

第 14 号

2023 年 9 月発行

# JAICAF Newsletter

## 目次

海外協力事業のご紹介 .....	1
西アフリカのパーボイルド米の可能性 .....	1
世界の食料・農業情報 .....	4
世界の食料需給見通し——USDA の報告から .....	4
FAO ニュース .....	5
国連 5 機関が「世界の食料安全保障と栄養の現状 2023 年報告」を発表 .....	5
国連食料システムサミット 2 年後会合が閉幕 .....	6
日本の 2 地域が新たに世界農業遺産に認定 .....	7
10 月 16 日は世界食料デー .....	8



ガーナの首都アクラのローカル市場のコメ屋。国産米、国産パーボイルド米、輸入米、碎米と種類を取り揃えている。売り子が手をかけているボウルのコメがパーボイルド米。

## 海外協力事業のご紹介

発行:

公益社団法人  
国際農林業協働協会 (JAICAF)

〒107-0052  
東京都港区赤坂 8-10-39  
赤坂 KSA ビル 3F

TEL 03-5772-7880  
FAX 03-5772-7680  
<https://www.jaicaf.or.jp>

発行日: 2023 年 9 月 29 日

本紙は JAICAF ウェブサイトに掲載するほか、  
会員あてに印刷物をお届けしています。入会を  
ご希望の方は上記にお問い合わせください。

### 西アフリカのパーボイルド米の可能性

日本人にはあまり馴染みがありませんが、コメの加工処理のひとつにパーボイル加工というのがあります。パーボイル (parboil) は英語で「半茹でする、湯通しする」という意味で、加工されたコメはパーボイルド米 (parboiled rice) と呼ばれています。パーボイル加工は粳を水に浸し、鍋や鉄板で蒸し、乾燥させて保管する方法で、インド、パキスタンなどの南アジアやアフリカ諸国で古くから行われてきました。筆者が稲作プロジェクト等で訪問した西アフリカのコートジボワール、ブルキナファソやガーナでは、国全体でパーボイル加工を行っているというよりは、一部地域で限定的に行われている印象があります。加工も手作りの窯や調理用の大鍋を使用して、個人で小規模に行われています。

実は日本でも、江戸時代に九州を中心にインディカ米を栽培し、パーボイル加工を



粃を窯で水に浸透させる(マリ)



パーボイル加工において粃を蒸す方法は様々。

(上)レンガ製かまど型(コートジボワール)

(中)調理用の大鍋で直火にかける(ガーナ)

(下)ドラム缶 2 層式(アフリカライスの試作品)

行っていたことがあるようです。小川および神谷(2012)<sup>\*1</sup>によると、中世に大陸から伝わった長粒種は大唐米(だいとうまい)と呼ばれ、江戸前期には主に肥後や薩摩で「ユデボシ(茹で干し)」と呼ばれるパーボイルド米が製造されていた記録があります。

パーボイル加工は水分を含んだ粃を熱処理することにより、糠に含まれたビタミンが穀粒に浸透します。コメの栄養価が通常の白米に比べて高いため、パーボイルド米を強化米と分類することもあります。さらに、熱処理によってデンプンと水分が糊化し、割れにくくなるという特徴も備えています。つまり、精米歩留まり(精米して残った白米の割合。粃重量から粃殻、糠、くず米等が差し引かれる)や完全粒率(精米後の白米のうち、割れていない穀粒が占める割合)が上がるので、コメをより多く、かつ良い値段で売りたい農家にとってはありがたい特徴です。また、加工段階である程度熱が通っているので調理時間が短くて済みます。加熱工程で病害虫もほとんど死滅するので、長期保管にも適しています。

利点の多いパーボイルド米ですが、欠点もあります。パーボイルド米は加工の過程で糠成分が穀粒に浸透するので、栄養分と一緒に糠の色が移り、穀粒が黄味を帯びてしまいます。黄味は栄養価が高い証なのですが、カビが原因となる黄変米との区別がつきにくくなります。ガーナでは、都市部の小売りや消費者にはパーボイル加工を知らない人もいるので、パーボイルド米は「品質の低い黄色いコメ」と認識されがちで、価格も通常米より 10~15%程度低いです。調理後も通常米に比べるとくすんだ色になり、糠臭さもやや強くなるため、消費者の嗜好に合っているかといえど難しいところです。アフリカでもコメの白さは価格を決めるうえで重要な要素になっています。日本においても、前述の大唐米は食味で劣り、格下のコメとして扱われ、明治期には淘汰されて消えたといわれています。

