



フード・マイレージと地球環境

農林水産省 統計部 管理課 中田哲也

現在のわたしたちは、時に「飽食」と呼ばれるほど表面上は豊かな食生活を送っていますが、これは長距離輸送された大量の輸入食料に支えられたものです。日本の食料自給率はカロリーベースで38%と主要国の中で際立って低いものとなっている一方、国内の農村地域では農業の担い手が高齢化し、荒廃農地が増加しているという現状にあります。

これらの背景には、わたしたち自身の食生活の大きな変化があります。もともと米を中心としていたわたしたちの伝統的な食生活パターンは、経済の高度成長等の過程で、輸入依存度の高い畜産物や油脂を大量に消費するものに大きく変化しました(洋風化、欧米化)。その結果、前述したように食料自給率が大きく低下しただけではなく、脂質の消費増によりわたしたちの栄養バランスはくずれ、メタボリック・シンドロームが問題になるなど、健康問題も引き起こしているのです。

さらには、わたしたちが長距離輸送されている大量の輸入食料を消費していることは、地球環境にも大きな負荷を与えています。

フード・マイレージとは食料の輸送量に輸送距離を掛け合わせた指標で、日本の輸入食料全体のフード・マイレージを計算すると約9,000億t・kmと、諸外国にくらべて突出して大きなものとなっています。また、その輸送の過程で年間約1,700万tの二酸化炭素を排出していると試算され、これは家庭において冷暖房の温度管理やテレビ利用時間の短縮

によって削減される二酸化炭素排出量を大幅に上回るものとなっています。

地産地消は、消費者にとっては新鮮で安心な食品が入手できること、生産者にとっては少量多品種生産であっても現金収入を得られること等から注目されていますが、食料輸送に伴う環境負荷を減らすという面でも有効です。例えば、東京・千代田区で1kgの世田谷区産のぶどうを消費する場合、アメリカ産ぶどうの場合とくらべて、フード・マイレージは853分の1、輸送に伴う二酸化炭素排出量は136分の1に削減されると試算されます。

もちろん、地産地消だけで「環境に優しい」食生活を送ることができるわけではありません。しかし、フード・マイレージをきっかけに自らの食生活が地球環境ともかかわっていることに気づけば、農薬や化学肥料をあまり使っていないものや旬のものをいただく、なるべく食べ残しをしないといった行動にもつながることが期待されます。

ところで現下のコロナ禍の中で、世界的に食料消費や一次産業のあり方が見直されています。そのキーワードの一つが「ワン・ヘルス」。わたしたちの健康と社会や地球の健康は一つ、不可分であるという考え方です。

なるべく地元や国内でとれた米や野菜を中心に消費することは、わたしたち自身の健康だけでなく、輸送に伴う二酸化炭素を削減することを通じて、地球の健康維持にも貢献するのです。

著者プロフィール

中田哲也(なかた・てつや) / 1960年徳島市生、岡山大学農学部卒、千葉大学大学院修了(農学博士)。農林水産省農林水産政策研究所でフード・マイレージを研究。ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」主宰、著書に『フード・マイレージ』日本評論社刊等。