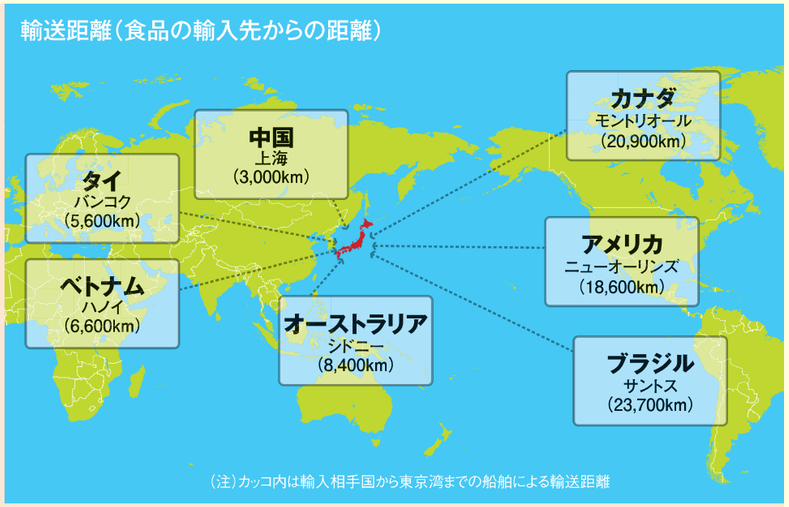
食料自給率と地産地消

日本の食料自給率はカロリーベースで40%。つまり、私たちの食べ物の60%は、船や飛行機によって世界中から運ばれてきます。食べ物の輸送距離が長いほど、石油などの化石燃料が使われ、多くのCO_2が排出されます。そして温暖化の原因となります。



地域で生産された食べ物をその地域内で消費することを「地産地消」といいます。地産地消の食べ物は、生産地と消費地が近いため、一般に新鮮で価格も安く、生産者との顔が見える関係から、安心感にもつながります。さらに地産地消には、輸送によるCO_2排出量を削減するという効果もあります。

フードマイレージを知ろう

フードマイレージって何？

食べ物の重さに、運ばれてきた距離をかけた数値のことです。

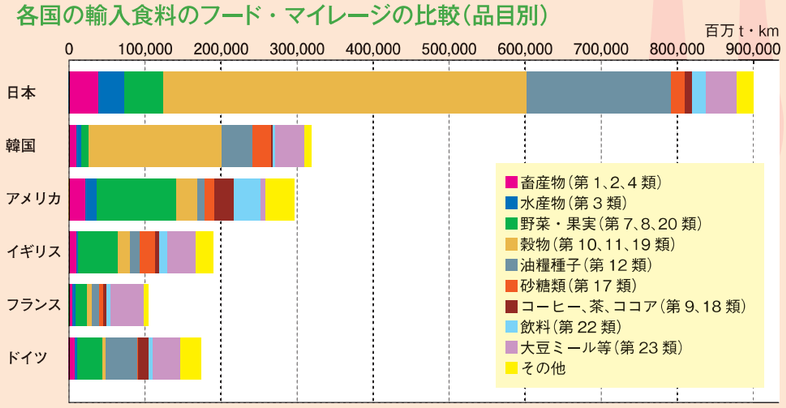
例 10トンの食料を50km運んできた場合
フードマイレージ＝10×50＝500t・km（トンキロメートル）

このフードマイレージにより、輸送によるCO_2排出量を推定することができます。つまり、一般的には、フードマイレージが小さいほど、環境にやさしいといえます。

例えば肉汁うどんを作るとき、食材に埼玉県産品を使えば、輸入食材と比べ、フードマイレージは260分の1、CO_2は45分の1になります（試算）。

参考

各国の輸入食料のフード・マイレージの比較（品目別）



肉汁うどん（2人前）のフードマイレージ等（試算）

主な食材	使用量（g）	埼玉県産の食材を使用した場合			輸入食材を使用した場合		
		産地	フードマイレージ（kg・km）	CO_2排出量（g）	産地	フードマイレージ（kg・km）	CO_2排出量（g）
豚肉	50	深谷市	2.7	0.5	アメリカ	931.0	26.5
ほうれんそう	30	深谷市	1.6	0.3	中国	91.2	4.9
長ねぎ	60	深谷市	3.2	0.6	中国	182.4	9.8
しいたけ	25	皆野町	1.9	0.3	中国	76.0	4.1
うどん（小麦粉）	160	熊谷市	6.8	1.2	アメリカ	2,979.1	84.9
合計	325		16.2	2.9		4,259.6（約260倍）	130.1（約45倍）

たべものをめぐる ものがたり

～食と地球のお話

写真出典『地球の食卓－24カ国の家族のごはん』（TOTO出版）

その1 アメリカの家族

この写真は、アメリカのある家族の1週間分の食料をならべて撮影したものです。あり余るほどの食べ物ですが、アメリカや日本のような国があるー方で、"食べられない" 国もあるのです。

