ジュニア農林水産白書

2018年版

農林水産省

目　次

食 料

日本の食事のよさって何だろう？・・・・・・・・・・・・・・・・・1
私たちの食べものについて調べてみよう！・・・・・・・・・・・・2
私たちの食べもののこれからを考えてみよう！・・・・・・・・・・4
食料自給率を高めるために、私たちにできることは何かな？・・・6

農 業

私たちの食生活を支える日本の農業を調べてみよう！・・・・・7
日本の農業は、こんなことにも挑戦しているよ！・・・・・・・10

森林・林業

日本の森林・木材と、私たちの関係を調べてみよう！・・・・・12
日本の森林は、木を植えて育てて使うことが大切なんだよ！・・14

水産業

豊かな日本の水産業と、魚たちを守る取組を調べてみよう！・・16

農山漁村

農林水産業や農山漁村のいろいろな働きを調べてみよう！・・・20

◆ジュニア農林水産白書の使い方◆

① 社会科の勉強の参考に
② 夏休みや冬休みの自由研究に
③ 家庭学習の時に
④ みんなで壁新聞を作る時に
ぜひ活用してください。

（利用上の注意）
〇図表の数値は、原則として四捨五入しており、合計とは一致しない場合があります。
〇本資料に記載した地図は、必ずしも、我が国の領土を包括的に示すものではありません。

食料

日本の食事のよさって何だろう？

「一汁三菜」って知っているかな？

昔ながらの日本の食事は、「一汁三菜」といって、ごはんと汁ものに３種類のおかず（主菜、副菜２品）からなる、栄養バランスのよい食事となっています。

副菜

野菜、きのこ、いも、海そうなどが入ったおかずです。主に体の調子を整える栄養素（ビタミン、無機質、食物せんい）が含まれています。

主菜

お肉や魚、卵、大豆などが入ったメインになるおかずです。主に体を作るもとになる栄養素（たんぱく質）が含まれています。

主食

ごはんは、毎回の食事に欠かせません。主にエネルギーになります。

汁もの

こんぶやかつおぶしなどで出汁をとり、みそや塩などで味付けした具入りの汁です。みそ汁、すまし汁などです。

香の物

食事中に口の中をさっぱりさせてくれるお漬物は、「和食」には欠かせない存在です。

- 日本は、南北に長く、海や山からたくさんの種類の新鮮な食材がとれます。
- 日本は、四季がはっきりしていて、自然の美しさを料理などで表現する心を大切にしています。
- お正月には餅つきとおせち、大晦日には年越しそばなど、日本では食事と年中行事が深く関わっています。

新鮮な食材で料理を作るとおいしいね。

私の家は、お正月に丸餅の入った、お雑煮を食べるよ。

～日本の伝統的な食文化である「和食」のユネスコ無形文化遺産への登録～

2013年12月、ユネスコ（国連教育科学文化機関）は、「和食；日本人の伝統的な食文化」をユネスコ無形文化遺産として登録しました。

地域の歴史的背景や自然環境と深く関わっている和食文化を守り、受け継いでいきましょう。

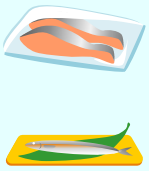
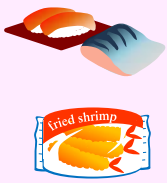
食料

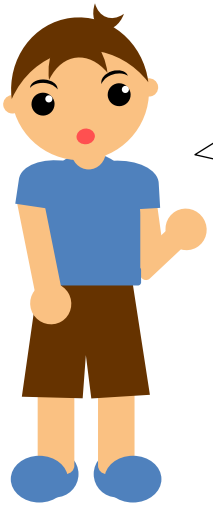
私たちの食べもの について調べてみよう!

食生活はどのように変化してきたのだろう？

約50年前と今の食生活を比べて、１人当たりの主な食べものの食べる量はどのように変わってきたか調べてみましょう。

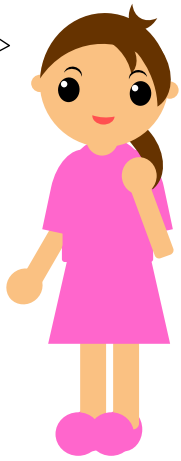
ごはん、野菜、魚介類を食べる量は減っているね。

	ごはん	牛肉	牛乳	植物油	野菜	果実	魚介類
昭和40年度	（1杯60gとして）	（1食150gとして）	（牛乳びん）	（1.5kgボトル）			
							
	１日５杯	月に１回	週に２本	年に３本	１日300g程度	１日80g程度	１日80g程度
平成28年度							
	１日2.5杯	月に３回	週に３本	年に９本	１日240g程度	１日90g程度	１日70g程度
	自給可能	家畜のエサの多くが輸入		原料は輸入	加工品の輸入が増加		



野菜や果実、魚は加工品の輸入が増えているね。

コンビニでおにぎりを買ったり、レストランで食事をすることが多いね。



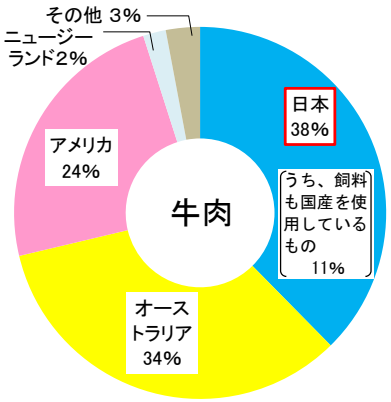
自分の家で料理を作るだけでなく、すぐに食べられる食品がたくさん売られるようになって、食べ方も変わってきているよ。

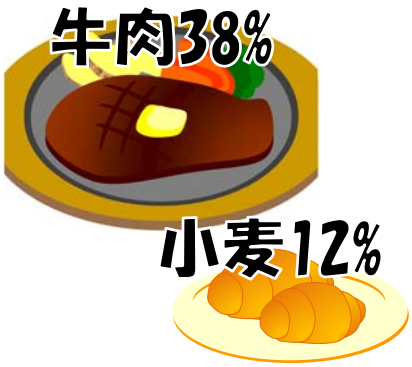
私たちが食べているものは、どこの国・地域で作られているのかな？

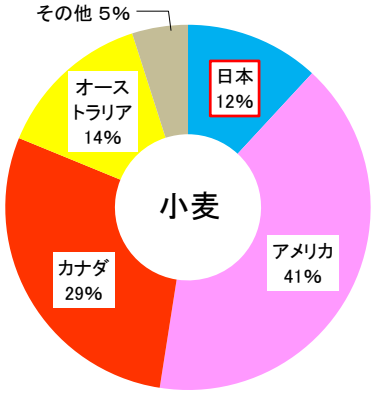
私たちが食べている牛肉や小麦などの食材を作っている国・地域の割合を見ると、国内で作られた割合が大きいもの、小さいものがあります。

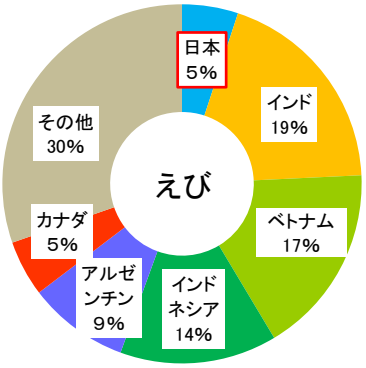
買い物をする時に、どこの国で作られたものか見てみよう！

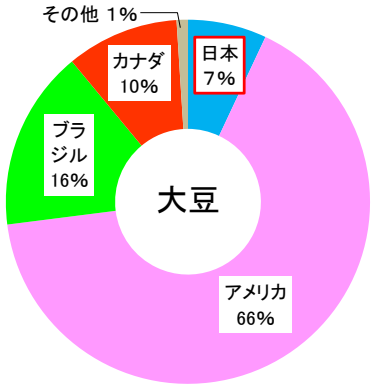
（国産の割合）

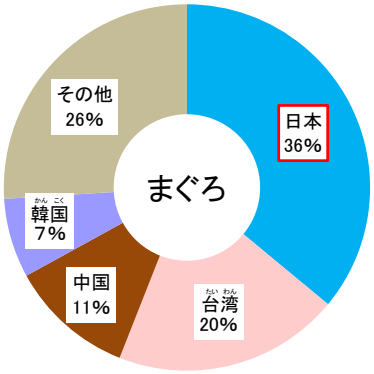


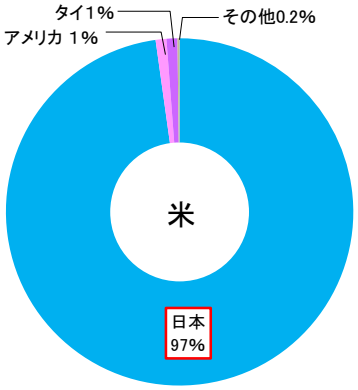




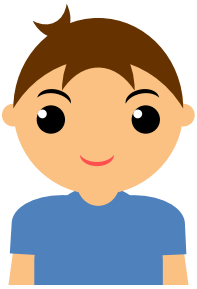








資料：農林水産省「平成28年度食料需給表」、財務省「貿易統計（2016年）」を基に作成



日本で昔から食べられているお寿司のネタも、いろいろな国から輸入しているんだね。

お米の消費が減っている中で、おにぎりの購入金額は増加しているんだ。2000年と比べて、どれくらい増加したかな？
①４割、②３割、③２割
（答えは裏表紙）

食料

私たちの食べものの これからを考えてみよう!

