



一日も早い戦火の終息を、
心から祈ります。

フード・マイレージから みえてくるもの

ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」主宰
中田哲也 e-mail; foodmileage@jcom.home.ne.jp

ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」
<http://food-mileage.jp/>
FBページ「フード・マイレージ資料室（分室）」
<https://www.facebook.com/foodmileage/>
ブログ「新・伏臥漫録」
<http://food-mileage.jp/category/blog/>
メルマガ「F. M. Letterーフード・マイレージ資料室通信」
<http://www.mag2.com/m/0001579997.html>



白米千枚田、2008.7

**本資料は拙ウェブサイトに掲載します。
また、意見等は、すべて中田の個人的なものです。**

1960年 徳島市生まれ。

1982年3月 岡山大学農学部卒業。(2012年 千葉大学大学院園芸学研究科修了。博士(農学))

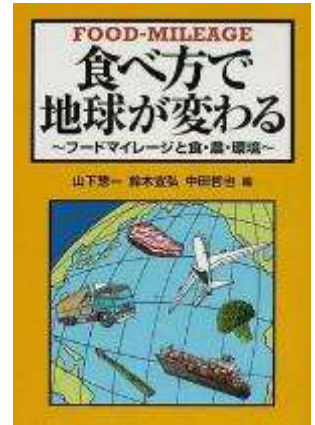
1982年4月 農林水産省入省。

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・マイレージに関する研究に従事。

その後、関東農政局(さいたま市)、九州農政局、北陸農政局(金沢市)等を経て、2020年3月 定年退職。現在、農林水産省統計部管理課勤務(再任用)。

個人的なライフワークとしてフード・マイレージの普及等に取り組む。
ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」主宰。

(ブログ、メルマガ、小咄など) <http://food-mileage.jp>



著書 『フード・マイレージーあなたの食が地球を変える』(2007、2018(新版)、日本評論社)

山下惣一氏、鈴木宣弘氏との共著『食べ方で地球が変わる フードマイレージと食・農・環境』

(2007.7、創森社)

東京・東村山市在住。

自宅近くに市民農園の一画(30平米)を借りて農作業の真似事。



「フード・マイレージ」とは

- イギリスの“Food Miles”運動(1990年代～)
: なるべく近くで取れたものを食べることにより、
食料輸送に伴う環境負荷を低減しようという市民運動。
(注: 現在は輸送距離にとどまらない運動に発展)

- 考え方、計算方法は単純、簡単
: 食料の輸送量 × 輸送距離
単位: t・km(トン・キロメートル)

マイレージ: 単なる距離(マイルズ)ではなく、輸送されてきた経路を含むニュアンス。
(篠原所長(当時)の造語)

- 特色
食料の供給構造を、物量とその輸送距離により把握
 - 食の安定供給、安全性の確保(トレーサビリティ)
 - 「食」と「農」の間の距離感の把握
 - 食料の輸入が地球環境に与える負荷の把握

cf. 食料自給率:
距離の概念を含まず



Food miles - Still on the road to ruin?

An assessment of the debate over the unnecessary transport of food, five years on from the food miles report.



sustain(1999)

⇒まず、輸入食料のフード・マイレージを計測することに(2001年、農林水産政策研究所) 3

輸入食料のフード・マイレージの計測方法

○ 概念、計算方法

輸入相手国(すべての国・地域)別の輸入量に輸送距離を掛け合わせ、累積

○ 対象国及び使用したデータ

対象国 : 日本、韓国、アメリカ、イギリス、フランス、ドイツ

対象年次 : 2001年(暦年)

用いた統計(輸入量): 日本 財務省「貿易統計」

諸外国 Global Trade Information Service社
“World Trade Atlas®”(CD-rom版)

○ 「食料」の範囲の特定

HS条約品目表4桁ベース(項)

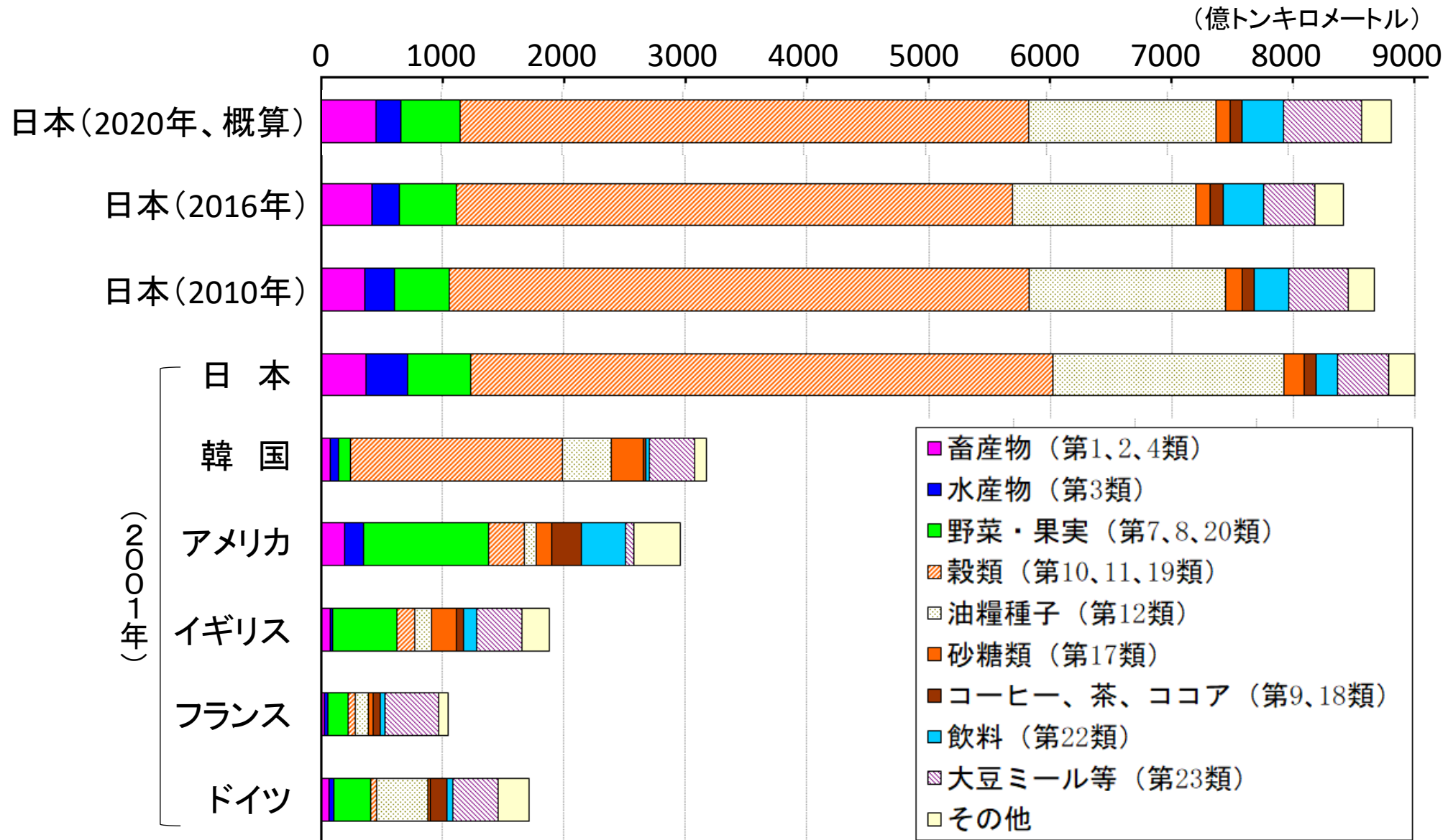
主に食料として消費されていると考えられる品目(観賞魚? 塩?)

直接、人の口には直接入らない飼料、油糧種子も含む。

○ 輸送距離の計測(仮定)

