算出。畜産物については、国産であっても輸入した飼料を使って生産された分は、国産には算入していない。

総合食料自給率

- * **供給熱量（カロリー）ベースの総合食料自給率**：「日本食品標準成分表2010」に基づき、重量を供給熱量に換算したうえで、各品目を足し上げて算出。これは、1人・1日当たり国産供給熱量を1人・1日当たり供給熱量で除したものに相当。
- * **生産額ベースの総合食料自給率**：「農業物価統計の農家庭先価格等」に基づき、重量を金額に換算したうえで、各品目を足し上げて算出。これは、食料の国内生産額を食料の国内消費仕向額で除したものに相当。

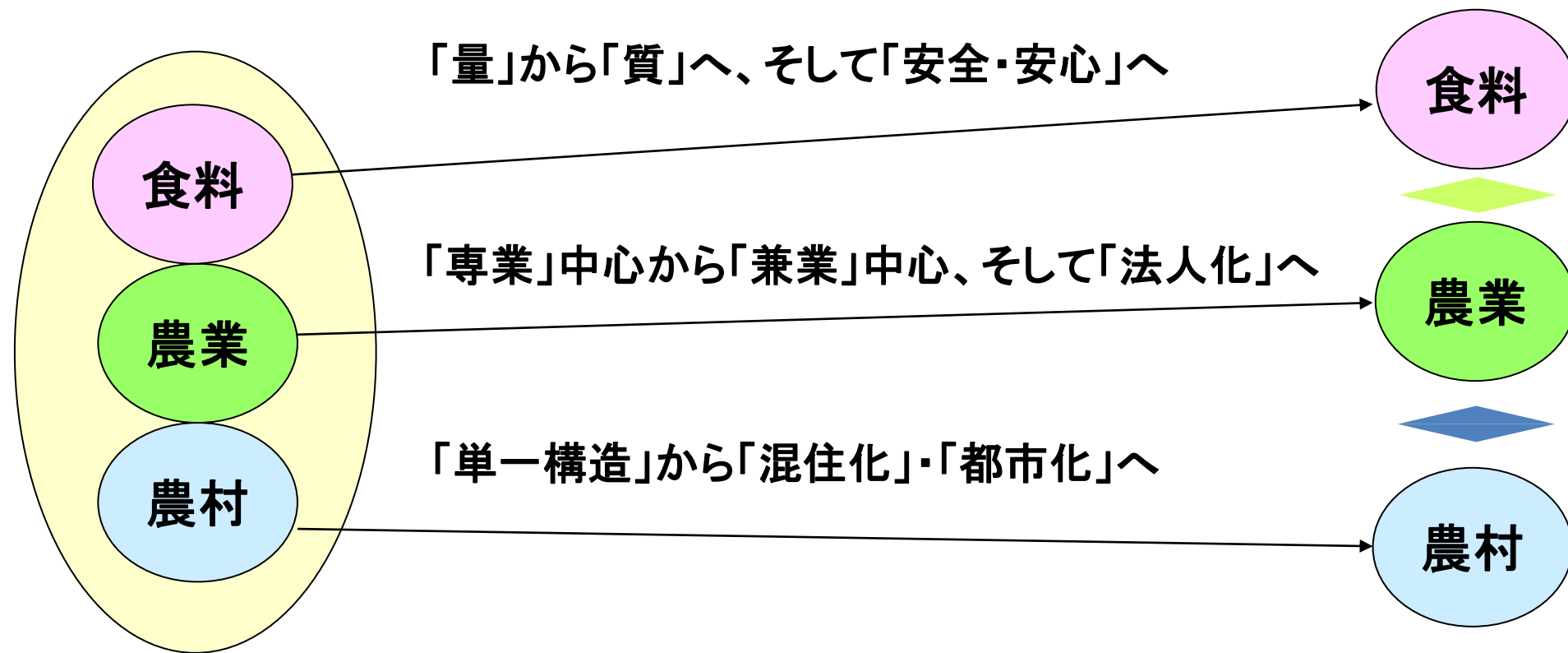
品目別食料自給率

各品目における自給率を重量ベースで算出。品目別自給率＝国内生産量／国内消費仕向量（＝国内生産量＋輸入量－輸出量－在庫の増加量（又は＋在庫の減少量））

飼料自給率

畜産物に仕向けられる飼料のうち、国内でどの程度賄われているかを示す指標。

7. 日本の食料自給率の低下を考える



食料・農業・農村
の距離が年々離
れてきたのではな
いか？

《食料自給率: 73%》
【昭和40(1965)年度】



《食料自給率: 37%》
【令和2年(2020)年度】

自給率36%の喪失は、何を意味するのか？

自給率の回復は、何を意味するのか？

○食料供給の諸条件(農地・水・人・技術など)と多面的機能の喪失	➡	○食料供給の諸条件(農地・水・人・技術など)の強化と多面的機能の維持・増進
○農業の工業化(GrowからMakeへ)	➡	○農業の農業化(Growへの回帰)
○農村(国民)コミュニティの脆弱化・崩壊	➡	○農村(国民)コミュニティの修復・創造
○日本型循環システムの弱体化・喪失	➡	○日本型循環システムの復権・創造
○地球環境への負荷増大(CO2、水資源等)	➡	○地球環境への負荷軽減

(参考) 輸入される大量の食料の消費により地球環境に悪影響

食生活の変化に伴い、大量の食料輸入を行うことで、
水資源や地球環境に悪影響

輸入食料の生産に必要な世界の貴重な水資源を輸入

我が国のバーチャルウォーター輸入量

〔バーチャルウォーターとは、輸入している農産物等を仮に自国で生産する場合に必要なであった水資源量のこと〕

1人あたりに換算すると一般家庭での年間水使用量^注の約**5.6倍**に相当



627億m³



食料輸送に伴うCO₂排出により地球環境に悪影響

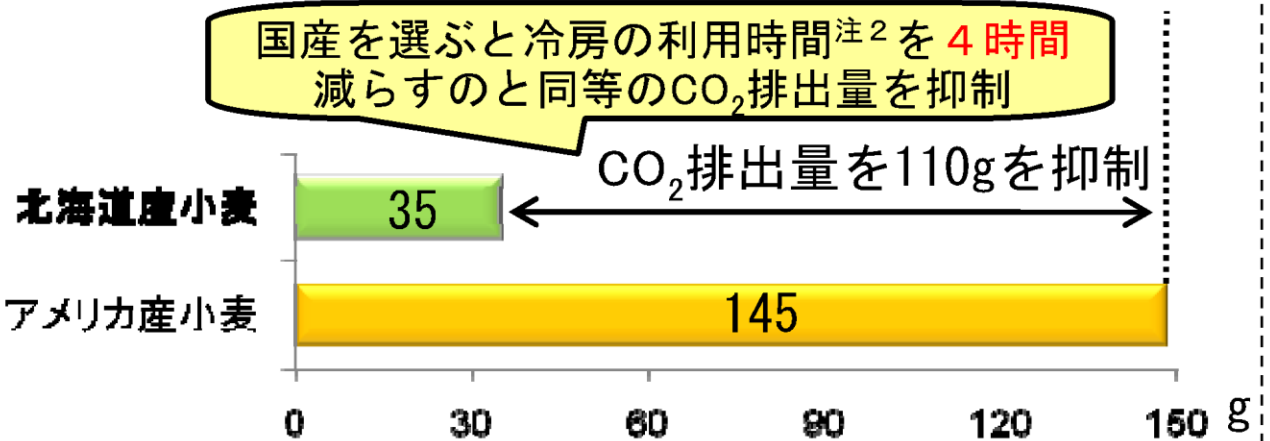
各国のフードマイレージ比較

〔フードマイレージとは、輸入される食料の重量×輸送距離で示される指標。〕
(単位：百万トン・km)

日本	韓国	アメリカ	イギリス
900,208	317,169	295,821	187,986
[1.00]	[0.35]	[0.33]	[0.21]

