JICA食と農の協働プラットフォーム第7回（2025年度）年次フォーラム

資源の有効循環を通じた食料安全保障

グローバルな課題へのローカルな解

開催日時：2026年2月6日（金） 14：00～16：05
開催方式：ハイブリッド開催
会場参加： JICA麹町本部113会議室
オンライン参加： Microsoft Teams

フォーラムの目的

世界全体で全人口を養うだけの食料が生産されているにも関わらず、依然として約10億人が栄養不足に苦しんでいます。この状況は、「食料の絶対量が足りない」のではなく、資源の使い方と循環の在り方における欠陥が深く関わっています。

今回のフォーラムでは、以下の視点から、ローカルな実践を通じ、グローバルな課題である「食料安全保障の鍵は適切な資源循環にある」について共に考える機会とします。

- 食料生産に投入した資源をムダにせず、価値をどう生み出すか。
- 資源や価値をフードバリューチェーン上でどうつなげ、どう分配するか。
- どのように資源の再活用（有効循環）をするか。

背景

世界中で紛争・パンデミック等による国際サプライチェーンの停滞により、食料及び食料を生産から食卓に乗せるまでに必要な資源の価格が高騰しています。貧困層ほど、これらの影響に対して脆弱です。

このような事態は多くの開発途上国と同様に食料や食料生産に不可欠な資源の海外依存度が高い日本(*)にとっても深刻です。すなわち本フォーラムのテーマは**日本の課題(食料自給率38%、エネルギー自給率19%)でもある**のです。

また、地球の限界の9つの指標に関する最新版(2023年) によれば、気候変動、生物多様性、土地利用、淡水、窒素・リン循環の5つの指標が限界を超えていることが報告されており、EAT-Lancet委員会2024年報告書では、その主因は食料システム全体における資源利用の構造的な過剰と非効率にあり、「食のあり方」そのものの再設計を求めています。

＊ 政府開発援助(ODA)Q&A集 令和6年9月 外務省国際協力局のPDF10枚目の図参照。

2025年10月3日に発表されたThe EAT–Lancet Commission on healthy, sustainable, and just food systemsは、地球の環境限界内で自らの権利やニーズを満たせているのは世界人口の1%にも満たず、**十分な食料生産量があるにもかかわらず10億人以上が栄養不足に陥っている**と指摘し、極端な不均衡を是正するため、とりわけ食料生産・消費に伴うエネルギーや環境負荷の配分を見直す戦略を提言しています。

その戦略の一つ、「食品ロス・廃棄（FLW）の削減と資源の有効活用」は、実質的に利用可能な食料供給量を増やし、新たな耕地拡大やエネルギー投入を抑制できるため、環境負荷を減らしつつ飢餓の解消にも貢献します。

このグローバルな課題に対し、既に現場（ローカル）でイノベーティブな取り組みをされている日本企業、大学研究者の事例紹介を通じ、本フォーラムを「適切な資源循環を通じた食料安全保障のあり方」を考えるきっかけを提供する場とします。

今回のテーマは第5回のテーマ、「食料ロス削減」、第6回のテーマ、「気候変動対策における実務者の役割」と相互に関連しています。

「資源の有効循環」を過去のテーマとも結びつけ、公平で持続可能な食料システムの実現に貢献し、公平性、効率性、環境保全、雇用創出を多面的に探究するものです。これはJICAが目指す人間の安全保障の実現にも重要な要素です。

参考リンク

- 第5回（2023年度）年次フォーラムのテーマ：「食品ロス削減を通じた食料安全保障への貢献 実例と戦略～グローバルな視点で現地の課題解決策に貢献する～」
- 第6回（2024年度）年次フォーラムのテーマ:「次の一手を考える気候変動対策 ～農業分野における実務者の役割、可能性～」

外部登壇様プロフィール

安原宗一郎様

大紀産業株式会社

食品乾燥機の国内トップメーカーであり、省エネルギー型乾燥技術の開発と普及を推進。

JICA民間連携事業等を通じ、スーダンの農産物加工・保存によるロスとなる農産物を付加価値の高い製品にし、雇用創出にも貢献。同国内戦勃発後もオンラインで女性グループを含む農家組合への助言を継続。