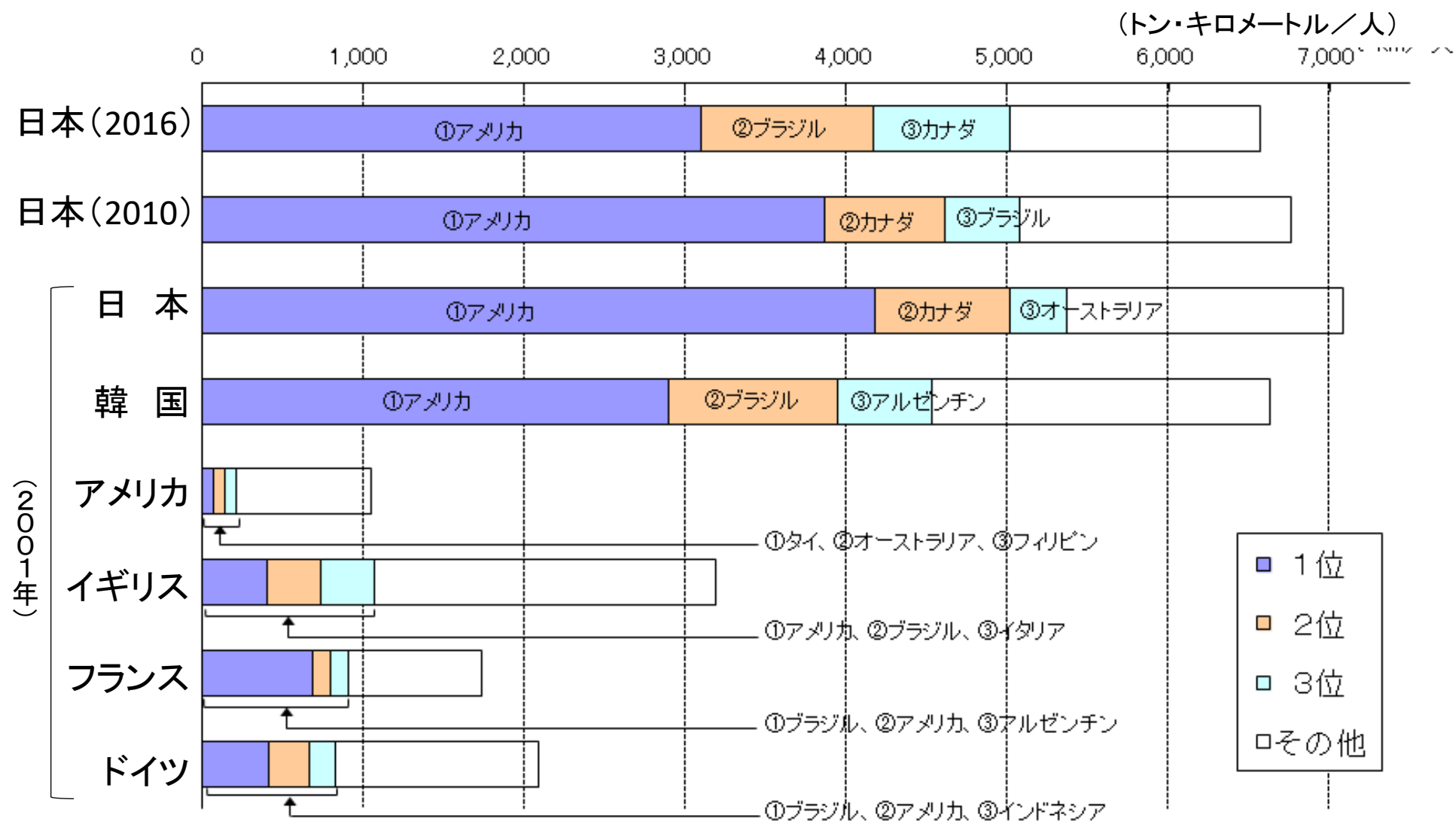
・全て海上輸送(輸出国の代表港～輸入国の首都近郊港)

輸入食料のフード・マイレージの比較（総量、品目別）

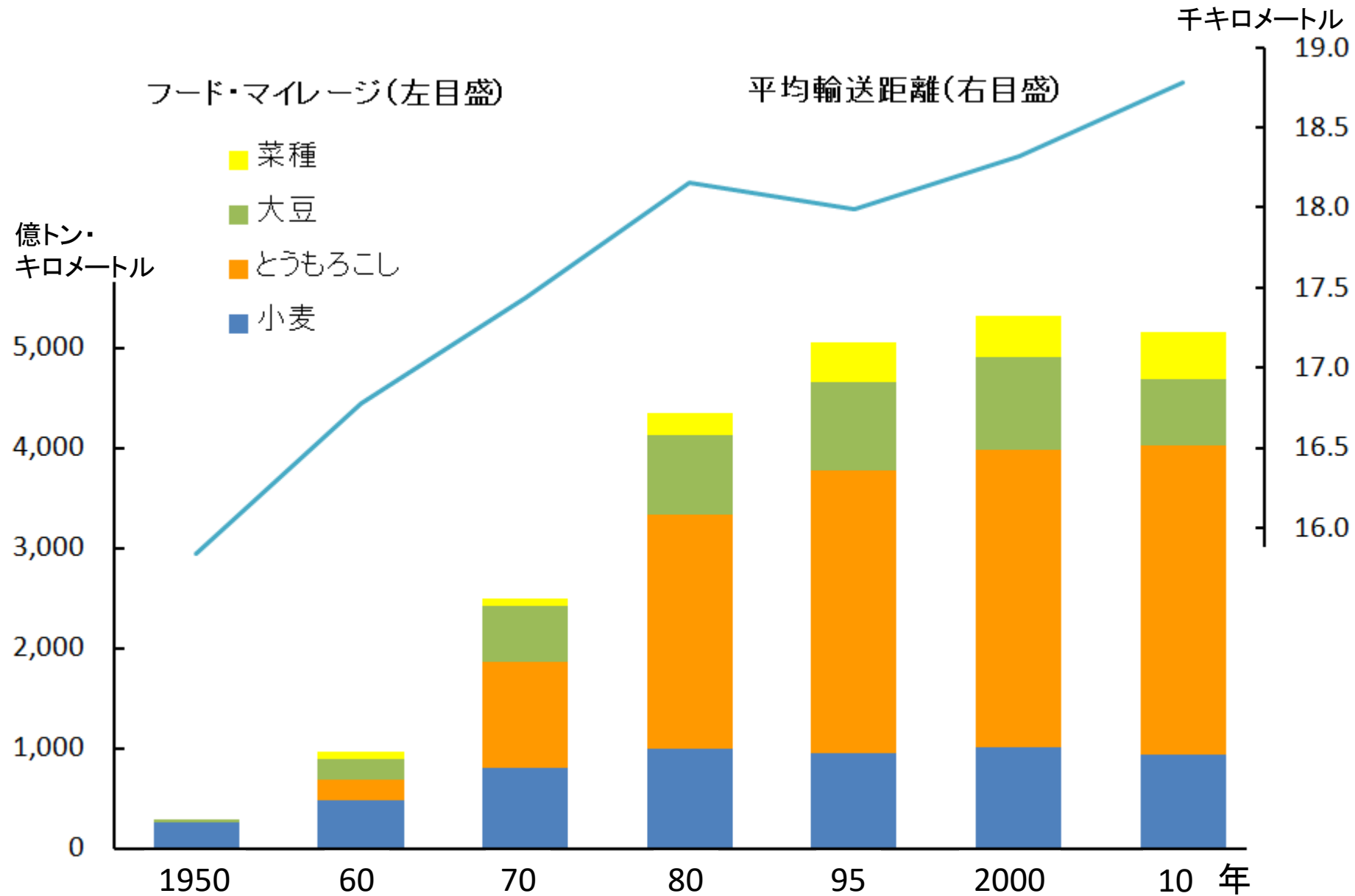


注：世界最大は中国（計算していない）。

輸入食料のフード・マイレージの比較（1人当たり、輸入相手国別）



主要4品目のフード・マイルージと平均輸送距離の推移



輸入食料の大量・長距離輸送により排出される二酸化炭素の量

16.9 百万t



一世帯当たり年間 約380kg

家庭での取組の例

年間削減量

冷房を1°C高く暖房を1°C低く設定	: 約33kg	→約12年分
1日5分間のアイドリングストップ	: 約39kg	→約10年分
シャワーを1日1分家族全員が減らす	: 約69kg	→約6年分
1日1時間テレビ利用を減らす	: 約14kg	→約27年分

