

「今さら聞けない」「ちょっと気になる」...
食についての基本のキを、毎月1回紹介します。



食べものナビゲーター

FOOD NAVIGATOR

10月

vol.136 2022年9月19日発行

国産飼料への挑戦

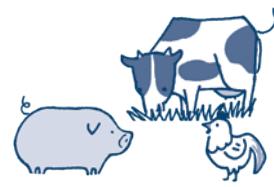


「食べものナビゲーター」はパルシステム東京のホームページでも公開

食品の値上がりが続いているが、飼料価格も高騰しているのを知っていますか？飼料に関する問題点や、国産飼料に取り組むパルシステムの产地を紹介します。

飼料とは？

畜産などで飼育される動物に与えられる食物が、飼料です。今ではその7割以上を輸入に頼っています。



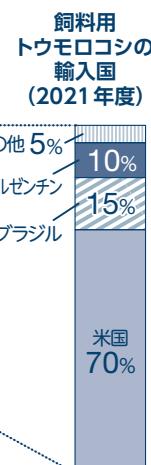
飼料の種類と自給率

飼料の種類は大きく分けて2つ。牧草やわらなどの粗飼料と、穀類や豆類など炭水化物やタンパク質などの栄養価が高い濃厚飼料があります。

飼料自給率(飼料全体) 25%
(2021年度概算)

粗飼料	
乾草	輸入 24%
サイレージ (牧草を発酵させたもの)	国産 76%
わら類など ※放牧や林間地帯での野草も含む	
濃厚飼料	
トウモロコシなどの 穀類 マメ類、イモ類などを 原料とした飼料 ※濃厚飼料から配合 飼料をつくる	輸入 87% 国産 13%

主要原料のトウモロコシ、大豆などは特に自給率が低く、米国などから輸入されています。



上記グラフは農林水産省「畜産をめぐる情勢」「飼料をめぐる情勢」「飼料月報」を元にパルシステム東京で作成

飼料の高騰が止まらない！

配合飼料価格は2000年代から高騰し、この1年の間でも、1トン当たり2万円ほど上昇しました。畜種によっては飼料代が経費の6割を占めます。

施設の光熱費、輸送費なども高騰し、畜産経営を圧迫しています。



グラフは(公社)配合飼料供給安定機構「飼料月報」を元にパルシステム東京で作成
※配合飼料価格は、全畜種の加重平均価格(2022年6月の価格は速報値)

【飼料高騰の原因は？】



米国でトウモロコシがバイオ燃料として使われるようになったことや、中国の輸入増加などで需要が増加



高温や乾燥により、米国や南米のトウモロコシが減產



ウクライナとロシアは世界有数の穀物輸出国。ロシアに対する経済制裁などで先物価格が上昇



急激な円安が、さらなる追い打ちを

飼料自給率の未来を変える一歩に

このような状況でいま、国産飼料が注目されています。
パルシステムでは、以前から国産飼料の自給率を上げるために、产地とともにさまざまな取り組みを続けてきました。

▶飼料用米の配合比率を示したマーク



日本のかめ豚

～ポークランドグループ(秋田県)～

2008年に、飼料に米を配合して育てる「日本のかめ豚」の供給を開始。2011年の東日本大震災で輸入飼料が入手困難となり、輸入依存の危うさを痛感。保管していた飼料用米が豚を救ったことから、飼料の自給に積極的に取り組んできました。



その結果、仕上げ期の飼料用米の配合率は、当初の10%から40%**に(2022年4月)。

また、その全量を地元の秋田県産に切り替え、豚のふん尿は堆肥にして田畠に還元。組合員が「日本のかめ豚」を食べることが、この循環を支える大きな力になっています。

※冷凍商品については30%から40%へ随時切り替えてています



「日本のかめ豚」動画

コア・フード国産飼料で 未来へつなぐ平飼いたまご

～JAやまと(茨城県)～

卵を産む親鶏に与える飼料用トウモロコシを国産に切り替え、穀物飼料の全量を国産化! 飼料全体でも90%以上が国産です。国産の飼料用トウモロコシは、作付量が少なく高価なため、導入には高いハードルがありました。しかし、生産者の協力により食料自給率向上につながる商品が誕生しました。



※「コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご」は予約登録制です。

产地/JAやまと、伊豆鶏業(静岡県)、アグリインベーションズカンパニー(千葉県)

非遺伝子組み換え(Non-GMO)飼料の確保が難しい

輸入飼料の半分以上を占めるトウモロコシと大豆は、米国からの輸入に頼っています。その約9割は遺伝子組み換え種です。病害虫に強い、除草剤で枯れないなど、広大な農地で効率よく生産できるため、世界的に栽培が広がっていますが、安全性や生態系への影響が疑問視されています。

しかし、輸入に依存する現状では、Non-GMO飼料を確保することがとても難しくなっています。

食べものナビゲーター(食ナビ)では、ご感想、商品に関するご意見・ご質問をお待ちしております。shoku-navi@pal.or.jpまで。

キッチンから考える?

