

みどりの食料システム戦略

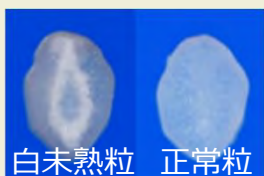
～「食」と「環境」を未来に継承していくために～

「食べる」ことは、私たちの健康や生活に深くかかわりますが、食べ物を作って食べることは、地球環境に大きな影響を与えます。

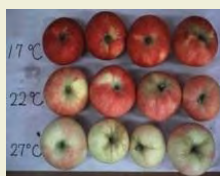
毎日当たり前前に食べている食事を通じ、今、何が起きているのかを知り、何を選んでどう食べるべきか、一緒に考えてみませんか？

今、国内で起きていること

高温による農産物の品質の低下



白未熟粒 正常粒
白く濁って品質が低下したお米



着色不良・着色遅延が起きたリンゴ

降雨の増加による農林水産業での被害



河川氾濫によりネギ畑が冠水
(令和5年7月秋田県能代市)



被災したガラスハウス
(令和元年房総半島台風)

持続可能な食料システムの実現に向けて

日本では、「みどりの食料システム戦略」を作って、生産に使う資材・エネルギーの調達から、生産、加工・流通、消費までの取組を、環境にやさしいものに変えていこうとしています。

- 環境負荷低減に資する新たな技術や品種の研究開発
- 家畜排せつ物や食品残さ等の地域の未利用資源の活用 など

調達

- 堆肥を用いた土づくり
- 化学肥料・化学農薬の使用削減
- 施設園芸の省エネルギー化 など

生産

消費

- 環境に優しい持続可能な消費の拡大や食育の推進

裏面へ ➡

加工
流通

- 環境にやさしい農林水産物を用いた新たな商品の開発・需要の開拓
- 環境にやさしい農林水産物の流通コスト削減に向けた流通の合理化 など

詳しくは
こちら



わたしたちにできること

知っていますか？

環境に配慮して生産された農産物

特別栽培農産物



通常に比べて、
**農薬の使用回数が50%以下、
化学肥料の窒素
施用量が50%
以下で栽培された
農産物です。**

有機農産物



堆肥等で土づくり
を行い、**化学肥料
と農薬の不使用**
を基本として栽培
された農産物です。

NEW 温室効果ガス削減の「見える化」ラベル

生産者の温室効果ガス削減の努力がわかりやすく伝わるように、
**削減率を星の数で表示（見える化）した農産物を販売する
実証を進めています。**



削減率 5%以上 : ★
削減率10%以上 : ★★
削減率20%以上 : ★★★

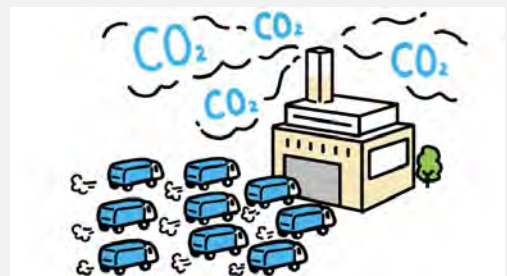
もったいない！

減らそう「食品ロス」

本来食べられるのに捨てられてしまう食品のことを「食品ロス」と言います。
食べ物を捨てることは「もったいない」だけでなく、環境や経済に関わる問題もあります。



毎日おにぎり1個分を国民全員が捨てている



ゴミ処理費用が増大、環境にも悪影響

✓ 家庭でできることってなんだろう？

- ☐ 買い出し前に、家にある食品をチェック
- ☐ 使い切れる分だけ買う
- ☐ 買い物時は手前から
- ☐ 食品の期限表示を正しく理解

賞味期限：美味しく食べられる期限

消費期限：食べても安全な期限

- ☐ 食べられる部分は使いきる など

「てまえどり」は販売期限の迫った商品を積極的に選ぶことを呼びかける啓発物



「ろすのん」は、食品ロス削減に取り組む団体や企業が使用できる公式ロゴマーク



一人ひとりの心がけが大切だのん！