〔CO₂排出係数を掛けることで、CO₂の排出量が計算される。〕

食パン一斤分^{注1}のCO₂比較

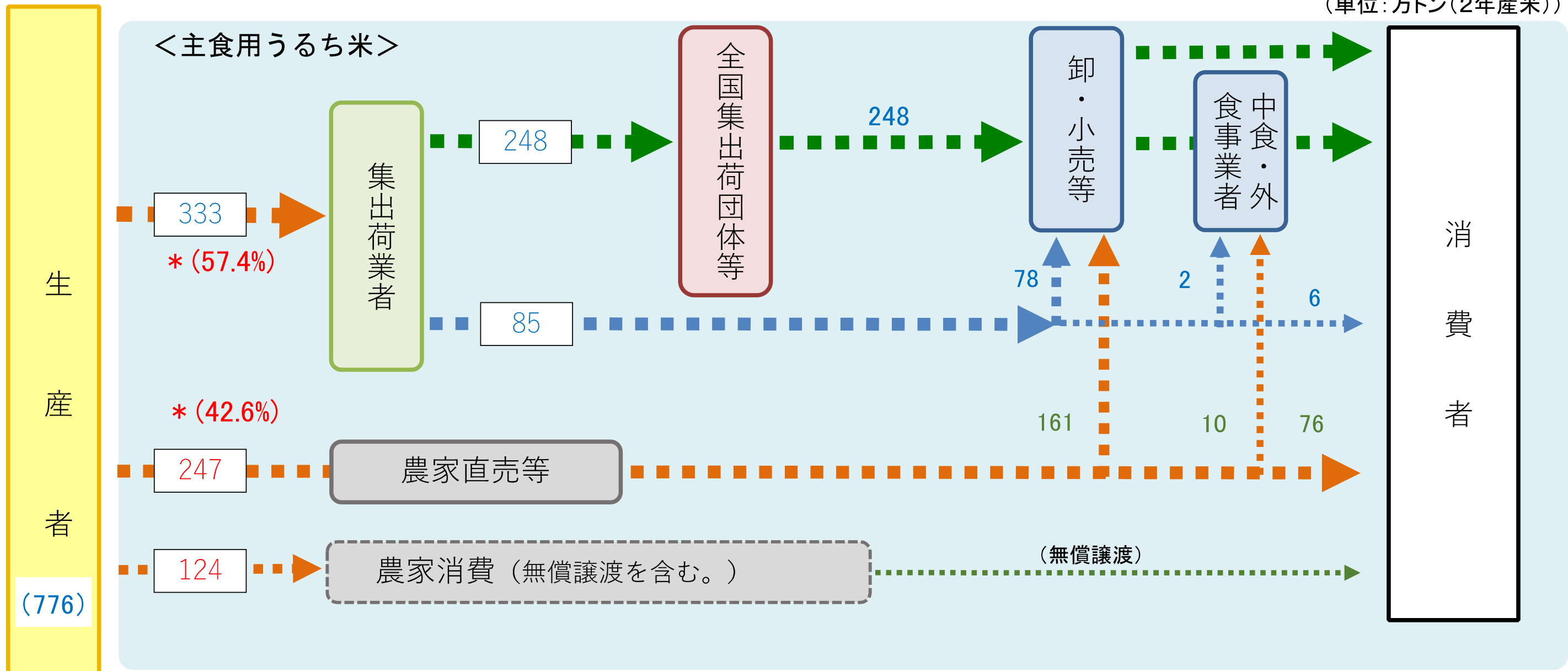


資料:東京大学生産技術研究所 沖 大幹教授等のグループ試算。
注:1人1日当たり水使用量は242ℓ(東京都水道局)。

資料:フードマイレージ・キャンペーンホームページ
注1:食パン1斤は小麦250gと仮定。
注2:冷房1時間分のCO₂排出量は26g(環境省)。

8-1. 米の流通経路別流通量

(単位:万トン(2年産米))



<その他>

72 加工用米等、もち米等(集荷業者を通じて実需者に販売)

(参考) 入手経路別の購入割合 (複数回答)

購入経路	割合	対前年比
スーパーマーケット	49.8%	(▲0.3%)
その他の小売店	21.9%	(+2.0%)
産地直売所	1.1%	(+0.1%)
インターネット	9.7%	(+1.6%)
生産者から直接購入	5.0%	(▲0.9%)
無償譲渡	15.2%	(▲2.6%)

※ 米穀安定供給確保支援機構調べを元に農林水産省で算出 (令和2年4月から令和3年3月の年平均)

