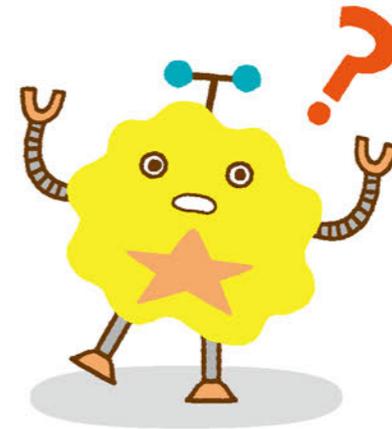


# 食料の未来と 私たちの暮らし

② おすしと焼肉が  
食べられなくなる!?

監修・井出留美



保育社  
HOIKUSHA

## はじめに

「食」は、私たちの命の源です。その食の確保が、今、おびやかされています。

2024年にあった令和の米騒動は記憶に新しいでしょう。お金があっても、食べものがなければ買うことができません。2022年からのロシアによるウクライナへの軍事侵攻をきっかけに、小麦だけでなく、多くの食料の値段が上がり続けています。

食料自給率が38%の日本は、海外に食料を依存していますが、ひとたび戦争や紛争がおれば輸入ができなくなります。2020年に世界に広がった新型コロナウイルス感染症では、食の流通が止まり、多くの野菜が畑で土に混ぜられ、生乳が行き場を失いました。

2025年には、群馬県で日本の過去最高気温の41.8度を記録しました。気温が1度上昇すると、全般的に穀物の収穫量が少なくなり、海水温が変化して魚のとれ高に影響します。気候変動によって、食料の確保がますます難しくなるばかりか、私たちの健康や命もおびやかされてしまうのです。

この本は「食料の未来と私たちの暮らし」をテーマにしています。食を取り巻く現在の状況や課題を知り、どのように食料安全保障を守り、食品ロスを減らすことができるのかについて学びます。食料安全保障とは、「いつでも、だれでも、安全で栄養価の高い食べものを、きちんと手に入れられるようにすること」です。2巻では、みなさんが大好きな、おすしと焼肉を通して魚と肉について考えます。

食料をつくり出すためには、働く人たちの命が費やされています。この本を通して、みなさんの意識と行動が変わり、社会がよりよい方向へと変わっていくことを心より願っています。

ジャーナリスト 井出留美

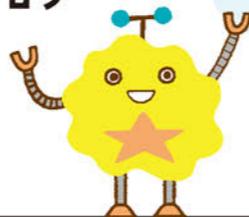
### マークに注目!

調べてみよう

考えてみよう

調べたり、考えたりしてほしいことにマークがついています。

この本の案内役  
モコロン



みんなで  
考えよう!

## もくじ

マンガ 魚や肉はどこから来ている? 04

すし店に魚や貝がならぶまで 06

魚介類の自給率はどうなっているの? 08

魚が減っているってほんと? 10

海の資源ってなに? 12

魚や貝は育てて増やす 14

魚介類がピンチ! 16

漁業に影響する環境の変化 18

漁師さんの悩み 20

肉のヒミツ 24

畜産農家さんの悩み 26

イノシシやシカの肉も食べられる? 30

見えない水を運んでいる? 32

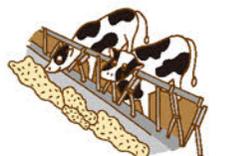
家畜が病気になったら 34

牛のげっぷが環境に悪い? 36

タンパク質危機がおこる? 38

## 食料の未来と 私たちの暮らし

② おすしと焼肉が食べられなくなる!?



\*この本の内容や情報は制作時点(2025年12月)のものであり、今後内容に変更が生じる場合があります。  
\*掲載しているデータは四捨五入などで合計が合わない場合があります。

魚や肉はどこから来ている?



ねえ!  
国産本マグロ  
フェアだって!

国産

本マグロフェア

国産ってことは  
外国産もあるの?



