

# 「みどりの食料システム戦略」の取組

(これからは、環境にやさしい農業と地産地消が大切！)

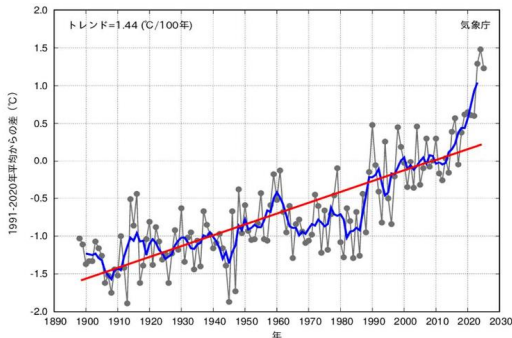
## 地球温暖化は社会的な問題 ← 温室効果ガス(CO<sub>2</sub>,CH<sub>4</sub>等)が要因

日本の平均気温は、100年あたり1.44℃の割合で上昇。

2025年の年平均気温は、統計を開始した1898年（明治31年）以降、3番目に高い。

集中豪雨の発生回数も、増加傾向。

日本の年平均気温偏差



熊本豪雨（2020年）



台風10号（2024年）

2024年が1番目  
2023年が2番目

作物の収量減少・  
品質低下  
漁獲量の減少

## 穀物の大宗は海外からの輸入

消費量約3,300万 t のうち、約2,300万 t を輸入。

小麦の輸入量 521万t/年

大豆の輸入量 317万t/年

とうもろこしの輸入量 1,527万 t/年

※紛争等の影響による海外からの食料調達の懸念。



CO<sub>2</sub>

パン、麺

豆腐、みそ、しょう油

家畜のエサ



## 化学肥料・農薬の原料も海外からの輸入

化学肥料の主原料のほぼ全量を輸入。

窒素 (N) の輸入量 256千t/年

りん安 (N・P) の輸入量 370千t/年

塩化加里 (K) の輸入量 228千t/年

※紛争等の影響による海外からの原料調達の懸念。



CO<sub>2</sub>

国内で  
化学肥料等を生産



CO<sub>2</sub>



## 地球温暖化等の課題を解決するため、 「みどりの食料システム戦略」を策定！

(令和3年5月)

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



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

取組・  
技術

2020年 2030年 2040年 2050年

# 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。

## 堆肥等の地域資源を活用した肥料 (JA鹿児島県経済連)



ミドリッチ茶1号、ミドリッチ茶2号、アグリッチ888

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】

農薬や化学肥料等に極力頼らず、自然界の力で生産



## 【IPM栽培】

農薬の代わりに、テントウムシなどを使って、害虫を退治



見る×選べる  
みえるらべる

環境負荷低減の取組の「見える化」



“オーガニックビレッジ”に取り組んでいる鹿児島県の自治体

- ・湧水町 ・始良市 ・南さつま市
- ・南種子町 ・徳之島町

# みどりの食料システムの実現 (未来の子ども達のために)

農政に関する情報はここから



鹿児島県拠点  
ホームページ



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)



鹿児島県拠点  
Facebook

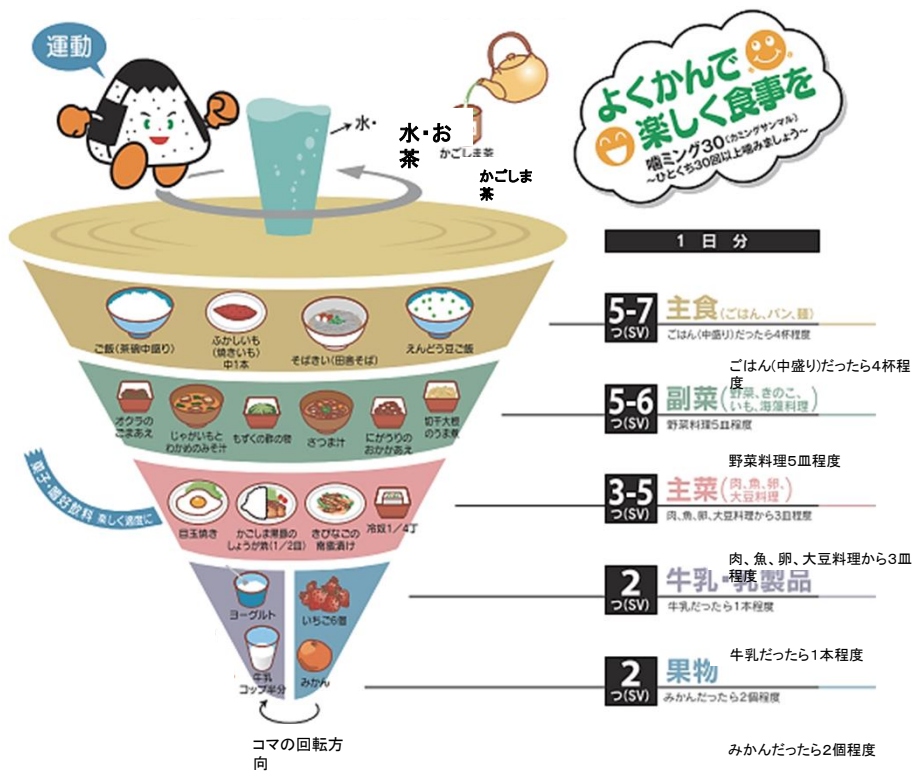


鹿児島県拠点  
Instagram

お問合せ先  
九州農政局鹿児島県拠点  
電話番号：099-222-5840

# 人間の身体は、水と食べ物で出来ている！

主食、副菜、主菜、牛乳・乳製品、果物の5つのグループまんべんなく、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、食事バランスはOK！