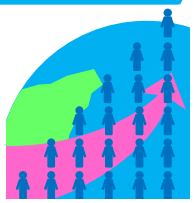
これからも外国から食べものを買い続けられるのかな？

世界では、人口の増加（2000年の61億人が2050年には98億人※）などで必要な食料の量が増える一方、食料の生産を増やしていくことについて不安な点があります。

※資料：国連「World Population Prospects : The 2017 Revision」

消費量は増える

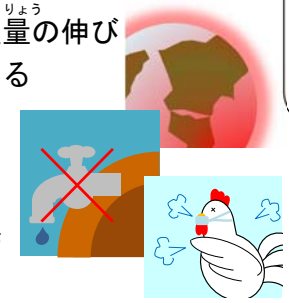
- 世界の人口増加
- 経済発展した中国などで肉類や油脂類の消費が増加



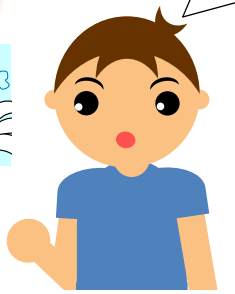
世界で食料不足になると、輸出を制限する国が出てきて、輸入が多い日本への影響が心配だね。

生産を増やしていく上で不安な点

- 面積当たりの収穫量の伸びが小さくなっている
- 地球温暖化による砂漠化の進行
- 水不足
- 鳥インフルエンザなどの家畜伝染病



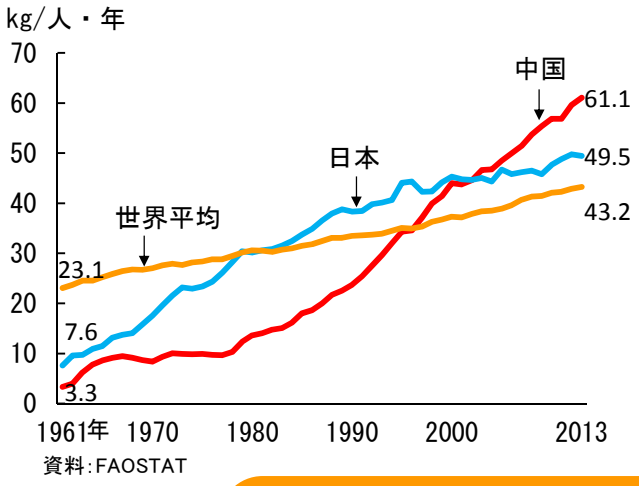
食料の生産を増やすためには限られた農地を有効に使うことが大切だね。



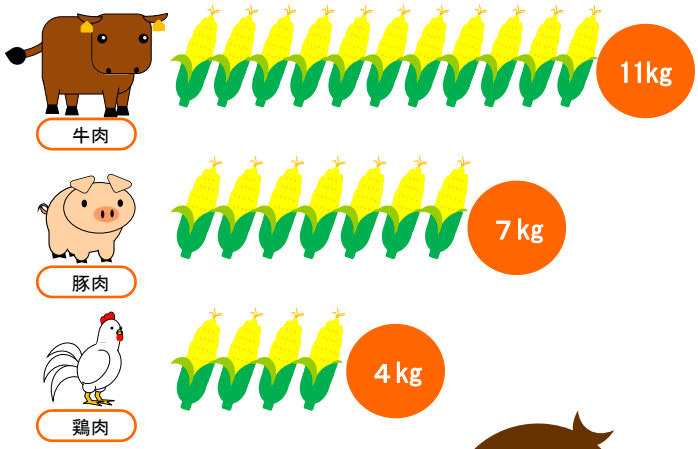
世界中でお肉を食べる人が増えると、どんな影響があるの？

開発途上国で経済発展によって国民１人当たりの所得が向上したことで、肉類の消費が増加しています。今後も、増加すると考えられます。

＜世界の１人１年当たりの肉類消費量＞

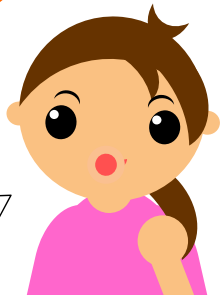


肉類１kgの生産に必要な家畜のエサの量



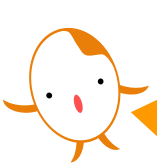
お肉を食べる人が増えて、家畜のエサ用のとうもろこしを作る農地がもっと必要になったら、米や野菜を作る農地に影響が出るかもしれないね。

肉を生産するには、とうもろこしなどのエサがたくさん必要なのね。



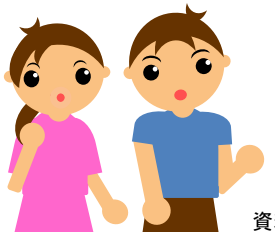
食べもののうち、国内で作られた割合＝食料自給率はどれくらい？

食べもののうち、自分の国で作られた割合を表す数字を「食料自給率」といいます。
生命と健康を維持するために必要なエネルギーで表したものを「カロリーベース総合食料自給率」、作られた食べものの価値をお金で表したものを「生産額ベース総合食料自給率」といいます。

