



食の安全「基本のお話」

—第75回—

有機農業とSDGs

1. 有機とは

自然環境(太陽・水・土地・大気)との調和を大切にし、そこに生息する多様な生きものとの共生を図り、環境保全や食の安全に配慮した農林水産業や加工方法のことです。



2. 有機JASマーク



太陽と雲と植物をイメージしたマークです。



natural plein(ナチュラルプラン)
有機農産物のコーナーで
毎週企画しています。

- 有機食品のJAS規格に適合した生産が行われていることを登録認定機関が検査し、その結果、認定された事業者のみが有機JASマークを付けることができます。
- 国内の有機JAS農地の面積割合は0.24%です。※イタリア14.5%、フランス5.5%、アメリカ0.6%、中国0.4%(2018年現在)

3. 有機農業とSDGsの関係

有機の目的は「環境・生物多様性」の保全です。

- 環境影響の少ない農薬しか許可されなくなってきたことは、農薬の使用は、生態系に何らかの影響を与えています。
- 有機栽培は、農薬や化学肥料を使わないだけでなく、地域環境への負担をできる限り軽減した生き物にやさしい農業です。



3.すべての人に健康と福祉を

化学肥料・化学農薬の使用削減による水質汚染防止等が人々の健康や福祉につながる。



13.気候変動に具体的な対策を

適切な土壌管理が気候変動の抑制につながる。



12.つくる責任 つかう責任

有機食品の購入が持続可能な食料生産への貢献につながる。



15.陸の豊かさも守ろう

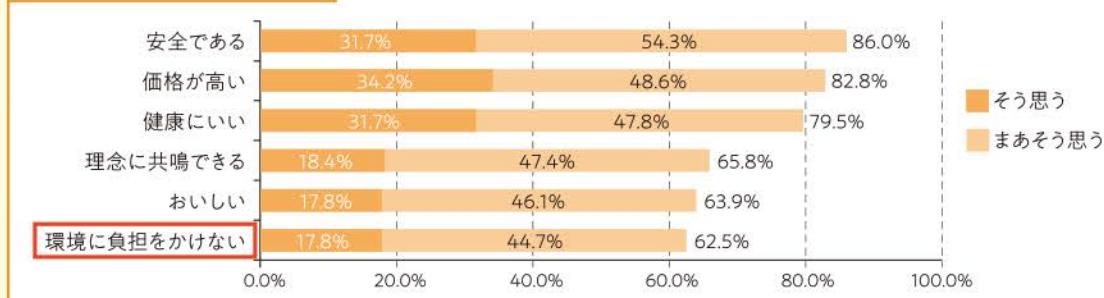
生体系の維持・生物多様性に貢献できる。

※農林水産省・農業環境対策課作成

4. 消費者のイメージと誤解

有機マーケットに関する調査

農林水産省・農業環境対策課 2017年実施 ※週一回以上有機食品を利用する16歳以上の消費者が対象



「有機だから安全でおいしい」とは言えません。

- ①一般栽培農産物だから危険とは言えません。農薬は基準通り使用されていれば、健康に影響するような残留量にはなりません。
- ②有機農産物の方が、栄養価がすぐれているというデータはありません。
- ③おいしさの秘密は鮮度や品種だと言われています。

生産者は、有機か一般栽培かに関係なく、「安全でおいしいもの」を丹精込めて作っています。