地産地消（スローフード、ロハス）

地域の農林水産物の利用を促進することによる国産の農林水産物の消費を拡大する
地産地消等の取組（六次産業化・地産地消法、平成22年）

「地産地消」のメリット

消費者サイド ① **新鮮で安価**な食材の入手、② 「顔の見える関係」 — **安心感**

生産者サイド ① **現金収入**（**少量多品種**生産）、② **地域の活性化**

さらに「**輸送に伴う環境負荷を減らす**」面でも有効

フード・マイレージを用いた地産地消の効果測定の実例



ねぎ

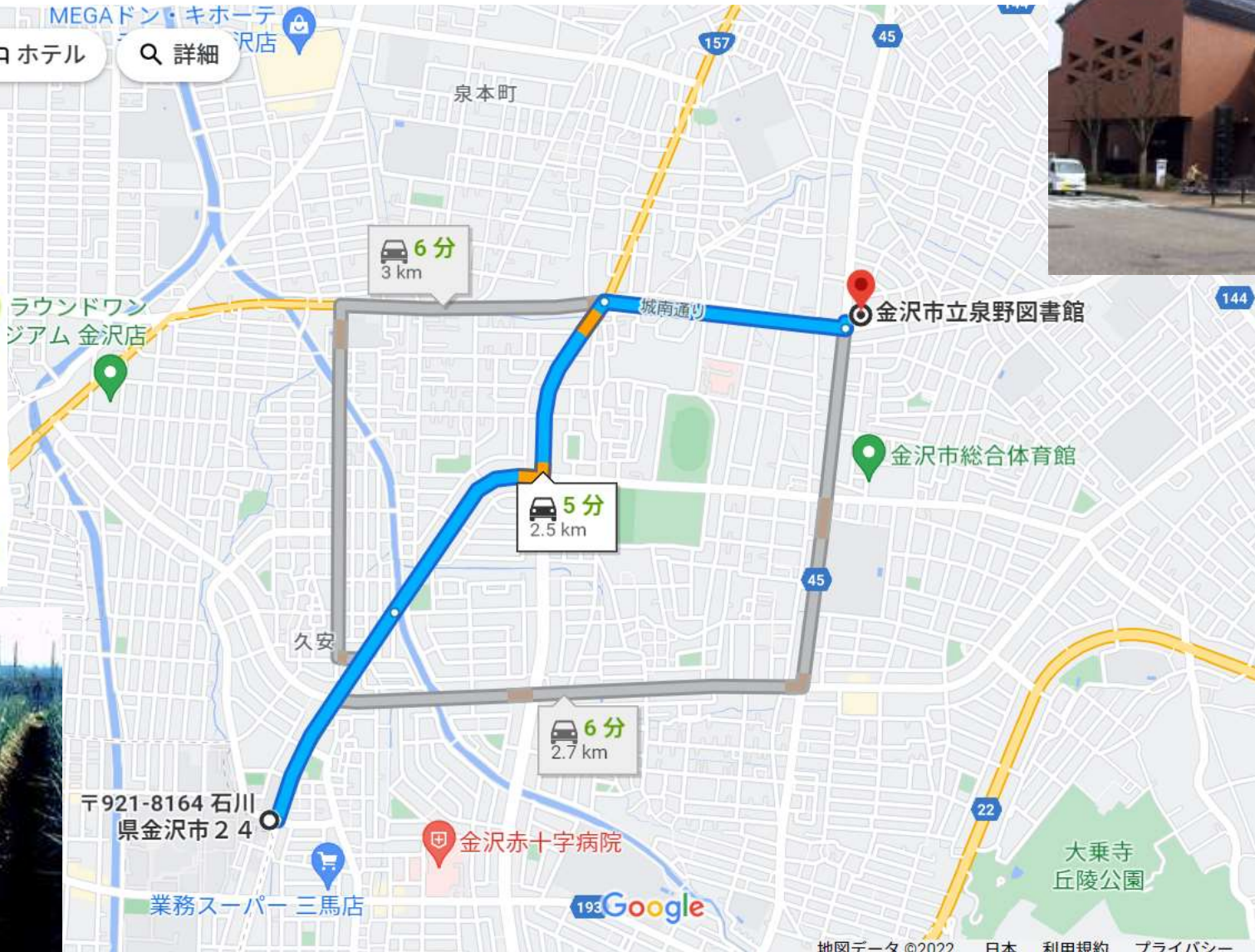
消費地：泉野図書館

生産地：[ケース1] **金沢市内産**

[ケース2] **大分県産**

[ケース3] **中国産** を比較。

[ケース1] 金沢市内産の場合 2.5 km



(写真:金沢市農産物ブランド協会)

産地 (金沢市金城・富樫) → 消費地 (泉野図書館)

[ケース2] 大分県産の場合 761 km



(参考)
金沢市卸売市場における
入荷量 (2021年)
県内産 213トン
大分県産 229トン



[ケース3] 中国産（輸入品）の場合 2,536 km

(写真:農畜産業振興事業団)



産地（山東省）→ 輸出港（上海）→ 輸入港（大阪）→ 消費地（泉野図書館）

ねぎのフード・マイレージ等の試算

輸送量 : 5 kg

輸送距離 : ケース 1 金沢市内産
 ケース 1 大分県産
 ケース 1 中国産

2.5 km
761 km
2,536 km

(フード・マイレージ等の計算 : 金沢市内産の例)

フード・マイレージ : 12.5 kg・km

[計算式] $12.5 \text{ kg} \cdot \text{km} = 5 \text{ kg} \times 2.5 \text{ km}$

二酸化炭素排出量 : 2.25 g (輸送手段:トラック)

[計算式] $2.25 \text{ g} = 12.5 \text{ kg} \cdot \text{km} \times 0.18 \text{ g} / \text{kg} \cdot \text{km}$ (トラックのCO2排出係数)

二酸化炭素排出係数 (1 kg の貨物を 1 km 輸送した際に排出される CO2 の量)

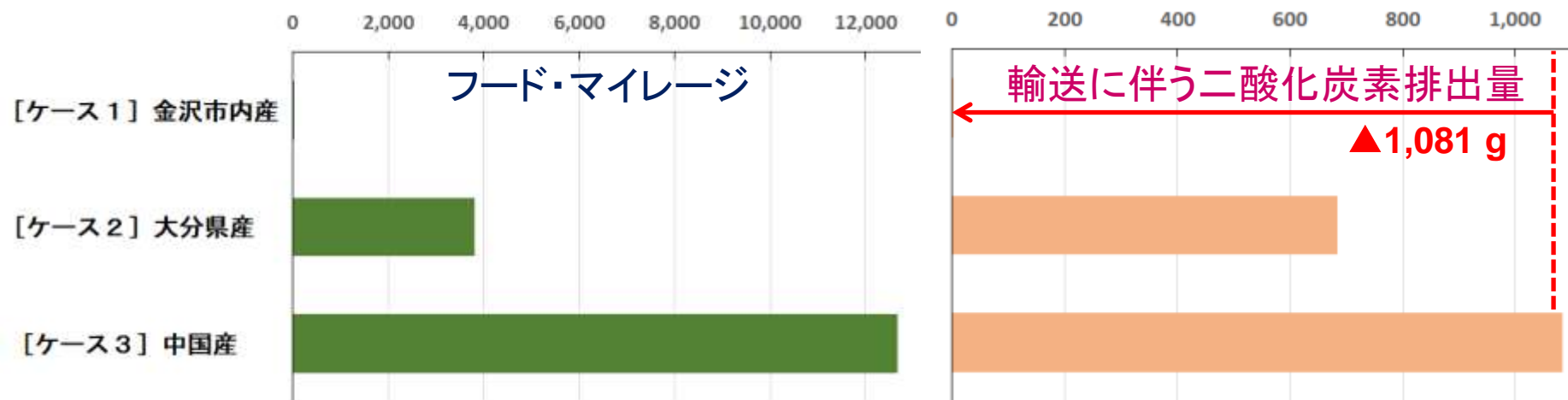


- トラック 0.18 g / kg・km
- 鉄道 0.02 g / kg・km
- 内航船舶 0.04 g / kg・km
- 外航船舶 (バルカー) 0.01 g / kg・km
- 外航船舶 (コンテナ) 0.02 g / kg・km

出典 : 国土交通省、シップ・アンド・オーシャン財団

ケーススタディ：ねぎのフード・マイレージ等（試算結果）

	輸送量	輸送距離	フード・マイレージ	二酸化炭素排出量
[ケース1] 金沢市内産	5 kg	3 km	13 kg・km	2 g
[ケース2] 大分県産	5 kg	761 km	3,805 kg・km	684 g
[ケース3] 中国産	5 kg	2,536 km	12,679 kg・km	1,083 g
(倍率：金沢市内産=1)				
[ケース1] 金沢市内産	1.0 (倍)	1.0 (倍)	1.0 (倍)	1.0 (倍)
[ケース2] 大分県産	1.0 (倍)	304.4 (倍)	304.4 (倍)	304.4 (倍)
[ケース3] 中国産	1.0 (倍)	1014.3 (倍)	1014.3 (倍)	482.1 (倍)



地元の食材を使うことで、輸送に伴う二酸化炭素排出量を **約 1kg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

加賀・能登の食材を使った「ネオ和食」の例

注：北陸農政局「伝統野菜サミット」（2009.2）資料、料理監修：つぐまたかこ氏（フードライター、金沢市在住）

源助大根のふろふき
（源助大根）

せりご飯
（せり、ごはん）



しいたけと春菊の味噌汁
（しいたけ、金沢春菊）

能登豚の野菜巻き
（豚肉、能登白ねぎ、
蓮根、にんじん）

以下の3つのケースについてフード・マイレージ等を計測

ケース1 加賀野菜など地元産食材を使用した場合（地産地消）

ケース2 仮に市場で国産食材を選んで調達した場合（国産のみ）

ケース3 仮に市場で輸入食材も含め調達した場合（輸入品を含む）

フード・マイレージと二酸化炭素排出量の計測結果（ネオ和食）

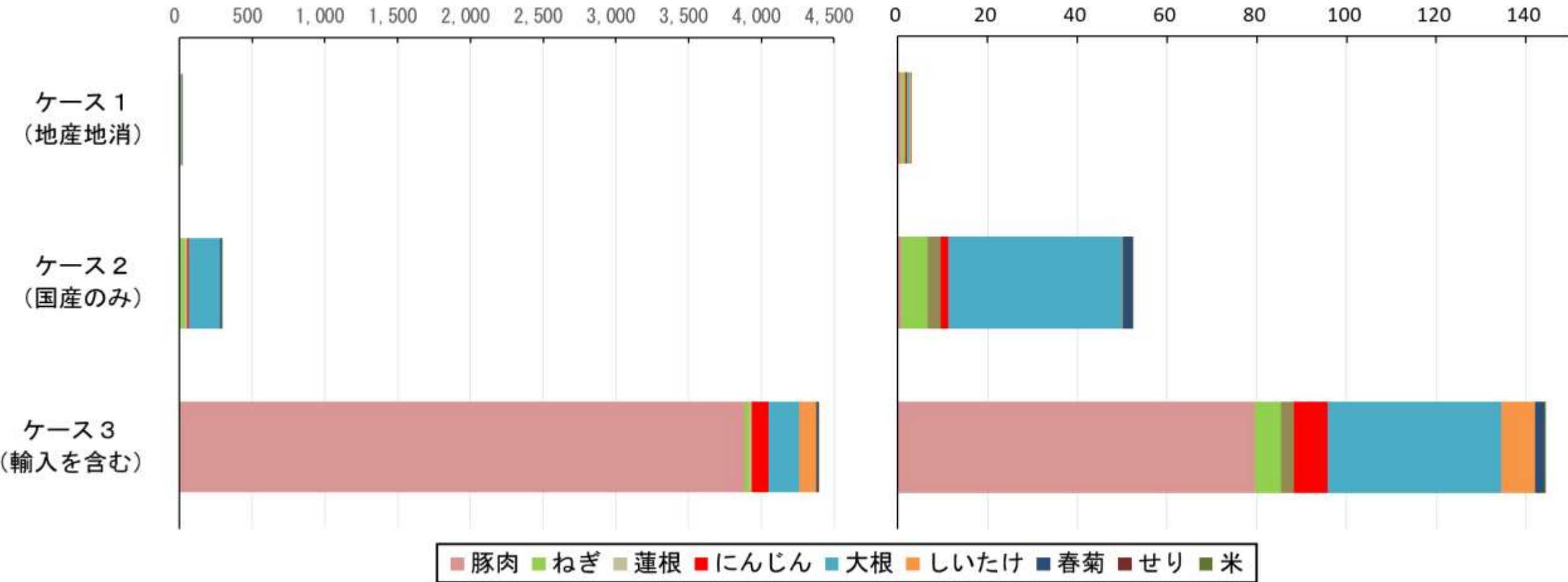
主な食材と使用量	ケース1 〔 地産地消 〕				ケース2 〔 仮に市場で 国産食材を選んで調達した場合 〕				ケース3 〔 仮に市場で 輸入品を含めて調達した場合 〕			
	産地	輸送 距離	フード・ マイルージ	CO2 排出量	産地	輸送 距離	フード・ マイルージ	CO2 排出量	産地	輸送 距離	フード・ マイルージ	CO2 排出量
g		km	kg・km	g		km	kg・km	g		km	kg・km	g
豚肉 200	かほく市	21.6	4.3	0.8	かほく市	21.6	4.3	0.8	アメリカ	19,422.4	3,884.5	79.5
ねぎ 70	七尾市	70.0	4.9	0.9	埼玉	466.1	32.6	5.9	埼玉	466.1	32.6	5.9
れんこん 30	金沢市小坂	4.8	0.1	0.0	金沢市小坂	4.8	0.1	0.0	金沢市小坂	4.8	0.1	0.0
にんじん 40	小松市	33.1	1.3	0.2	愛知	234.0	9.4	1.7	中国	2,877.7	115.1	7.5
大根 400	金沢市安原	8.6	3.4	0.6	徳島	436.9	174.8	31.4	徳島	436.9	174.8	31.4
しいたけ 40	小松市	33.1	1.3	0.2	小松市	33.1	1.3	0.2	中国	2,877.7	115.1	7.5
春菊 30	金沢市三馬	5.7	0.2	0.0	岐阜	210.9	6.3	1.1	岐阜	210.9	6.3	1.1
せり 30	金沢市諸江	5.4	0.2	0.0	金沢市諸江	5.4	0.2	0.0	金沢市諸江	5.4	0.2	0.0
米 100	白山市	11.4	1.1	0.2	白山市	11.4	1.1	0.2	白山市	11.4	1.1	0.2
計 940			16.9	3.0			230.2	41.4			4,329.9	133.2
ケース1=1 (倍)			1.0	1.0			13.6	13.6			255.8	43.8