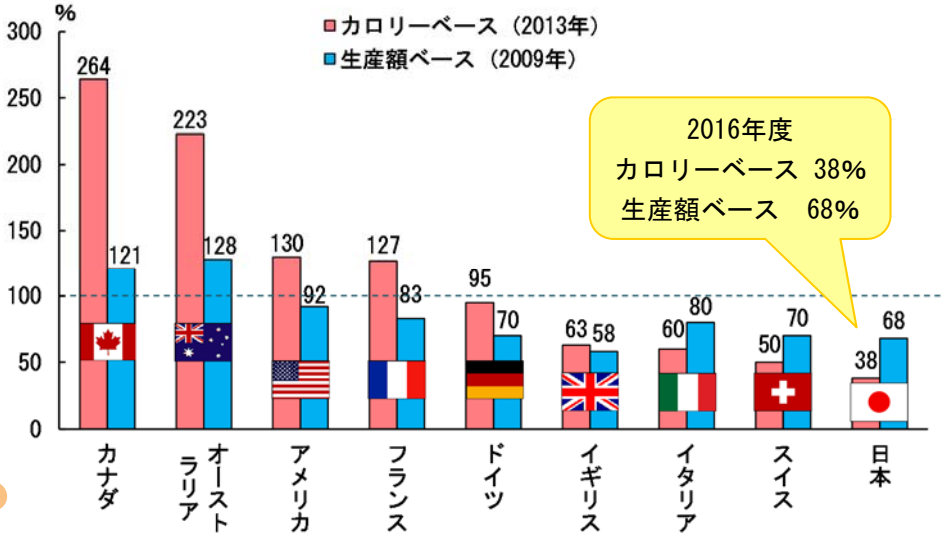


日本の食料自給率は諸外国と比べて低いんだ。

いざという時の対策は考えられているけど、やっぱり、自分たちの食べものは、自分たちで作ったほうが、安心じゃないかな。



＜諸外国の総合食料自給率＞



資料：農林水産省「食料需給表」等

日本の食べものを作る力＝食料自給力はどれくらい？

国内の農地をムダなく活用した場合にどれだけの食料が生産できるかを表すものが「食料自給力」です。今（2016年度）の食料自給力を見てみましょう。

国内の農地

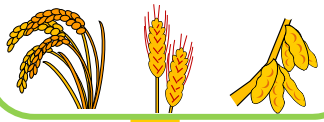
食べられる作物を作っている農地

食べられない作物を作っている農地

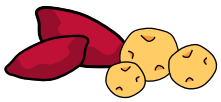
使われなくなった農地

国内の農地をムダなく活用して

米・麦・大豆を中心に作る

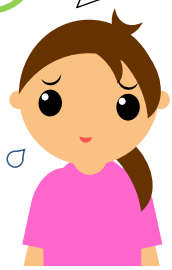


いも類を中心に作る



これだけだと、おなかがすくし、ハンバーグも食べたいなぁ

おなかはいっぱいになるけど、これが続くと、あきちゃうな…



（参考）日常生活に必要な１人１日当たりのカロリーは2,147kcal（2016年度）

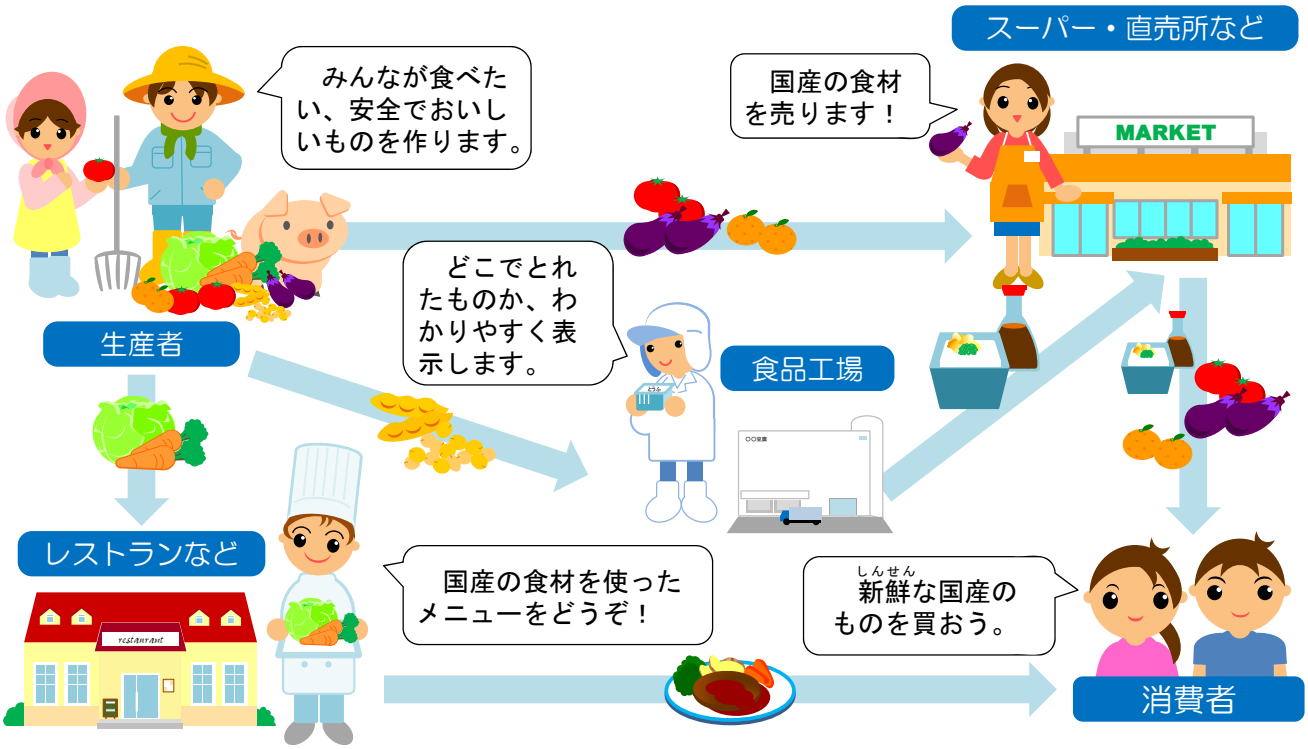
いも類を中心に生産すれば、日常生活に必要なカロリーは足りるけど、今の食生活に近い、お米や小麦、大豆を中心に生産すると、日常生活に必要なカロリーには足りないね。

食料

食料自給率を高めるために、私たちにできることは何かな？

みんなでどんな取組ができるかな？

生産者、食品を加工する人、食品を売る人、消費者など多くの人がどのような取組をすればよいか調べてみましょう。



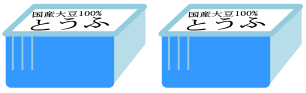
これで食料自給率を１％アップ！

みんなが国産の農産物を選ぶと、国内での生産が増えて食料自給率は向上します。

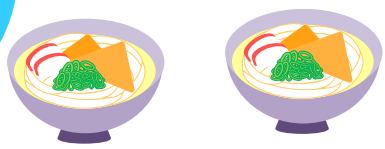
ごはんを１日にもう一口（17g）食べる

国産米粉パンを月にもう約６枚（401g）食べる

これを１年間続けると
食料自給率が１％向上



国産大豆100%使用の豆腐（とうふ）を月にもう約２丁（553g）食べる



国産小麦100%使用のうどんを月にもう約２玉（594g）食べる

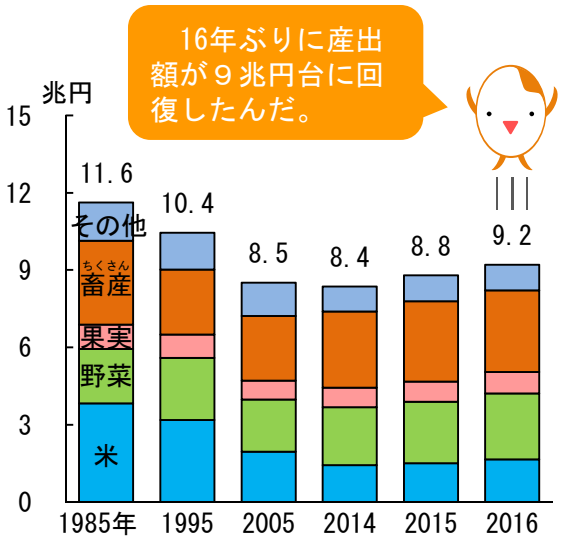
農業

私たち（わたし）の食生活を支える日本の農業を調べてみよう!