資料: 農林水産省「作物統計」、「生産者の米穀在庫等調査」、「農林業センサス」、「米穀の取引に関する報告」及び全国出荷団体調べ等を基に推計。

注1: 集出荷業者には、全集連系を含む (JA等への出荷量333万トンのうち22万トンが全集連系)。

注2: 「卸・小売等」には、加工事業者等を含む。

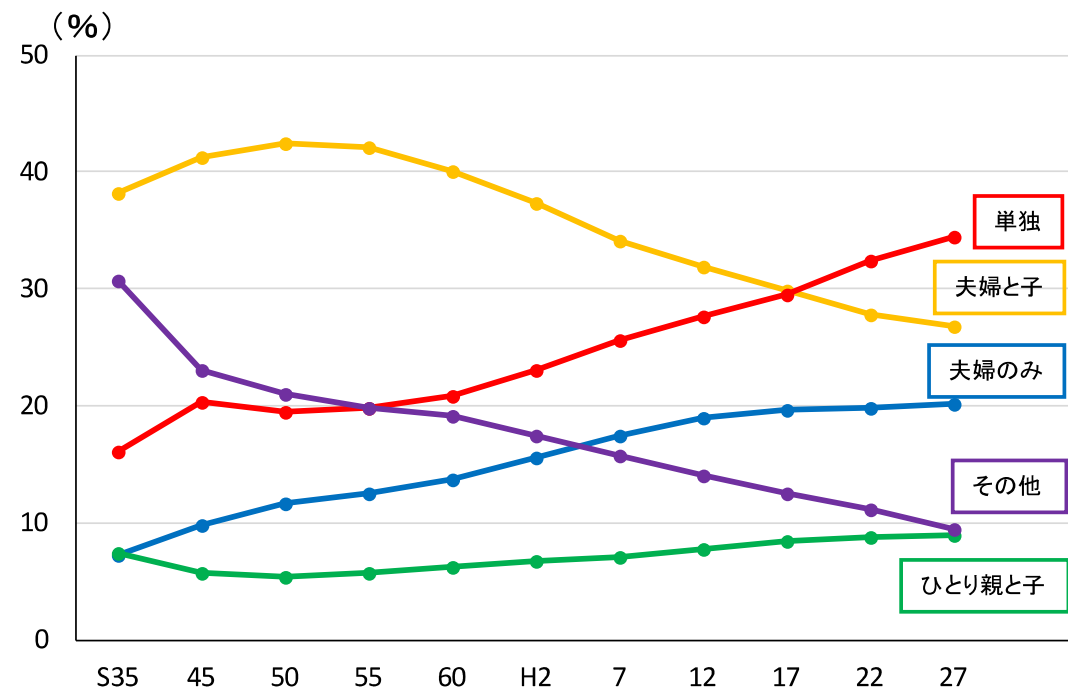
注3: ラウンドの関係で、計と内訳が一致しない場合がある。

*印の比率は、「集出荷業者」と「農家販売等」の合計に対する比率。

8-2. 米の消費における家庭内及び中食・外食の占める割合

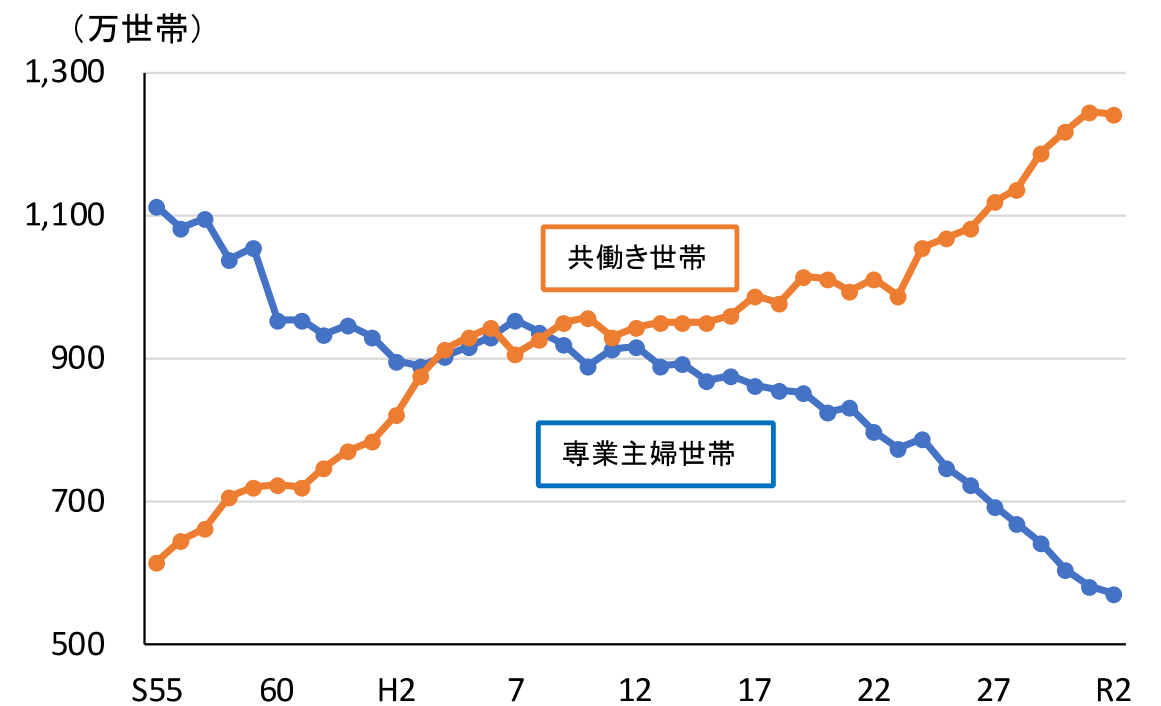
- 世帯構成の変化(単身世帯の増加)、女性の社会進出(共働き世帯の増加)等の社会構造の変化により、食の簡便化志向が強まっており、米を家庭で炊飯する割合が年々低下する一方で、中食・外食の占める割合は年々増加傾向にある。

【家族類型別にみた一般世帯の構成割合の推移】



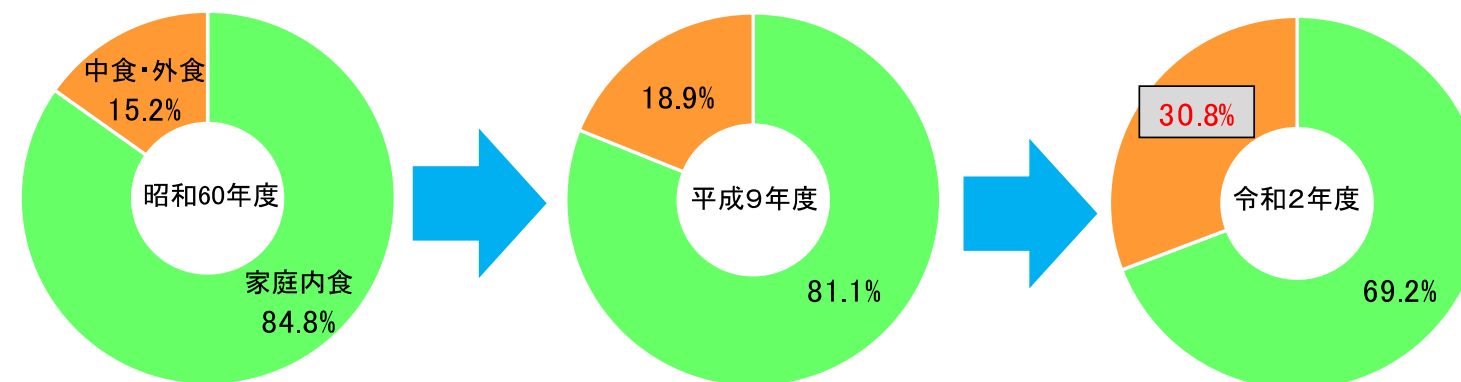
資料：国立社会保障・人口問題研究所「家族類型別世帯数および割合」

【専業主婦世帯数と共働き世帯数の推移】



資料：独立行政法人労働政策研究・研修機構「専業主婦世帯と共働き世帯」

【米の消費における家庭内及び中食・外食の占める割合（全国）】



資料：農林水産省「米の1人1ヶ月当たり消費量」及び米穀機構「米の消費動向調査」

(参考) 茶わん 1 杯のお米の値段

○ ご飯は経済的な食べ物

○ 茶わん1杯のご飯を炊く前のお米(精米)の重さは **65g** くらいです。5kgの精米は約77杯になりますので、1,897円(小売価格の平均)のお米を買ってごはんを炊いた場合、1杯当たりのお米の値段は **約25円** となります。*



※ 茶わん1杯のご飯は、精米65g使用、5kg当たり1,897円(POSデータによるコメの平均小売価格(令和3年12月))で算出。



=



お茶碗約4杯

ミネラルウォーター(2リットル) 102円



=



お茶碗約5杯

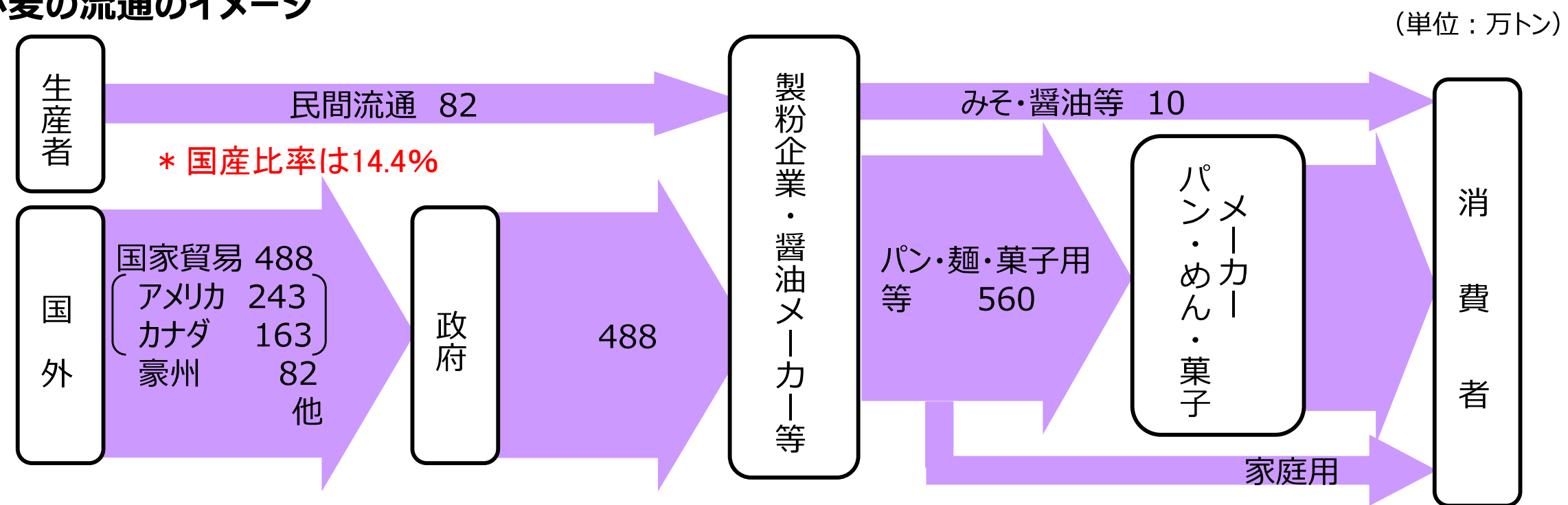
缶コーヒー 130円

出展：ミネラルウォーターは、総務省「小売物価統計調査(主要品目の東京都区部小売価格)」による2020年平均価格
缶コーヒーは、街中の自動販売機等で販売されている一般的な価格