元の論文：「フード・マイレージ指標を用いた地産地消の環境負荷削減効果の計測
 —伝統野菜等を用いた献立を事例として—」，フードシステム研究 第17巻3号，2010)
https://food-mileage.jp/wp-content/uploads/2010_FS.pdf

フード・マイルージと二酸化炭素排出量の比較（ちさネオ和食）

フード・マイルージ

輸送に伴う二酸化炭素排出量



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」、2001-02年版)

営業用普通トラック	180	g-CO ₂ / 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



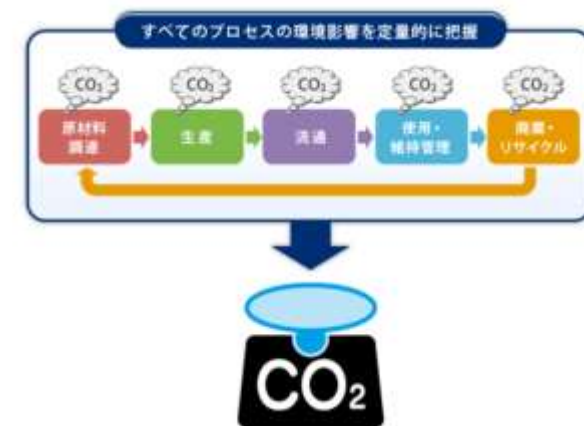
出典：国土交通省HP

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。

： 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

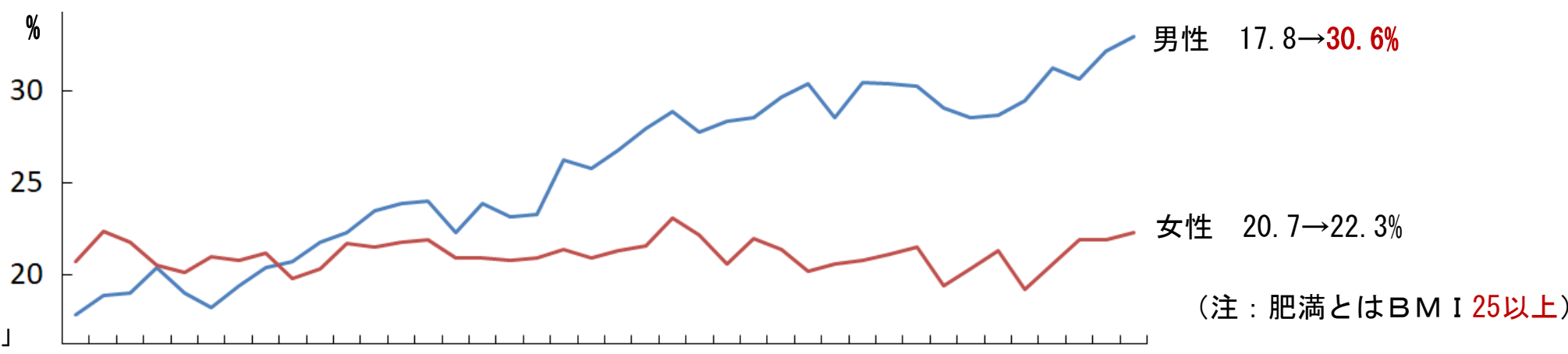


出典：CFJ HP

**フード・マイレージ
を考える背景
(1) 食生活の変化と
栄養バランスの崩れ**

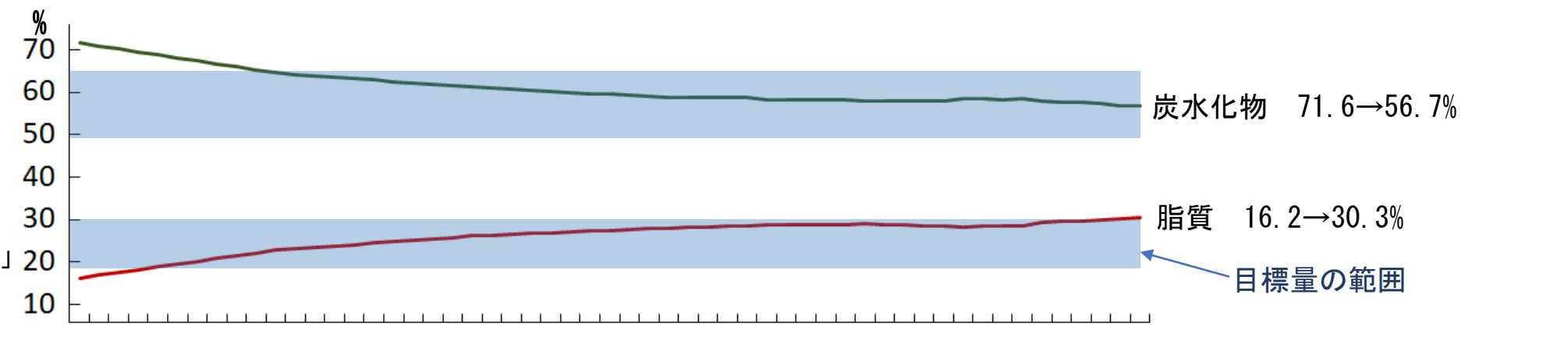
肥満者の割合

資料：厚生労働省
「国民健康栄養調査」



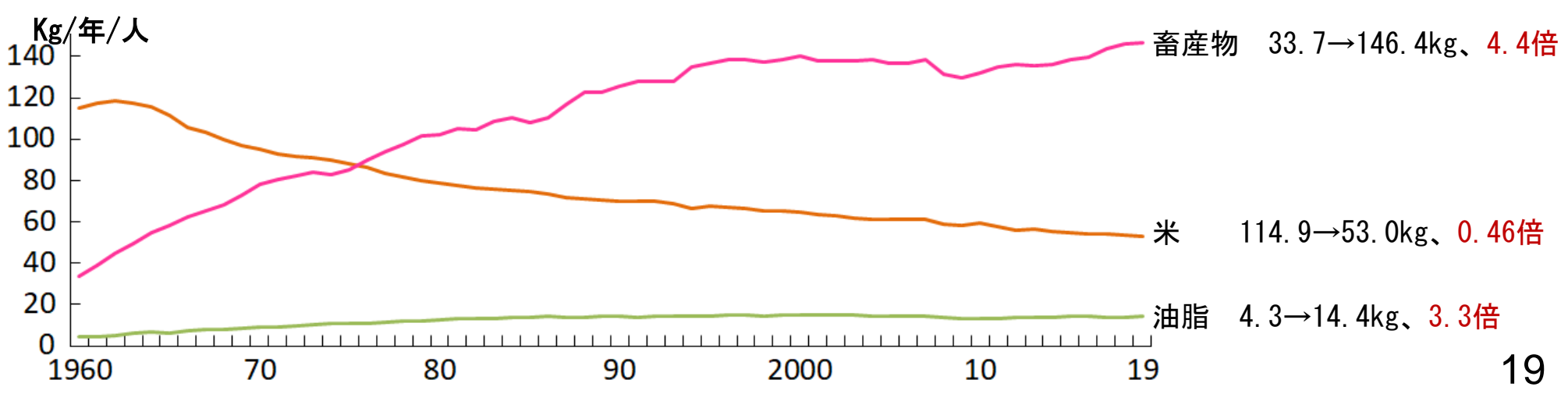
**摂取熱量に
占める割合**

資料：文部科学省
「日本食品成分表」
厚生労働省
「食事摂取基準」

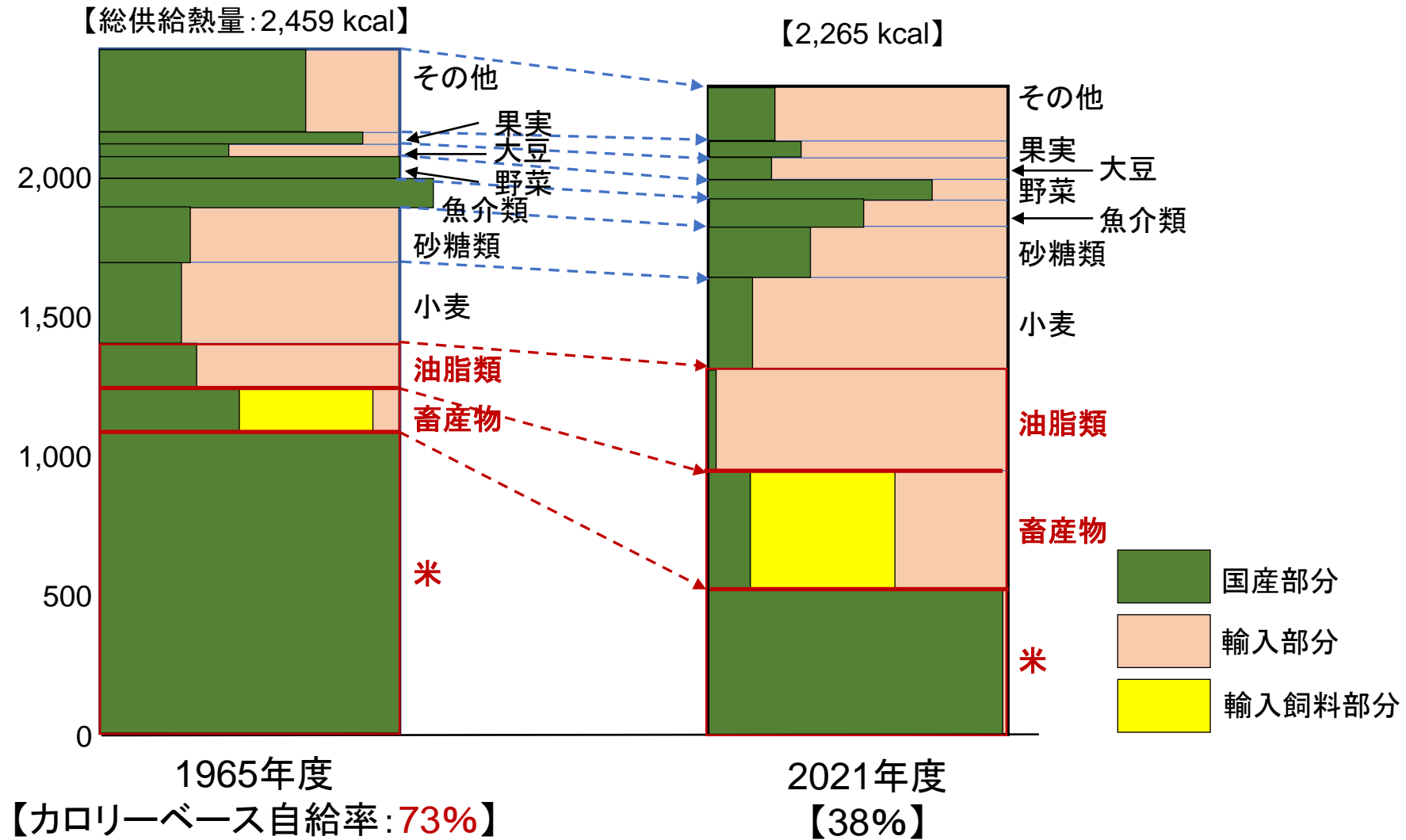


供給純食料

資料：農林水産省
「食料需給表」



(2) カロリーベース食料自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」
<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/index.html>

私たちにできること・・・

「食事バランスガイド」を参考に、「日本型食生活」の実践を。

ご飯や野菜をしっかり食べて脂質を控えめにして、さらに地産地消や旬産旬消に心がけることで・・・

メリット1 栄養バランスが改善し健康な体に

生活習慣病やメタボリック・シンドロームが予防できます。

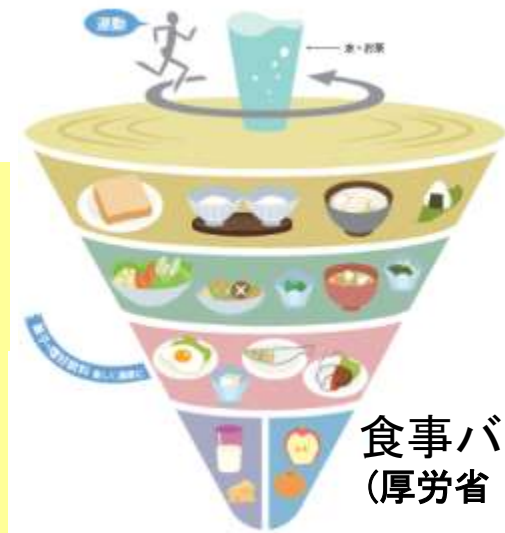
メリット2 結果として食料自給率の向上に

国内で自給できる米や野菜の消費が増え、輸入に依存している飼料穀物や大豆等の消費が減ります。

メリット3 地球環境への負荷も軽減

大量の輸入食料を長距離輸送する過程で発生するCO2を削減できます。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

さらに、旬産旬消、なるべく食べ残しをしない等の行動変容へ。



食事バランスガイド
(厚労省・農水省、2005)

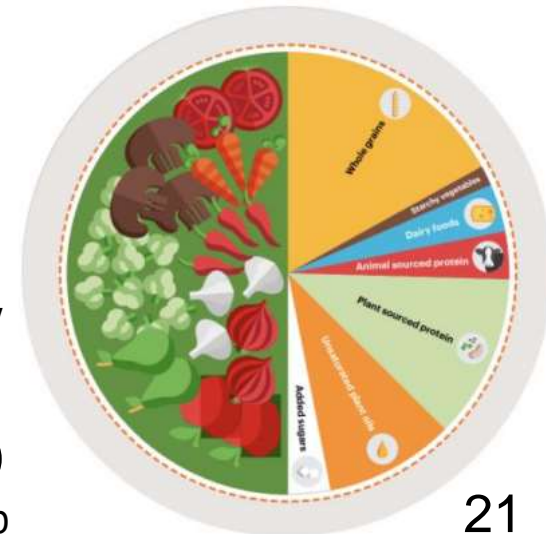
<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou-syokuji.html>

EAT-Lancet委員会 提唱

EAT-Lancet Planetary
Health Diet Plate

