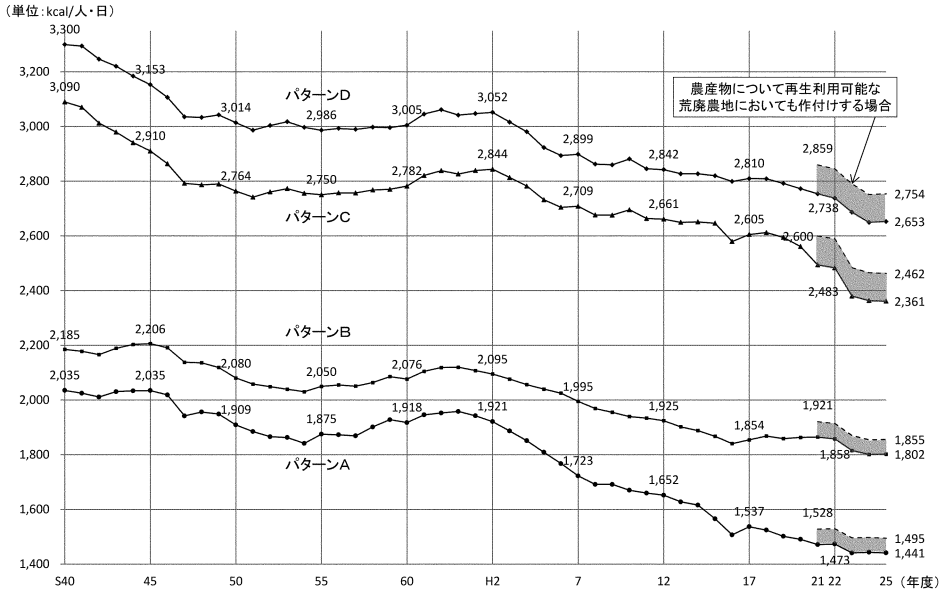
			てん菜	5,900kg
			さとうきび	5,440kg
			茶	185kg
			生乳	8,337kg
			牛肉	430kg
			豚肉	77kg
			鶏肉	1.8kg
			鶏卵	19kg
			飼料作物	3,590kg
	農業就業者	農業就業者数（基幹的農業従事者＋雇用者（常雇い）数）		219万人
		（平成22年）	うち40代以下	31万人
水産物	魚介類・海藻類の生産量		魚介類	423万トン
			海藻類	10万トン
	漁業就業者数（平成25年）			18万人

注１：10ａ当たり収量については実績値を記載。
注２：生乳については経産牛１頭当たり年間生産量、牛肉、豚肉、鶏肉についてはと畜１頭羽当たり枝肉生産量、鶏卵については成鶏めす１羽当たり年間生産量の値を記載。
（参考）食料自給力指標の推移



注：パターンＡ及びＣにおいて「栄養バランスを一定程度考慮する」とは、厚生労働省が「日本人の食事摂取基準（2015年版）」で示すたんぱく質の推奨量を充足し、かつ、ビタミン・ミネラルの推奨量（推奨量の設定がなされていない栄養素については、推定平均必要量又は目安量）を現状の食生活と同程度に充足（26栄養素中18栄養素について充足）するように作付け体系を設定することをいう。

第３　食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

１．食料の安定供給の確保に関する施策

食品の安全確保と、食品に対する消費者の信頼の確保に向けた取組を推進するとともに、国民の健全な食生活に資するよう、食育や「和食」の保護・継承等を推進する。

食料の安定供給という重要な役割を担っている農業や食品産業が、消費者の多様なニーズへの的確な対応や国内外の新たな需要の取り込み等を通じて健全に発展するため、６次産業化、農林水産物・食品の輸出、食品産業の海外展開等の取組を促進する。

食料の安定供給に係る様々なリスクに対応するため、総合的な食料安全保障を確立する。

⑴　国際的な動向等に対応した食品の安全確保と消費者の信頼の確保

食品の安全を確保するため、「後始末より未然防止」の考え方を基本に、科学的知見に基づき、国際的な枠組み（リスクアナリシス）による、リスク評価（食品中に含まれる危害要因の摂取による健康への悪影響を科学的に評価すること）、リスク管理（リスク低減のための政策や措置を検討し、必要に応じて実施すること）及びリスクコミュニケーション（リスクに関する関係者間の情報及び意見の交換）を行う。また、消費者の信頼を確保するため、食品表示情報の充実や適切な表示、食品産業事業者等による主体的な取組等を推進する。

①　科学の進展等を踏まえた食品の安全確保の取組の強化

食品の安全性を向上させるため、科学の進展により新たに食品への含有が確認された有害化学物質・微生物を含め、含有実態調査や分析法等の研究を実施する。その結果、必要に応じて、当該有害化学物質等に係る生産・製造段階の安全性向上対策をまとめた低減指針等を作成し、現場に周知するとともに、これまで作成した低減指針等も含め、その効果を検証し、必要に応じて見直す。また、これらの取組により得た科学的知見やデータの提供等を通じ、我が国の実態を反映させつつ、食品安全に関する国際基準や規範の策定に貢献する。

このような有害化学物質等のリスクの低減に着目した取組等を基礎として、生産、製造の段階等ごとに食品の安全確保を図るために必要な取組について、以下のとおり推進する。

ア　生産段階における取組

生産資材について、安全性の向上、適正使用の推進、迅速な供給といった観点から、科学的知見に基づくリスク管理を効果的かつ効率的に実施する。このため、肥料については、下水汚泥など国内未利用資源の肥料原料としての利用を拡大するため、肥料登録に必要な公定規格を速やかに設定するとともに、事業者による簡易で安価な分析法を活用した自主的な品質管理を促進する。飼料については、原料の調達先国等の多様化への対応として、有害化学物質等による汚染実態の把握や監視・指導を実施するとともに、より効果的かつ効率的に安全を確保するため、これまでハザード（危害要因）ごとに整理されていた工程管理のガイドラインを統合し、事業者におけるＧＭＰ（適正製造規範）やＨＡＣＣＰ（食