

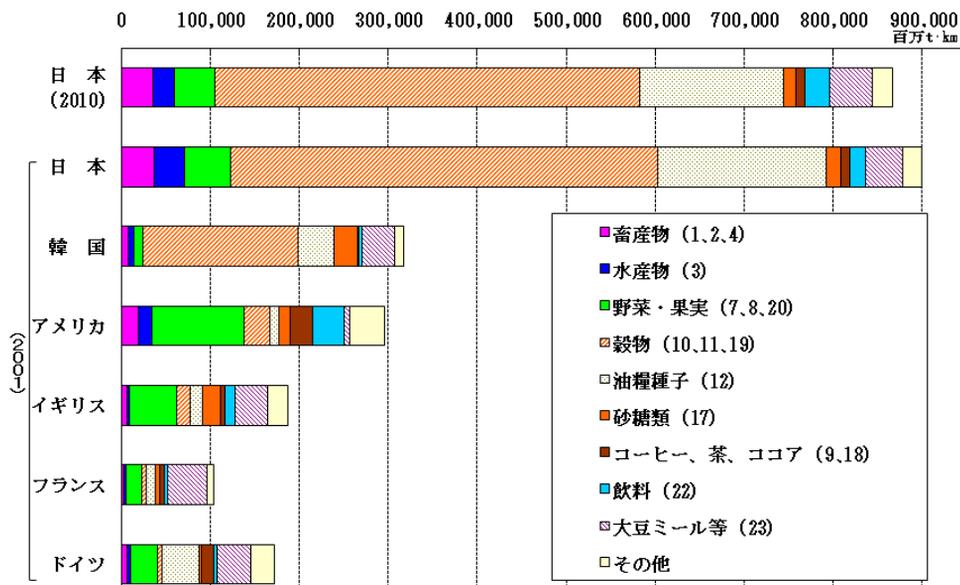
世界では

栄養不足人口：9億2500万人
食料需給のひっ迫と価格高騰
(砂漠化、人口超大国の所得向上、
バイオ燃料等)

国内では

食料自給率の低下：(カロリーベース 39%)
大量の食べものを廃棄・食べ残し(約1900万トン)
農業所得半減、高齢化(平均66歳)、耕作放棄地の増加(40万ha)
食に対する不安感の高まり：「食と農の間の距離」の拡大

輸入食料のフード・マイレージ(食料の輸送量×輸送距離)



輸入食料の輸送により
年間約1,700万トン
(約130kg/世帯)の
二酸化炭素を排出

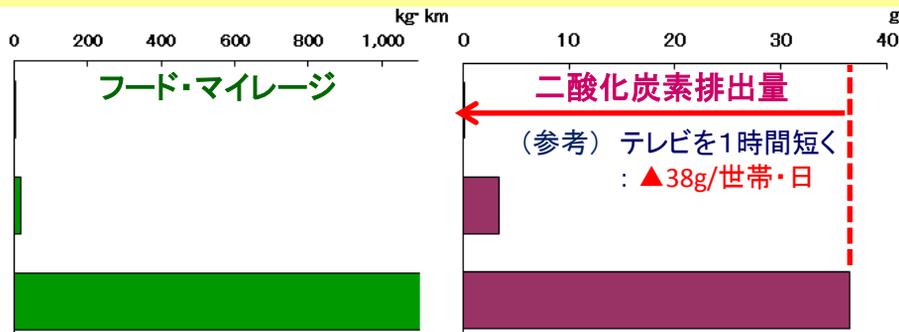
(参考)
1日1時間テレビを我慢
:14kg削減

地産地消の効果(小金井市で小松菜を500g使用した場合:地元食材使用で36g削減)

「伝統小松菜」



- [ケース1] 小金井市産
- [ケース2] 埼玉県産
- [ケース3] 中国産



世界の潮流: 持続可能性、産地や生産者を意識(スローフード運動、CSA:地域支援農業等)

日本: 伝統野菜等の復活・普及の取組

練馬大根引っこ抜き大会



ひご野菜コロッケ
(熊本市)

わたなべ豆腐店(ときがわ町)



中田哲也(ブルックスマイル顧問、農水省職員)

ドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」