日本の農業はどのように変わってきたのかな？

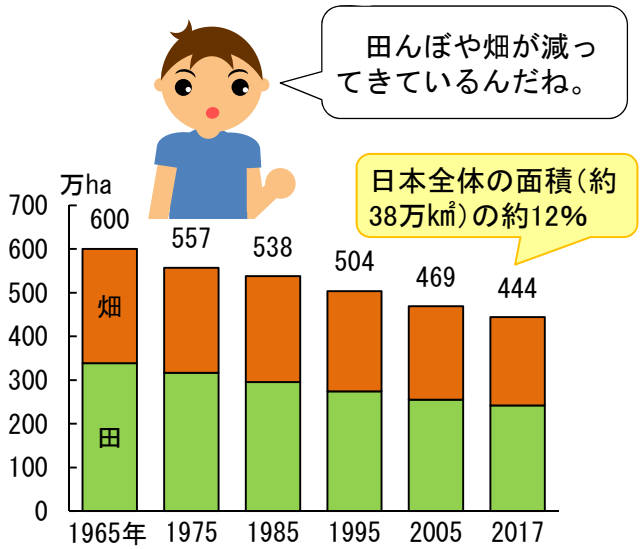
農業の産出額、田や畑の面積の移り変わりを見てみましょう。

＜農業の産出額の移り変わり＞



資料：農林水産省「生産農業所得統計」

＜田畑別の面積の移り変わり＞

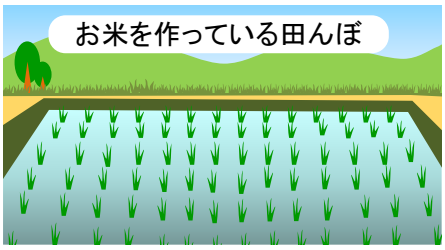


資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」

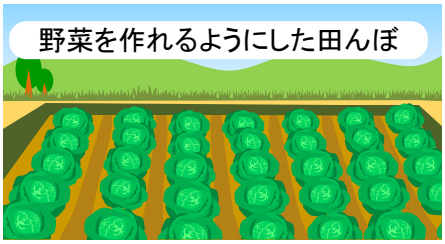
農地を有効に使うために、どんな取組が進められているのかな？

農作業をやりやすくするために１つの畑や田んぼの面積を大きくしたり、田んぼで野菜も作れるように整備したりしています。

小さな田んぼをまとめる



水はけをよくする

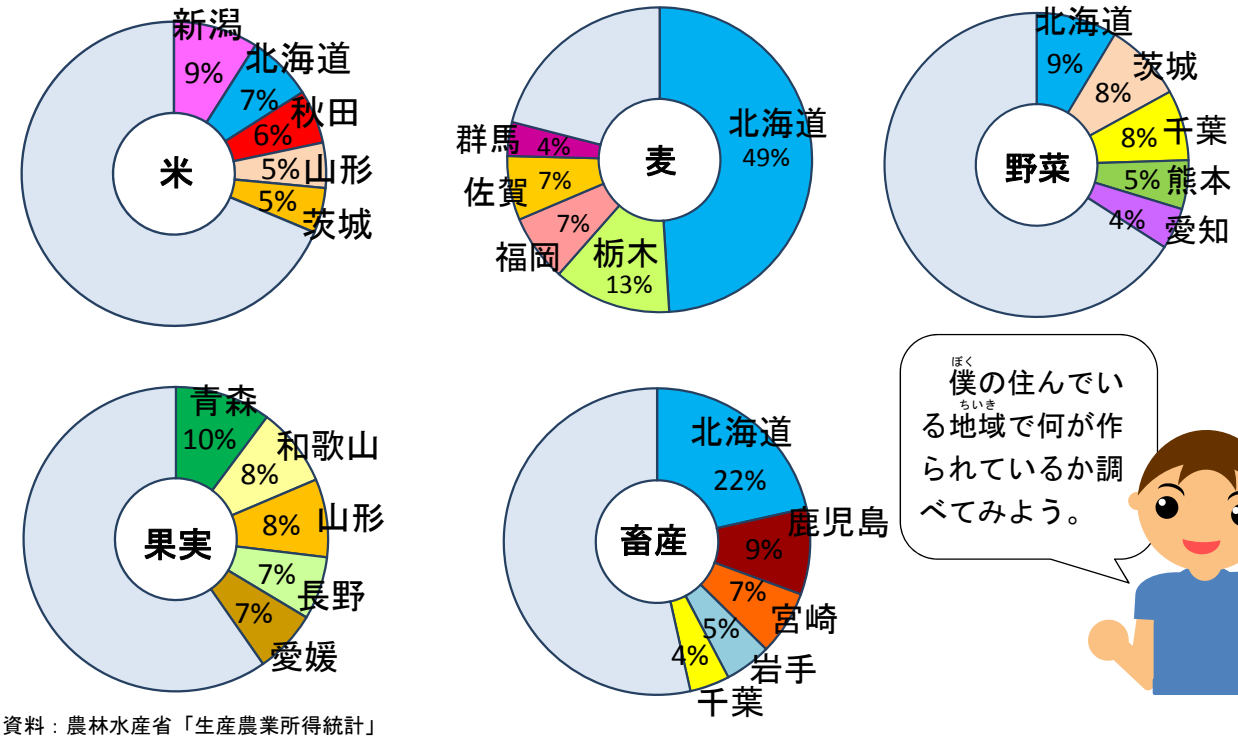


面積を大きくすると、大きなトラクターを使えるから農作業の時間を減らせるよ。

お米の消費量が減って、お米が余るようになったから、田んぼで野菜を作れるようにする必要があるのね。

全国各地では、どのような農畜産物が生産されているのかな？

＜農業の産出額の都道府県別割合（2016年）＞



資料：農林水産省「生産農業所得統計」

日本で一番出荷量の多い花きはどれかな？
①ばら、②カーネーション、③きく
（答えは裏表紙）

農産物（食品）の安全を保ち、より良い農業生産を進めているよ！

農産物（食品）の安全を保つため、使用した農薬や肥料の量などの記録や、廃棄物を正しく処理することなど、より良い農業生産を実現する取組（ＧＡＰ）が広がっています。

GAPの取組は、食品の安全のほかにも、環境の保全、農作業中の事故防止、経営の改善にも役立つよ。

2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会では、世界の選手達にGAPに取り組んでいる農場の農作物を食べてもらうんだよ。

GAPに取り組んで、より良い農業をすると、外国の人にも信頼されて、輸出しやすくなるのね。

農業高校の生徒によるGAPの取組

りんごを作っている農業高校の生徒達は、より良い農業生産や輸出を実現するためには、GAPが必要だと考えました。そこで、肥料や農薬をいつどのくらい使ったかを記録する方法、安全に農作業を行う方法などをより良いものに変えて、日本の高校で初めてGLOBALG.A.P.認証（海外でも認められる取組）を取りました。

農業で働く人たちは、どうやって働き始めたのかな？

新しく農業を始めた人は６万人（2016年）で、近年では、農家の出身でなくても農業を始める人が増えています。

例 1 親から農業経営を引き継ぐ

酪農経営を開始

加工部門で新開発したヨーグルトが受賞

例 2 自分で農業経営を始める

農地を借りてスタート

規模を広げて収入アップ

例 3 農業を営む会社に就職する

卒業後、農業を営む会社に就職

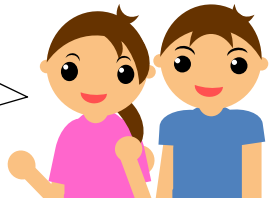
会社で米・野菜作りを担当

例 4 他の職業から農業に転職する

会社員として働く

農業を始める

農家でなくても、農地を借りたり、農業を営む会社に就職したりして、農業を始めることができるんだね。



がんばっている農業者の取組を見てみよう！

会社員から農業を営む会社に転職

仕事をしながら農業を学び、
農業を営む会社に就職

会社員として働きながら、土日に農業を学べる学校で勉強をした後、マンゴーなどの果物を生産する会社に就職しました。会社では、果物ゼリーなどの加工品の製造、マンゴーパフェなどを食べられるカフェの運営にも取り組んでいます。

農業を学んでいる様子

農業でも女性が大活躍

女性が楽しく続けられる酪農を目指して

力仕事が多い「酪農」の仕事を、女性でも取り組みやすくするため、自動で牛の乳をしぼるロボット（搾乳ロボット）を取り入れました。酪農を目指す仲間を増やすため、農作業体験にも取り組んでいます。

農業

日本の農業は、こんなことにも挑戦しているよ！

農業者は、農作物を作る以外にも、さまざまな取組に挑戦しているよ！

農業者や農業を行っている会社では、収入を上げるために、生産した農産物の加工、農産物や加工品の直売所での販売、観光農園や農家レストランの運営にも取り組んでいます。

農作物をそのまま売るよりも、加工したり、レストランで提供することで、利益の増加につながるんだ。

加工・販売の取組例

みかんを生産・販売している会社が、みかんを使った調味料を開発し、製造・販売しています。

私も農家レストランで新鮮な野菜を使った料理を食べてみたいな。

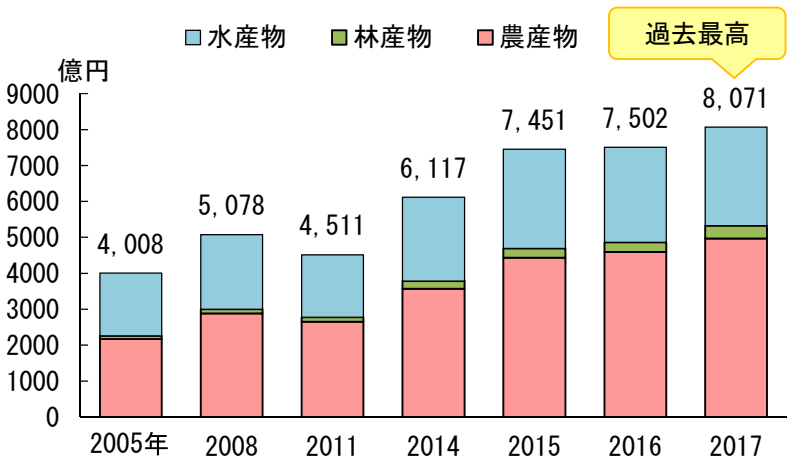
農家レストランの取組例

地域の女性農業者が集まって農家レストランを開き、地域でとれた野菜や豚肉を使った料理を提供しています。

日本の農林水産物・食品の輸出が増えています！

日本の農林水産物・食品の輸出額が過去最高を記録しました。海外で日本食の人気が高まっており、日本食レストランも世界に広がっています。

＜農林水産物・食品の輸出額の移り変わり＞



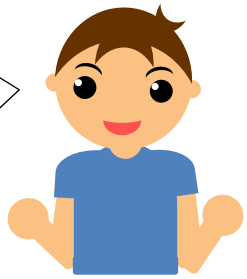
資料：財務省「貿易統計」を基に作成

農業者による米の輸出

お米を生産している若手農業者が、自らが作った品質の高いお米を、台湾などに輸出し販売しています。

農産物の中で、牛肉、緑茶、米、いちご等は過去最高の輸出額になったんだ。

日本食が好きな人が増えているから、日本の農林水産物や食品を輸出するチャンスだね。



地域の特性をもつ農林水産物や食品を調べてみよう！

日本には、地域の伝統に育まれ、生産地の気候・風土・土などによって生み出された味や形、香りなどをもつ農林水産物や食品がたくさんあります。このような産品を偽物から守るために、地理的表示（GI）保護制度という仕組みがあります。