では、パーボイルド米は「格下のコメ」という立場に甘んじるしかないのでしょうか？現状を打破する方法はいくつかあると思いますが、第1に栄養価の高さをアピールするのが効果的だと考えます。アフリカにおいても健康志向が高まっていて、スポーツジムのダイエットコースや健康食が流行っています。市場でも赤米(Red rice)をより分けたものを玄米(Brown rice)と称して、健康食として販売するようになりました。赤米とは糠部分が暗赤色をしたコメで、精米しても穀粒の表面に筋状に赤色が残ってしまいます。アフリカでもコメの白さが品質面で重要なため、赤米が混じったコメは安く売られています。本来デメリットである赤色を、糠の色が残る玄米の形で販売することによってメリットに変える方法に商人の逞しさを感じます。パーボイルド米もこれにならって、その黄色さをメリットに変えることができるのではないのでしょうか。

パーボイルド米の栄養価については、JICA がガーナで実施していた稲作プロジェクトで分析試験を実施していました<sup>\*2</sup>。この試験によると、ガーナで人気のあるアグラ(Agra)という品種はパーボイル加工することによって、チアミン(ビタミン B1)が約 2.4 倍、ナイアシン(ビタミン B3)が約 2.2 倍、鉄分が約 15%増加しています。これは強化栄養食と呼ぶのに十分な数値だと思われます。

第 2 の方法は、短い調理時間と長い保存期間というパーボイルド米の利点を消費者にアピールすることです。そもそも、アフリカでコメ食が広まったのは、トウモロコシやミレットなどに比べて調理にかかる手間や時間が短いというのが理由の一つでした。家事・育児を担当し、かつ外に仕事にも出ている女性たちが、家事時間の削減のためにコメを選択

するようになったのです。パーボイルド米は調理時間をさらに短縮することができ、まとめ買いしても長期保存が可能なので、一定の消費者層に需要があるはずで

また、ガーナ北部のタマレ近郊でパーボイルド米を製造している複数の農家にパーボイルド米の利点について聞き取りをしたところ、「味が良くなる」、「長期保存できる」、「調理時間が短くなる」の3点とともに必ず言及されたのが「香り(アロマ)が強くなる」という点でした。アフリカではジャスミンライスやバスマティライスのように強い芳香をもったコメが好まれます。通常米と比べてどれだけ香りが強いのか調べる必要がありますが、消費者へのアピールポイントとして念頭に置いておくべきでしょう。

第3の方法は、コメの仲買業者や精米業者へパーボイルド米の割れにくさをアピールすることです。筆者がパーボイルド米の可能性を意識するようになったのは、この割れにくさを目の当たりにしたからでした。以前からパーボイルド米は栄養価が高い、割れにくいとは聞いていたのですが、その見た目から市場性は低いと考えていました。しかし、今年ガーナで実施した精米試験<sup>※3</sup>で、パーボイルド米の碎米率は通常米のおおよそ3分の1と大きな差を付けました。この試験で使用した通常米は JICA の稲作プロジェクト対象地で生産されたもので、ガーナの平均的なコメよりは品質が良く、割れにくいものです。それでもこの差が出たのは驚きでした。

表 パーボイルド米と通常米の碎米率の比較

コメの産地/ タイプ	タマレ産/ パーボイルド米	ポン灌漑地区産/ 通常米
完全粒率(%)*	89.51%	70.63%
碎米率(%)**	10.49%	28.88%

精米実施日:2023年6月23日 使用精米機:カンリウ株式会社製 A-1 (Skelton)