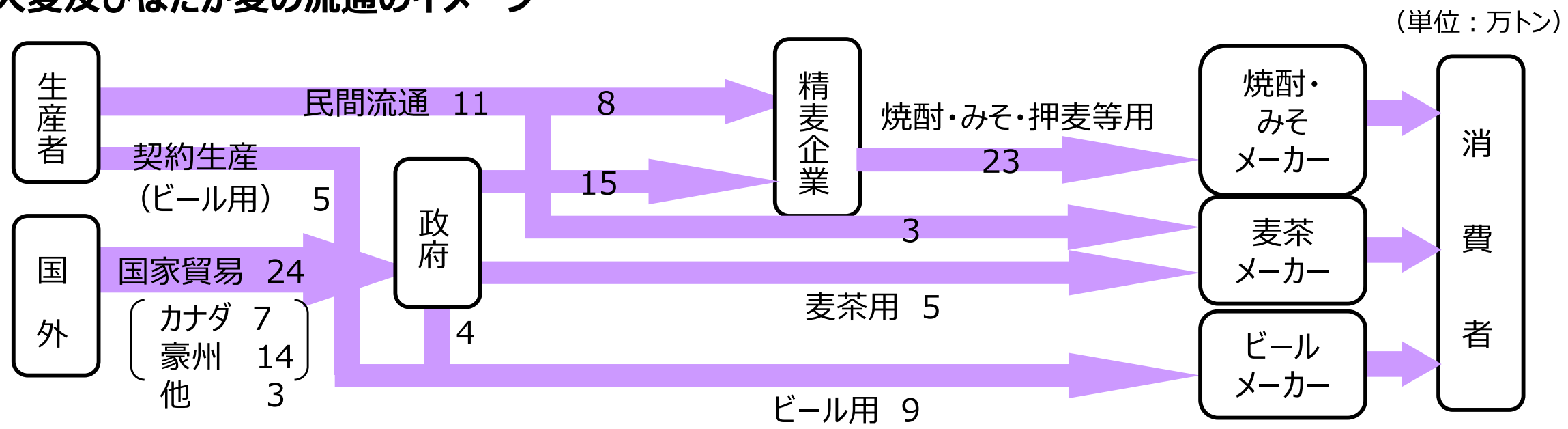
9-1. 小麦・大麦・はだか麦の流通

- 国内需要量の約 1 割を占める国産小麦は、民間流通により取引されており、残り約 9 割を政府が国家貿易により一元的に輸入されている。主に製粉企業が製粉して小麦粉にし、その小麦粉を原料として二次加工メーカーがパン・麺・菓子等を製造している。
- 大麦・はだか麦については、精麦して焼酎、みそ等の発酵用、押麦（麦飯）用等として流通している。

○ 食用小麦の流通のイメージ







○ 食用大麦及びはだか麦の流通のイメージ



(注) 流通量は、過去 5 年 (H28~R2年度) の平均数量である。

9-2-①. 小麦の種類・用途(1)

- 我が国では、小麦、二条大麦、六条大麦、はだか麦の4麦を生産している。
- 食用麦については小麦の約8割、大麦・はだか麦の約8割を輸入に依存している。

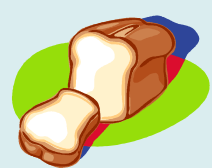



麦種	用途	国内生産量 (R3年産)	輸入量 (R1年度)
<p>小麦</p> <ul style="list-style-type: none"> 小麦のたんぱく質はグルテンと呼ばれ、粘り・弾力があるためパンや麺に適している。 用途により求められるたんぱく含有量が異なる。  <p>小麦は3つの実(3小花)が交互になる</p>	うどん パン 中華麺 菓子	107.8万トン 北海道(66%) 福岡県(7%) 佐賀県(5%)	472.7万トン
<p>大麦</p> <ul style="list-style-type: none"> 大麦は二条と六条に分けられる。さらに、皮がはがれやすいものを「はだか麦」と呼んでいる。 大麦は精麦して押麦にするほか、ビールの醸造原料にも用いられている。 			
<p>二条大麦</p> <p>6列のうち2列に実がなる。 大粒大麦とも呼ばれる。</p>  <p>【上から穂を見た図】 2列だけ実がなる 実がならない</p>	ビール 焼酎	15.6万トン 佐賀県(29%) 栃木県(23%)	16.5万トン ※ビール用の麦芽 輸入量は含まない
<p>六条大麦</p> <p>6列(条)のすべてに実がなる。 小粒大麦とも呼ばれる。</p>  <p>【上から穂を見た図】 6列すべてに実がなる</p>	押麦 麦茶	5.5万トン 福井県(24%) 富山県(19%)	4.7万トン
<p>はだか麦</p> <p>二条大麦、六条大麦と外見はほぼ同じ。</p>  <p>現在生産されているはだか麦は六条の品種が多い。</p>	麦みそ	2.2万トン 愛媛県(32%) 香川県(13%)	3.9万トン

(注) 輸入量は食糧用麦政府輸入量(決算ベース)

9-2-②. 小麦の種類・用途(2)

- 原料として使用される小麦の種類は、小麦粉の種類・用途に応じて異なっている。
- 小麦粉の種類は、たんぱく質の含有量によって、強力粉（パン用）、準強力粉（中華麺用）、中力粉（うどん等日本麺用）、薄力粉（菓子用）に分類される。

外国産小麦の銘柄	カナダ産ウェスタン・レッド・スプリング (1CW)	アメリカ産ダーク・ノーザン・スプリング (DNS)	アメリカ産ハード・レッド・ウィンター (HRW)	オーストラリア産スタンダード・ホワイト (ASW)	アメリカ産ウェスタン・ホワイト (WW)
輸入数量	144万トン	90万トン	85万トン	75万トン	67万トン

小麦粉の種類	強力粉	準強力粉	中力粉	薄力粉
主な用途	食パン 	中華麺 ギョウザの皮 	うどん、即席麺 ビスケット、和菓子 	カステラ、ケーキ 和菓子、天ぷら粉 ビスケット 
たんぱく質の含有量	11.5~13.0%	10.5~12.5%	7.5~10.5%	6.5~9.0%

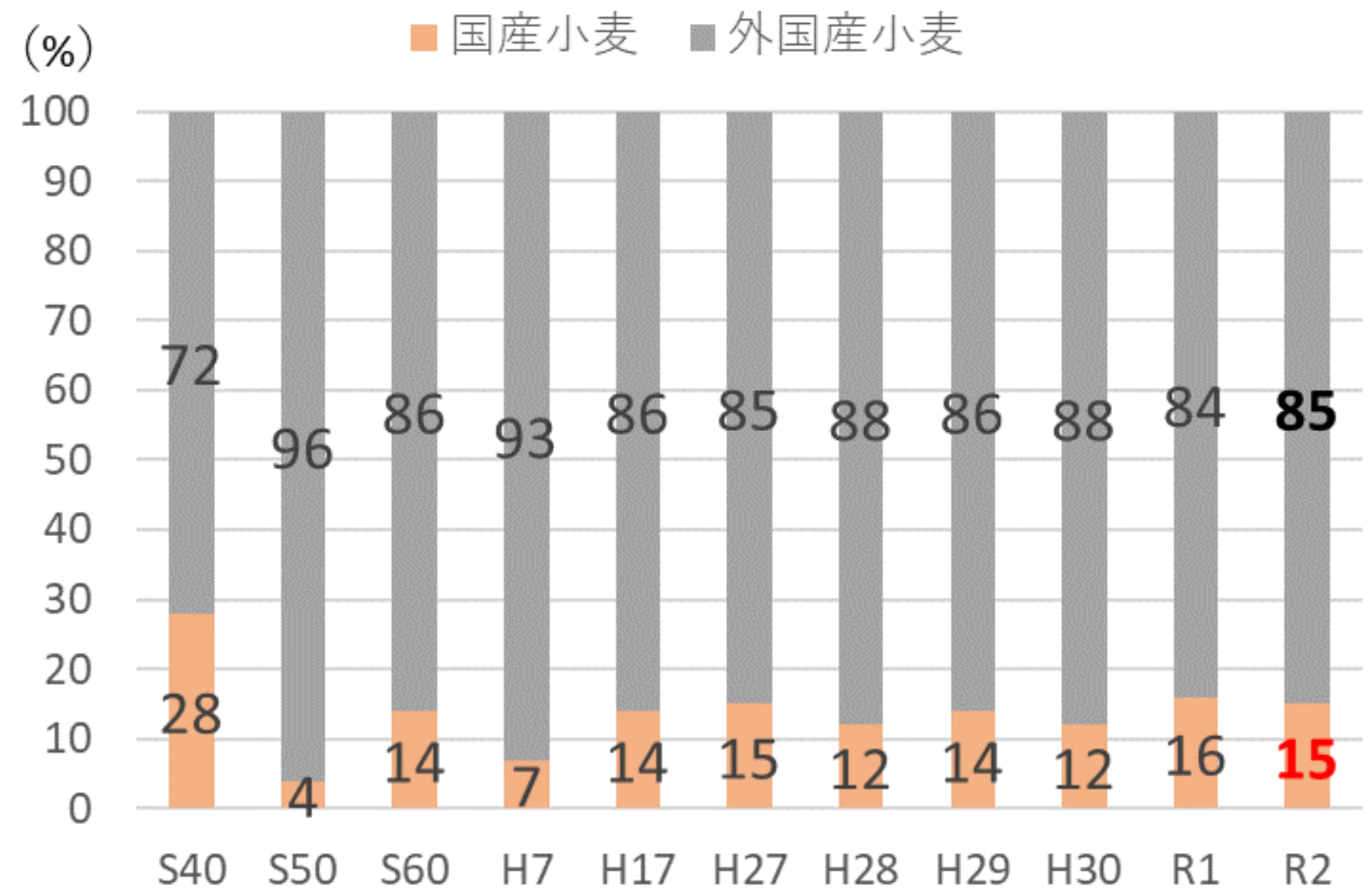
国内産小麦の種類	パン用品種	中華麺用品種	日本麺用品種
国内産小麦流通量	12.5万トン(15.2%)	0.9万トン(1.1%)	69.0万トン(83.7%)
(参考) 主な銘柄別流通量	北海道産ゆめちから (5.9万トン) 北海道産春よ恋 (3.6万トン)	福岡県産ちくしW2号【ラー麦】 (0.8万トン)	北海道産きたほなみ (44.3万トン) 香川県産さぬきの夢2009 (0.6万トン)