万願寺甘とう（京都府）

木頭ゆず（徳島県）

鹿児島黒牛（鹿児島県）

琉球もろみ酢（沖縄県）

岩手野田村荒海ホタテ（岩手県）

GIに登録された産品には、GIマークが付いているよ。

地理的表示のGIマーク

ロボット技術やICT（情報通信技術）を活用したスマート農業

農業で働く人は減少し、高齢化も進んでいます。そこで、農作業にロボット技術やICT（情報通信技術）を使うスマート農業の研究開発や実用化が進んでいます。スマート農業によって、農作業の負担が軽くなり、女性や高齢者でも働きやすくなります。

自動的にトマトを収穫するロボット

人力作業を補助するアシストスーツ

センサーを使った田んぼの水管理

このドローンは、上空から撮った画像をもとにして、害虫がいるところにだけピンポイントで農薬をまくんだ。

農薬をまくこともできるドローン（無人航空機）

森林・林業

日本の森林・木材と、私たちの関係を調べてみよう!

日本の森林には、どのような特徴があるのかな？

日本にはどのような森林があるのか調べてみましょう。

天然林（森林の約６割）

自然に落ちた種や切り株から出た芽が成長してできた森林

里山林

炭や薪、肥料などを作るために木を伐ったり落葉を取ったりして、地域の人たちが利用してきた森林

奥地林

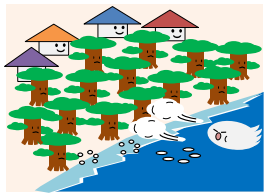
自然の力で長い期間をかけてできた森林

人工林（森林の約４割）

人の手で苗木を植え育ててきた森林

生産林

木材を生産するためにスギやヒノキなどを植えて育ててきた森林



海岸林

強風や飛砂などから家などを守るためにマツなどを植えて育ててきた森林

日本の森林面積は約2,500万haで、国土の約３分の２が森林だよ。

世界全体では、約３割が森林だよ。

日本の森林は誰が管理しているのかな？

日本の森林は誰が管理しているのか調べてみましょう。

国有林（森林の約３割）

国（林野庁など）が管理している森林で、奥地や水源地に広く分布しています。

民有林（森林の約７割）

都道府県や市町村などが管理している森林（公有林）と個人や会社などがそれぞれ管理している森林（私有林）があります。

世界自然遺産の森林

日本に４カ所ある世界自然遺産のほとんどは国有林です。

国有林では、地域の住民や大学の先生たちと協力しながら、世界自然遺産を大切に管理しています。

知床（北海道）

白神山地（青森県・秋田県）

小笠原諸島（東京都）

屋久島（鹿児島県）

※グラフは、世界遺産地域（陸域）に占める国有林の割合

森林には、どのような働きがあるのかな？

森林は、私たちの暮らしをどのように支えているのか、調べてみましょう。

水をたくわえ、きれいにする

山がくずれるのを防ぐ

レクリエーションの場になる

景観を形づくる

空気をきれいにし、生活環境を快適にする

色々な生き物のすみかになる

地球温暖化を防ぐ

木材やきのこの生産の場になる

森林にはこんなにたくさんの働きがあるんだ。

木材は、どのように使われているのかな？

木材には様々な用途があります。木材が私たちの暮らしとどのように関わっているのか、調べてみましょう。

家や校舎の材料として

家具の材料として

紙の原料として

ストーブなどの燃料として

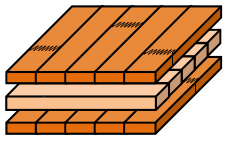
きのこ原木として

土木資材として

最近は、CLTという中高層ビルも建てられる製品もあるよ。

CLT※とは、板材の向きが交互に直角になるように重ねて貼り合わせたパネルです。

重ねて貼り合わせ



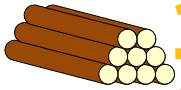
工場での生産

木造建築への活用

木材を使えるようにするためには使い道に応じて加工する必要があるんだよ。

※Cross Laminated Timberの略で、日本語では直交集成板といいます。

木材の利用まで


丸太

木材の加工

工場

製材品

合板

木材チップ

建物の柱や家具など

建物の壁・床・屋根など

紙・燃料など

森林・林業

日本の森林は、木を植えて育てて使うことが大切なんだよ！

木を植えて育てるってどんな仕事なんだろう？

林業は、木を植えて育て、大きくなった木を収穫する仕事です。林業の仕組みを調べてみましょう。

林業の仕事

木は植えてから収穫するまでに何十年もかかります。林業は、育てた森林を次の世代に引き継いでいく大切な仕事です。

主伐

木を伐って、機械で運び出します。

間伐

混み合った木の本数を間引くなどして、木の成長を助けます。

下刈り

苗木の成長を助けるために、周りの草などを刈り払います。

植栽

森の木を伐ったあとに、苗木を植えます。

林業で使われている機械

森の様子を空から調べたり、木を伐ったりするのに、いろいろな機械が使われています。

森林の調査や見回りに使われている「ドローン（無人航空機）」

木を伐って、枝を払い落とし、決められた長さの丸太に切りそろえることができる「ハーベスタ」

間伐ってなんだろう？

間伐は森林の働きを高めます。間伐をしないと、どうなるか調べてみましょう。

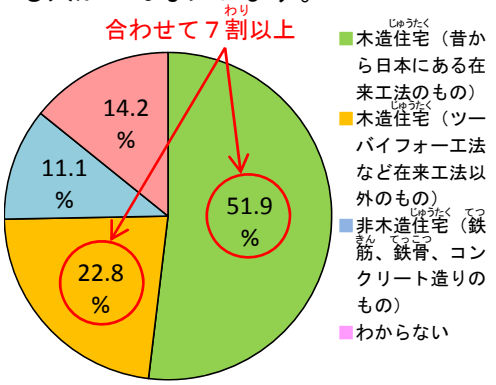
間伐をしないと木がもやし状になり、強い風が吹くといっぺんに倒れてしまう場合があります。
また、森林の中に光が差し込まず、地面に植物が育たなくなります。雨が降ると、地面の土が流され、山くずれも起こりやすくなります。間伐をすると、木が太く成長し、地面に植物が育ち、強い風や山くずれにも強くなります。