スーパーでは輸入マグロを  
よく見るわね

めずらしくはないけど、  
マグロは人気だから  
とっていい量が  
決められているんだよ

法律で  
決まっ  
ているよ!



そうなんだ!  
国産って  
めずらしいの?

この肉ずしも前に行った焼肉屋の肉も  
国産牛と書いてあったら?

国産牛



おすすめ!  
メニュー

うん!

おいしかったよね!  
国産牛って和牛の  
ことだよ?

国産牛と和牛はちがうんだ



チッチッチ

同じ日本育ちなのに  
ちがうんだ……

産地を知らずに  
食べていることって  
多いよね



……このお肉は  
どこから  
来たんだろう?

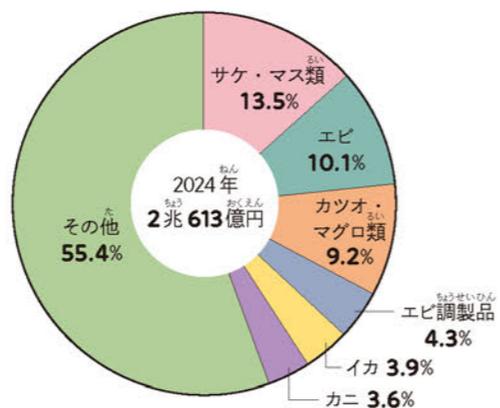
# すし店に魚や貝がならぶまで

和食を代表するおすし。海外の人は、いろいろな魚や貝が使われ、どれも新鮮なことにおどろくそうです。その魚や貝はどこから届くのでしょうか。

## 魚は国内と海外の両方からやって来る

すし店で食べられる魚や貝は、数十種類から100種類近くあります。おすしに使われる食材は、おもに「赤身」「白身」「光もの」「貝類」などに分けられます。日本で食べられる魚介類の自給率は、2024年度の概算値で52%です。おすしの食材には輸入した魚介類も多く使われており、人気のあるマグロやサーモン、エビの多くは輸入品です。

水産物の輸入品目



水産庁「令和6年度水産白書」をもとに作成

## おすしの食材の分類

**赤身**

- サーモン (サケ)
- マス
- マグロ (赤身や中トロ、大トロ)
- カツオ

**光もの**

- アジ
- キス
- サンマ
- サバ
- イワシ

**白身**

- カレイ
- ブリ
- タイ
- ハマチ
- ヒラメ

**貝類**

- トリ貝
- 赤貝
- タイラ貝 (タイラギ)
- ホタテ貝

全国すし商生活衛生同業組合連合会のホームページをもとに作成

## 魚がすし店に届くまで

すし店で提供される魚介類は、日本各地や外国の海でとったり、育てたりしたものです。卸売市場に集められて、せりにかか

り、値段が決まり、すし店やスーパーなどが買います。買われた魚介類は、トラックに積まれて運ばれます。

**国産の魚**

自給率 52%

漁 (天然魚) と 養殖 (人工魚) の2種類

**輸入の魚**

新鮮さを保つために急速冷凍して、船や飛行機で運ばれてくる

**卸売市場**

魚を集めて、せりで値段を決める場所。魚がとれた「産地」と、食べられる「消費地」の2か所にある

**すし店**

全国に約1万9,000軒あるすし店に届けられ、すし職人が魚をさばいて、おすしを握る

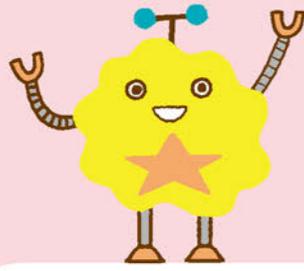
\* 総務省・経済産業省「令和3年経済センサス-活動調査」より

## おすしが手軽に食べられなくなる?

私たちは1年中、いつでもおいしいおすしを食べることができます。しかし、今、すし店にはさまざまな悩みがあり、お店を続けることが難しくなっています。すし店が減れば、手軽におすしを食べられなくなるかもしれません。