\*粒の欠けが10%以下の粒を完全粒とした。

\*\*完全粒率および碎米率は約10gのサンプルに対する重量比

ガーナでも碎米は少ないほうが良い値段で売れるので、コメの仲介業者は人を雇って、碎米を選別する作業を行うのが通常です。ですが、パーボイルド米のように碎米率が低ければ、この作業をする必要がありません。つまりはコスト削減につながります。ガーナの市場で販売されているコメの碎米率は30%前後ですが、この精米試験のパーボイルド米の碎米率はこれを大きく下回る10.49%でした。選別作業が必要ないレベルです。

ここまで、パーボイルド米の利点・欠点と、欠点を覆す可能性について見てきました。市場性において不利な面はあるものの、市場拡大の芽はありそうです。アジア・アフリカ地域でパーボイルド米を主食とする層がいるのも事実で、彼らのコメの嗜好性を参考にすることもできそうです。カビが原因で変色する黄変米との見分け方が難しいという大きな障害はありますが、今後の発展に期待しています。

※1 小川正巳, 神谷美和(2012年9月):江戸時代のパーボイル加工米. 農業および園芸, 87巻9号: p.888-893

※2. 独立行政法人国際協力機構(2021年5月): ガーナ国天水稲作持続的開発プロジェクトフェーズ2業務完了報告書

※3 JICA「ガーナ国 ICT を利用した小型精米ユニット導入による国産米高付加価値化推進案件化調査」にて、カンリウ株式会社製、(株)ワイオーエイアフリカ、JAICAF で提携して、カンリウ製の精米機 A-1 (Skelton) の実演をガーナで実施した。

(JAICAF 主任研究員 大谷 華子)



(上) 通常米(ガーナ)  
(中) パーボイルド米(ガーナ)  
(下) 調理後のパーボイルド米(マリ)



「玄米」として販売されている赤米。健康食として白米に混ぜて調理するという(ガーナ)

# 世界の食料・農業情報

## 世界の食料需給見通し——USDA の報告から

米国農務省 (USDA) は毎月、世界の食料需給見通しを発表しています。本稿では、9月12日に発表された最新版から、2023/24年度の穀物と油糧作物の見通しを紹介します。



USDA の食料需給見通し

世界の小麦生産量は、前月に比べ、ウクライナの生産量が引き上げられた一方で、オーストラリア、カナダ、アルゼンチン、EU等の生産量が下方修正されたことで、前年度比0.4%減の7億8,734万トンと予測されています。前年度からの減少は、現実となれば2018/19年以來となります。オーストラリアの減少は、ここ1カ月の乾燥条件によるものです。このように供給予想が世界的に引き下げられた一方で、世界の小麦消費量は前年度並みの7億9,586万トンと予測されます。これは、食料等の需要が引き下げられたのに対して飼料等の需要増加がこれを上回ったためです。特に中国とEUでは、収穫期に十分な降雨があったことから低品質小麦の飼料需要の伸びが期待され、前月から上方修正されました。小麦の輸出量は、ロシアやカザフスタン等で前月より上方修正された一方、オーストラリア、カナダ、EUで下方修正されたことで世界全体としても引き下げられ、前年度より約1000万トン減少する見込みです。ウクライナの輸出量も、前月より上方修正されたものの、前年度に比べると約600万トンの減少が見込まれます。世界の小麦の期末在庫は前月から下方修正され、前年比3.2%減の2億5,861万トンと、2015/16年以來の低水準になると見込まれます。

世界のトウモロコシ生産量は、フランスとブルガリアの引下げによりEUで下方修正されたものの、ウクライナや米国での引上げにより前月から上方修正され、前年度比5.1%増の12億1,429万トンと見込まれます。世界の消費量は、米国、中国等で引き上げられ、前年度比2.8%増の11億9,977万トンとなる見通しです。トウモロコシの期末在庫は、アルゼンチンで引き下げられたものの、ブラジル、メキシコ、ウクライナ、中国での引上げがこれを上回り、全体として前年度比4.8%増の3億1,399万トンと見込まれます。なお、ウクライナの輸出量は前月から変更なく、前年度より850万トン減少する見通しです。