間伐をしなかった森林

間伐をした森林

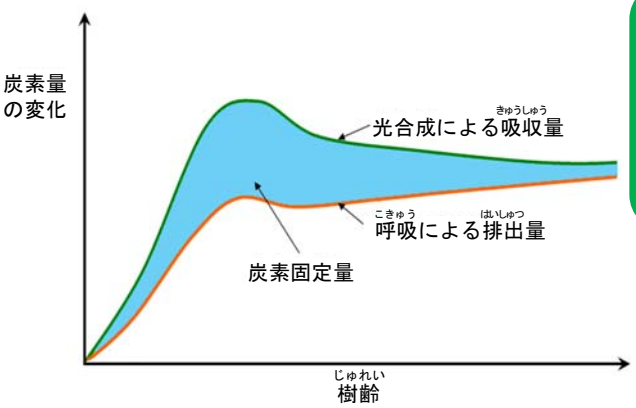
木を伐って使うのはなぜ？ 木を伐っても森林はなくならないの？

■今後、住宅を建てたり、買ったりする場合、木造住宅を選びたいと思っている人がこんなにいます。



資料：農林水産省「森林資源の循環利用に関する意識・意向調査」（2015年10月）

■森林は木を伐らないでいると、だんだん炭素を吸収して固定する量が減ってきます。

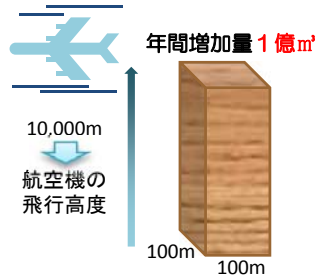


資料：国立研究開発法人森林研究・整備機構

地球温暖化防止のためにも木を使って、また植えて育てることが必要だね。

日本の森林資源は毎年約１億㎥も増えています。
身近にある森林資源がどれぐらい使われているか調べてみましょう。

■１年間の森林資源の増加量



■2016年の日本の木材自給率

日本の木材消費量　7,808万㎥	
国産材の量 2,714万㎥	外国からの輸入量 5,094万㎥

木材自給率34.8%

資料：林野庁「平成28年木材需給表」

日本の木材自給率は最近上昇し続けているよ。10年前と比べるとどのくらい上昇したのかな。
①約８ポイント、②約14ポイント 、③約18ポイント
（答えは裏表紙）

木材を使うと二酸化炭素の排出を減らすことができます。どのような仕組みで減るのか調べてみましょう。

	木造住宅	鉄筋コンクリート住宅
炭素貯蔵量	６炭素トン	1.6炭素トン

木造の建物は、建ってから何十年と二酸化炭素を閉じ込めておくことができる「第2の森林」です。

木材チップを発電に使うことで石油などの化石燃料を使わずにすみます。

水産業

豊かな日本の水産業と、魚たちを守る取組を調べてみよう!

日本にはどんな魚料理があるのだろう？

日本人は昔から魚料理に親しんできました。和食に魚は欠かせない食材となっており、魚を使ったいろいろな料理があります。

魚介類を使った主な料理

みそ汁

すし

焼き魚

煮魚

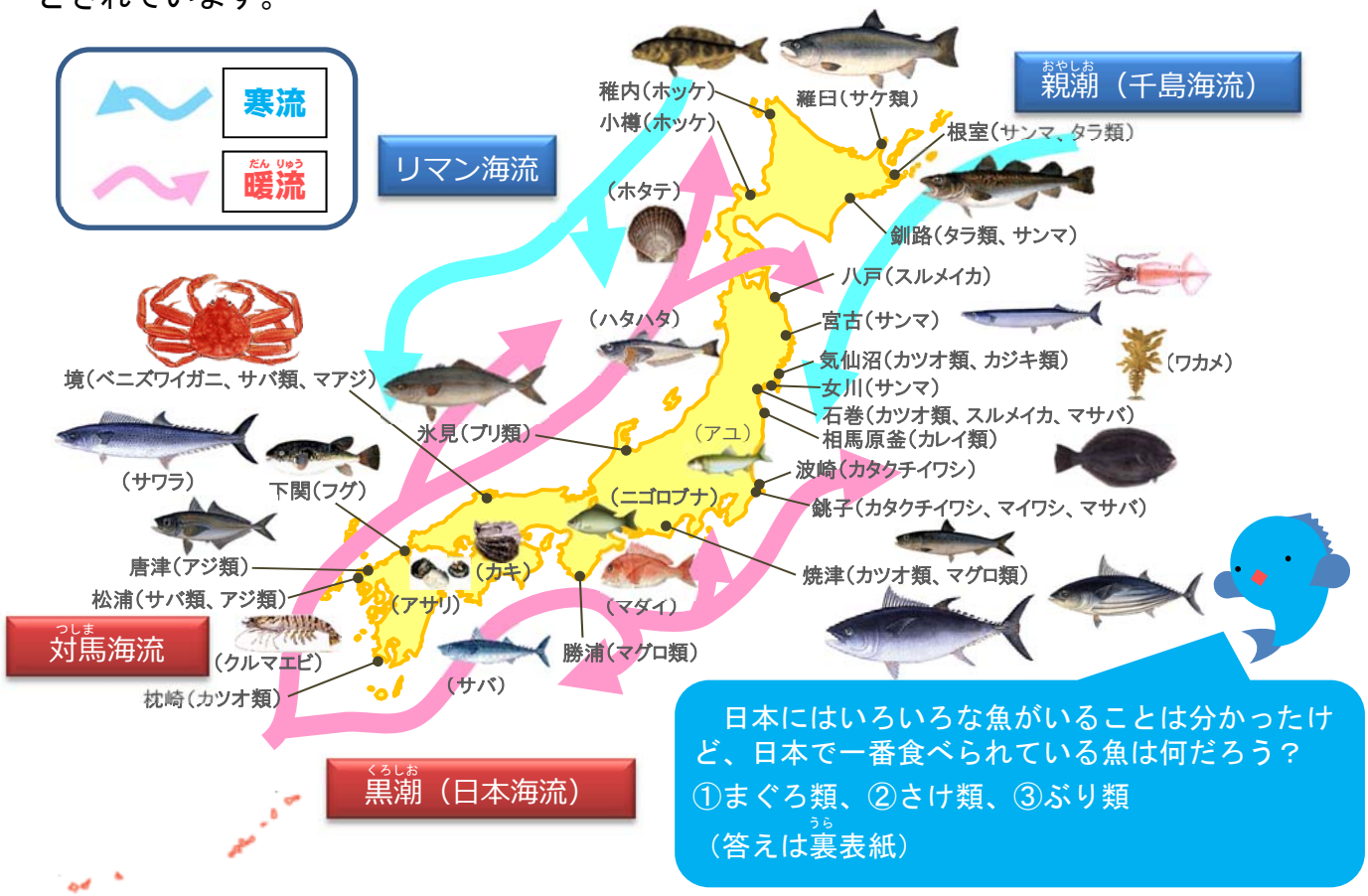
てんぷら

かまぼこ

最近では、誰でも簡単においしく料理ができるように工夫された魚の商品も売られているよ。

日本の海では、どんな魚がとれるのだろう？

南北に長い島国である日本のまわりの水域は、寒流と暖流がぶつかり合っていることから、冷たい水を好む魚と温かい水を好む魚の両方が回遊・生息する恵まれた海となっています。日本のまわりの海には約3,700種の魚がいて、これは、世界の海水魚の25%にあたるとされています。



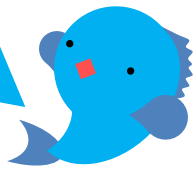
日本にはいろいろな魚がいることは分かったけど、日本で一番食べられている魚は何だろう？
①まぐろ類、②さけ類、③ぶり類
（答えは裏表紙）

