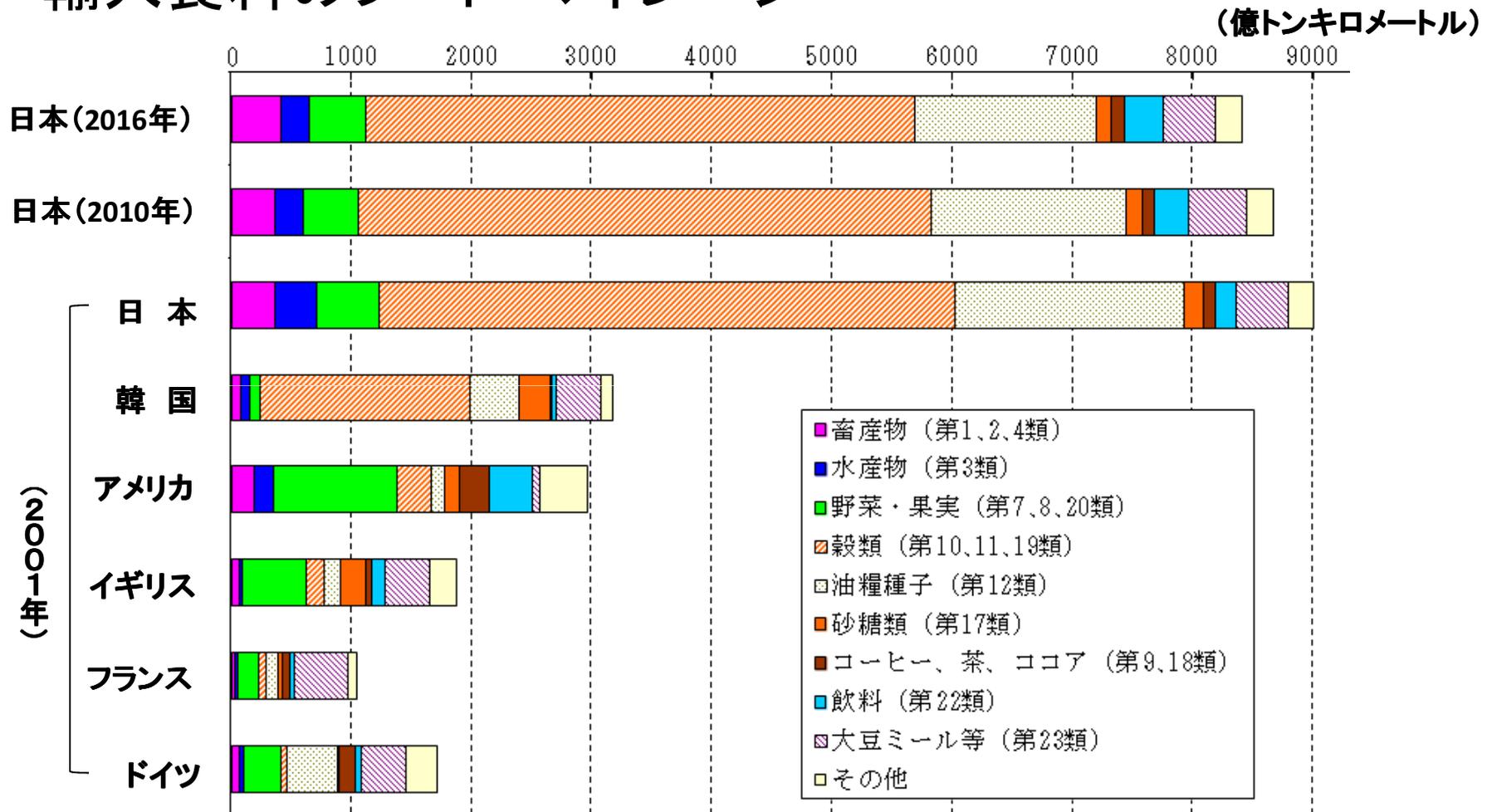


○ フード・マイルージ = 食料の輸送量 × 輸送距離

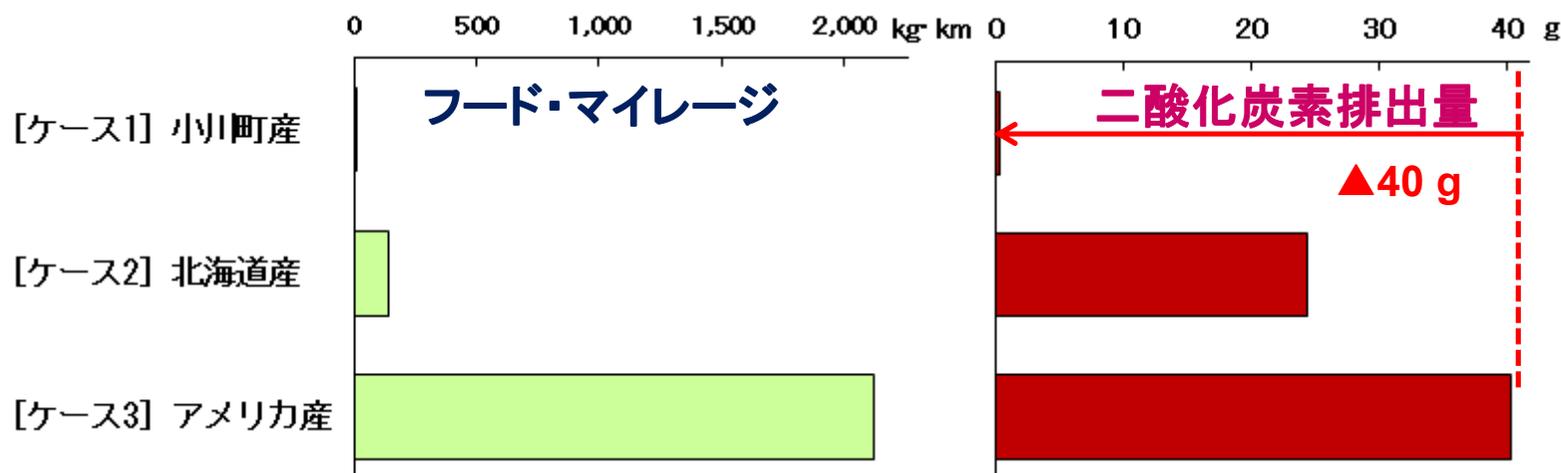
○ 輸入食料のフード・マイルージ



○ 輸入食料の輸送の過程で、  
約1700万トンの二酸化炭素を排出。

## 地産地消の効果(埼玉・小川町のケース)

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 2

# 地産地消は地球を救う？ーフード・マイレージの限界

## 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-CO <sub>2</sub> / 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・マイレ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・マイレージのメリット

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 3