写真提供：鹿児島県栄養士会

## 食事バランスガイド (かごしま版)

料理例など詳しく知りたい方は、こちらから

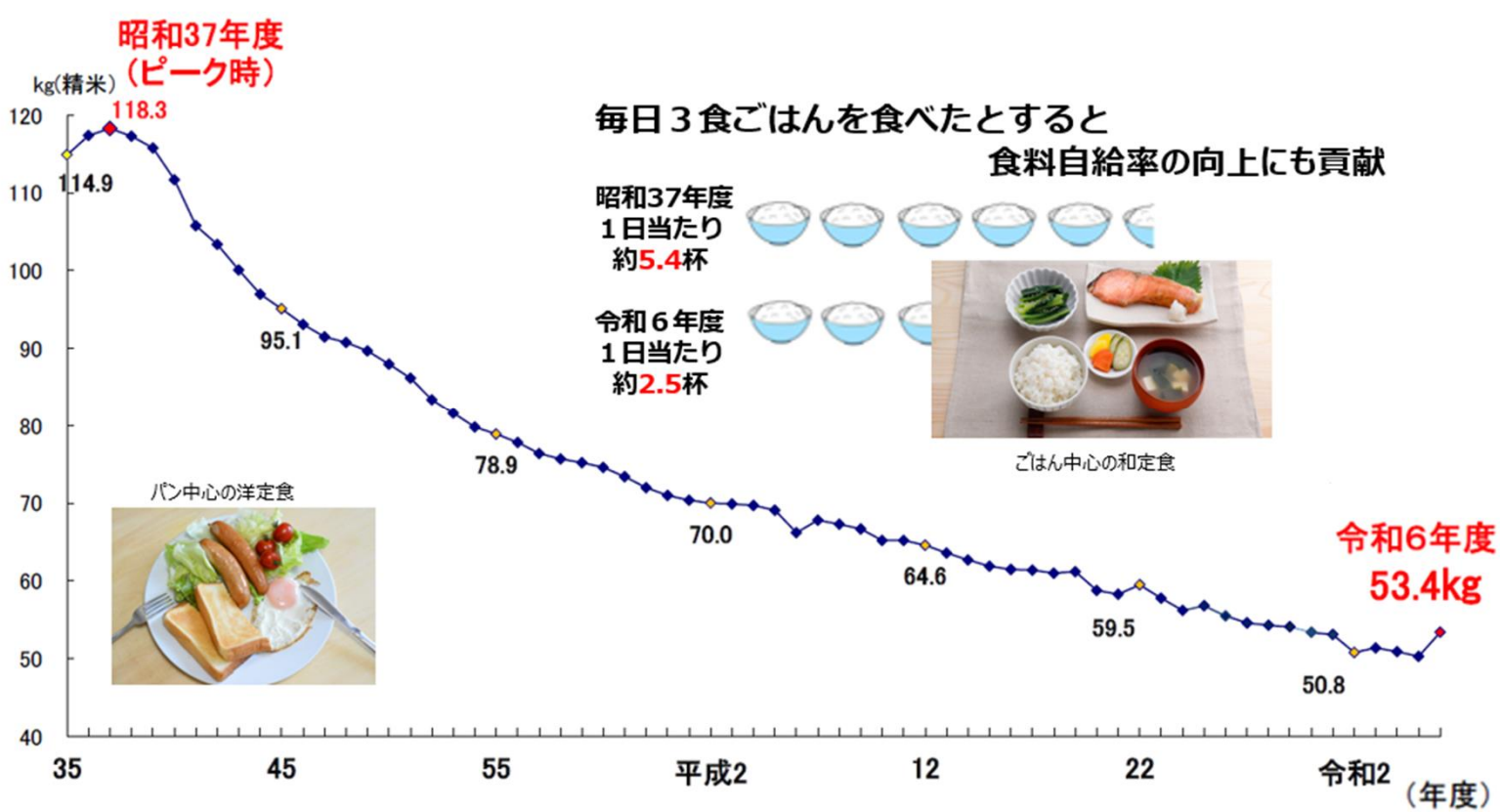


資料：鹿児島県

# 1人当たりの米の消費量は、ピーク時の半分以下！

(食料自給率(カロリーベース) 昭和40年 73% → 令和6年 38%)

# 米を中心とした日本型食生活も必要！



# 鹿児島県内で作られたものを食べると、地産地消！

例えば、学校給食、外食、家庭の食卓・・・  
 今日のメニューの食材は、  
 何だろう？ どこで作られているんだろう？  
 どんな栽培方法なんだろう？

きのなご：□□産

牛乳：◇◇産

黒糖：▽▽産

米：○○産

野菜：△△産

写真提供：鹿児島市郡山学校給食センター

地産地消・・・消費者も安心して食料を調達。  
 農業者も売り先がはっきりして、安心！