世界のコム生産量は、インドで降雨不足により引き下げられた一方、米国やウクライナで引き上げられたことで前月から上方修正され、前年度比5.1%増の12億1,429万トンと見込まれます。世界のコム消費量は、インドで引き上げられた一方で、バングラデシュやベトナムで引き下げられたことで前月より下方修正され、前年度比0.2%減の5億2,273万トンとなる見込みです。世界のコムの期末在庫は、前月より下方修正され、前年度比2.7%減の1億6,760万トンと予測されています。

世界の大豆生産量は、米国で引き下げられたものの、前年度比8.4%増の4億133万トンと、史上最高となる見込みです。世界の消費量も、中国等の需要増加により、前年度比5.3%の3億8,262万トンと、史上最高となる見通しです。大豆の輸出量は、ブラジルとウクライナで引き上げられた一方で米国で引き下げられたことから前月より下方修正され、前年比130万トン減の1億6,840万トンと予測されています。大豆の期末在庫は前月より下方修正され、前年度比15.8%減の1億1,925万トンとなる見込みです。

<参考ウェブサイト>

World Agricultural Supply and Demand Estimates (USDA)  
<https://www.usda.gov/oc/commodity/wasde>

## FAO ニュース

### 国連 5 機関が「世界の食料安全保障と栄養の現状 2023 年報告」を公表

——2019 年以降、複数の危機により飢餓人口は 1 億 2,200 万人以上増加

7 月 12 日に、FAO を含む国連 5 機関による共同報告書「世界の食料安全保障と栄養の現状 (SOFI)」の最新版が発表されました。報告書によると、新型コロナウイルス (COVID-19) や繰り返される異常気象、ウクライナでの戦争等の紛争により、2019 年と比べ、飢餓に直面する人は世界全体で 1 億 2,200 万人以上増加しました。

報告書を発行した 5 機関——FAO、国際農業開発基金 (IFAD)、国連児童基金 (ユニセフ)、世界保健機関 (WHO)、世界食糧計画 (WFP)——は、この傾向が続けば、2030 年までに飢餓を終わらせるという SDGs (持続可能な開発目標) は達成されない、と警告しています。

#### 飢餓との闘いに警鐘を鳴らす

今年の報告書によると、2022 年には 6 億 9,100 万人～7 億 8,300 万人 (中間値は 7 億 3,500 万人) が飢餓に直面していました。これは、COVID-19 前の 2019 年と比べ 1 億 2,200 万人の増加です。

2021 年から 2022 年の間、飢餓人口の数は横ばいとなっていますが、世界の多くの地域で食料危機が深刻化しています。アジアとラテンアメリカでは飢餓は減少していますが、2022 年には西アジア、カリブ海諸国、そしてアフリカ全域で、依然として飢餓が増加しています。アフリカは引き続き最も深刻な影響を受けており、大陸全体で世界平均の 2 倍以上となる 5 人に 1 人が飢餓に直面しています。

国連 5 機関の代表は、報告書の序文で次のように述べています。「2030 年までに飢餓をゼロにするという SDGs の達成が非常に困難な課題であることは、疑う余地がありません。実際、2030 年になっても約 6 億人が飢餓に直面するとみられています。食料不安と栄養不良を引き起こしている要因はすでに私たちの“ニューノーマル (新常态)” となっており、SDGs の目標 2 (飢餓をゼロに) の達成に向けてそのシステムを活用できるよう、一層努力する以外に選択肢はありません。」

#### 飢餓を超えて

2022 年も、食料安全保障と栄養の状況は依然として深刻でした。報告書によると、世界人口の約 29.6% に相当する 24 億人が、食料へのアクセスが常に可能ではない中程度または重度の食料不安に置かれていました。このうち約 9 億人が、重度の食料不安に直面していました。

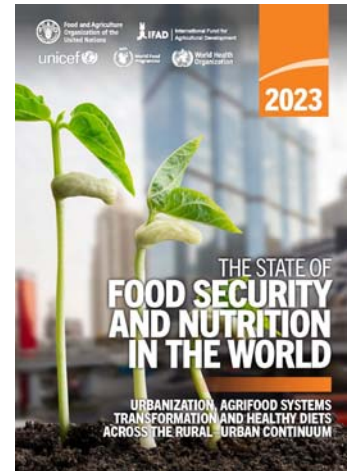
一方、世界中で健康的な食事にアクセスするための人々の能力が悪化しています。2021 年には、世界の 31 億人 (42%) 以上が健康的な食事にアクセスできませんでした。この数は、2019 年と比較して、全体で 1 億 3,400 万人の増加となります。