Vol. 76



発行/2022年9月19日

今月のテーマ

食品ロス

値上げラッシュが続いている。家計のためには、少しでもムダをなくしたいもの。わが家の食品ロスを、もう一度チェックしてみませんか。

食品ロスとは、まだ食べられる食品を捨ててしまうことです。ロスの量は年々減っていますが、毎日一人あたり、ごはん1杯分の食品がゴミ箱に。しかも、その半分は家庭から出されたものです。



日本では年間約**522万トン**の、まだ食べられる食料が捨てられています。
(消費者庁令和2年度推計)

1杯/1日

国民1人あたりに換算すると、毎日お茶碗1杯分の食料を捨てていることになります。

もったいない…
けれど捨てちゃう理由は



過剰除去



期限切れ



食べ残し



ロスなし
生活

“3つのポイント”

POINT 1 ムダなく使う

皮を厚くむいたり、食べられる部分まで切り落とすのが習慣になってしまいませんか。「食材はすべて使い切る」をモットーに。



しわになったミニトマトは
しわになった面をぬらし、
常温のまま1~2時間、
少量の水につけて復活。



レタスの切り口の赤みは
ポリエチレン。食べても害
はありません。気になるなら
チャーハンなど炒め調理に。



野菜だし(ベジブロス)

捨てていた皮や玉ねぎの皮、キャベツの芯などを集め、水でコトコト煮詰め
る。みそ汁や煮物のおいしい“だし”に。

POINT 2 期限切れ防止

定期的に冷蔵庫やストック品の棚卸しを。期限切れが
近いものは早めに使い切り
ましょう。



古いや
残った惣菜
などは前に

POINT 3 食べ残し防止

食べきれる量をつくりましょ
う。余った場合は、冷凍など
傷みにくい保存法やリメイク
料理の検討を。



だいどこログ
だいどこログ食べきりレシピ



出盛り野菜の保存テク

不作が続いたじゃがいもや玉ねぎも、この秋は平年並みの収穫が期待できます。野菜は捨ててしまいがちな食品のトップ。上手に保存を。



じゃがいも/常温

湿っていたら袋から出し、新聞紙などに
広げて乾かしてから、光の当たらない
場所で保存。

人参/野菜室

泥つきは軽く洗い、乾かしてから保
存。洗い人参はそのまま野菜室に。



リメイク料理



少し残ったドレッシング

- ・肉や魚の下味に。そのままパックして冷凍しておけば時短に。
- ・和風ドレッシングは鶏肉やきのこを具にして、炊き込みご飯の味付けに。
- ・ごまドレッシングは豆乳、めんつゆと合わせて豆乳うどんに。

少し残った
ジャム



ジャムのびんに、オリーブ
油、酢、塩、コショウを適宜
入れて、振り混ぜる。果実
風味のドレッシングに。



鍋に残ったカレー

半端に残ったカレーにごはんを入れて
よく混ぜ、耐熱容器に移す。チーズを
のせオーブントースターで焼いてカ
レードリアに。

おでんつゆ



具材の味が溶け込んでいるので、
うどんやそばのつゆ、雑炊にも。
残った具は小さく切って、つゆといっしょに卵どん
ぶりに。

フードバンクなどへ寄付

パルシステムでは、急増する生活困窮者への支援活動を行っています。セットセンターの予備など食品ロスになりうる青果のほか、産直米、調味料などを、配送センターを通じて支援団体に提供しています。

子ども食堂など
計56団体へ20.4tの
産直米を贈呈
(みなと繋がるネットワーク/
港センターにて)



支援世帯はコロナ前の6倍に

子ども食堂や子ども用緊急宿泊施設などで、旬の野
菜や果物がとても助かっています。コロナ前に100世
帯ほどだった支援世帯が、今年は約600世帯に。継続
的な支援をお願いします。

また個人で食品を寄付したい場合は、まず自治体や
地域の支援団体などを調べてください。食品を通して、
地域に人のつながりが広がると思います。

(豊島子どもWAKUWAKUネットワーク・栗林知絵子さん)

お弁当の配付に、
野菜の持ち帰りも



食ナビNEWS

パルシステム東京からのお知らせや、最近のニュースに関連した情報を伝えます。

●配合飼料の価格高騰に政府が対策を検討

配合飼料の価格上昇が畜産経営に及ぼす影響を緩和する、「配合飼料価格安定制度」が昨年4月から発動されています。配合飼料の原料価格が直近1年の平均より一定値上がりすると、差額が生産者に支払われるものです。昨年8年ぶりに

発動されてから、すでに1年以上続き、補填額もかつてない金額に増えて、このままでは将来的に基金が枯渇しかねない状況です。

政府は今年4月に補填額の積み増しを決定したほか、新たな対策を取りまとめる予定です。しか

し、補填はあくまで原料の平均値との差額で、それ以外の経費高騰はカバーできません。飼料価格が高止まれば基金が出ないことも予想され、抜本的な対策が期待されます。



教えて!
あなたの
リメイク料理
syoku-navi@pal.or.jp
ひとこと添えて
送ってね!