魚はどうやってとっているのだろう？

日本で行われているさまざまな漁法を見てみましょう。

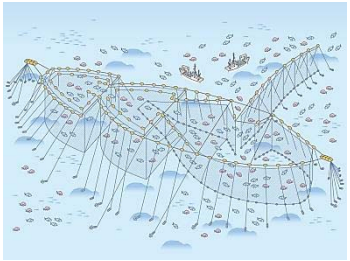
よく釣りをするけど、漁師さんもあんなふうに１匹ずつ釣っているのかなあ？

日本はいろんな場所でいろんな魚がとれるから、魚や漁場の特性に合わせてとる方法もいろいろあるんだ。

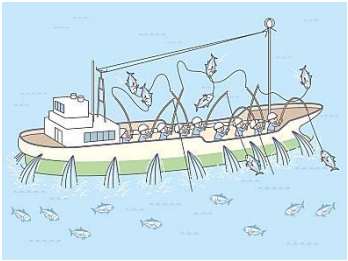


日本で行われている主な漁法

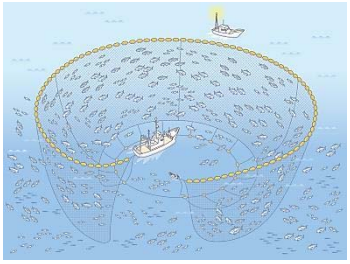
このほかにもたくさんの種類の漁法が使われています。



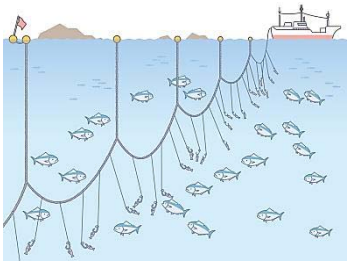
定置網漁



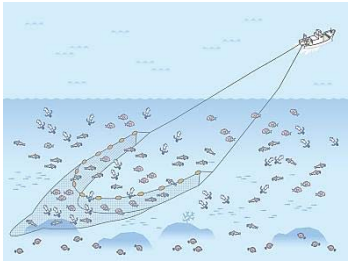
カツオ一本釣り漁



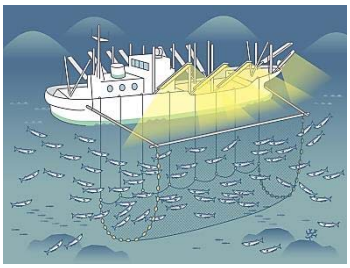
まき網漁



はえ縄漁



底びき網漁

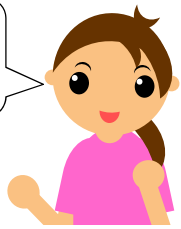


サンマ棒受網漁

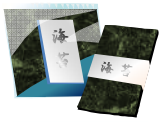
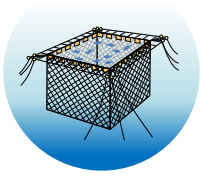
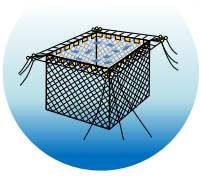
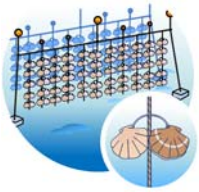
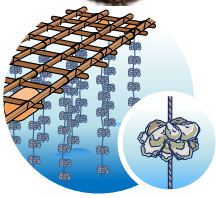
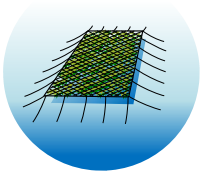
人が魚を育てる方法もあるよ！

人が魚を育ててとる方法を養殖といいます。日本では、いろいろな魚や貝、海そうの養殖をしています。

とらないで育てる方法もあるのね。



養殖をしている主な魚介類

ハマチ	タ イ	ホタテガイ	カ キ	ノ リ
				
				

魚にはどんな栄養が含まれるの？

魚に含まれているさまざまな栄養が注目を集めており、世界の人々が魚を多く食べるようになってきています。

たんぱく質
（アミノ酸）

からだのもとになる
（筋肉、内臓など）

脂質
（DHA、EPAなど）

からだのもとになる
（心臓病の予防など）

カルシウム

丈夫な骨を作る
（歯を強くする）

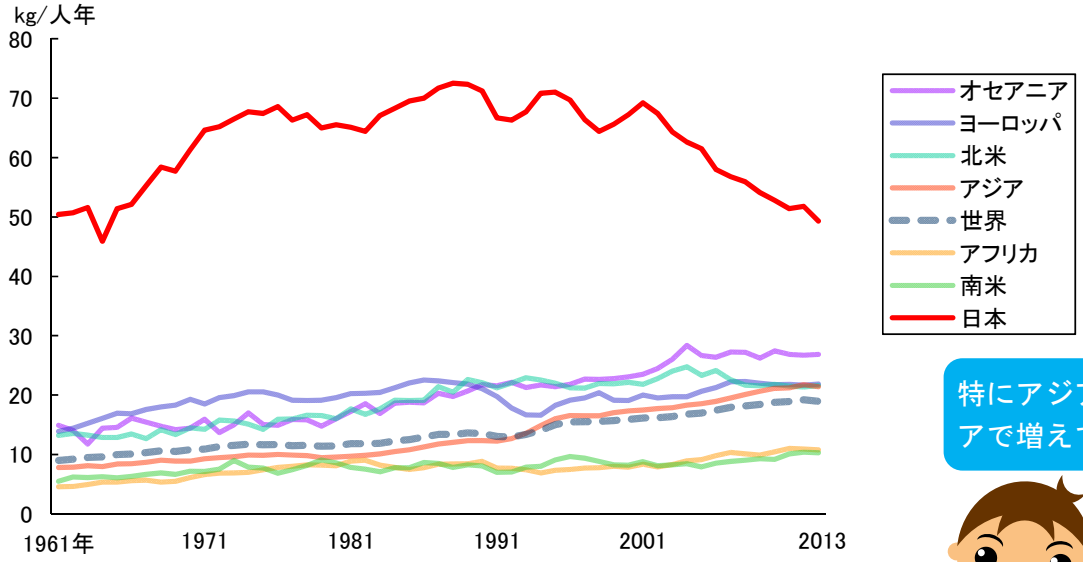
ほかにも、魚にはビタミンなどが、わかめやのりなどの海そう類にはビタミンやミネラル、食物繊維などたくさんの栄養が含まれているよ。