さらに、2022 年には 5 歳未満の子どものうち 1 億 4,800 万人 (22.3%) が発育障害、4,500 万人 (6.8%) が消耗症、3,700 万人 (5.6%) が過体重でした。

一方、最初の 6 ヶ月間の完全母乳育児率は 48% であり、2025 年の国際目標である 50% に近づいています。ただし、栄養不良に関する 2030 年の目標を達成するためには、より一層連携した取り組みが必要です。

#### 都市化が農業・食料システムの変化を推進

今年の報告書ではまた、都市化の拡大を、人々の食事の摂り方や食事内容に大きく影



国連 5 機関による共同報告書  
「世界の食料安全保障と栄養の  
現状 2023 年版」

#### 用語の定義

##### 飢餓 (Hunger)

食事エネルギーの不足によって引き起こされる不快感または苦痛。本報告書では、「飢餓」は慢性的栄養不足 (chronic undernourishment) と同義であり、栄養不足蔓延率 (PoU) によって測定される。

##### 栄養不良 (Malnutrition)

多量栄養素や微量栄養素の摂取不足、偏り、または摂取過多によって引き起こされる異常な生理学的状態。栄養不良には、栄養不足 (子どもの発育障害や消耗症、ビタミン・ミネラルの不足) のほか、過体重や肥満も含まれる。



7月19日に日本でオンライン開催された報告書の発表イベントの様子。

響を及ぼす「メガトレンド」として取り上げています。都市か農村かという単純な区分の概念だけでは、都市化が農業・食料システムをどのように形成しているかを理解するのに十分ではありません。人々のつながりの程度や、都市と農村地域との様々な関係のあり方を考慮した、より複合的な農村と都市部の連続体という視点が必要です。本報告書では、このような移り変わりが11カ国について初めて体系的に記されています。報告書は、食料の購入が、都市に住む世帯だけでなく、都心部から遠く離れた場所を含む都市と農村の連続体にとっても重要であることを指摘しています。また、一部の国では、都市周辺部や農村部でも、加工度の高い食品の消費が増加していることが示されました。

一方で、地域間の格差は依然として存在しており、農村部の人々は食料不安の影響を、より強く受けています。中等度または重度の食料不安は、農村部では成人の33%であったのに対し、都市部では26%でした。子どもの発育阻害の割合も、都市部の22.4%に対し農村部では35.8%、消耗症も都市部の7.7%に対し農村部では10.5%を占めています。一方、過体重は農村部(3.5%)よりも都市部(5.4%)がわずかに上回っています。

報告書は、食料安全保障と栄養を効果的に改善するためには、農村と都市の連続体と農業・食料システムとの複雑かつ変化する関係性を包括的に理解した上で、政策介入、取り組み、投資が行われる必要がある、と示唆しています。

<参考ウェブサイト>

「世界の食料安全保障と栄養の現状」(SOFI) 2023年報告—世界でさらに1億2,200万人の人々が飢餓に直面(FAO駐日連絡事務所, 7/12)

<https://www.fao.org/japan/news/detail/sofi2023-pr/ja>

## 国連食料システムサミット2年後会合が閉幕



FAOローマ本部で開催された国連食料システムサミット2年後会合

©FAO/Riccardo De Luca

7月26日から28日にかけて、FAOローマ本部で国連食料システムサミット2年後会合(UNFSS+2)が開催されました。この3日間のハイレベル・イベントは、国連事務局が主催し、ローマに拠点を置く国連機関(FAO、IFAD、WFP)と共同でイタリア政府が主催するもので、2021年の第1回国連食料システムサミット以降に達成された進捗状況を把握することを目的としたものです。会合には、20名を超える首脳と125名の閣僚を含む、180カ国・2000名超の参加者が集まり、食料廃棄、気候変動、健康的な食事、パートナーシップ、科学技術、先住民の知識、輸送など、農業・食料システムの変革に関する分野の一連のハイレベル会合、対話、サイドイベントが3日間にわたって行われました。

