

「国消国産」をすすめよう

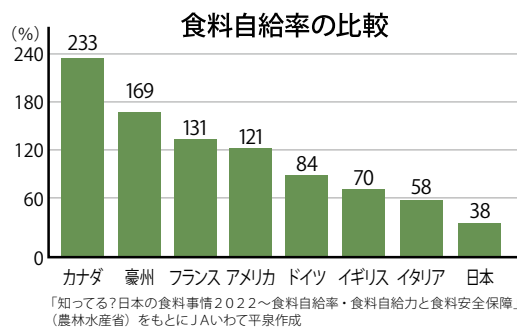
私たちの国で消費する食べ物は、できるだけこの国で生産する。
その考え方を国消国産といいます。

今回の特集では、「国消国産」の考え方とJA管内での取り組みをお知らせします。

加速する「食」のグローバル化 有事でも食料供給の安定を図るために

◎農産物の輸入額は大きく増加

日本の食料自給率（カロリーベース）は38%と低迷していますが、平成12年からの約20年間で、農産物の輸入額は約2.3兆円も増え、令和2年には約6.2兆円まで上がっています。一方で、輸出額は同じ期間に約4,900億円増加し、令和2年の輸出額は約6,600億円となっています。



◎「食」のグローバル化が、日本の食料供給に与える影響

近年、農産物市場を含めた経済連携協定の発効が進み、「食」を取り巻くグローバル化が加速しています。これらの経済連携協定は、私たちの食生活に豊かさを与えてくれる一方で、日本にとっては食料の輸入増加を促す可能性があり、それは結果として、さらなる食料自給率の低下を招く可能性もあります。



農業が持つ多面的機能という価値を次の世代につなげていくために

◎中山間地域の自然も生かした農業や食が、日本の特色

アメリカやオーストラリアなどは、広大な農地でその規模に合った大型機械を使って農業をしていますが、なぜ、日本では同じ方法で自給率を上げることができないのでしょうか。それは、日本は起伏の激しい中山間地域が多く、広大で平坦な土地が少ないためです。国土面積の約7割を中山間地域が占めている日本では、標高差や豊富で良質な水資源などの自然を生かした農業を展開しています。

◎農業が持つ食料生産以外の重要な役割「農業の多面的機能」

農業は、食料を生産するだけでなく、「農業の多面的機能」という重要な役割も果たしています。中山間地域など斜面に畑や水田があることで、川の洪水や土砂崩れを防ぎ、また、市街地や都市の農地は気温上昇を抑えたり、災害時の防災空間になるなど、多くの機能を発揮しています。さらに、多くの生き物のすみかになり、美しい景観を生み出しています。



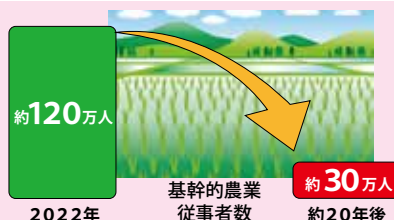
日本の「食」が直面している「5つのリスク」

食料の多くを輸入に頼る日本。
輸入がもし止まったら、
どうなる？



農家と農地が減っている。
私たちの食べ物は、
どうなる？

※農水省による推計（「農業構造動態調査」より）



世界や日本で自然災害が増加。
農業が受けるダメージは、
どうなる？



増え続ける世界の人口と食料需要。
輸入量に頼る日本は、
どうなる？

※国連広報センターによる推計



高止まりする肥料・家畜のエサ・燃料。
農家の経営は、
どうなる？

※農水省令和6年5月農業物価統計調査



国消国産を実践することで良いことがたくさんあります



- ・自給力アップで、いざという時安心！
- ・日本の農業を、食べて応援できる！
- ・おいしくて安全・安心な食事を実現！
- ・輸送で出るCO₂を減らし、SDGsに貢献！



「地産地消」「国消国産」で食卓からSDGsを始めよう

私たちが地域でできること—「地産地消」

日本の食と農、SDGsのために、地域でできる取り組みが「地産地消」。その地域で生産された農畜産物を、その地域内で消費することです。例えば、ファーマーズマーケットを利用すれば、新鮮な地元の農畜産物に出会えます。また、食材の長距離輸送にともなうCO₂の排出削減につながり、環境への負荷を減らせます。



日本の食と農を未来につなぐ—「国消国産」

「地産地消」をはじめ、国産の農畜産物を消費することで、食の安心を進めていく、それが「国消国産」。国民が必要とし、消費する食料はできるだけその国で生産するという考え方です。日本の食料自給率はカロリーベースで38%。6割を輸入に頼っており、このままでは、いざという時に心配です。生産者は今、消費者ニーズに応える農畜産物づくりに取り組んでいます。日本の食を守るためには、国産農畜産物をもっと食べて、農業を応援していくことが重要です。



持続可能な社会を—SDGsにつながる「国消国産」

このまま日本が国内生産を増やさず、食料を海外に依存し続けたらどうなるか。安易に途上国から輸入をすることで、その国の食料を奪う可能性はないのか。「地産地消」「国消国産」をすすめることは、持続可能な食料、農業、地域社会、環境など、SDGsの実現に貢献します。また、JAグループは、子ども食堂への食材提供、農業従事者への各種支援、フードロス削減など、さまざまな活動を展開し、SDGsの達成を目指しています。

10月16日は「国消国産の日」

10・11月は「国消国産月間」

10月16日は、1945年に国連食糧農業機関（FAO）が発足した日です。国連はこの日を「世界食料デー」に定め、JAグループは「国消国産の日」として日本記念日協会に登録しました。JAグループは皆さんと共に「国消国産」をすすめ、持続可能な社会の実現を目指していきます。



児童養護施設やこども食堂に食材を提供

JAでは、食と農の大切さを理解し、健やかに過ごしてもらうことを願い、児童養護施設一関藤の園（一関）や子どもの居場所づくりと世代間交流事業「たてやまプラザ」を運営している団体「いってみっぺし藤沢」（藤沢）に、米やりんごジュース、取引市場から提供を受けた旬の果物などを贈っています。

また、児童養護施設一関藤の園へは、JAいわて平泉青年部協議会で、部員が生産した米や野菜などの農産物を年4回届けている他、JA集落営農組織連絡協議会では、構成する農業生産法人などから提供された米を贈っています。JA女性部藤沢中央支部では、「たてやまプラザ」へ食材提供を行っている他、管理する畑に子どもたちを招き、ジャガイモやダイコン、ピーマンなどの収穫体験を行いました。



たてやまプラザに参加しジャガイモの収穫体験をする子どもたち



児童養護施設などへ食材を提供（令和5年度の取り組み）

いちのせき農産物アンバサダーが地元農産物をPR

一関市では、市内で生産された農産物の魅力を広く情報発信するため、野菜ソムリエなどの専門的資格を生かして活動する方を「いちのせき農産物アンバサダー」として認定し、現在5人が活動しています。

令和6年度は、「TGC teen ICHINOSEKI 2024」において、出演者に地元の食材をふんだんに使った料理を振る舞いました。また、「第27回全国地ビールフェスティバルin一関」では、ステージイベントに登場し、一関産夏秋野菜のPRを行いました。全国地ビールフェスティバルにおいては、JAいわて平泉産のナス148^{キロ}、キュウリ105^{キロ}、トマト156^{キロ}、ピーマン92^{キロ}を提供し、出店事業者14店舗において、オリジナルメニューを販売し、来場者に味わってもらいました。



地元食材を出演者に振る舞いPR



地ビールフェスティバルのステージイベントで一関産夏秋野菜をPR