注1：輸入数量及び国内小麦流通量は、過去5年（H28～R2年度）の平均数量である。
 注2：輸入数量は、5銘柄以外の銘柄（デュラム小麦等）28万トンを含む。
 注3：国内産小麦流通量は、集荷団体からの聞き取り数量である。

9-3-①. 小麦の国産切替えの推進（潜在的な需要）

○ 令和2年度における小麦の食料自給率は15%。
○ 小麦の需要自体は大きいものの、国産への切替えは十分に進んでいない。こうした旺盛な需要を国産で満たすためには、数量、品質、価格の安定化が求められている。

○ 小麦の食料自給率（カロリーベース）

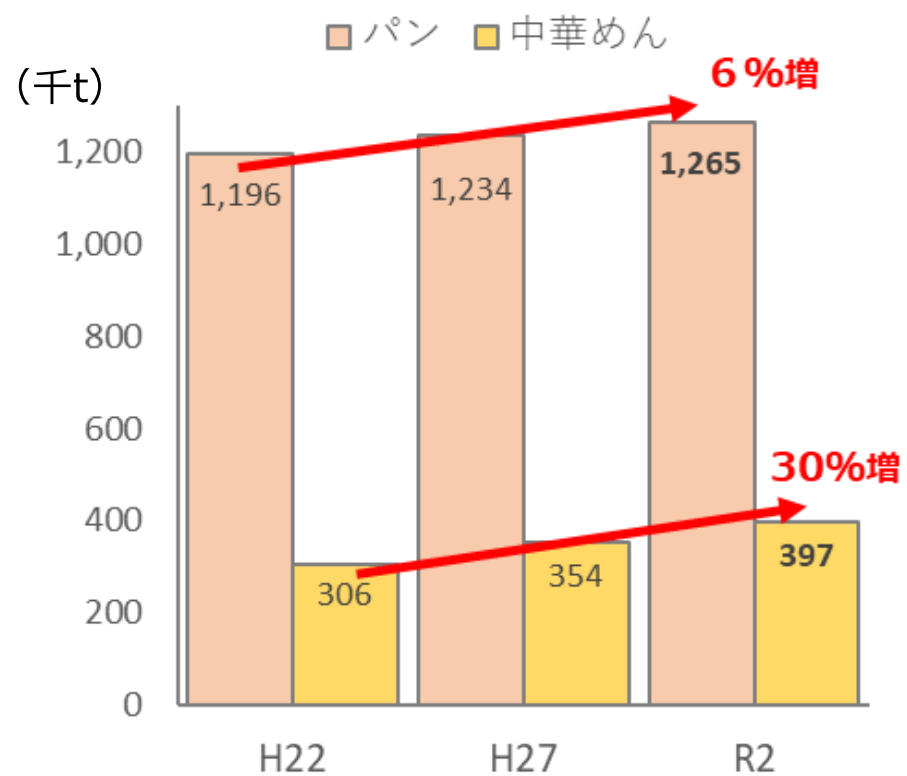


国産切替えの可能性

9-3-②. 小麦の国産切替えの推進（需要に応じた生産）

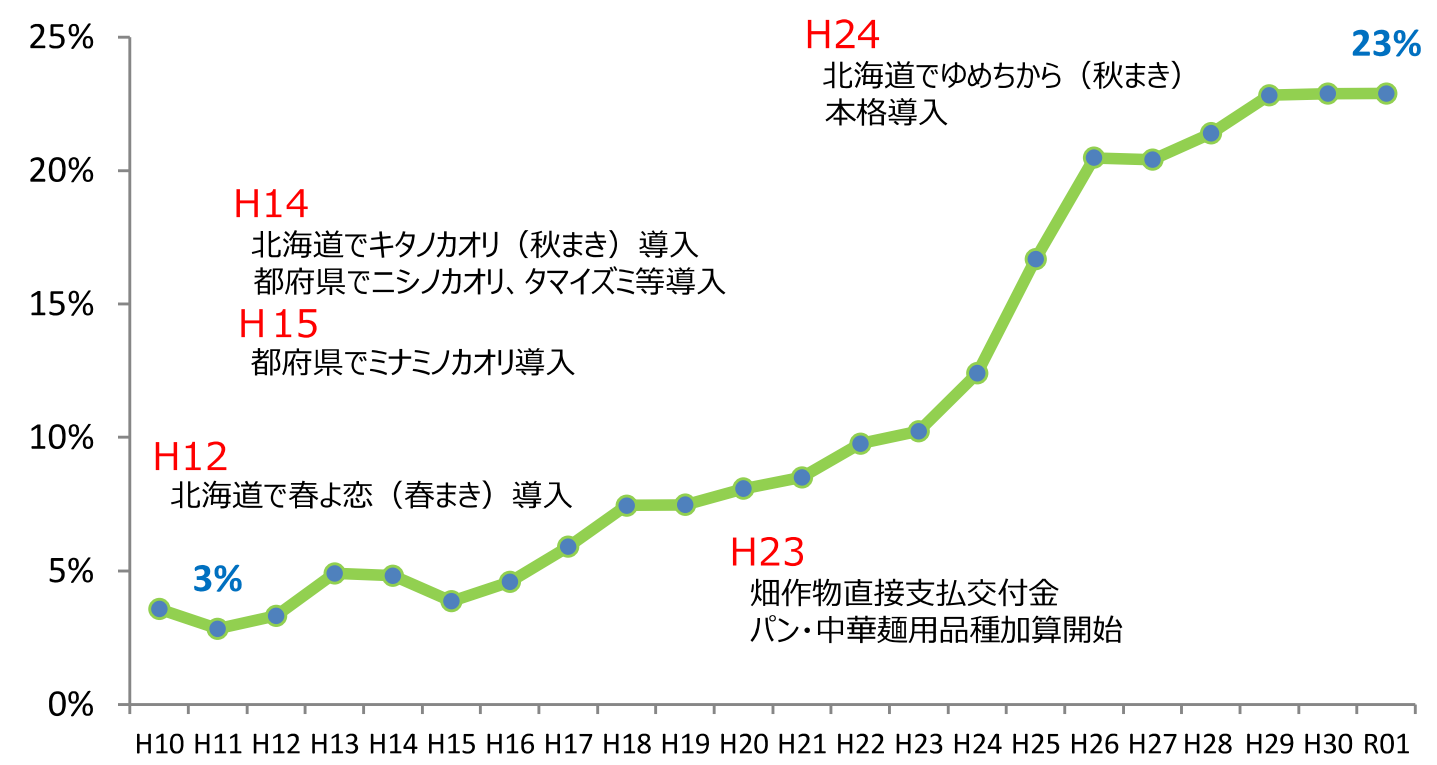
- 直近10年間で、パン用・中華麺用小麦粉の国内使用量が堅調に伸びている。
- 近年、品種改良が進み、実需者が求める品質に見合った小麦の生産が実現しつつあることから、パン・中華麺用小麦の作付け比率が増加しており、国産使用が進んでいる。
- こうした需要に応じた国産切替えの流れを一層推進していく必要がある。

