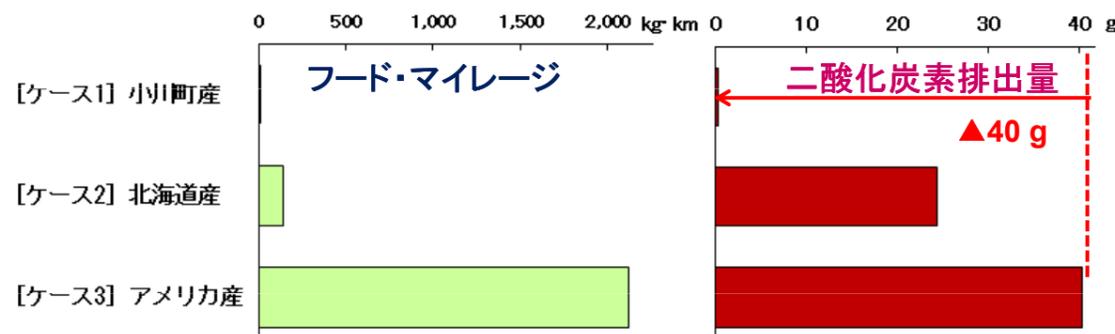




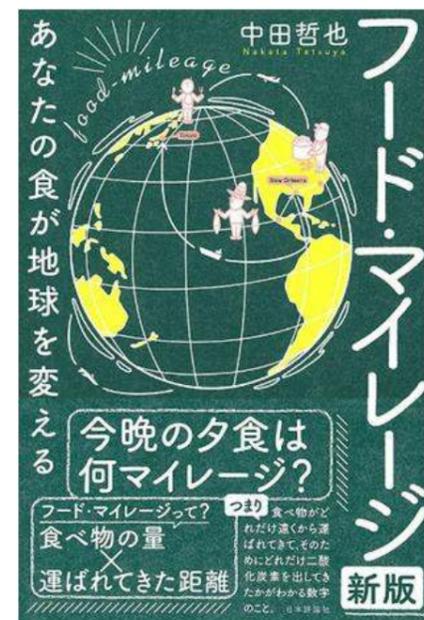
# ケーススタディ: トーフ・マイルージ (大豆)

原料大豆の産地	輸送距離	フード・マイルージ	CO2排出量
[ケース1] 小川町産	9.3 km	1.1 kg*km	0.2 g
[ケース2] 北海道産	1,187.0 km	135.3 kg*km	24.4 g
[ケース3] アメリカ産	18,618.7 km	2,122.5 kg*km	40.2 g
(倍率: 小川町産=1)			
[ケース1] 小川町産	1.0 (倍)	1.0 (倍)	1.0 (倍)
[ケース2] 北海道産	127.6 (倍)	127.6 (倍)	127.6 (倍)
[ケース3] アメリカ産	2,002.0 (倍)	2,002.0 (倍)	210.7 (倍)



地元の食材を使うことで二酸化炭素排出量を **約40g削減**

cf. (1世帯1日当たり) 冷房の温度を1℃高く: ▲90g テレビを1時間短く: ▲38g



2018.8/9(土) 小川町オーガニックフェス

## オーガニックと フード・マイルージ (地産地消)

ウェブサイト「フード・マイルージ資料室」  
(ブログ、メルマガ等) 主宰 中田哲也

<http://food-mileage.jp/>

Mail: foodmileage@jcom.home.ne.jp

【自己紹介】 1960年、徳島県徳島市生まれ。  
岡山大学農学部卒業。千葉大学大学院園芸学研究科修了。博士(農学)。  
82年4月、農林水産省入省。  
2001年4月~03年7月の間、農林水産政策研究所において、篠原孝所長  
(現・衆議院議員)の指導の下、フード・マイルージに関する研究に従事。  
現在は統計部勤務。

注: 本資料にある意見等は、中田の個人的なものです。

## 地産地消は地球を救う? - フード・マイルージの限界

### 1 輸送機関による環境負荷の違い

二酸化炭素排出係数 (出典: 国土交通省「交通関係エネルギー要覧」、平13・14年版)

営業用普通トラック	180 g-CO2 / t*km
鉄道	22
外航船舶 (バルカー)	10
(コンテナ)	21



➡ モーダルシフトの重要性

### 2 フード・マイルージは輸送に限定された指標

生産や加工、消費、廃棄面での環境負荷は考慮せず。

: 例えば、粗放的に生産された食品を船で輸入すれば、国内で集約的に生産するより、トータルの環境負荷は小さくなる可能性。

➡ LCA、カーボンフットプリント



### フード・マイルージのメリット

日々の食生活が地球環境とつながっていることに気付くヒントに

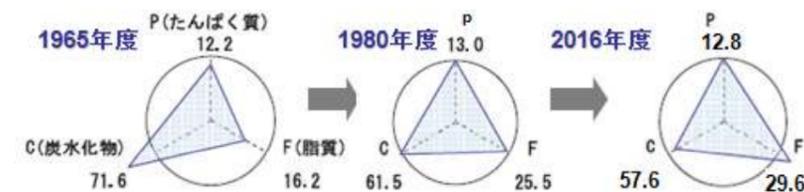
➡ 旬産旬消、なるべく食べ残しをしない、有機農業への関心

## 「フード・マイルージ」を考える背景(1)

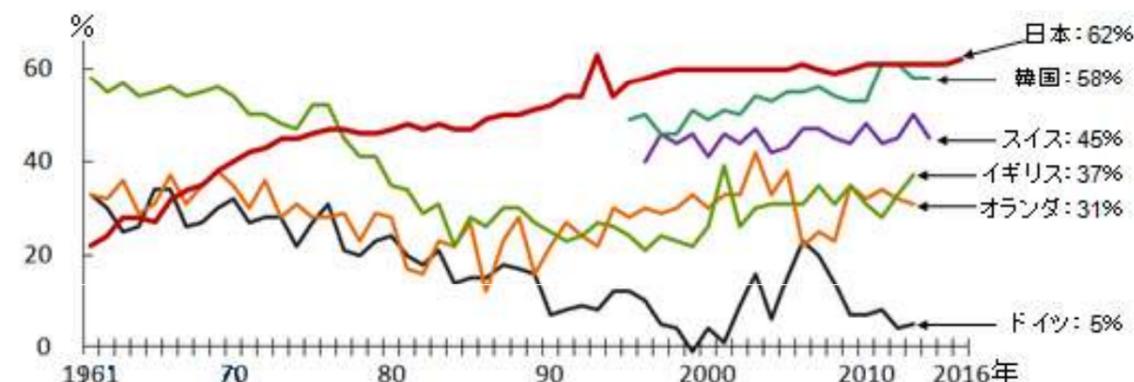
私たちの食生活の大きな変化とその影響

①食の外部化・簡便化 ②米消費の半減と畜産物・油脂の大幅増

### 1 栄養バランスの崩れ (PFC熱量比率)



### 2 食料の海外依存率の上昇(自給率の低下)



### 3 食品ロスの増大: 621万トン(2014)、うち家庭系282万トン