

「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

1月
vol.175 2025年12月22日発行

未来につなぐ持続可能な農業



日本の「農業」は、主食であるお米から、野菜や果物まで、私たちの食を大きく支えていますが、近年の気候変動により課題が増えてきました。国・産地・パルシステムでは、どのような対応をしているのか、見てみましょう。

農業の現状と国の取り組み

日本の農林水産業は、気候変動による収量の減少や、生産者の高齢化などの影響で、食料の安定供給が課題となっています。また、国内外でSDGs^(*)の考え方方が広まる中で、環境を重視する動きも加速してきました。

このような背景から、農林水産省では2021年、「みどりの食料システム戦略」を策定。食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立の実現を目指すことを示しました。

(*)持続可能な開発目標。達成すべき17の目標がある。



また、農業生産に関する課題について、2050年までの達成目標値を設定しました。

主な課題	基準値 (基準年)	2023年 実績値	2030年 目標	2050年 目標
CO ₂ 排出量を実質ゼロ ^(※1)	1,659万トン(2013年)	1,856万トン(11.9%増加)	1,484万トン(10.6%削減)	0万トン(100%削減)
化学農薬使用量(リスク換算) ^(※2) の低減	23,330(2019年)	19,839(約15%低減)	20,997(10%低減)	11,665(50%削減)
化学肥料使用量の低減	90万トン(2016年)	68万トン(約25%低減)	72万トン(20%低減)	63万トン(30%低減)
耕地面積に占める有機農業の割合	2.35万ha(2017年)	3.45万ha	6.3万ha	100万ha(25%)

(※1) 温室効果ガスの排出量から吸収量を差し引いて実質ゼロを目指すという考え方。

(※2) より毒性の低い(安全性の高い)農薬への転換を示す数値。低い方が良い。



上の表から分かるように、化学農薬・化学肥料の使用は減ってきてますが、CO₂排出量や有機農業の割合は、目標に対して厳しい進捗にあります。

パルシステムでは…

国が「みどりの食料システム戦略」を掲げる以前から、産直産地とともに環境保全型農業に取り組み、2000年に「食料・農業政策」を策定しました。さらに、農業を取り巻く環境の変化を踏まえ、2025年に同政策の改定を行いました。

今回は、基本方針②「持続可能な生産と消費」に焦点を当て、地域資源を循環活用した、持続可能な生産方法の普及と消費拡大に取り組む産直産地をご紹介します。

環境保全型農業に取り組む産直産地

JA新潟かがやき

所在地 新潟県新潟市(旧ささかみ地区)

JA新潟かがやきの前身の一つであるJAささかみの時代から、40年以上にわたり産直提携を結ぶお米の産地。地域の発展や有機農業を広める活動にも力を入れています。

JA新潟かがやき 青空ファーム代表 青木 等さん

~主な取り組み~

・良質な土づくり



有機肥料を多く入れ、菌の力を利用し、ふかふかの土に。通気性を良くし、酸素が少ないと多く発生するメタンガスを抑制。

・雑草は草刈り重視! アイガモ農法も

田んぼの雑草は除草剤ではなく、草刈りで対応。また、雑草の成長を抑制するため、アイガモ農法^(※)に取り組んでいます。

※アイガモが水中をかき回すことによって水を濁らせ、日光が水中に届かなくなり、雑草の成長抑制に。根の活性化にもつながる。

・地域資源の循環活用



おから、酒粕など地域資源を活用した「ぼかし肥料」を製造。化学肥料の使用量も削減。



食料・農業政策の基本方針

①「食料安全保障」

②「持続可能な生産と消費」

③「食の安全と安心」

④「食を通じた地域づくり」

かごしま有機生産組合

所在地 鹿児島県鹿児島市

水俣病などの公害問題を機に、有機農業での生産を目指し、1984年に団体が発足。今では160名を超える有機栽培の生産者団体に。人参・さつまいもなど野菜約100品目・果樹約20品目を栽培。



かごしま有機生産組合
代表 有馬 亮さん

~主な取り組み~

・生産体制の強化

品目ごとの部会で、定期的に品質向上の勉強会を開催。支部会では、地域ごとに横のつながりを作り、積極的な意見交換を行っている。



・新規就農者の支援活動

技術研修はもちろん、自治体と連携し、新規就農者の地域への溶け込みを重視した支援を実施。行政との関係づくりや農地確保を支援し、新規就農者の孤立防止をサポートしている。



一般的な農業者は60代が中心ですが、同産地では40代が中心となっており、若い農業者の育成に成功。「オーガニックで未来へつなぐ」という理念のもと、持続可能な農業の発展を目指しています。

「食の安全学習会 持続可能な農業について考えよう」より抜粋

その他に、パルシステムでは、生産者と協力して、産地交流での農業体験や、都内小学校でのお米の出前授業、組合員による農業支援(援農)など、持続可能な農業に向けた次世代への継承に取り組んでいます。今後も持続可能な農業の実現のために産地・パルシステムが協力して取り組みをすすめていきます。

Think from Kitchen

キッチンから 考える?

