



12月給食だより

鯖江市学校給食研究部

食べ物と社会(食料自給率)

食料自給率とは、国内で消費される食べ物が国内の生産でどれくらいまかなえているかを示す指標です。日本の食料自給率は低水準です。食料自給率が低いと何が問題なのかを知って、食料自給率を上げるためにできることを考えてみましょう。



世界の食料自給率くらべ

日本の食料自給率(カロリーベース)は、38%です。世界とくらべてみると、アメリカは121%、フランスは131%、ドイツは84%となっており、日本は先進国の中でも低い割合であると言えます。

アメリカ



121%

フランス



131%

ドイツ



84%

日本



38%

出典 農林水産省「令和元年度食料需給表」

Q. 食料を輸入に頼っているとどうなるの？

A. 日本は、食べ物の多くを外国産に頼っているため、世界のできごとの影響を受けやすくなっています。例えば、世界的な人口増加で食料が足りなくなったり、外国の経済事情で輸入ができなくなったり、地球温暖化や異常気象で収穫量が減ったりすることも考えられます。安心して食べるためには、食料自給率を上げることが必要です。



給食で全国めぐり

富山県 12月11日(月)

【メニュー】

- ・なめしごはん
- ・ブリのてりやき
- ・よごし
- ・だんご入りきのこ汁

富山県は福井県と同じ北陸地方に位置しています。3000mの山々から、新鮮な魚がとれる富山湾にいたるまで、高低差のあるダイナミックで変化にとんだ地形です。そのおかげで海の幸と山の幸の両方がとてもおいしい県です。「ブリ」「ホタルイカ」「白エビ」が有名です。富山では「新鮮だ」と伝えたい時に、方言で「きとき」と言うそうです。また、「よごし」は、大根をゆでで細かく切って、みそで和えた郷土料理です。