本サミットを通じて、参加者は以下の重要性を認識しました。

- 生産されたものが確実に市場に届くようにするための**インフラへの投資**
- 効率性と持続可能性を高め、ロスと廃棄を削減するための**循環型経済とバイオエコミー**
- 隠れたコストと便益を可視化し、効果的な意思決定を行うための**食品の真のコスト**の計測
- 行動を促すインセンティブと仕組みを提供するための**法制度**
- レジリエントな農業・食料システムを構築するための**バリューチェーン開発**
- 食料の多様性を高め、栄養改善と健康的な食事へのアクセスを確保するための**貿易**



会場外のアトリウムの様子

©FAO/Riccardo De Luca

サミットではまた、次の点について力強いメッセージが発信されました。

- 自然資源は農業・食料システムの基盤であり、その効率利用の改善(より少ない資源で生産を増やすこと)が求められていること

- 飢餓と栄養不良の解消には水産物が重要であり、FAO のブルー・トランスフォーメーション(持続可能な漁業・養殖業の推進)は、これらの目標を達成する先見的なイニシアチブであること
- 意思決定に利用するためのデータと地理空間データの重要性
- 南南協力や三角協力をはじめとする国際協力の重要性
- 政策とガバナンス構造を整備する必要性
- デジタル化は、農業・食料システムの変革を促進する主要な方策のひとつであること
- 新たな農法やイノベーション、テクノロジーを推進し、適応させ、導入するカギを握るのは農家であること
- 精密農業、データ分析、人工知能、ブロックチェーンなど、あらゆるイノベーションを積極的に模索し、生産向上のための最先端技術を推進し、「食料システム変革に向けた道筋(National Passway)」\*の実施を加速させる機会

FAO の屈冬玉(チュー・ドンユイ)事務局長はサミットの閉会式において、「今回のサミットが、我々の現在の立ち位置、これまでの成果、そして今後なすべきことを確認する機会となったことと願っています」と述べ、「その道のりは長く、私たちは歩みを加速させる必要があります」と付け加えました。そして、FAO は加盟国がより良い生産、より良い栄養、より良い環境、より良い生活、そして誰一人取り残さないための各国の政策を支援することに尽力している、と強調しました。

次回の会合は、「国連食料システム・サミット 4 年後会合(UNFSS+4)」として、2025 年に開催される予定です。

<参考ウェブサイト>

The UN Food Systems Summit+2 Stocktaking Moment opens at FAO with a call to accelerate action (FAO, 7/24)

<https://www.fao.org/newsroom/detail/the-un-food-systems-summit-2-stocktaking-moment-opens-at-fao-with-a-call-to-accelerate-action/en>

As UNFSS+2 closes, FAO reiterates its commitment to support nations in accelerating the pace of transforming agrifood systems (FAO, 7/26)

<https://www.fao.org/newsroom/detail/as-unfss-2-closes--fao-reiterates-its-commitment-to-support-nations-in-accelerating-the-pace-of-transforming-agrifood-systems/en>

## 日本の 2 地域が新たに世界農業遺産に認定

FAO は、東京近郊の武蔵野地域で落ち葉を堆肥として利用する農法と、兵庫県美方地域において肉牛の独自の遺伝資源を保全してきたシステムを、新たな世界農業遺産(GIAHS:ジアス)として正式に認定しました。

GIAHS では、認定地の選定基準を、対象となる地域が世界的に重要であるとともに、食料と生計の保障、農業生物多様性、持続可能な知識体系と実践、社会的価値と文化、そして優れた景観を支える公共財としての価値を持つ場所でなければならない、と規定しています。また、GIAHS として認定することで、生物多様性と伝統の宝庫であるこれらの地域を持続可能な形で管理し続けるよう、コミュニティに働きかけています。

東京近郊に位置する「大都市近郊に今も息づく武蔵野の落ち葉堆肥農法」は、伝統的な農業・林業・漁業が融合したものです。土壌の養分が少なく水が乏しい環境の中で、地域の人々は平地林の落ち葉を堆肥として畑に鋤き込み、サツマイモ、ホウレンソウ、サ