Vol. 112

発行 / 2025年12月22日

今月のテーマ

お雑煮

お正月の食卓を彩る「お雑煮」。地域や家庭ごとに、具材や味付け、お餅の形も違っておもしろい! どんな違いや特徴があるのでしょく。各地のお雑煮を紹介します。



祈りを込めた稲で作る餅

庄内地方に伝わる餅米の伝統品種「でわのもち」は、コシが強く、甘味があるのが特徴。もちを味わうためにも、お雑煮の具材はシンプルです。庄内には「稻魂信仰」があります。山伏が五穀豊穣の祈りを込めた「種」を植え、その魂が入った「もち」を食べて一年の健康を祈ります。餅米を作る農家も減ってきてますが、お雑煮という食文化を残してほしいと思います。



岡山県 吉藤さん家では…

パルシステム東京 組合員常任理事



牡蠣と伊達巻が入る祖母の味

岡山のお雑煮はブリが入るのが一般的のようですが、我が家は牡蠣で出汁をとった、しょうゆ味。牡蠣、ほうれん草、金時人参、紅白かまぼこ、煮た丸餅が入ります。祖母が作るお雑煮には伊達巻がのっていました。



山の恵みで門松作り

年末の恒例は、門松作り。裏山で竹を切り、南天やみかんを取ってきて飾ります。大きなハ朔の木もあり、みんなで収穫するのも楽しみです。



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します。

新たなゲノム編集食品「高糖度トマト」の届出を消費者庁が受理

2025年10月30日、新たなゲノム編集食品「高糖度トマト GG-T1」が消費者庁に届出されました。トマトとしては4例目、日本に届出されたゲノム編集食品はこれで10品目となりました。

このトマトは、GG-TLという品種の中玉系トマトにゲノム編集を行い、一部の遺伝子機能を欠損させました。その結果、果実の糖度が上昇したといいます。農林水産省HPには、販売開始予定年月が令和8年1月と記載があります。市場での販売に対しても、動向を注視する必要があります。パルシステムでは、引き続きゲノム編集食品に反対の姿勢を示していきます。

お雑煮とは

お正月という「ハレの日」に食べる、おめでたい食べ物。年神様にお供えしたお餅を下げる、一年の無事を感謝し新年の豊作などを祈る、日本の伝統料理です。さまざまな食材を合わせて、煮雜ぜたことから「雑煮」と呼ばれるようになったといわれています。



産直産地の生産者と、パルシステム東京の組合員理事に、家庭のお雑煮について聞きました!



山形県 小野寺さん家では…

農事組合法人庄内協同ファーム代表



丸餅の雑煮

庄内地方は江戸時代に北前船が寄港していたことから、東西の食文化が混ざっています。お雑煮は丸餅を焼くのが特徴。煮干しだし、しょうゆ味の汁に、ごぼう、きのこ、岩のり、いもの茎(すいき)も入り、食感も楽しめるお雑煮です。



北海道

小林さん家では…



パルシステム東京 組合員理事



甘めのお雑煮

北海道は日本各地からの開拓団が集まっているので、お雑煮も家庭によって違います。私の実家では、鶏ガラだしに、しょうゆと砂糖を少し入れたすまし汁。大根、人参、なると、焼いた角餅を入れます。



大晦日から豪華に

正月三が日は「刃物、火気、針」を使わない決まりで、大晦日までに、おせち、お雑煮、煮物などを作ります。ご馳走をいただくのは大晦日。おせちに数の子は欠かせません。元日は、ストーブでお雑煮を温め、おせちの残りといただきます。

岩手県

小林さん家では…



までっこチキン生産者連絡協議会会長



鶏ガラに根菜

鶏ガラだしに、しょうゆで味付けをした汁に、大根、人参、ごぼう、焼いた角餅を入れ、かまぼこ、越麩、三つ葉を飾ったお雑煮です。おせちに特性はありませんが、私は伊達巻が好きです。



ゆっくり過ごすお正月

鶏の飼育は気候などに左右されやすく、正月でも気を抜ける時間がありません。初詣などの予定を詰め込みすぎると気持ちにゆとりがなくなるので、なるべく予定を立てず、のんびりしたいと思っています。

千葉県

伊東さん家では…



佐原農産物供給センター



根菜ときざみ昆布

かつおだし、しょうゆ味のすまし汁に、角餅のお雑煮。大根、人参、ごぼう、ハツ頭、鶏肉に、きざみ昆布が入るのが特徴です。おせちには、コトジツノマタという海藻で作るこんにゃく「かいそう」が、必ずあります。



七草までの葉物を使わず

年間通して野菜作りをしているので、お正月ものんびりできませんが、昔から女性を休ませるため、七草までは畑に行かないという風習があり、お雑煮にも葉物やネギは使いません。年明け、初めて畑や田んぼに出る日のことを「ひとわ」と言います。



新たな配送トラックの床材

パルシステムの配送トラックの床材に産直産地の木材を利用!

パルシステムと産直提携を結んで10周年を迎える「南都留森林組合」(山梨県)の木材が、パルシステム東京江東センターに新たに導入された配送トラック(EV車両)の荷台床材に利用されています。

木材の値段が上がり、市場では海外産の木材が利用されることも多いですが、国産の間伐材を利用してことで、輸送時のCO₂削減にも貢献。地域資源の活用にも力を入れていきます。

食べものナビゲーター★動画紹介★

11月号のYouTube動画を公開しました!

ぜひご覧ください!

