

# 北海道の食材を知り、味わおう！

## ◆北海道は、日本の食料基地

北海道の耕地面積は、日本全体の1/4を占めています。北海道の農業は明治時代に始まりました。寒くて厳しい気象条件の中で耕地をつくり、作物に合った農業技術の開発に試行錯誤を重ねました。そんな開拓者たちのたゆまぬ努力のおかげで、今日の北海道は豊富な食料を生産する「食料基地」となったのです。



## ◆「食料基地」北海道のひみつ

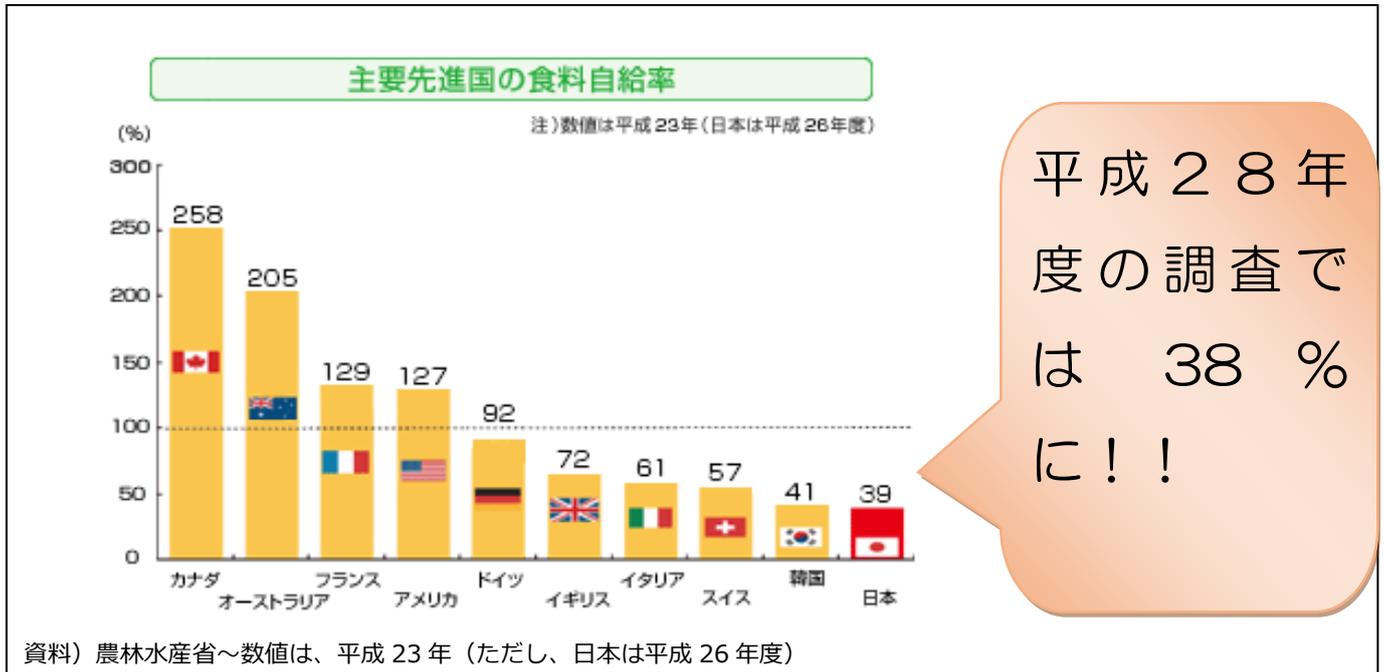
広い北海道では地域ごとに多くの食材が手に入ります。「安心・安全・高品質」の秘密は…

- ・土地…広さを生かして大規模な農業ができる。
- ・気候…夏も涼しく害虫が少ないので、農薬・化学肥料をあまり使わずに済む。
- ・海…日本海・オホーツク海・太平洋、3つの海に囲まれ、水産資源がたくさんある。

地域	中心にしている農業	理由
道央	稲作中心	石狩川に沿った上川盆地や石狩平野のあるこの地域は、豊富な水や温暖な気候などによって北海道の米生産の9割以上を占める稲作地帯となっています。その他にも野菜・花・肉用牛など地域の特色を生かした農業が行われています。
道南	野菜中心	渡島半島は平らな部分が少ないため、農業の規模は小さいですが温暖な気候に恵まれており、函館の近くではトマトやほうれん草、ねぎなどの野菜の大産地になっています。また、羊蹄山の周りではじゃがいもやにんじん、余市を中心とする地域ではりんごやぶどう、さくらんぼの生産が有名です。
オホーツク	畑作中心 * 白花豆 (北見) 生産量…全国の60%以上 * (大豆・十勝) 生産量…全国の約35%	十勝平野や北見・網走を中心とするオホーツク地方では、広大な農地を生かした大規模な畑作が行われています。じゃがいもをはじめ、豆類、てん菜、長いも、麦類などが生産される日本でも代表的な畑作地帯です。
道北・道東	酪農中心 * かぼちゃ (上川地方) 生産量…全国の約50%	道東の釧路・根室や道北の宗谷は、気候の低い日が続き米や野菜の栽培には向きません。そのため主に酪農が行われています。特に道東は、広大な牧草地の広がる日本でも代表的な酪農地帯となっています。

## ◆北海道の食料自給率は、200%

日本の食料自給率は38%です。約60%の食料を外国から輸入していることは広く知られていますが、私たちの住む北海道だけで考えると食料自給率はなんと200%!日本の食料を支えています。



## ◆私たちの食生活と世界の食べ物

世界の中で、日本のように食べ物に恵まれている国は少ししかありません。世界では、8億人以上の人々が食事を十分に食べられず、栄養不足に苦しんでいます。また、世界の中で子どもたちは3秒に1人が餓死していると言われていて、食料生産に必要な農地はこれ以上増やすことができないと予想され、将来日本を含め世界中で食料が足りなくなる可能性があると言われていて

- ・和食から洋食へ食生活の変化…米や魚・野菜などが中心の和食から、パンや肉などの洋食に変化していることも、食料自給率を引き下げる原因の一つになっています。
- ・外国に頼ってばかりで大丈夫?…温暖化による異常気象や水不足、伝染病など食料生産に影響を及ぼす事態の深刻化も考えられます。食料の輸入が止まるなどの緊急事態が起こっても、国内の農業だけで国民が最低限必要とする食べ物を供給できるように対策を整えています。

## ◆地産地消が大切

自分の住んでいる地域でとれた食べ物を食べることのメリット

- ・環境にやさしい…運搬にかかるエネルギーが少なく済み、温暖化の原因となる二酸化炭素の排出を抑えることができる。
- ・栄養値が高い…旬の食べ物を新鮮なうちに食べられるため、栄養価が高い。
- ・作った人が分かる…生産者と消費者との距離が近いことが心理的な距離の近さにもつながり、安心安全につながる。
- ・観察できる…近くの畑で食物の成長過程を見たり生き物を観察したりすることができ、食育にもつながる。
- ・地域経済の活性化…地域で食べ物を売り買いするとお金が循環し、経済活動が活発になる。