

フード・マイレージを用いた地産食材の消費行動推進に関する研究

発表者

○岡崎 誠 鳥取環境大学教授（環境学部環境学科）

岸本康子 鳥取県地球温暖化防止活動推進センター 副センター長

概要



国外・県外から搬入される食材には多くの輸送エネルギーが費やされており、消費者の消費行動を地産地消型へ誘導することは、輸送エネルギーの削減に大きく貢献することとなる。本研究では、地産食材と県外から搬入される食材について、輸送エネルギーを“見える化”する手法であるフード・マイレージ（輸送量×輸送距離）や食材輸送に伴う二酸化炭素排出量の試算を行った。またこれらの成果を用いて、パネルや地産食材を使った料理の魅力を盛り込んだ知識普及のための冊子を作成した。

はじめに

◆背景・現状

地球温暖化防止のため二酸化炭素排出量の削減が喫緊の課題となっている。鳥取県の民生家庭部門における二酸化炭素排出量は 28.3%と全国平均の 14%を大きく上回っており、様々な節電・省エネ対策が進められている。身近な「食」についても、国外・県外産食材よりも地産食材を選択することにより輸送エネルギーを大幅に削減することが可能であり、市民の理解を得ることが大切である。

◆解決手段

食材輸送に伴う輸送エネルギーの“見える化”による地産食材購入推進啓発資料の作成及び配布

調査・研究

鳥取県中部地区で販売されている国外・県外産食材と地産食材を用いた料理についてフード・マイレージ及び食材輸送に伴う二酸化炭素排出量の試算を行い比較する。

結果

◆輸送エネルギー比較（上段：二酸化炭素排出量 下段：フード・マイレージ）

メニュー	国外・県外産 食材で作った場合	県内産食材 で作った場合	比較
カレーライス	98.8 g-CO ₂	2.9 g-CO ₂	34倍
	1,705.2 Kg·Km	6.0 Kg·Km	284倍
牛 丼	57.9 g-CO ₂	1.2 g-CO ₂	48倍
	1,181.3 Kg·Km	4.5 Kg·Km	262倍
ハンバーグ	50.3 g-CO ₂	0.9 g-CO ₂	56倍
	1,318.8 Kg·Km	4.2 Kg·Km	314倍
鶏から揚げ	119.3 g-CO ₂	0.4 g-CO ₂	298倍
	3,378.3 Kg·Km	2.2 Kg·Km	1,536倍



比較パネル（カレー）



啓発冊子 じげめしのススメ

【特許登録／出願情報】なし

【来場者へのメッセージ】

家庭のCO₂削減のために、地産食材を！ パネル・地産地消レシピ「じげめしのススメ」もご覧ください。

連絡先：鳥取環境大学 環境学部環境学科 教授 岡崎 誠

鳥取県鳥取市若葉台北一丁目1番1号 TEL 0857-38-6700

分野

その他（フードマイレージ・地産地消）

プレゼンタイム

有

無