



食料自給率アップのために子どもにもできること

キューピー公式サイト内の食育コンテンツ『食生活アカデミー』に「持続可能な食生活を送るためにフード・マイレージや地産地消について考えよう」を公開

6月26日(月)公開

キューピー株式会社

キューピー株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長執行役員:高宮 満、以下キューピー)は、キューピー公式サイト内の食育コンテンツ『食生活アカデミー』に、「持続可能な食生活を送るためにフード・マイレージや地産地消について考えよう」を本日公開します。



今回は、日本の食料自給率の低さを背景に、フード・マイレージや地産地消について学べる内容です。食を取り巻く環境が大きく変化している時代に、子どもの頃から食に関する正しい知識を身に付けることで、課題に対して何ができるかを考えてほしいという思いで制作しました。

Point!

- 日本の食料自給率はどのくらい?
- 食料を輸入に頼る日本の未来
- 持続可能な食生活を送るために私たちにできることは?

■「持続可能な食生活を送るためにフード・マイレージや地産地消について考えよう」

<https://www.kewpie.com/academy/food-sdgs/sustainable-diets/>

食料自給率の低さが課題

日本の食料自給率はカロリーベースで38%※と諸外国に比べて非常に低く、日本の食料の多くは輸入に頼っています。近年では、気候変動により農作物の生産量が不安定になったり、紛争や災害、疫病などにより、諸外国からの輸入が困難になるといった数多くの不測の事態が発生しています。今後は安定した食料を確保するために、日本国内で食料を生産・消費していくことが喫緊の課題になっています。

※ カロリーベース総合食料自給率(令和3年度)=1人1日当たり国産供給熱量(860kcal)/1人1日当たり供給熱量(2,265kcal)=38%

https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/011.html(農林水産省HP「食料自給率とは」より)

フード・マイレージを考えて、地産地消を推進。野菜ソムリエに聞いてみた

食料輸送に伴う環境への影響を示す「フード・マイレージ」という指標があります。フード・マイレージは、「生産地から食卓までの距離が短いほど環境負荷が少ない」という仮説を前提にした考え方で、“食料の重量(t)×輸送距離(km)=フード・マイレージ”で表されます。



地産地消は、その地域で生産された食料をその地域で消費することです。一番おいしい状態で収穫されたものを鮮度の良いうちに食べられることが魅力です。生産者から消費者までの輸送距離が短いため、輸送するためのエネルギーやCO2排出量を減らすこともできます。

2022年5月に開業した、野菜の魅力を体験できる「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」(埼玉県深谷市)では、地産地消を推進しています。

地元の食材を調べたり、自分で野菜を育てたり、すぐに取り入れられるアイデアを野菜ソムリエの資格を持つ従業員が本サイト内で紹介しています。



左：松村佳代さん(野菜ソムリエ上級プロ)

右：福島玲子さん(野菜ソムリエプロ)

※野菜ソムリエとは、野菜・果物の知識を身につけ、その魅力や価値を社会に広めることができるスペシャリストのことです。

「深谷テラス ヤサイな仲間たちファーム」 <https://www.kewpie.co.jp/farm/>

キューピーグループは、長期ビジョン「2030ビジョン」に、“子どもの笑顔のサポーター”を掲げています。食の大切さや楽しさを学ぶための機会創出を通じて、未来を創る子どもたちの、笑顔あふれる食生活につなげていきます。



『食生活アカデミー』は、小学校高学年から中学生を対象にした食育のためのコンテンツです。未来を創る子どもたちが、食の知識や体験を通して生活を豊かにし、新たな関心や興味につなげ、将来に役立ててほしいという思いで制作しました。随時情報を追加し内容を充実させていきます。

キューピー『食生活アカデミー』 <https://www.kewpie.com/academy/>