

す ずしさとゆたかな土のおかげなんだ。

北海道は「クリーン農業」に取り組んでいます。



夏でもすずしい北海道には、農作物の病気や害虫が少ないという特色があります。この特色をいかし、北海道では、化学的に作られた農薬や肥料をできるだけへらす「クリーン農業」の取組を進めています。

クリーン農業で大切なのは「土づくり」です。北海道の農家では、田んぼや畑にたい肥を入れ、栄養のある良い土をつくっています。良い土には、良い働きをする生き物が増えるので、作物が強く健康に育ちます。このように農家の人たちは手間をかけて、安全・安心な農作物をいっしょうけんめい育てているのです。

たい肥は、牛・豚・にわとりなどのふんや、わらやもみ、落ち葉などから作られます。これらが目に見えない生き物の力でふんかいされると、植物が育つときに栄養として利用できるようになります。たい肥は、生ゴミから作ることもできます。

説明しよう！
たい肥



■北海道安心ラベル

たい肥を入れるなど土づくりをきほんに、化学的につくられた農薬・肥料をできるだけ使わない方法で生産された北海道の農産物に表示されています。このマークのある商品には、生産者グループの名前や、肥料や農薬をどれだけ使っているかが書かれています。安全で安心な農産物であることを伝えるマークです。

お米や小麦などにおいて寒さに強い品種を開発しています。

北海道では、すずしい夏でもたくさん実り、病気や害虫に強いタイプの農作物を作る「品種改良」が進められてきました。

たとえば、稲は寒さに弱いため、昔の北海道ではあまり作ることができませんでした。しかし、品種改良によって寒さに強い品種が作られ、現在の北海道は日本有数のお米の生産地になりました。「きらら397」「ななつぼし」「ふっくりんこ」などは、北海道で作られた品種です。平成21年からは、さらにおいしさをアップした「ゆめぴりか」が生産されるようになっています。

また、小麦では、うどん用の「きたほなみ」、パン用の「はるきらり」といった新しい品種がたんじょうし、北海道産小麦を使ったパンやめんが増えています。

[農業メモ] 気づいたこと考えたことを書いておこう！

農 業ががんばると北海道が元気になる。

農業は、たくさんの人がつながる産業です。

農業で生産される農産物は、私たちの食卓にとどくまでにたくさんの人や会社がかかわっています。たとえば、農家の人たちが作った小麦は、製粉会社に運ばれ、そこで粉にして小麦粉になります。その小麦粉は、ラーメンやうどんのめんを作る会社や、パン屋さんでめんやパンとなり、スーパーなどを通して食卓にとどきます。農家が育てた農産物は、運ぶ人、加工する人、売る人というように、いろいろな仕事につながり、多くの人の働く場や生活を支えているのです。



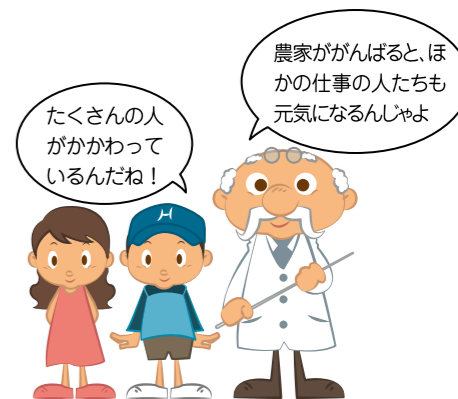
こんなところにもつながっています



品質や安全性をしらべます



小麦や小麦粉を運びます



「グリーン・ツーリズム」という観光が増えています。

広く、きれいな北海道の景色を求めて、たくさんの観光客が北海道にやってきます。最近では、緑豊かな農村で、農作業も体験できる「グリーン・ツーリズム」という観光が人気になっています。北海道には、農家の人が経営する民宿やレストランも数多くあり、都市と農村の交流もさかんになっています。このように、農業は観光とも深く結びつき、北海道の大切な観光資源となっています。

こんな体験ができるんだよ

- お米や野菜の収穫体験
- さくらんぼ狩りやりんご狩り
- 乳しぼり体験や、バター・チーズ作り
- 馬にのるホーストレッキング
- 農家民宿に泊まって星空ウオッチング