## 食料システム変革に向けた道筋

2021 年の食料システムサミットにおいて、各国政府は、国内の様々なステークホルダーとの対話を行い、食料システムの変革を進めるために具体的なアイデアを聴取すること、その上で自国の変革の道筋(National Pathway)を立てて国連に報告することが求められた。



「大都市近郊に今も息づく武蔵野の落ち葉堆肥農法」

©FAO



「人と牛が共生する美方地域の  
伝統的但馬牛飼育システム」  
©FAO

トイモなどの農産物を栽培するための生産性の高い条件を作り出しました。特に注目に値するのは、世界有数の巨大都市の郊外にありながら、生態系機能を最大限に活用した持続可能な農業が営まれている点です。その歴史は 1600 年代にさかのぼります。当時、人口が急増する江戸に食料を供給するため、この台地の開墾が始まり、今日に至るまで、落ち葉を利用した伝統的な施肥方法が行われています。

一方、兵庫県西部の山間部、森林の多い美方郡には「人と牛が共生する美方地域の伝統的但馬牛飼育システム」があります。この地域ではコメが主要作物で、多くの水田は山腹の棚田にあります。周りには柔らかい草が生い茂り、稲わらとともに、但馬牛 2,000 頭にとっての理想的な飼料となっています。神戸ビーフなどの素牛として知られる但馬牛は、希少なイヌワシを含む多くの希少動植物種の生息地でもある稲作農法が生み出す環境下で育まれています。農家の人々は、牛の遺伝資源を保全・改良するための卓越した技術を何世代にもわたって受け継いでおり、これからも先祖代々受け継がれてきた持続可能な農業の道を歩み続けます。

今回の認定によって、日本における世界農業遺産の認定地域は 15 ヶ所となりました。世界全体では現在、24 ヶ国 78 ヶ所が認定されています。

<参考ウェブサイト>

世界農業遺産：新たに日本とイラクの 3 地域を農業遺産に認定（FAO 駐日連絡事務所, 7/6）  
<https://www.fao.org/japan/news/detail/GIAHS-iran-and-japan-060723/ja>

## 10 月 16 日は世界食料デー

10 月 16 日は国連の定める「世界食料デー」です。FAO の創立記念日にも当たるこの日には、飢餓の問題について意識を高め、行動を促すため、世界中で、政府や企業、市民団体、メディア、若者を含む一般市民が連携し、イベントや地域活動を展開します。

今年の世界食料デーのテーマは、「水は命の源・食の源」です。水資源は今、急速な人口増加や都市化、経済発展、気候変動によって脅かされています。今年の世界食料デーは、水を賢明に管理することの大切さについて意識を高めることを目的としています。

10 月 2 日（金）には、FAO 主催による左記のオンラインイベントが行われます。本イベントでは世界の食料安全保障と農業、特に水資源の問題、そして SDGs の進捗状況に焦点を当てます。

また、日本では 2008 年から、10 月を「世界食料デー」月間とし、飢餓や食料問題の解決に向けて活動する NGO/NPO や国連機関が共同で情報発信を行っています。今年も、飢餓・食料問題をわかりやすく伝えるチラシの配布やウェブサイトでの発信、様々なイベントが行われます。ご関心のある方はぜひ下記ウェブサイトからご参加ください。

<参考ウェブサイト>

World Food Day 2023  
<https://www.fao.org/world-food-day/en>

世界食料デー月間 2023  
<https://worldfoodday-japan.net/>

(pp. 4~8 文責: 森 麻衣子 / 編集協力: FAO 駐日連絡事務所)



### 2023 年世界食料デーイベント 「水は命の源、水は食の源、誰一人取り残さない」

日時: 10 月 2 日（金）15:00~16:30  
（日本時間）

形式: オンライン（Zoom ウェビナー）

主催: FAO 駐日連絡事務所

後援: 外務省、農林水産省（予定）

言語: 日本語・英語（同時通訳）

参加登録: 以下よりご登録ください

<https://www.fao.org/japan/events/detail/WFD2023-Japan-event/ja>