



HOKKAIDO! ECO

地球の“いま”と向き合い、“いま”に気付いて、“いま”から思いやりのある行動を

地球にやさしい・エコプロジェクト



Green Heart
HOKKAIDO
2008 HOKKAIDO TOYAKO SUMMIT

あなたが今日 食べたものは?



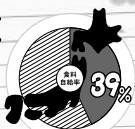
日本の食べ物の「ふるさと」はどこ?

おすし、すき焼き、カレーにパスタにハンバーグ……。毎日の食卓に色とりどりのメニューが並び、街には数多くの飲食店が並ぶ現代の日本。わたしたち日本人の食生活はとても豊かで恵まれているといえます。その食べ物が一体「どこ」から来たのか知っていますか?実は日本で消費されている食べ物が「日本生まれ」である割合は、意外なほど少ないのです。

天ぷらそばの大部分が「外国生まれ」

エビの天ぷらそばを例にしてみましょう。まず天ぷらの具に使われるエビですが、日本で消費されているエビの95%は海外からの輸入品で、国内で水揚げされたものの割合はたった5%です。まために使うそば（そば粉）は78%、天ぷらの衣に使う小麦は87%、天ぷらを揚げる油やしょうゆを作る時に使う大豆も95%が海外から輸入されています。

食料自給率って 何のこと?



食料の半分以上が「海外からの輸入」

1つの国が消費する食料のうち、その国で生産されたものが占める割合を「食料自給率」と呼びます。熱量（カロリー）ベースで換算した場合、現在の日本の食料自給率はわずか39%（2006年度）。半分以上を海外から輸入しているのが現状です。これは日本人のライフスタイルが多様化し、食生活が「米・魚中心」から「欧米型」へ変化していったことも影響しています。

世界でも特に低い日本の自給率

この39%という食料自給率は世界でも特に低く、穀物の自給率は、世界175カ国のうち125位です。一方、主要先進国の食料自給率（03年）を見ると1位のオーストラリアが約237%、2位のカナダが145%、3位のアメリカが128%といずれも高水準。また工業国として知られるドイツでも84%の自給率をキープしています。

地球環境 ノート VOL. 8

「北海道発・地球環境ノート」は、「地球温暖化」防止に向けた温室効果ガス6%削減を実現するために、世界・日本・北海道の環境の“いま”や今すぐ実践できる「地球にやさしい生活」をシリーズでお伝えします。

シリーズ8回目のキーワードは“61%”

日本全体で消費されている食料のうち、61%は「海外からの輸入」に頼っています。

大きな輸送船や飛行機を使って次々と日本へ運ばれてくる大量の食べ物。

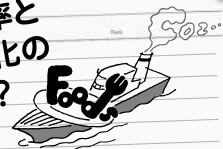
それが地球温暖化に影響を与えていることをみなさんにご存じでしょうか。

この「地球環境ノート」をヒントに、

食料と地球の関係について考えてみてください。

61%

食糧自給率と 地球温暖化の 関係って?



食べ物を運ぶ時にもCO₂は発生する

海外からの食料は、大型タンカーや航空機などで日本に運ばれてきます。そしてそれらの輸送機関を動かすために石油などのエネルギーが消費され、同時に大量のCO₂が発生します。つまり食料を大量に輸入することは、地球温暖化の大きな原因となるのです。運ぶ距離が長ければ長いほど、また食料の重量が重ければ重いほど、CO₂の排出量も多くなります。

食料自給率を上げてストップ温暖化!

食料の輸送時に発生するCO₂を削減する一番の方法は、国内の食料自給率を高めることです。海外からの輸入に頼っていた食料を国産のものに切り替えれば、CO₂が発生するのは「国内で輸送する時」だけに抑えられます。さらに、その土地でとれた食べ物をその土地で消費する「地産地消」のスタイルを実践すれば、輸送距離はもっと短くなります。

北海道は 食料自給率 195%



北海道は「日本の食料基地」

06年3月に新しい「食料・農業・農村基本計画」が策定され、今後の目標として熱量ベースの食料自給率を10年間で45%にすることが定められました。そこで注目を集めているのがわたしたちの北海道です。全国の約1/4を占める広大な農地面積を持ち、食料自給率も195%（06年度）と断トツの日本一。「日本の食料基地」としての役割がさらに期待されています。

「地産地消」の輪で地球を守ろう

北海道でとれた食べ物を、北海道のみんなでおいしく食べる。「地産地消」は毎日の健康に役立つだけでなく、食料自給率を高め、同時に地球温暖化も防いでくれます。最近では肉や野菜の産地を表示するスーパーや食料品店のほか、道産素材にこだわったレストランなども増えてきました。これからは、食べ物を選ぶ時は「北海道産」を意識してみましょう。

監修／小野有五（北海道大学・大学院 地球環境科学研究院教授） ※参考資料：農林水産省「パンフレット「いちばん身近な食べ物の話」、農林水産省統計「食料自給率の推移（2006年度）」「世界の食料自給率（2003年度）」、国土交通省北海道開発局ウェブサイト「現在の北海道農業」

はじめよう
「地球にやさしい生活」

-1kg

エコレールマークで CO₂削減



輸送の方法を工夫する事でCO₂の排出を削減できるのは、何も食べ物だけではありません。小さな日用品や大きな電化製品、日ごろ使っている宅配便など、どんなものでも運び方ひとつでCO₂は減らせます。そして意外に知られていませんが、「鉄道」は環境にやさしい輸送機関なのです。

「運ぶエコ」が地球へのやさしさを運ぶ

鉄道による貨物輸送は一度に大量の荷物を運べるので、同じ重さの荷物1個あたりに必要となるエネルギーがトラックなどに比べて少なくて済みます。排出されるCO₂の量は営業用トラックの約1/7、自家用トラックと比べると何と約1/50!まさに「運ぶエコ」と言えるのです。

鉄道貨物輸送を利用した商品には左の「エコレールマーク」が張り付けられ、認定商品も続々増加中。線路は続くよどこまでも……の歌のように、エコレールの輪もどんどん広がっています。

参考：国土交通省「エコレールマーク」ウェブサイト

小野有五 の 伝言板



トータルアドバイザー
小野有五氏（おの・ゆうご）
北海道大学・大学院
地球環境科学研究院教授

フード・マイレージでポコポコ減らす

食材を生産地から運んでくるだけで、どれだけのCO₂が出てしまうか。それを計算してみようというのが、フード・マイレージという考え方です。CO₂を100g出すと1ポコ、という単位を使います。例えば、国産のアスパラガスなら0.01ポコ、アメリカ産のアスパラガスだと、3.41ポコというように計算できます。なんと、国産にするだけで3.4ポコも節約できるのです! CO₂を1日1kg減らしたければ、1日、10ポコ減らすだけでいいのですから、国産のアスパラガスを3本食べるだけで達成できてしまうかも。北海道産のアスパラなら、もっとマイレージを減らせるでしょう。

ただ、気を付けなければいけないのは、フード・マイレージは運搬のときに出るCO₂しか計算されないことです。たとえ国産でも、真冬に温室でポイラーをじゃんじゃんたきながら栽培したイチゴやトマトだと、マイレージは小さくても、生産過程で出たCO₂はかえって多くなっているかもしれません。野菜も果物も、本来とれる季節のもの、旬のものだけ食べる方がおいしいし、CO₂も出さずに済むのです。

小野有五