「プラネタリー・ヘルス・ダイエット (地球にとって健康な食事)」 (2019)

[https://www.thelancet.com/journals/lanplh/article/PIIS2542-5196\(20\)30163-7/fulltext#back-b](https://www.thelancet.com/journals/lanplh/article/PIIS2542-5196(20)30163-7/fulltext#back-b)



フード・マイレージの政策上の扱い

「農林水産分野における省CO2効果の表示の指針」(2009.4)

フード・マイレージについては、トラック、鉄道、船舶等の各輸送機関によるCO2排出量は考慮されていないことや、あくまで輸送段階のみに着目した指標であるといった限界を踏まえ、**慎重に取り扱うことが必要**。

<https://www.maff.go.jp/j/council/seisaku/kikaku/goudou/09/pdf/data1.pdf>

→ 「食料・農業・農村基本計画」 「みどりの食料システム戦略」でも言及なし。



「2010年度 食料・農業・農村白書」

トピックス 環境問題と食料・農業・農村

(3) 環境保全に向けた食料分野での取組

食育白書、環境白書でも紹介。

市民団体、民間企業等においても様々な取組み

市民講座、SDGsとの関わり等

コラム 地元食材を使った和食におけるフード・マイレージの計算

フード・マイレージの指標を用いて、地産地消が輸送に伴う環境負荷低減にどの程度の効果を及ぼすかについて、石川県の和食献立を用いて、石川県産食材を使用した場合と、市場流通に委ねて輸入食材も含めて使用した場合とを比較計測した例があります。

献立の内容は、「せりごはん」(写真左下)、「しいたけと春菊の味噌汁」(同右上)、「能登豚の野菜巻き」(同右下)、「源助大根のふろふき」(同左上)です。

市場流通に委ねて輸入食材も含めて使用した場合は、伝統野菜等石川県産食材を使用した場合に比べ、フード・マイレージは256倍、CO₂排出量は44倍の水準になります。



石川県産食材を使用した和食献立

地元食材と市場流通に委ねて食材を使用した場合のフード・マイレージとCO₂排出量

献立	主な食材	使用量 (g)	地元食材を使用した場合			市場流通に委ねて食材を使用した場合 (輸入食材を含む)				
			産地	輸送距離 (km)	フード・マイレージ (kg-km)	CO ₂ 排出量 (g)	産地	輸送距離 (km)	フード・マイレージ (kg-km)	CO ₂ 排出量 (g)
せりごはん	せり	30	金沢市誠立	5.4	0.2	0.0	金沢市誠立	5.4	0.2	0.0
	米	100	白山市	11.4	1.1	0.2	白山市	11.4	1.1	0.2
しいたけと春菊の味噌汁	しいたけ	40	小坂市	33.1	1.3	0.2	中国	2,877.7	115.1	7.5
	春菊	30	金沢市三島	5.7	0.2	0.0	岐阜県	210.9	6.3	1.1
能登豚の野菜巻き	豚肉	200	かほく市	21.6	4.3	0.8	米国	19,422.4	3,884.5	79.5
	ねぎ	70	七尾市	70.0	4.9	0.9	埼玉県	406.1	32.6	5.9
源助大根のふろふき	れんこん	30	金沢市小坂	4.5	0.1	0.0	金沢市小坂	4.5	0.1	0.0
	大根	400	金沢市成帯	8.6	3.4	0.6	徳島県	436.9	174.8	31.4
計		940	-	-	18.9	3.0	-	4,529.8	133.1	