魚をたくさん食べると体が元気になるんだね。

世界ではどのくらいの魚が食べられているのだろう？

魚は体によく、おいしいことから世界中で人気が出てきており、世界の１人あたりの魚の消費量は急激に増えています。

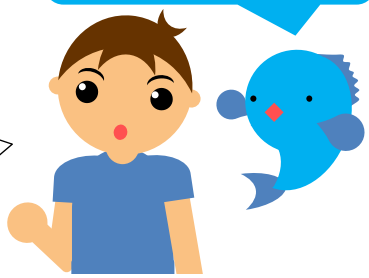
＜世界の１人１年あたりの魚介類消費量の移り変わり＞



資料：FAO「Food Balance Sheets」
※消費量は粗食料ベース。粗食料は、廃棄される部分も含んだ食用魚介類の数量

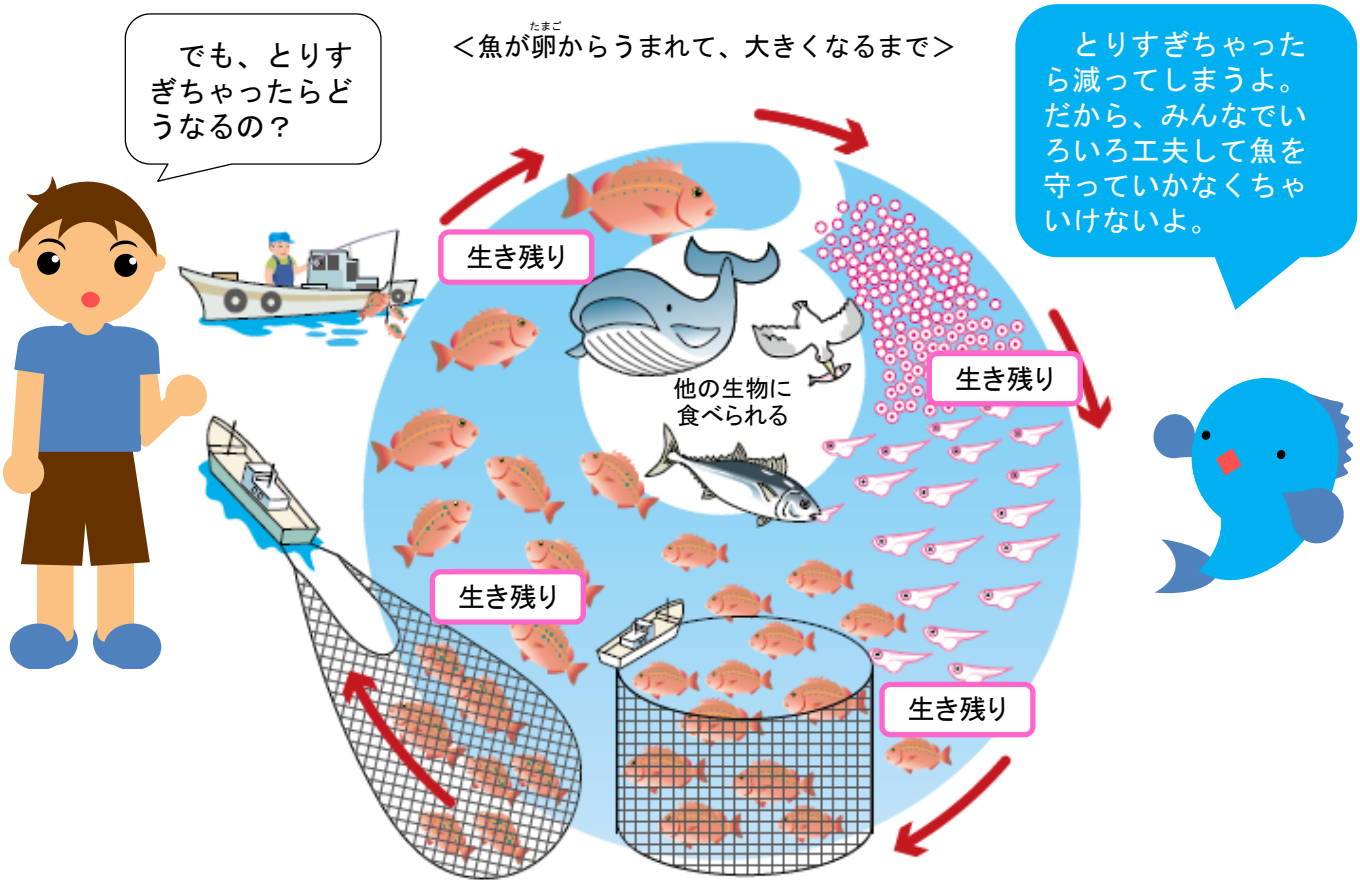
特にアジアとオセアニアで増えているよ。

でも、この頃日本は減っているんだね。



いつまでもおいしい魚介類を食べられるようにするために。

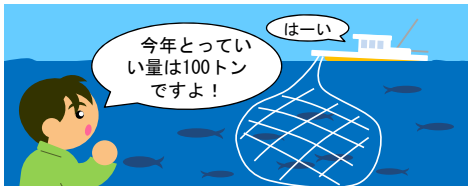
魚は少しずつとる分には、生き残った魚が大きくなって、たくさん卵を産むため、問題はありません。



魚や貝類などを守るための取組の例

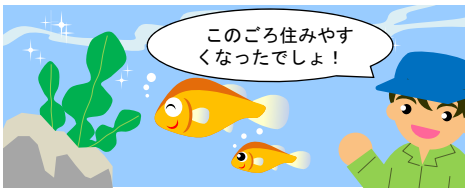
小さい魚、産卵する時期の魚はとらない

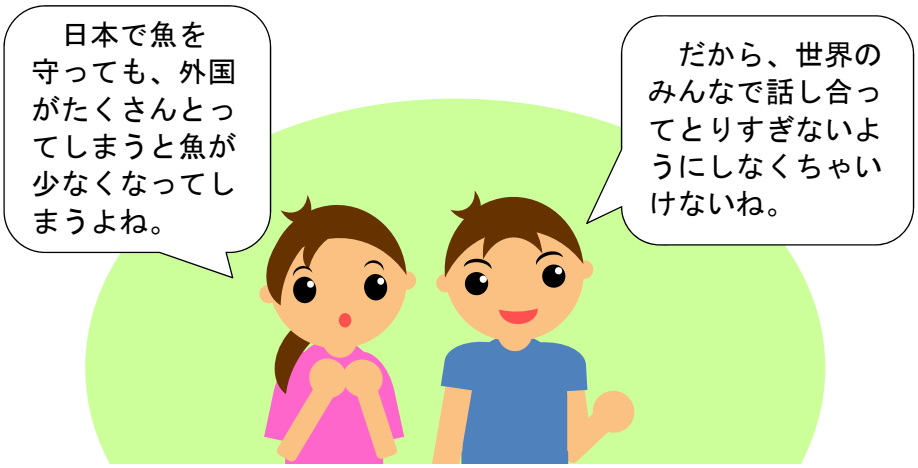
魚をとってよい時期・量・大きさを決める



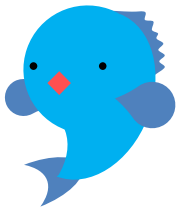
魚の子どもを放流する

魚が育つ環境を整える





水産資源（魚や貝類等）の状況を良くするために、いろいろな取組を行っていくことが大事だよ。



農山漁村

農林水産業や農山漁村のいろいろな働きを調べてみよう!

私たちの生活と農林水産業にはどんなつながりがあるかな？

農林水産業は、食べものや木材を生産する以外にも、私たちの生活を支えるいろいろな働き（多面的機能）があります。

きれいな景色を形作ったり、生きものを育てたり、災害を防いだりしているんだね。

例えば、上の図のいろいろな働きの一部を１年間当たりの金額でみてみると・・・

農業の働き
８．２兆円

森林・林業の働き
７０兆円

水産業の働き
１１兆円

（例えば、洪水を防ぐためにダムをつくったり、下水道で水を処理する場合にかかる費用に置きかえた金額です。）

資料：日本学術会議「地球環境・人間生活にかかわる農業及び森林の多面的な機能の評価について（答申）」及び同関連付属資料（平成13年11月）、日本学術会議「地球環境・人間生活にかかわる水産業及び漁村の多面的な機能の内容及び評価について（答申）」及び同関連付属資料（平成16年８月）

農山漁村の地域資源を活用した新たな取組が生まれているよ！

農山漁村には、自然や文化が作り出したきれいな水やお祭のほかにもたくさんの「宝」があります。このような農山漁村の宝を活用した、いろいろな取組が注目されています。

農業に被害を与えるシカやイノシシ等を捕獲して、ジビエ※として活用！※野生鳥獣の肉

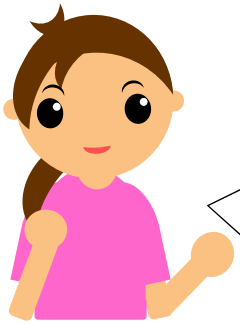
イノシシの肉を使った揚げ物料理

古民家を再生して宿泊施設に活用！

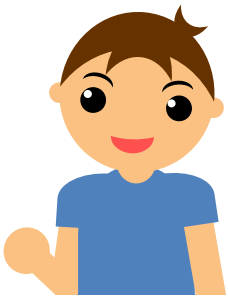
古民家を改修した宿泊施設

日本へ旅行にきて、地方を訪れる外国人が増えています！

農業体験ツアーで稲の収穫体験



シカやイノシシは作物を食べてしまうこともあるので、捕獲が必要なんだね。



古い農家の家に、都市や外国から観光客が来てくれれば、農村の魅力が伝わるね。

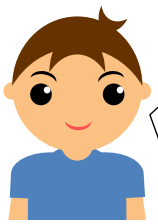
農山漁村をたずねて、農林水産業を体験してみよう！

農山漁村の人たちと交流して、自然や文化に親しみながら、農林水産業を体験してみよう！実際に体験してみると、新しい発見や感動がきっとあります。

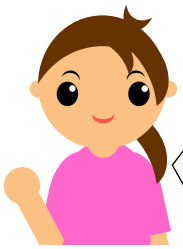
稲刈り体験

間伐体験

定置網漁体験

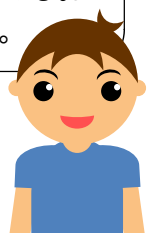


手で稲を刈るのは大変だったけど、楽しかったです。
ご飯は残さず食べようと思いました。



なぜ間伐をしなければいけないのか教えてもらい、実際に体験しました。森の管理の大切さがわかりました。

みんなで力を合わせて網を引きました。
とれたての魚で作った昼ごはんはとてもおいしかったです。



● クイズの答え ●

P３　①４割（１人１年当たり：2000年1,016円、2017年1,401円）

※「おにぎり」には、弁当やお寿司に分類されない単品の米飯を含みます。

資料：総務省「家計調査」

P８　③ きく（きく15億本、ばら2.5億本、カーネーション2.4億本）

資料：農林水産省「平成29年産花き生産出荷統計」

P１５　②14ポイント（2006年の木材自給率 20.7%）

資料：林野庁「木材需給表」

P１６　②さけ類（１人１年当たり：さけ類834g、まいわし622g、ぶり611g）

資料：総務省「家計調査（平成29（2017）年」

おまけ

本の中（P１～21）にいるキャラクターたちを数えてみよう！

お問い合わせ先

○ 本資料の内容についてのお問い合わせ

〒100-8950　東京都千代田区霞が関１-２-１

農林水産省大臣官房 広報評価課 情報分析室 年次報告班

TEL：03 -3501-3883　FAX：03-6744-1526

○ 農林水産行政、食生活に関する問い合わせ

農林水産省　消費者の部屋

こどもそうだん　TEL：03-5512-1115　FAX ：03-5512-7651

○ 農林水産省では、たくさんの情報をホームページでお知らせしています。

□ 農林水産省ホームページ　http：//www.maff.go.jp/

□ 子どものためのコーナー　http：//www.maff.go.jp/j/kids/index.html

農林水産省　こども　検索

２０１８年７月作成

＜おまけの答え＞お米のキャラクター18粒、木のキャラクター10本、魚のキャラクター9匹