

みどり戦略とは？

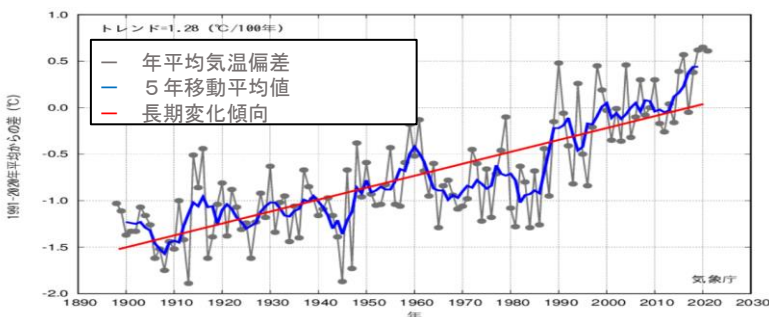
みどり戦略（みどりの食料システム戦略）とは、未来の子どもたちの「食」を守るため、SDGsや環境問題に対応した持続可能な日本農業の実現に向けた取組です。

わたしたちの「食」は、調達から生産、加工、流通、消費まで、あらゆる関係者のつながりによって成り立っており、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。

この「食料システム」を環境にやさしい（＝みどり）ものとし、みんなで身近な「食」について関心をもって、これを支えていくことが大切です。

《環境問題》 温暖化による気候変動・大規模自然災害の増加

■ 日本の年平均気温偏差の経年変化



- 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。

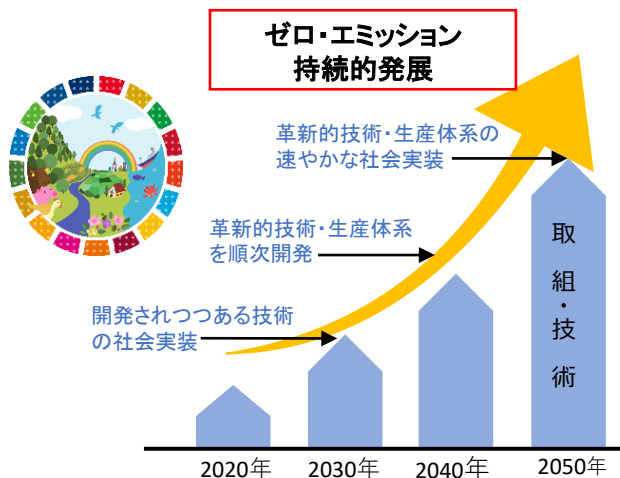
未来のために温室効果ガスの削減が必要です。

《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



調達



バイオマス発電

○資材・エネルギー調達における脱輸入・脱炭素・環境負荷軽減の推進

○イノベーション等による持続的生産体制の構築



スマート技術によるピンポイント農薬散布

生産

持続可能な食料システム

○環境にやさしい持続可能な消費の拡大や食育の推進

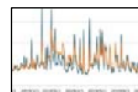


学校への出前講座

○ムリ・ムダのない持続可能な加工・流通システムの確立



データ・AIを活用した需給予測システムの構築



加工・流通

消費

／／／ 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 **472万t** になっています。
(令和4年度推計値)

日本人の **1人当たり** 食品ロスは1年で **約38kg** です。



農林水産省HP：
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。



農林水産省HP

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6年11月現在で、110社のサポーターが参画。



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

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

☎0985-24-2365