

# 輸入食品について知ろう！

## その1～輸入食品のメリットとデメリット～



### メリット

- ・生産国分化による食糧確保の確実性
- ・安価で安定した食料の流通
- ・国際経済の活性化
- ・外国との友好関係の構築

### デメリット

- ・食料自給率の低下
- ・国際的発言力の低下
- ・食料品価格の不安定
- ・将来的に起こる食糧危機へ対応できない
- ・食品安全性の問題
- ・農村部・山間部の過疎化



輸入食品のメリットは、国内での食物生産が何らかの理由で減少またはストップした時に、他国から安定した食物の供給があることで、いつもどおりに近い食事が送ることが出来ることです。そして食物を輸入することで国際経済を潤し、輸入相手国との友好的な関係を気付くことが出来ます。



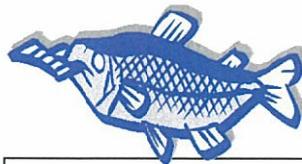
輸入食品のデメリットは、国内の農作物が外国からの安い農作物を輸入することで売れなくなり、結果として食物自給率が下がってしまうことです。さらに国内農村部の過疎化、食品安全性などの問題があるほか、輸入が不安定な場合には食料品価格の不安定を引き起こしてしまう事もあります。

## その2～食品別輸入先ランキング～（平成22年度）



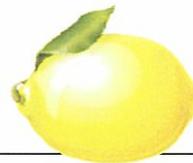
### 牛肉

- 1位 オーストラリア
- 2位 アメリカ合衆国
- 3位 ニュージーランド
- 4位 カナダ
- 5位 メキシコ



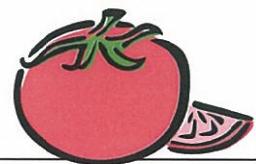
### ぎんざけ

- 1位 チリ
- 2位 ロシア
- 3位 アメリカ合衆国
- 4位 カナダ
- 5位 中華人民共和国



### レモン（生鮮・乾燥）

- 1位 アメリカ合衆国
- 2位 チリ
- 3位 メキシコ
- 4位 ニュージーランド
- 5位 南アフリカ共和国



### トマト（生鮮）

- 1位 大韓民国
- 2位 アメリカ合衆国
- 3位 メキシコ
- 4位 ニュージーランド
- 5位 カナダ

農林水産省 HP より

食の選択が容易になった今日こそ、自分自身で

適切な食物を選択するように心がけましょう！

# 輸入食品の出身地



カレー

## たまねぎ

- 1 中国
- 2 韓国
- 3 エジプト

## 牛肉

- 1 カナダ
- 2 アメリカ
- 3 オーストラリア

## にんじん

- 1 中国
- 2 北朝鮮
- 3 メキシコ

## 鶏肉

- 1 カナダ
- 2 アメリカ
- 3 ブラジル

## 卵(液卵)

- 1 アメリカ
- 2 中国
- 3 タイ



親子丼



ミートスパゲッティ

## トマト

- 1 イタリア
- 2 スペイン
- 3 韓国

## グリーンピース

- 1 カナダ
- 2 中国
- 3 イギリス

## 小麦

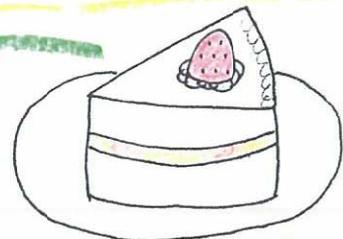
- 1 ロシア
- 2 アメリカ
- 3 オーストラリア

## いちご

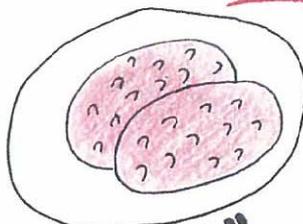
- 1 フランス
- 2 アメリカ
- 3 チリ

## 砂糖

- 1 ロシア
- 2 アメリカ
- 3 オーストラリア



ショートケーキ



おはぎ

## 米

- 1 インド
- 2 アメリカ
- 3 南アフリカ共和国

## 小豆

- 1 カナダ
- 2 アメリカ
- 3 中国

自給率とは…

自分たちの食べているものが、どのくらい国内で  
作られているかを表した割合のことです。

‘ 食料自給率について、一緒に考えてみよう!! ’

自給率を上げるためには

どうすればいいのかなあ…？



問題1



問題2



問題3

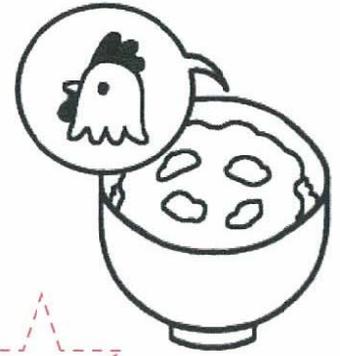


自給率を上げるためには、  
どうすればいいのか？  
くだものの紙に自由に  
書いてみよう!!

# 食料自給率クイズ解答

質問1 食料自給率が下がった理由は？

- ①食生活が変わった
  - ×②食べ残しが減った → 食べ残しは増えています
  - ×③お米を食べる量が増えた → お米を食べる量は減っています
- ☆昔はお米をたくさん食べていましたが、今は肉や小麦類など輸入された食品を多く食べるようになりました。  
そのため日本の食料自給率は低下してしまいました。



質問2 日本の自給率が低いとどうなるでしょう。

- ①海外で不作になったとき、日本に十分な食料が輸入されない
- ×②日本国内の農業が盛んになる → 農業は衰退しています
- ×③栄養バランスが悪くなる → 栄養は食生活によってかわるので食料自給率とは直接関係ありません

☆もし海外からの輸入品がストップしてしまったら日本は自国でそれらの食料を補わなければなりません。そのときのためにも国産の食品で食料自給率を上げ、他国に頼らなくても自立できるようにしなければなりません。

## 料理別の自給率の計算方法

※すべて100g当たりの自給率

(各材料の自給率を農林水産省のホームページから引用し、重量/材料の自給率より算出します)

### 親子丼 70%

ごはん 100% 玉ねぎ 85% 卵 11% 鶏肉 7% 醤油 0%  
しいたけ 57% 本みりん 95% みつば 100% 砂糖 34% のり 98%



### ミートソース 18%

パスタ(ゆで) 13% 牛ひき肉 12% 玉ねぎ 85% にんじん 66% にんにく 38%  
ケチャップ 48% トマト缶 50% オリーブ油 0% コンソメ 0% 塩 85% 粉チーズ 7%

### ショートケーキ 28%

卵 11% グラニュー糖 34% 小麦粉 13% 牛乳 41%  
生クリーム 28% 砂糖 34% いちご 84%



皆さんは日本の自給率についてどのように思われましたか？

大半の方は他国に比べ低いと思われたのではないのでしょうか？私たちが普段食べている和食に欠かせない醤油や味噌もほぼ外国からの輸入大豆でできています。輸入が停止してしまったら私たちの好きな和食もなかなか食べられなくなるかもしれません。そうならないためにも国産のものをたくさん生産・消費し、日本の自給率を上げていく必要があります。最近流行りの地産地消など少し値段は高いけど良いものを体に取り入れたり家庭菜園を試してみたり少しずつ始めましょう。