資料：中田哲也「フード・マイレージ指標を用いた地産地消の環境負荷削減効果の計測」(フードシステム研究第17巻3号、平成22(2010)年12月)、和食献立は、つぐまたかこ氏監修

注：1) CO₂排出量は輸送による部分のみ。冷蔵・冷凍、あるいは生産段階等で排出するCO₂は含まない。
2) 市場流通に委ねて食材を使用した場合は、平成20(2008)年1月の金沢市中央卸売市場で最も入荷量の多かった都道府県等の食材を利用するものと仮定。またそのうち、全国平均で供給熱量ベース自給率70%以下の食材については、最も輸入量の多い国からの輸入食材を使用するものと仮定

(2) ウクライナ危機など —最近の新聞記事から

ウクライナ侵攻で**世界16億人危機** 国連報告、食料など (6/9付け 日経)

食料、エネルギー、金融の3分野で深刻な危機。12億人は3分野すべての影響。

食料危機の行方—中東・アフリカで社会不安も (6/27付け 日経)

食料価格高騰が広範な暴動誘発の可能性。紛争中の両国に小麦輸入の大半を頼る国も。

深まる食料危機「ロシア重大な責任」(G7サミット共同声明) (6/29付け 日経)

「ロシアによるウクライナへの侵攻戦争は飢餓の危機を劇的に悪化させている」

食料の輸出規制、世界の取引量の2割に (7/7付け 日経) →WTOが6年半ぶりに閣僚宣言(6/17)

ウクライナ侵攻で食料の供給不安が高まり、25か国が自国への供給を優先。肥料の供給不安も。

食品値上げ「未達」3割 (8/23付け 日経)

メーカーが思うように店頭価格は上がっていない。家計の購買力が上がらず、安さを競い合う構造。

水上供給網に気候リスク (8/24付け 日経 (Financial Times))

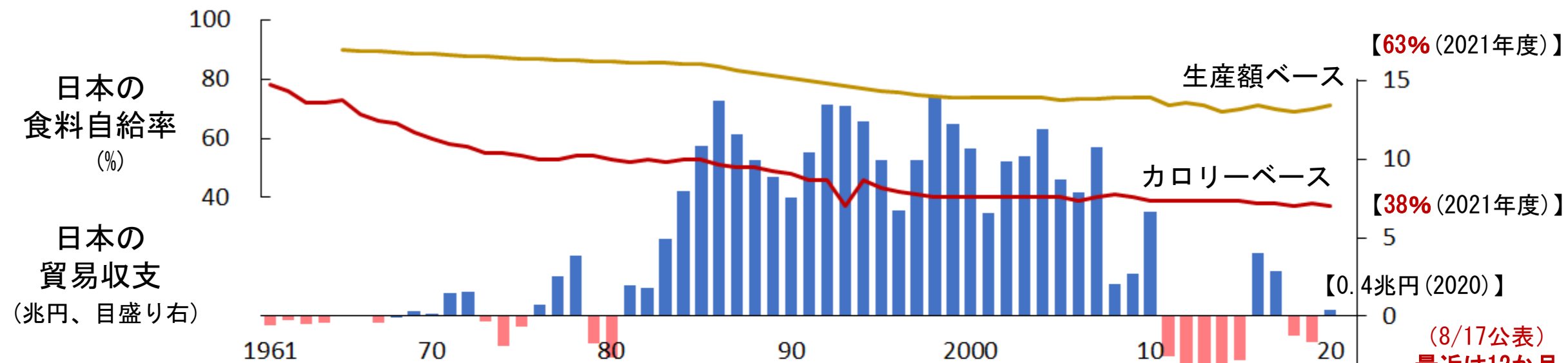
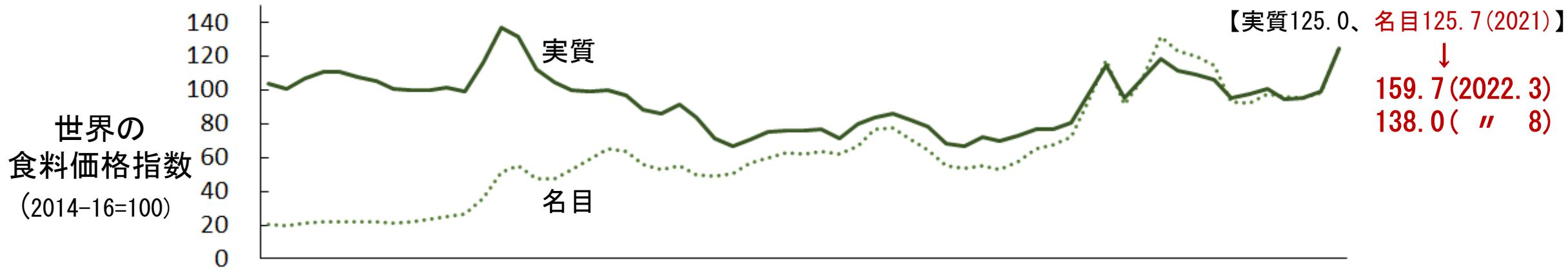
欧州、南米等における深刻な干ばつで**水上輸送インフラ**が「干上がり」。

(国際貿易の約8割は船によって運ばれている。海上輸送の貿易量は過去20年間で3倍に。)

異常気象、経済揺らす。 (9/5付け 日経)

干ばつ被害、世界で1.8兆円。穀物の供給減少。

国際的な食料価格の高騰など



資料：FAO “World Food Situation”
 農林水産省「食料需給表」
 財務省「貿易統計」
 出典：フード・マイレージ資料室

<https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/>
<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/>
<https://www.customs.go.jp/toukei/suii/html/nenbet.htm>
<https://food-mileage.jp/>

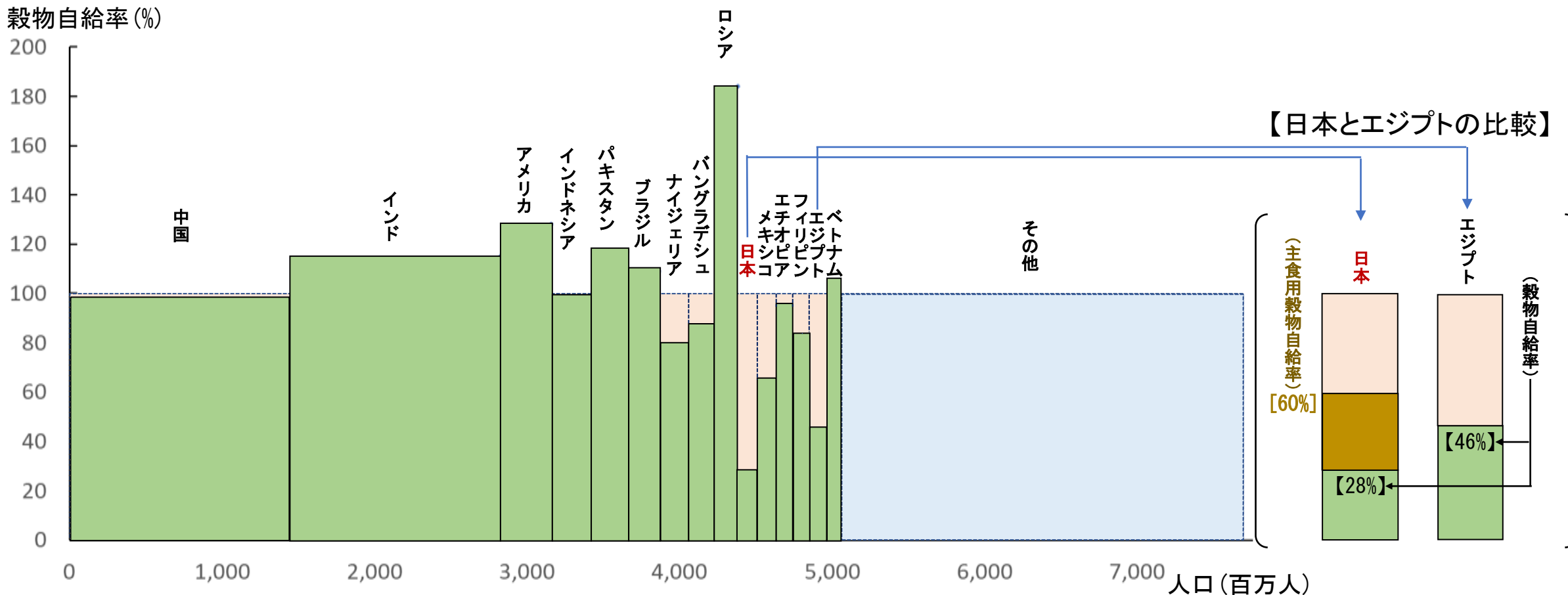


図245 世界の人口大国と穀物自給率 (2018年)