その2 世界の飢餓

世界の人口69億人（2010年）を養えるだけの食料が、この地球上にはあります。ではどうして、7人に1人が飢餓に苦しむのでしょう？　途上国では紛争や気候変動に加え、世界的な食料価格の高騰から、外国から食料を買うことできないのです。

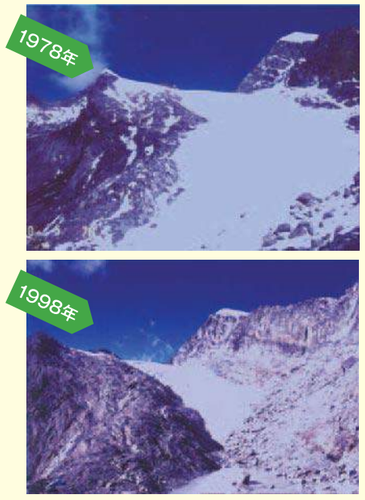
その3 世界の中の飽食ニッポン

日本では、ほぼ一年中、どんな食料も手に入れることができます。温室栽培が増え、世界中から輸入することができるようになったからです。そのかわり、食卓からは「旬」が消え、食料自給率（カロリーベース）は大きく低下しました。それなのに、日本では年間1900万トンもの食料が捨てられています。皆さんの冷蔵庫の奥で、忘れられた食べ物はありませんか？

地球温暖化は始まっています…

私たちの生活から排出されるCO_2が地球温暖化の原因といわれています。温度上昇に伴っていろいろな影響が現れています。

ヒマラヤの氷河の融解



出典：ヒマラヤ（東ネパール）のAX010氷河
名古屋大学環境学研究科・雪氷圏変動研究

埼玉県地球温暖化防止活動推進センター

「特定非営利活動法人環境ネットワーク埼玉」は、埼玉県より「埼玉県地球温暖化防止活動推進センター」の指定を受け、2005年に埼玉県センターとして開所しました。行政、事業者、市民のパートナーシップのもとに埼玉県内の温暖化防止活動を推進しています。

特定非営利活動法人
環境ネットワーク埼玉
〒336-0021　埼玉県さいたま市南区別所1-1-16
東京電力（株）浦和営業センター 2階
TEL 048(749)1217
FAX 048(749)1218
http://www.kannet-sai.org/

平成22年度独立行政法人環境再生保全機構地球環境基金の助成を受けて作成しました。
◆編集委員／大野由紀絵、上條直美、高橋優子、中田哲也（協力）、秋元智子 ◆発行／平成22年12月