○ 麦製品の小麦粉使用量の推移



資料：食品産業動態調査のデータを用いて穀物課で作成

○ パン・中華麺用小麦の作付け比率の推移



資料：穀物課調べ

○ 国産小麦を使用した商品



・国産小麦「ゆめちから」や「きたほなみ」を使用した菓子パンと食パン。

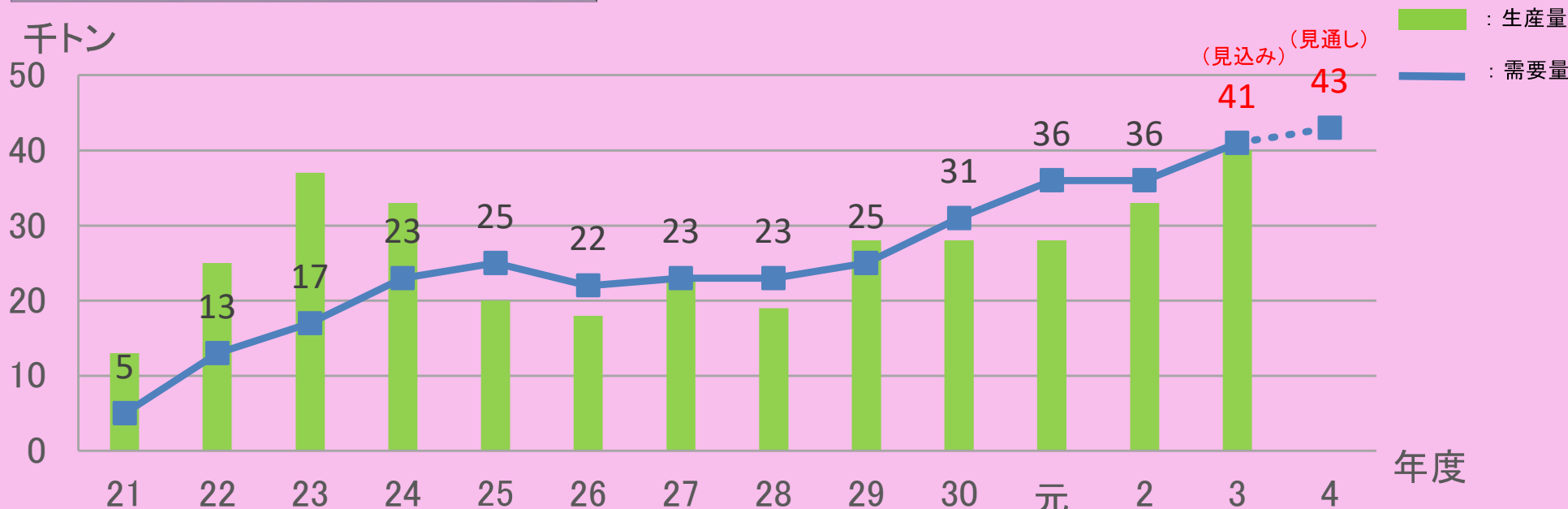


・某全国チェーンの飲食店において、原料となる小麦粉を100%国産に切り替えた餃子と麺類を提供。

9-3-③. 小麦の国産切替えの推進（米粉用米の状況）

- 米粉用米の需要量は、平成24年度以降、2万トン程度で推移。米粉の特徴を活かし、グルテンを含まない特性を発信する「ノングルテン米粉第三者認証制度」や「米粉の用途別基準」の運用を平成30年から開始したところであり、米粉の需要量が拡大。
- さらなる米粉の国内普及・輸出拡大に向けて、令和2年10月にノングルテン米粉の製造工程管理JASを制定し、令和3年6月から認証を開始。2事業者が認証を取得。

米粉用米の生産量・需要量の推移



注) 農林水産省調べ(平成21年度及び令和3年度の生産量は計画数量。需要量は需要者からの聞き取り。数値は需要量)

ノングルテン米粉の製造工程管理JAS

- ◆ 米粉の製造工程において、グルテンが混入する可能性のある箇所を特定し、グルテンの混入を防ぐことにより、製品のグルテン含有量が1ppm以下となるように製造工程を管理。
- ◆ ノングルテン米粉第三者認証制度による製品認証との二本柱により米粉の輸出や需要拡大に寄与。



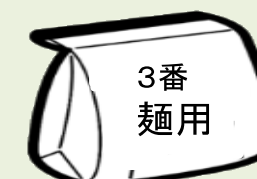
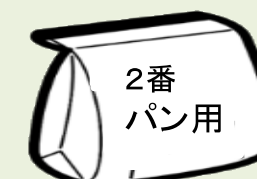
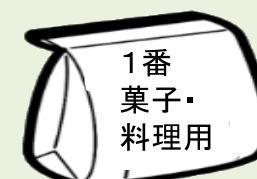
ノングルテン米粉表示

- ◆ グルテンフリー表示は、グルテンが原因となる疾患対策として、欧米で制度化されている表示制度（グルテンの含有基準値20ppm）。
- ◆ 高品質な日本産米粉をアピールするため、グルテン含有量1ppm以下の製品を対象とした表示制度である、「ノングルテン米粉第三者認証制度」の運用を平成30年6月から開始。
- ◆ ノングルテン米粉を使用した加工食品を登録し、ノングルテン米粉使用マークを付与する仕組みを令和元年9月に開始。



米粉の用途別基準

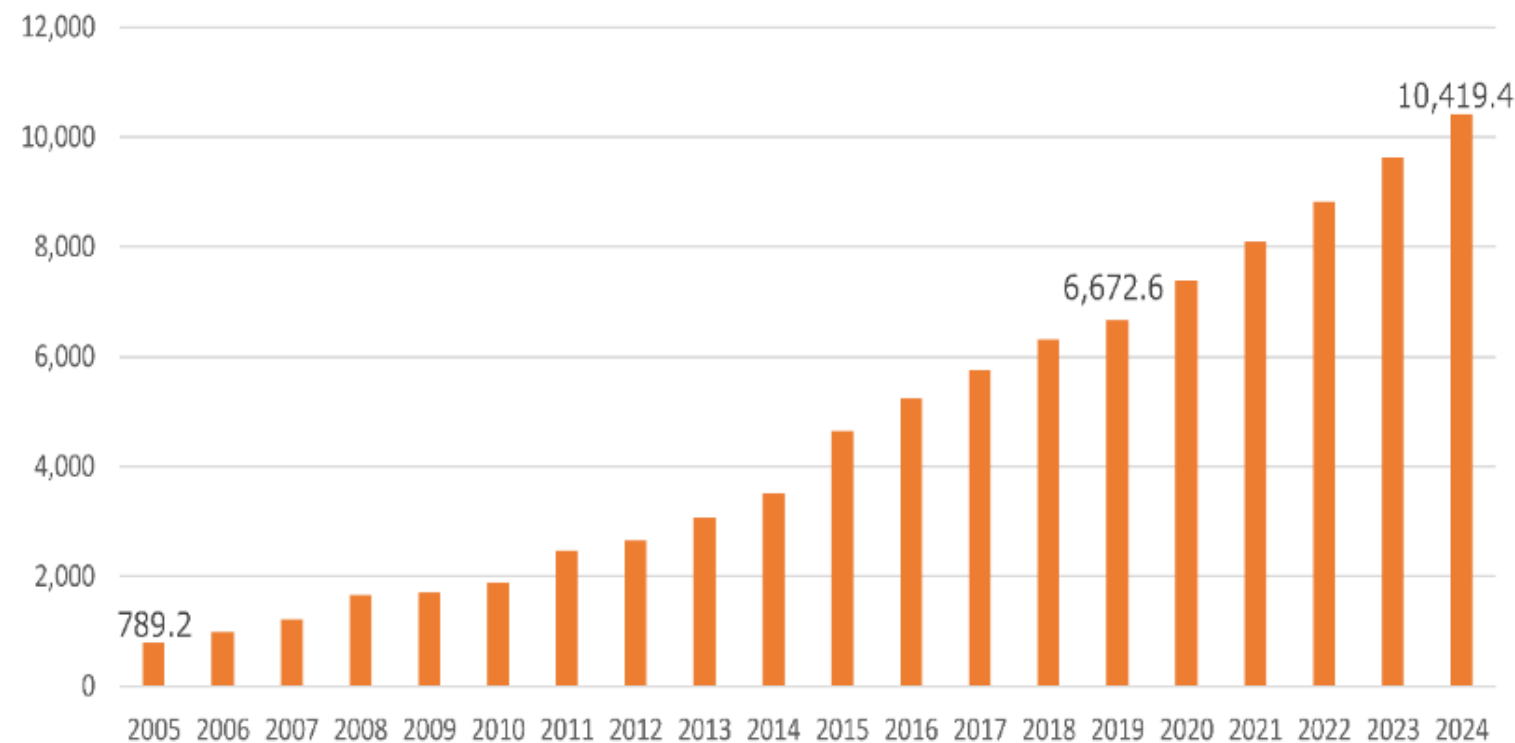
- ◆ 米粉の用途別の加工適正の統一表記(1番:菓子・料理用、2番:パン用、3番:麺用)を行う「米粉の用途別基準」を平成30年1月から開始。