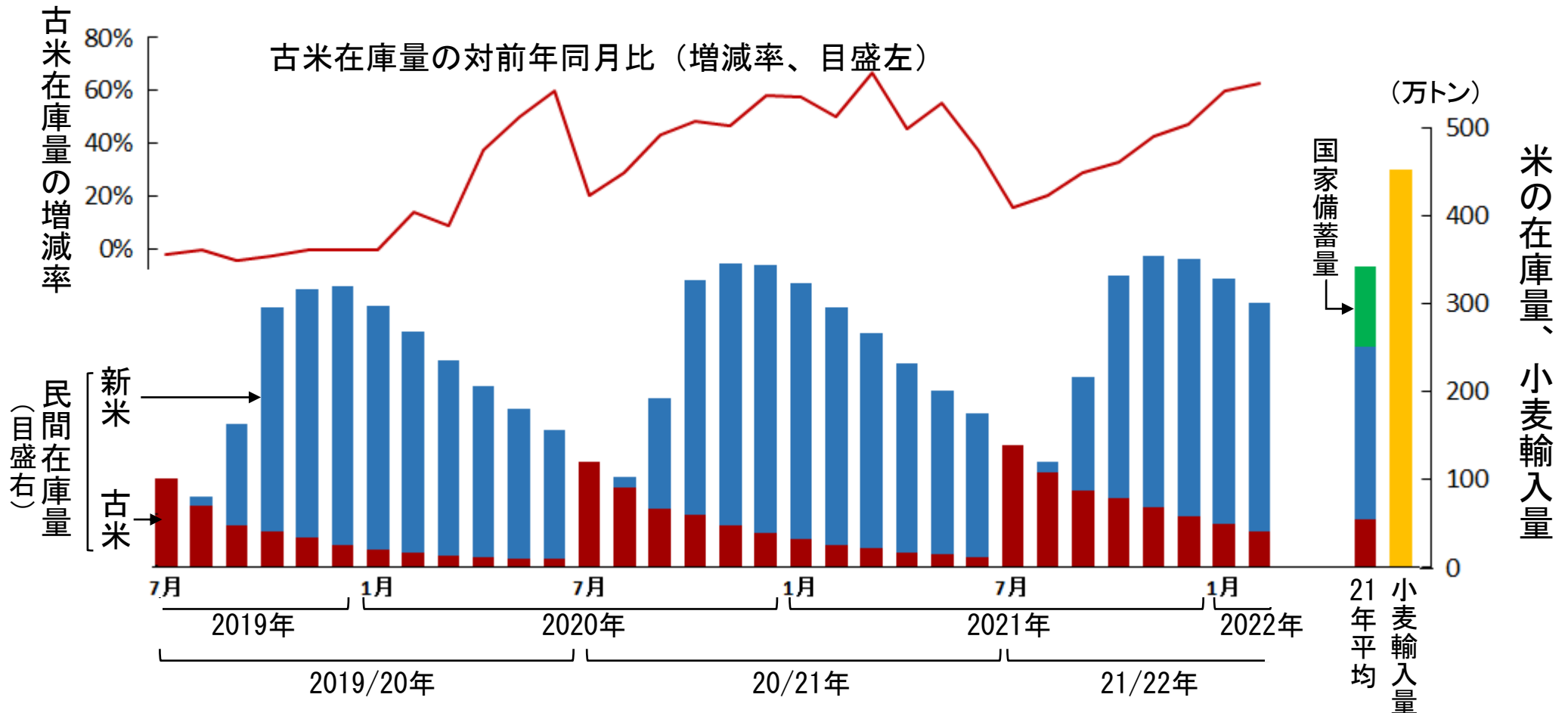
- 注：1) 横軸は人口で、人口の多い国から順に並べてある (上位15か国)。 [注：図の番号は、拙メルマガの掲載号]
- 2) 縦軸は穀物自給率で、100%を超過している部分は輸出、下回っている部分 (薄桃色の部分) は輸入を表している。
- 3) 右端の図については、日本の穀物自給率は28%、主食用穀物自給率 (褐色の部分) は60%であることを示している。

資料：農林水産省「食料需給表」 <https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/index.html>

総務省統計局「世界の統計2022」 <https://www.stat.go.jp/data/sekai/0116.html>

(世界人口の推移：1950～2050年。元データはUN “World Population Prospects ”

