

# 地産地消の料理にチャレンジ

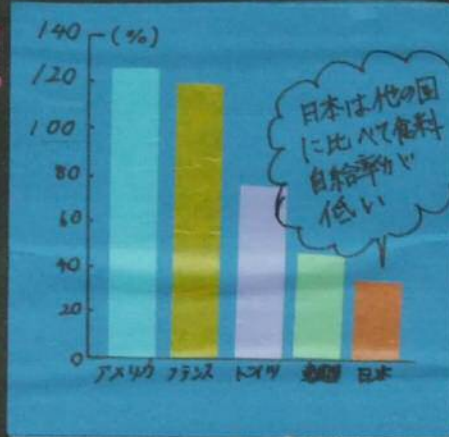
## フードマイルージから見える環境問題

羽坂 公佑

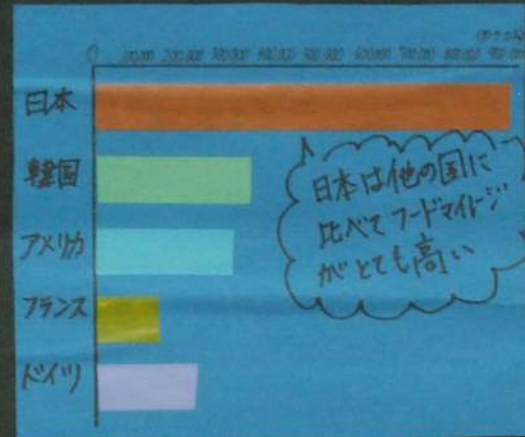
多くの食料を外国に頼る日本!!



日本の自給率



各国の食料自給率



各国のフードマイルージ

### 〈手羽先のカレー煮み〉

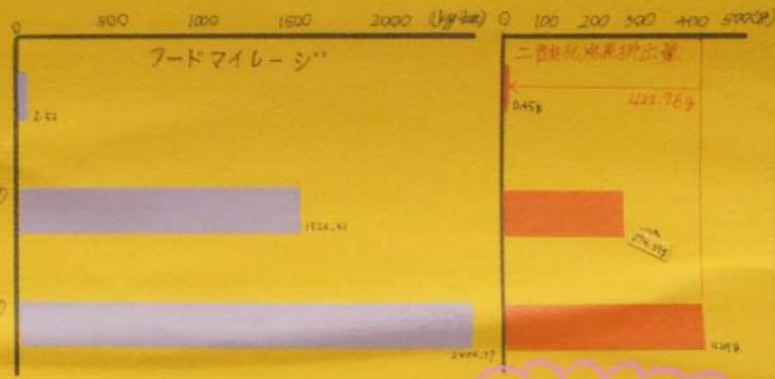


材料	地産地消	国産	市場流通
鶏手羽先 400g	筑前	鹿児島	アフリカ
キノコ 60g	筑前	北海道	北海道
人参 25g	筑前	長崎	長崎
大おろし 200g	筑前	熊本	熊本

筑前町の祖父母の家を拠点とした地産地消

ほくの家の近くのスーパーの国産食材

ほくの家の近くのスーパーの市場流通



地元の食材を使うことで二酸化炭素排出量を

約422.76g削減できた!!

### フードマイルージとは?

食べ物の重さと運ばれてきた距離を掛け合わせた数値のこと。(kg × km)

食品の産地と消費地が近ければフードマイルージは小さくなり、二酸化炭素の排出量は少なくなる。

### 二酸化炭素排出量の求め方

フードマイルージに二酸化炭素係数を掛ける。

1tのものを1km運ぶときに排出するCO<sub>2</sub>排出量(g)係数

輸送手段	係数 (g-CO <sub>2</sub> /t-km)
船 (バルカー)	10
船 (コンテナ)	21
鉄道	22
トラック	180
航空	1461

(出典:国土交通省 交通関係エネルギー要覧 平成13年版)

我が国の食料輸入に伴う二酸化炭素排出量

16.9百万t

一人あたり年間 約130kg

夏の冷房温度 27→28℃	12年分
夏の間の冷房時間を一時間短縮	19年分
毎日一時間テレビを見る時間を短縮	11年分
毎日一分間シャワーを短縮	5年分

### 感想

地産地消は環境にとっても良いことだ。今社会は地球温暖化という大きな問題を持ってしまっているので、地産地消をし、CO<sub>2</sub>を削減して世の中に貢献していきたいです。