(参考) 米粉によるグルテンフリー食品市場の取り込みに向けて

世界のグルテンフリー市場規模

アメリカや欧州を中心に、世界のグルテンフリー市場は順調に拡大しており、2024年には約100億USDに達する見込み



図：世界のグルテンフリー市場

注：2020年以降は予測値
出所：Euromonitor Dataを基にJFOODOにて作図

米粉によるグルテンフリー市場の取り込みに向けて

- ◆ グルテンフリー市場は、麦類に含まれるグルテンによるアレルギー、セリアック病、グルテン過敏症、ダイエット等に対するニーズにより形成
- ◆ 米は成分としてグルテンを含んでいないため、近年、米粉やその米粉を利用した商品の製造に取り組むメーカーも増加
- ◆ 平成30年6月から、グルテンフリー表示よりも高い水準をクリアして、グルテン含有「1ppm以下」の米粉を「ノングルテン表示」でアピールする「ノングルテン米粉第三者認証制度」を開始
- ◆ また、令和2年10月には、更なる輸出拡大に向けて「ノングルテン米粉の製造工程管理JAS」を制定

10-1. 大豆の需要動向（全体的な状況）

- 大豆の需要量は、中期的に増加傾向で推移しており、令和2年度は約350万トンとなった。食品用についても、近年、増加傾向であり、令和2年度は約105万トンとなっている。
- 国産大豆は、実需者から味の良さ等の品質面が評価され、ほぼ全量が豆腐、煮豆、納豆等の食品向けに用いられる。令和2年度の食品向けに用いられる国産大豆の量は、昨年より千トン増加し、約21万トンとなった。

○ 我が国における大豆の需要状況

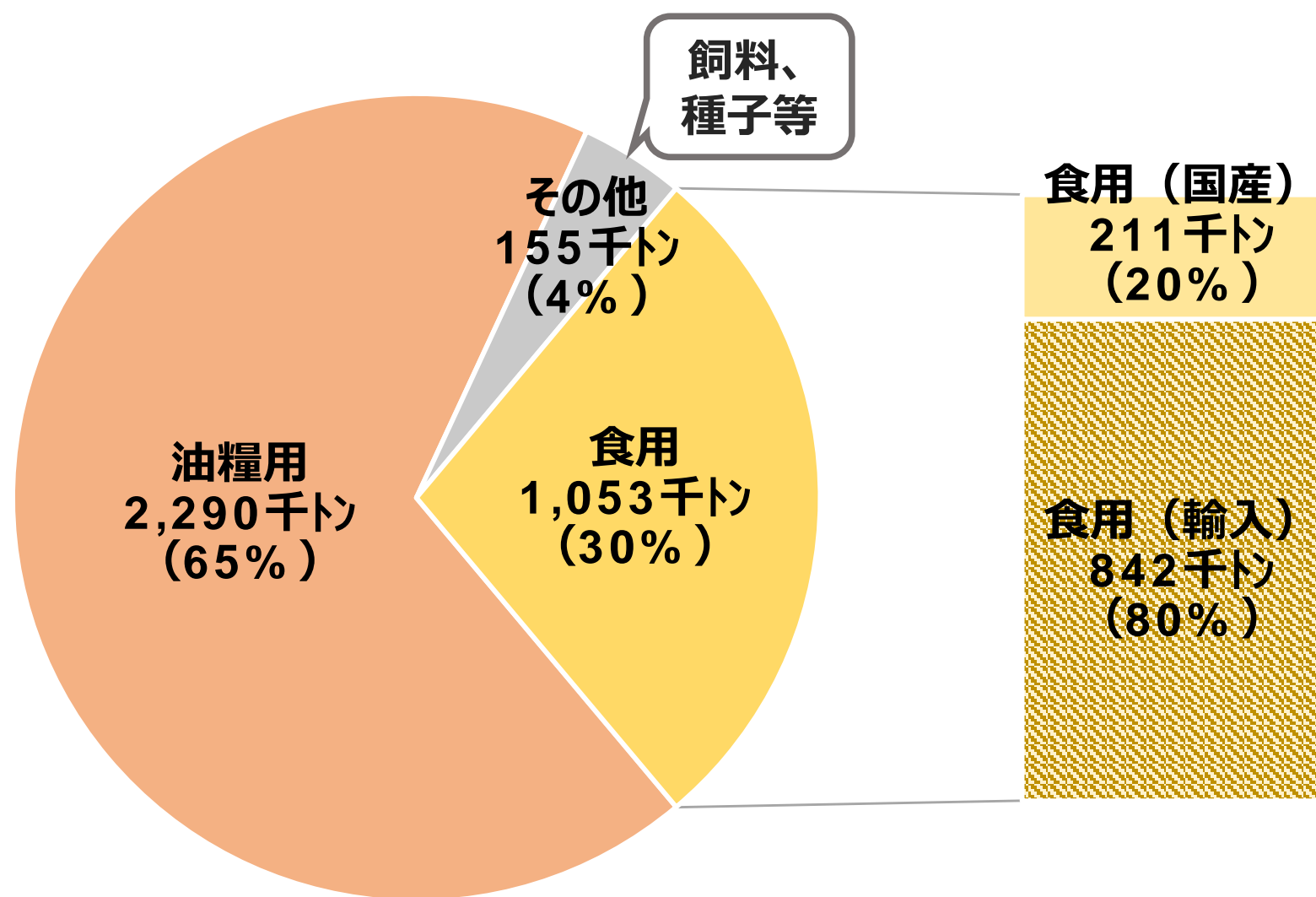
(単位：千トン)

	需要量	うち食品用		自給率
		うち食品用	うち国産	
H27年度	3,380	959	237	7%
H28年度	3,424	975	231	7%
H29年度	3,573	988	245	7%
H30年度	3,567	1,018	203	6%
R元年度	3,683	1,030	210	6%
R2年度 (概算)	3,498	1,053	211	6%

出典：食料需給表

注：「うち国産」は穀物課推定。なお、「うち国産」に種子分は含まれていないが、「自給率」は種子分を含めて算出している。

○ 我が国の大豆の需要量(令和2年)



出典：食料需給表

注：四捨五入の関係で、100%に一致しない場合がある。

10-2. 大豆の需要動向（食用大豆の状況）

- 今後の食用大豆需要見込みについて実需者にアンケートを実施した結果、全ての業界を通じて、今後の5年間の大豆使用量は増加見込み。
- 国産大豆についても、価格、供給量、品質の安定が前提となるものの、消費者ニーズへの対応や高付加価値化に向け、需要が堅調となる見込み。

- 食用大豆の需要見込みについて

	R2年度実績数量 (千トン)		R3年度 需要見込み		R4年度 需要見込み		R8年度 需要見込み	
		うち国産		うち国産		うち国産		うち国産
全 体	1,053	211	102%	103%	104%	106%	114%	126%
豆腐・豆乳			101%	103%	104%	104%	118%	129%
納 豆			103%	103%	103%	104%	103%	104%
煮 豆			102%	102%	101%	103%	102%	105%
味 噌			100%	102%	101%	102%	102%	104%
醬 油			100%	108%	109%	104%	112%	106%
そ の 他			100%	101%	105%	102%	109%	107%

