

# みどりの食料システム戦略

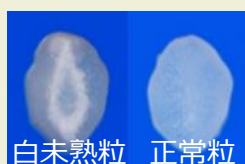
～「食」と「環境」を未来に継承していくために～

「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



有機JASマーク

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：★★★

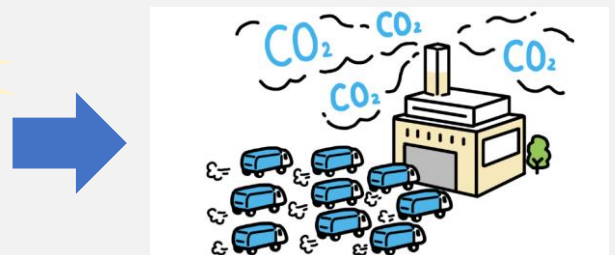
もったいない！

## 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



一人ひとりの心がけが大切だのん！



「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