右にある理由のほかに、市場から市場へと魚を運んだり、買った魚を市場からお店に運んだりする、トラックを運転する人が減っていることも関係しています。また、燃料が高くなると、魚の値段も高くなってしまいます。

- 水道代や光熱費が値上がりしている
- 食料の輸送費が高くなっている
- 人手が足りない
- 給料が高くなった
- 材料費が値上がりしている
- おすしを握る人が高齢になった



# イノシシやシカの肉も食べられる？

日本は国土の3分の2が山地で森林も多く、そこには多くの動物がいます。人間が管理している家畜とはちがい、野生の動物は保護されていますが、ルールの中で狩り（捕獲）が認められ、食材として食べることもできます。

## 1 江戸時代、動物の肉は「薬」だった!?



明治時代から続く牛なべ 資料提供:農林水産省

日本では古くから動物の肉を食べることが少なく、江戸時代は禁止する法律こそなかったものの、日常的に食べる習慣はありませんでした。けれども、肉には豊富な栄養素が含まれることから「薬」だと言って食べることもありました。イノシシや牛の肉を「料理」として人々が広く食べるようになったのは、明治時代になってからです。当時の人気は「牛なべ」でした。

## 2 「ジビエ」は野生動物の肉のこと

「ジビエ料理」の人気が高くなっています。「ジビエ」とは、フランス語で料理に使う野生動物の肉のことです。現在、日本では、野生動物の肉がジビエとして利用されているのは、まだ全体の10%程度です。今後、多くの人が利用できるように取り組みが行われています。



### ● 狩猟や害獣として捕獲されたイノシシとシカの数 (2024年度/全国)



## 3 「ジビエ」にするにはルールがある

野生動物を捕獲するおもな目的は、農業や人への被害を防止するためです。人が食べる食材にするには、「食品衛生法」という法律を守った取り扱いをしなければいけません。そのためは、捕獲した直後から、適切な対応と管理された設備が必要が必要です。



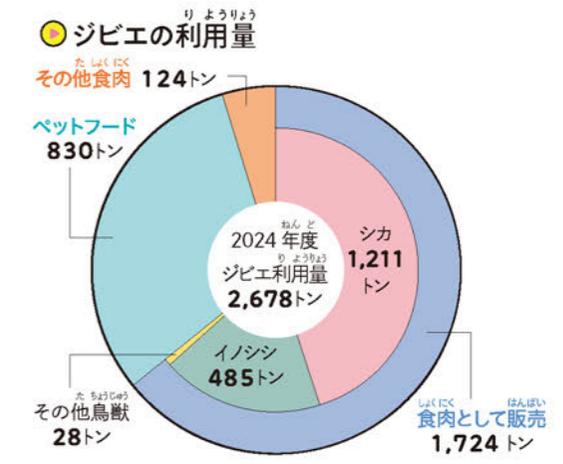
**捕獲する人(ハンター)**  
動物に苦痛をあたえず捕獲。捕獲直後のていねいな取り扱いと処理が必要



**肉にする人(食肉処理)**  
許可された食肉処理施設で捕獲動物の安全を確認。適切な処理をしなければ食材として販売できない

## 4 ジビエはペットフードの原料にもなる

捕獲後の処理や解体施設が、人間の食材にするための基準を満たさないものは、ペットフードの原料として活用されています。肉や骨を干してジャーキーなどにする事で、ジビエをむだなく利用することにもつながっています。



## ジビエの料理が学校給食に登場!

日本には、さまざまな野生動物がすむ豊かな自然が残されています。一方で、野生動物による被害を防ぐために捕獲も必要です。そうした動物の命をむだにしないために、ジビエの活用が広がっています。レストランだけでなく、学校の給食でジビエを使ったメニューが登場しているところもあります。



市内で捕獲したイノシシ肉 50%、豚肉 50%を使ったジビエハンバーグ

資料提供:新潟県糸魚川市