SAITAMA BUY LOCAL

BUY SAITAMA!! 埼玉を食べよう

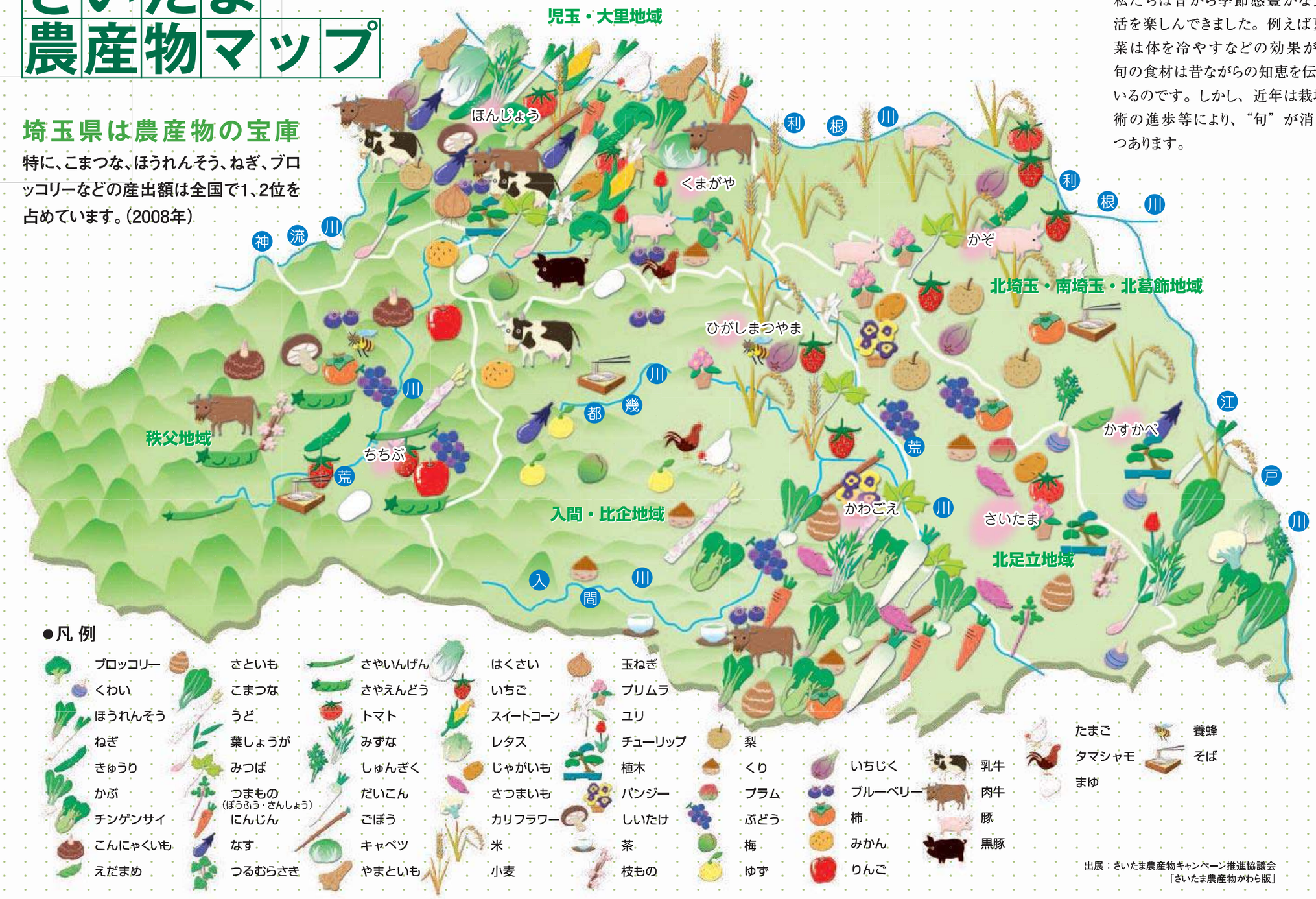
～新鮮・安心・地球温暖化防止～

特定非営利活動法人
環境ネットワーク埼玉

さいたま農産物マップ

埼玉県は農産物の宝庫

特に、こまつな、ほうれんそう、ねぎ、ブロッコリーなどの産出額は全国で1、2位を占めています。（2008年）

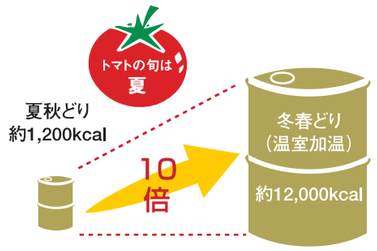


出展：さいたま農産物キャンペーン推進協議会「さいたま農産物かわら版」

旬・露地もの

私たちは昔から季節感豊かな食生活を楽しんできました。例えば夏野菜は体を冷やすなどの効果があり、旬の食材は昔ながらの知恵を伝えているのです。しかし、近年は栽培技術の進歩等により、“旬”が消えつつあります。

ハウス栽培で冬に夏野菜を育てると、大量のエネルギーが使われます。その結果CO_2が排出され地球温暖化の原因にも。太陽の下で育った露地もののきゅうりやトマトの美味しさを味わうことも、エコライフです。



トマト1kgを栽培するのに、冬春の方が夏秋よりも、10倍もの生産エネルギーが必要です。

出典：文部科学省資料

環境にやさしい食

“フードマイレージ”“地産地消”“旬産旬消”“なるべく食べ残しはしない”は、環境にやさしい食生活のキーワードです。

さらに生産方法に着目することも重要です。近年環境にやさしい農業生産方式として、有機農業が注目されています。例えば埼玉県小川町では、「有機の里」として、地域全体で有機農業に取り組んでいます。山の落ち葉や間伐材の活用、一般家庭から出る生ごみを資源化して肥料として使う、廃食油を精製して農機具の燃料として自給するなど環境負荷をかけない農業を目指しています。

小川町　有機の里

埼玉県農産物サポート店

埼玉県産農産物を積極的に取り扱っている小売店、飲食店、食品製造業者、卸売り業者を県産農産物サポート店として登録しています。登録されたお店では、「県産農産物サポート店」ステッカーを掲示しています。

ふるさと認証食品

主原料が全て埼玉県産で、県内で製造され、食品添加物を極力使用しないなど、県の品質基準を満たしていることを県が認証した加工食品です。現在32品目の認証食品が対象となっています。（2010年現在）

伝統野菜

近年、全国各地で伝統野菜の復活・普及の取組が盛んになっています。これらの取組は、地域の風土や伝統、食文化とも結びついた地産地消の典型であり、さらには生物多様性の保全等の面でも注目されるものです。さつまいも紅赤、埼玉青ナス、のらぼう菜などは埼玉の伝統野菜です。

埼玉青ナス

のらぼう菜

さつまいも紅赤