

夏季レポート

食糧自給率を向上させる取り組みについて

2015.8 作成者 松戸営業所 謝花

日本人の食生活は、世界一豊かだと言われていています。しかし、食糧自給率は減少傾向にあり、現在では約39%となっています。食糧の多くを海外に頼っている現状です。このため供給が止まってしまうと大きな影響を受けてしまいます。

また、学校給食では地産地消、国産品へのこだわりを持つ栄養士様も多いため、食糧自給率を向上させることで社内での国産品の取り扱いも増えるのでは？と考え、日本では、どのような取り組みをしているのか、その中の一つ「**FOOD ACTION NIPPON**」(フード・アクション・ニッポン)について調べてみました。

① 「**FOOD ACTION NIPPON**」 フード・アクション・ニッポンとは？

2008年農林水産省が立ち上げた。目的は、日本の食を次の世代に残し、創るために民間企業・団体・行政等が一体となって推進する、国産農林水産物の消費拡大の取り組み。

自給率を上げるための5つのアクション

1、 旬の食べ物を選ぶ。

最も適した時期に無理なく作ることができるので、余分な手間やコストを出すことなく作ることができる。味もよく栄養価も高いので体にも環境にも良いとされています。

2、 地元で取れる食材を日々の食事に活かす。

風土や環境に適した食材が育ち、身近で取れるので鮮度が非常に良い。地元で取れる食材を選ぶことで地域の農業の活性化に繋がっていきます。

3、 ご飯を中心に、野菜を多く使ったバランスの良い食事を心がけること。また朝食をしっかり取ること。

油の取りすぎは様々な生活習慣病を引き起こす原因にもなるため、バランスの良い食事を心がけるようにする。

朝食を抜く人が増えてきているので朝食をとることにより自給率も上がり、脳の活性化にもつながっていきます。

4、 食べ残しを減らしていく。

開発途上国で飢餓が問題となっている中、日本では食料を大量に輸入して大量に捨てています。この現状を踏まえ、家庭でも無駄な廃棄を減らしていくことが食糧輸入を少なくすることにも繋がっていきます。

5、 自給率向上を図る取り組みを知り、試し、応援していく。

米粉を使ったパンや麺などの新しいメニューや地産地消ブランドなどの取り組みを知り、実際に食べ、消費するなど、応援していく。

小麦、大豆は多くを輸入に頼っている現状なので国産小麦を使ったパンや国産大豆で作った豆腐などを取り入れてみる努力をする。

② フード・アクション・ニッポン アワードについて

国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取り組みを表彰し、受賞した取り組みを全国に発信することにより、事業者等のさらなる取り組みを促進することを目的とした表彰制度です。

2009年から開催されて今年で7回目となります。2014年に大賞を受賞したのは、カゴメ(株)の「カゴメトマトジュースプレミアム」これは市場の声に応えたストレートタイプの国産トマトジュースです。

2012年にトマトに含まれる成分のリコピンにメタボリックシンドロームに効果があると知られるとその年の市場規模が前年比の2倍以上に拡大しました。それまでトマトジュースを飲まなかった人まで飲むようになり、様々な声が寄せられるようになりました。そのなかで「ストレートタイプを飲みたい。」という声が多くあがりこの商品が誕生しました。

この商品を作るためには新鮮なトマトが必要になるため国内の産地拡大の働きをし、2016年までには国産トマトの使用料を1.5倍に増やすことを目標にしています。

③ その他、関連事業について

「日本の食でおもてなし」

旅行客に各地域の旬の食材で料理を提供する取り組み。

「こくポ」

対象商品を買うと抽選で国産食材が当たる等の、国産食料品の購入促進を目的とした取り組み。

「米粉倶楽部」

米粉を使った新しい食の可能性を広げ、日本の食糧自給率を向上させる取り組み。

その他に震災被災地の食材を積極的に利用する働き、医療・福祉との連携を図り、現場で必要な食材、商品を開発していくなど様々な取り組みを行っています。

④ 総括

今回調べた「**FOOD ACTION NIPPON**」以外にも国内では様々な取り組みが行われているそうです。自給率を上げる動きがもっと向上、拡大していけば国産品、森給食で言えば千葉県産の商品もどんどん増えていき学校給食でも扱いやすい商品が増えていくのでは？と感じています。

最近、スーパー等の野菜売り場でもその地域で取れた野菜を生産者の名前、顔写真付きで販売しているところを目にします。身近でも自給率向上に協力できるので見かけた際は購入し少しでも力になればと思いました。

以上