食品ロス削減と収益性の両立を図る現場発の取り組みで、持続可能な食料システムの実現を牽引している。

高橋 巧一様

株式会社日本フードエコロジーセンター

獣医師。食品廃棄物の液体飼料化技術を確立し、エネルギー消費を抑えた循環型食料システムを実現した。

リサイクル飼料によるブランド肉生産やバイオガス発電等、地域資源を活かしたエネルギー・食料両面の自立モデルを構築。国連本部やG7会合で日本発の食品リサイクル事例を発信し、SDGsと食料安全保障の両立を推進している。

入江満美様

東京農業大学　国際食料情報学部

東京農業大学農学研究科博士号取得後、現職に至る。

農業系・食品系廃棄物の農業への有効活用や付加価値、規格外農作物の活用による子供の栄養改善などについて研究。

- 農林水産省 食料・農業・農村政策審議会専門委員食料産業部会食品リサイクル小委員環境省「食品廃棄ゼロエリア創出の推進モデル事業等」審査・検討会委員
- 環境省 「食品の消費行動に伴う食品ロス削減対策導入モデル事業等」審査・検討会委員
- 環境省　食品リサイクル専門委員会　所属専門委員
- 世田谷区清掃・リサイクル審議会委員委員長
- 一般社団法人サステイナブルフードチェーン協議会　代表理事

プログラム（120分） ※時間は予定です。

1. 14:00 開会挨拶：JICA上級審議役　山口 博之
2. 14:07 JiPFAの2025年度実績／2026年度活動計画報告
   JICA経済開発部計画担当次長　大嶋 健介
3. 14:10 スーダンにおける食品乾燥技術：食品ロス削減と女性の生計向上（仮）
   大紀産業株式会社 代表取締役社長　安原宗一郎様 ※質疑応答を含みます。
4. 14:45 日本における食品廃棄物リサイクルとエネルギー効率化（仮）
   株式会社日本フードエコロジーセンター 代表取締役 高橋巧一様 ※質疑応答含みます。
5. 15:20 マレーシアにおける食品ロス・食品廃棄物の減量化や農業への利用等による資源循環
   東京農業大学　国際食料情報学部　入江満美様 ※質疑応答含みます。
6. 15:55 全体質疑応答
7. 16:02 フォーラム総括：JICA経済開発部部長　斉藤 幹也

参加(お申し込み)のご案内

お申し込み先

お申し込み用Forms

フォーラム参加申込リンク

お申し込みをいただきました方には、2月5日(木)までに会場参加でお申し込みいただきました方も含め、Microsoft Teamsのリンクを一斉送付いたします。

★お申し込み時点での受理返信しないこと予めご了承ください。ご確認される場合は以下の「お申し込みに関するお問い合わせ先」にお願いいたします。

お申し込み締め切り

2026年2月4日(水) 正午

お問い合わせ先

(※フォーラム当日は準備の都合上、対応できませんので予めご了承願います)

☆ お申し込み方法に関するお問い合わせ先

JICA課題部支援ユニット会議チームメールアドレス

Kadaishien chosei@jica.go.jp

☆ フォーラムの内容に関するお問い合わせ先 JiPFA事務局(JICA経済開発部内)

Jipfa@jica.go.jp

主催者の参加証書発行（ご希望される方）

本フォーラムご参加の方で、主催者（JICA経済開発部長、JiPFA事務局長）の参加証明書（120分間）をご希望される方はJiPFA事務局に申請願います。申込者リスト、及び参加実績を照合の上、発行させていただきます。

所属の学会・協会等のCPD単位申請の証拠文書等としてご活用ください。

★オンライン参加で証明書発行をご希望される皆様へ

送信先： Jipfa@jica.go.jp

メール件名： 証明書発行依頼_申し込み時のフルネーム

お願い： お申し込み時の氏名で入室できず、別の名前で入室される場合は、メール本文に以下の①、②の両方をご記載ください。

①お申し込み時のフルネーム

②入室時に使用された名前

※参加確認のログと発行依頼者様を照合するため、ご協力をお願いいたします。