[農業メモ] 気づいたこと考えたことを書いておこう！

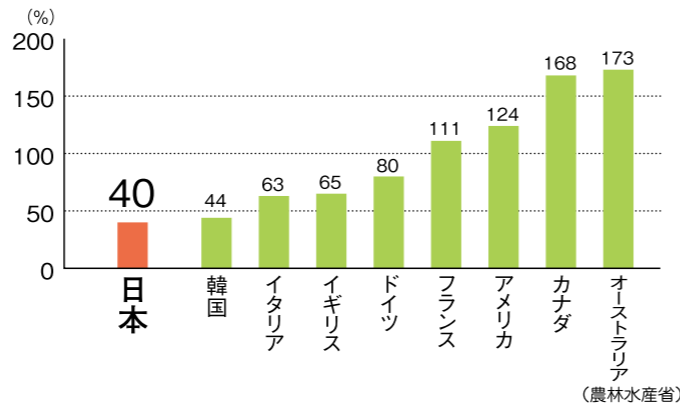
日本の食料は大丈夫かな？残したらもったいないね。

日本は、食料自給率がとても低い国です。

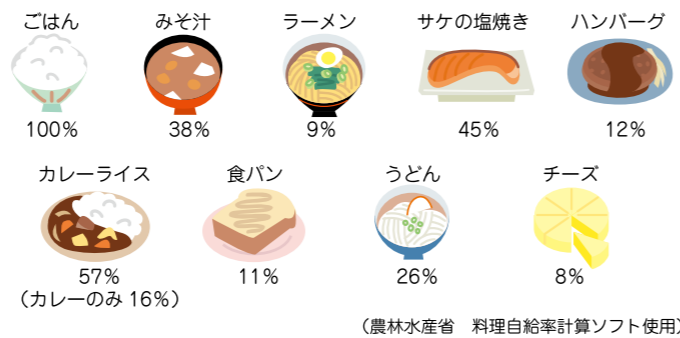
自分の国の食べ物が、自分の国でどれくらい作られているかの割合を「食料自給率」といいます。日本の食料自給率は約40%。つまり、ふだん食べている食事の約60%を海外からの輸入にたよっています。これは、パンや肉などを食べる食生活の欧米化によって、小麦や牛のえさ、サラダ油の原料となる大豆などを多く輸入するようになったためです。

世界の人口は70億人を超え、これからも増えていくと予想されています。そんな中で、8億人以上の人々が食事を十分にとることができず、栄養不足に苦しんでいます。また、天候不順で農作物が不作になり、輸出ができなくなることもあります。この先、世界中で食料不足になる可能性もあり、できるだけ自分の国で食料を作り、食料自給率を上げていくことが求められています。

■世界の食料自給率(2007年・カロリーベース)



身近なメニューの国内自給率



地元のものを食べる「地産地消」が大切です。

食料自給率を上げるためには、まず、日本のもの、地元のもの食べるようにすることが大切です。地元で作られた農産物を地元で食べて消費することを「地産地消」といいます。「地産地消」は、①身近で作られ、しんせんでおいしい、②農家や産地がわかるので安心、③農家の人が元気になり、地域も元気になる、④かんきょうにやさしい。

「地産地消」を合言葉に、食料自給率のアップをみんなであげましょう！

わたしたちにできること

- お買い物の際に産地をチェックしよう！
- 地元のお米や野菜をたくさん食べよう！
- 給食を残さずしっかり食べよう！



説明しよう！
地産地消のエコ
遠い場所でとれたものを輸入するには、船やトラックなどを使うので、それだけねんりょうも必要です。近くでとれたものを食べる「地産地消」にすれば、ねんりょうを節約でき、かんきょうにもやさしいのです。

【農業メモ】気づいたこと考えたことを書いておこう！

農業・農村は大切なんだ。みんなで応援しよう！

農業・農村にはいろいろな役割と働きがあります。

農業・農村には、食料である農作物を育てるだけでなく、さまざまな役割や働きがあります。たとえば田んぼには、水をためて水害を防ぐ働きがあります。また、虫や魚など小さな生き物の生活の場にもなっています。美しい景色も作ってくれています。

農業や農村で働く人が少なくなり、田んぼや畑の働きが弱くなってしまうと、自然さいがいが増えたり、生き物の住む場所が少なくなったりします。農村に住む人だけではなく、都会に住む人にとっても、安心して生活していくためには、これからも農業が続けられていくことが大切です。



環境を守る
動物のフンや生ごみを肥料に変え、空気や水をきれいにします。

文化を伝える
お祭りや年中行事など、農業と結びついた伝統文化を伝えます。

人を元気にする
美しい風景や、自然の中で過ごすことが、心と体を元気にします。

災害を防ぐ
雨水を一時的にため、こぼれや土砂くずれなどの自然災害を防ぎます。

いのちを育てる
トンボ、メダカ、カエル、鳥など、さまざまな生き物のいのちを育てます。



【農業メモ】気づいたこと考えたことを書いておこう！