



校内の意見発表から食料自給率についての意見発表からその一部抜粋・編集して紹介します。

なお、都立農産高校は1類（生産・流通・経営分野）で関東大会に都代表として出場が決まったことが学校HPで紹介されています。

大豆から考える自給率の向上

近頃はウクライナ情勢に関するニュースがよく取り上げられています。その影響によって、原材料や燃料の輸入が困難になっており、食品を含む様々な物の値上がりが懸念されているという情報も耳にします。

ウクライナ情勢に限らず、世界的な食糧不足などの課題によって今後、他国からの輸入が困難になる可能性は大いにあり得ると思います。日本の食料自給率の低さについては以前から問題視されていましたが、改善には至っていないのが現状です。

そこで、今後の日本が食料自給率向上に向けて、特に注目すべき具体的な品目について考えました。

自分の食生活とこれからの世界的な食生活の変化を踏まえ、私がとくに自給率向上を目指すべきだと考える品目は大豆です。

大豆は日本人にとって馴染み深い食材であり、納豆、味噌、豆腐や醤油など、どれも私たちの食を豊かにするものばかりです。

大豆のもう一つの特徴は「畑の肉」とも呼ばれ、三大栄養素の一つであるタンパク質が豊富に含まれていることです。

この大豆の特徴は世界的にも注目され、加工技術によって肉類の味や食感を再現した大豆ミートなどとも呼ばれる代替肉は、世界的な食生活の変化を引き起こす可能性があり、すでにいくつもの代替肉製品が販売されています。今後は世界的な大豆の需

要がさらに高まると考えられます。

このように大豆には優れた特徴があり、いつまでも輸入に頼るべきではありません。

現在、食品用大豆の自給率は25%ほどにとどまっています。この自給率を向上させていくうえで、先ほどの代替肉は大豆の新たな利用方法として日本でも普及させていくべきだと思います。

代替肉を新たな用途として普及させることで、大豆の生産者に対して新たな販売ルートを確立することができます。

また、新たに大豆が作付けを行う農家や大豆の生産に関わる新規就農者などの増加にも期待が持てます。

家畜の飼料のほとんどを輸入に頼る肉類と比べても、代替肉は国産の原材料による生産が比較的簡単に行えます。そのため、代替肉が肉類の消費と少しずつでも置き換わることは、日本の食料自給率向上にもつながります。

代替肉の普及を実現するうえで私たち自身ができることは、代替肉の商品を積極的に購入し、消費に貢献することです。

私は一消費者であると同時に農業高校の生徒でもあります。大豆の栽培や管理の知識を学び、生産について考える機会がありますが、今後はさらにその先にある加工や流通、消費にも目を向けて、新しい視点で学びを深めていきたいです。