※ R2年実績数量は「食料需給表」を基に、穀物課推計。

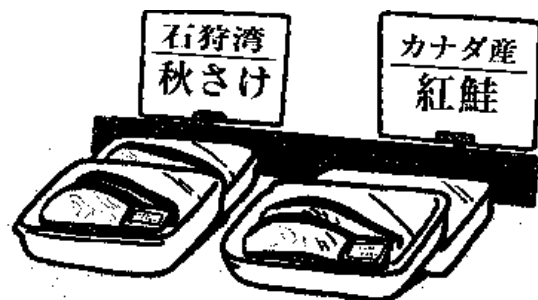
※ R3年以降の需要見込みは各業界団体からのアンケート結果（豆腐、豆乳、納豆、煮豆、味噌、醤油、きなこ：n=107）を基に、穀物課推計。なお、需要見込みについては、R2年の実需者実績を基準とした比率を示す。

1.1. 食品表示

スーパー等で購入する食品には、食品表示基準（食品表示法に基づき策定）において、**名称、原産地、原材料等※**についての表示が義務付けられています。

生鮮食品

名称、原産地 等



名称		その内容を表す一般的な名称を記載
原産地	農産物	国産品は都道府県名を記載 輸入品は原産国名を記載
	畜産物	国産品は国産である旨を記載 輸入品は原産国名を記載
	水産物	国産品は漁獲した水域名又は地域名を記載 (水域名の記載が困難な場合は水揚げした港名又は港が属する都道府県名) 輸入品は原産国名

加工食品

【輸入品以外】

名称、原材料名、原料原産地名、添加物、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、製造業者名及び住所 等

名 称	肉だんご
原材料名	豚肉（国産）、ゼラチン、食塩、砂糖、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、香辛料（小麦を含む）
内容量	100g
消費期限	2022. 12. 31
保存方法	4℃以下で保存
加工者	〇〇株式会社千葉県〇〇市〇〇

【輸入品】

名称、原材料名、添加物、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、原産国名、輸入者名及び住所 等

名 称	清涼飲料水
原材料名	果糖ぶどう糖液糖、レモン果汁／ビタミンC、酸味料
内容量	500ml
賞味期限	2022. 12. 31
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください
原産国名	アメリカ
輸入者	〇〇株式会社 千葉県〇〇市〇〇

※ アレルギーの症状による健康被害を防止するため、以下の品目を原材料に含む場合にはその旨を表示することとされています

【表示義務品目】 えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

【表示推奨品目】 アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、大豆等

(参考) 食品の表示からわかること

◆令和4年4月から、すべての加工食品に原料原産地の表示が義務付けられました。

これによって、表示する必要がある原材料が生鮮食品の場合はその産地が、加工食品の場合はその製造地が表示されます。

※原料の原産地表示は、原材料のうち重量割合上位1位のものについて義務付けられています。

※生鮮食品については、従来から産地表示が義務となっています。



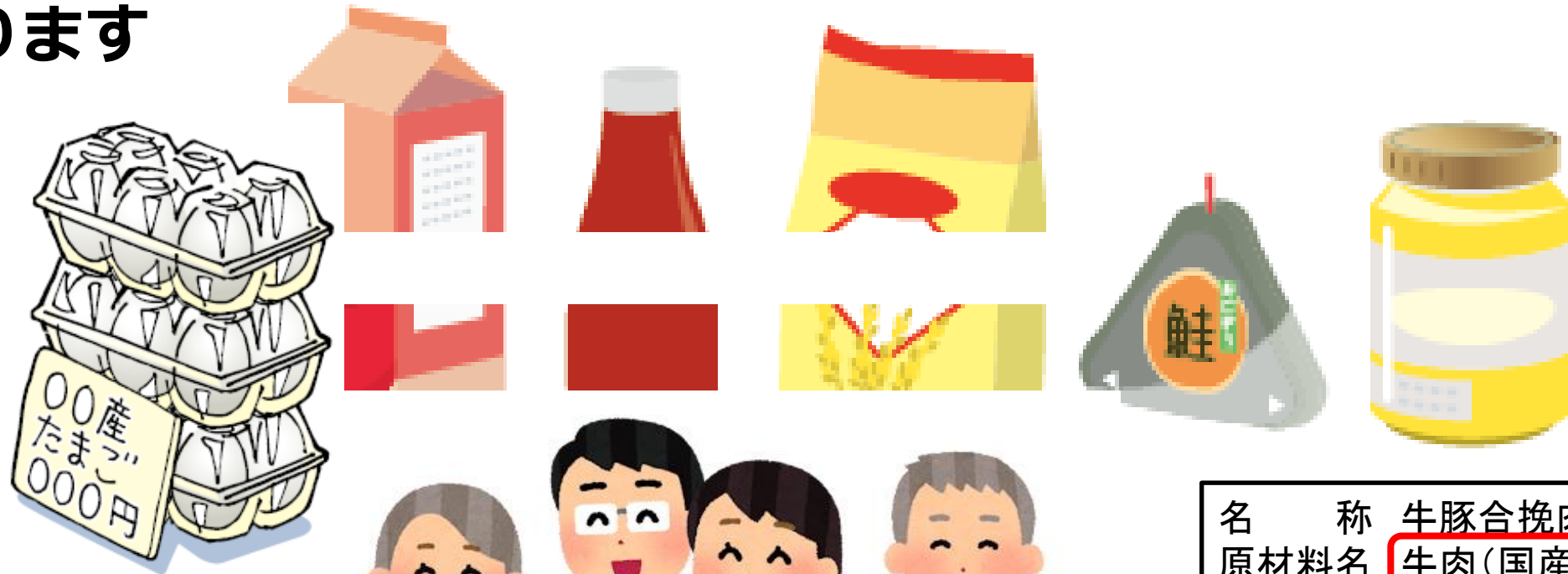
名称	清涼飲料
原材料名	りんご(国産)
内容量	1000ml
消費期限	2022.5.31
保存方法	4℃以下で保存
加工者	〇〇株式会社 千葉県〇〇市〇〇

食品表示を見れば・・・



- **名称**
 - **生鮮食品の原産地**
 - **加工食品の原材料とその原産地**
 - **賞味期限・消費期限**
- などを知ることができます。

国産農産物を選択することは、国内の農業を応援し、安心安全な食を守ることに繋がります




名称	牛豚合挽肉
原材料名	牛肉(国産)、豚肉(国産)
内容量	100g
消費期限	2022.5.31
保存方法	4℃以下で保存
加工者	〇〇株式会社 千葉県〇〇市〇〇


食品表示を活用し、国内産の商品を選びましょう。
そのことが、国内の農業農村を守り、未来の子供たちが安心して暮らせることに繋がります。

12. みどりの食料システム戦略（概要）

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
- 低リスク農薬への転換、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。

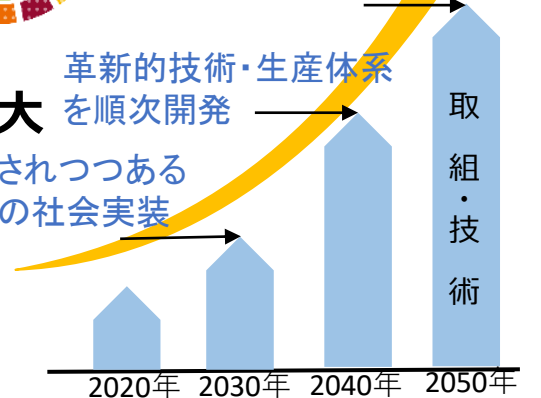


ゼロエミッション
持続的発展

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



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)等

みどりの食料システム戦略（具体的な取り組み）

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

生産

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CO₂固定化（ブルーカーボン）の推進等

・持続可能な農山漁村の創造
・サプライチェーン全体を貫く基盤技術の確立と連携（人材育成、未来技術投資）
・森林・木材のフル活用によるCO₂吸収と固定の最大化

- ✓ 雇用の増大
- ✓ 地域所得の向上
- ✓ 豊かな食生活の実現

加工・流通

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

消費

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