出典：フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>



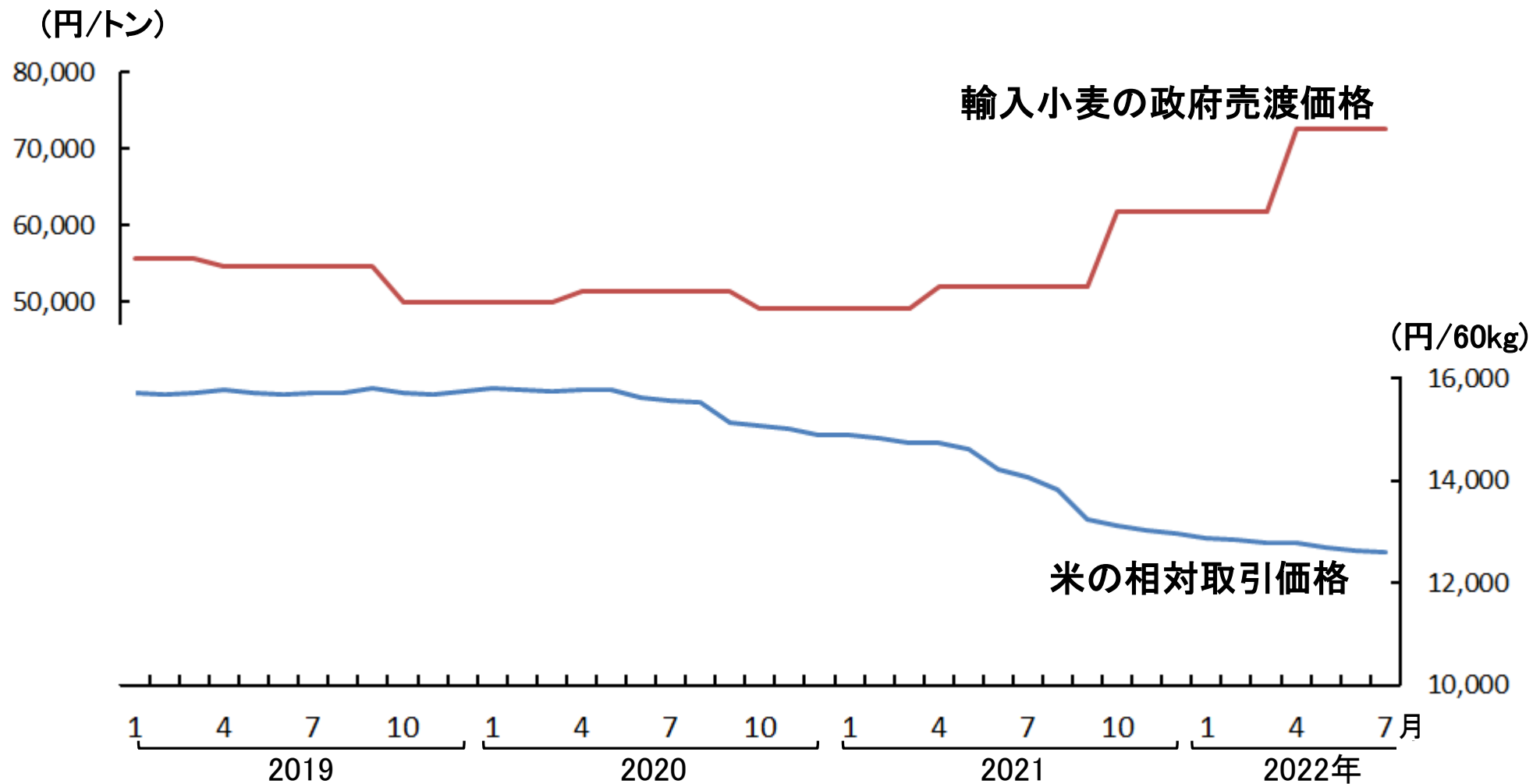


図239 米の相対取引価格と輸入小麦の政府売渡価格の推移

資料：農林水産省プレスリリース「令和3年産米の相対取引価格・数量について（令和4年7月）」（2022年8月19日）

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kikaku/220819.html>

同「輸入小麦の政府売渡価格の改定について」

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/boeki/220309.html>

出典：フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>

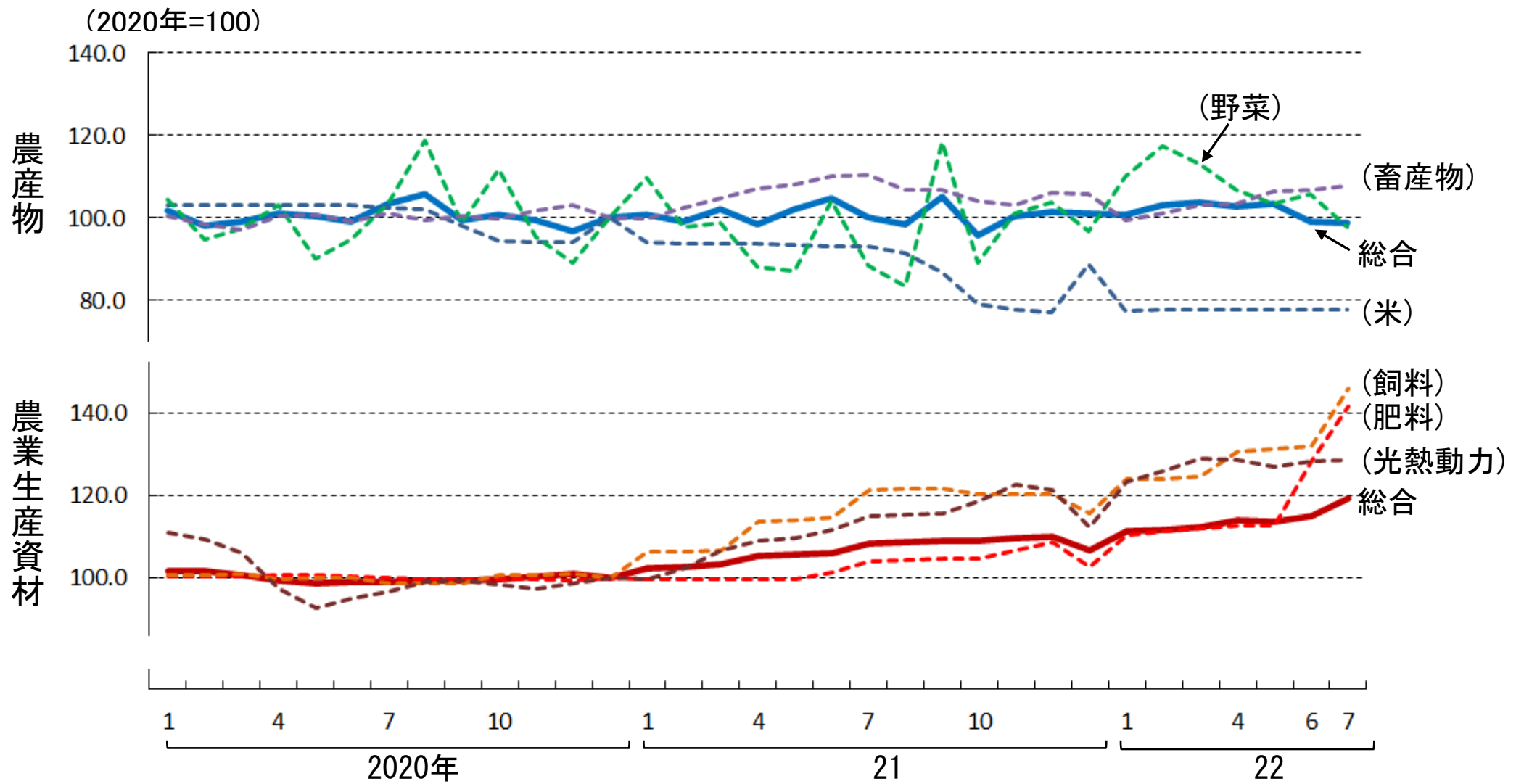
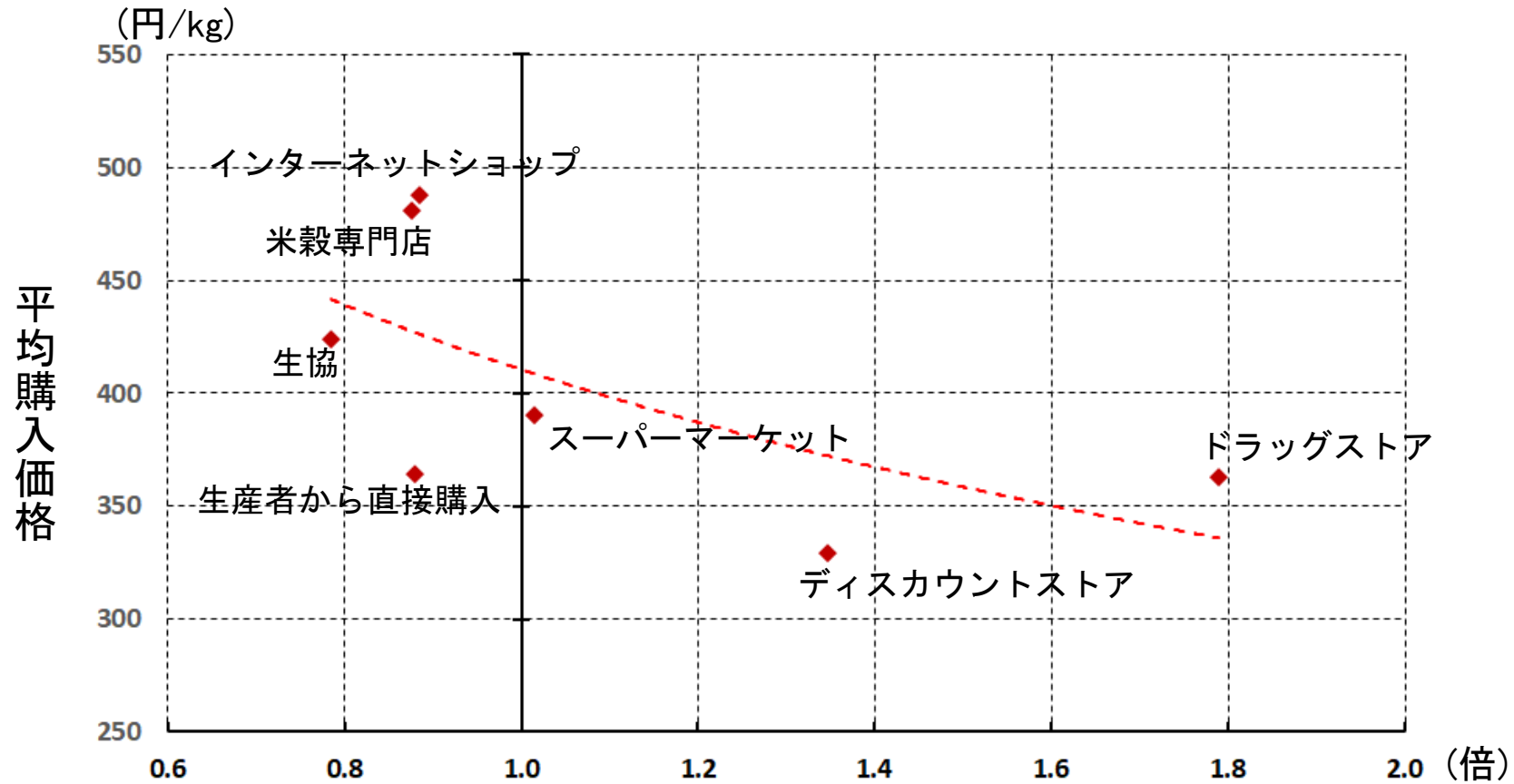


図 農業物価指数の推移

資料：農林水産省「農業物価指数」

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/noubukka/attach/pdf/index-30.pdf>

出典：フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>



購入先のシェアの変化 (2021年度のシェア/2016年度のシェア)

図240 精米の主な購入先の変化と購入単価

資料：農林水産省「米に関するマンスリーレポート」(2024年4月号、元データは米穀供給安定支援機構)

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/attach/pdf/mr-133.pdf>

注：上記資料(消費4-2)より作成。

横軸は2021年度のシェア(4~2月の単純平均)の2016年のシェアに対する倍率。

縦軸は2019年度~2021年度(4~2月の単純平均)の平均購入価格。

出典：フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>

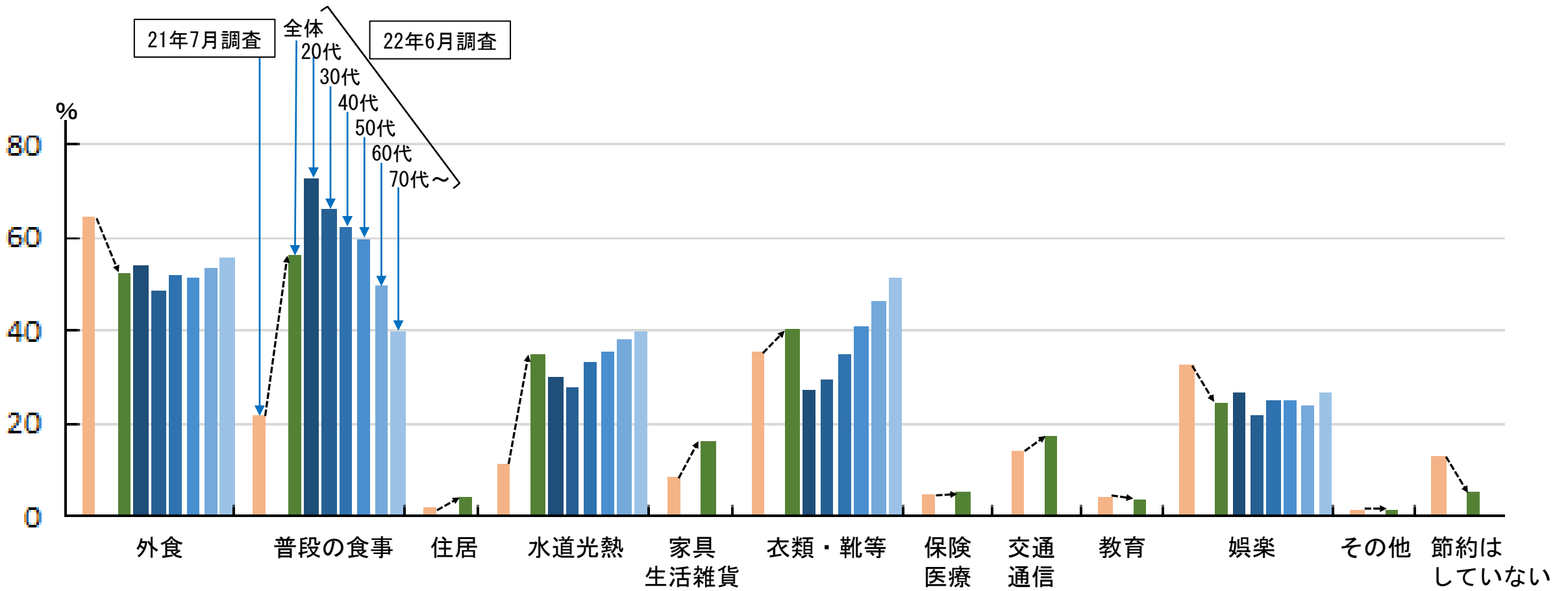


図250 ここ3ヶ月で節約した費目（複数回答）

注：全国の組合員を対象としたWEBアンケート調査の結果で、調査期間は2022年6月2日～7日、有効回答数は4,689である。

資料：日本生活協同組合連合会「節約・値上げについてのアンケート」（2022.8）を基に筆者作成。

https://jccu.coop/info/newsrelease/2022/20220824_01.html

出典：フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>

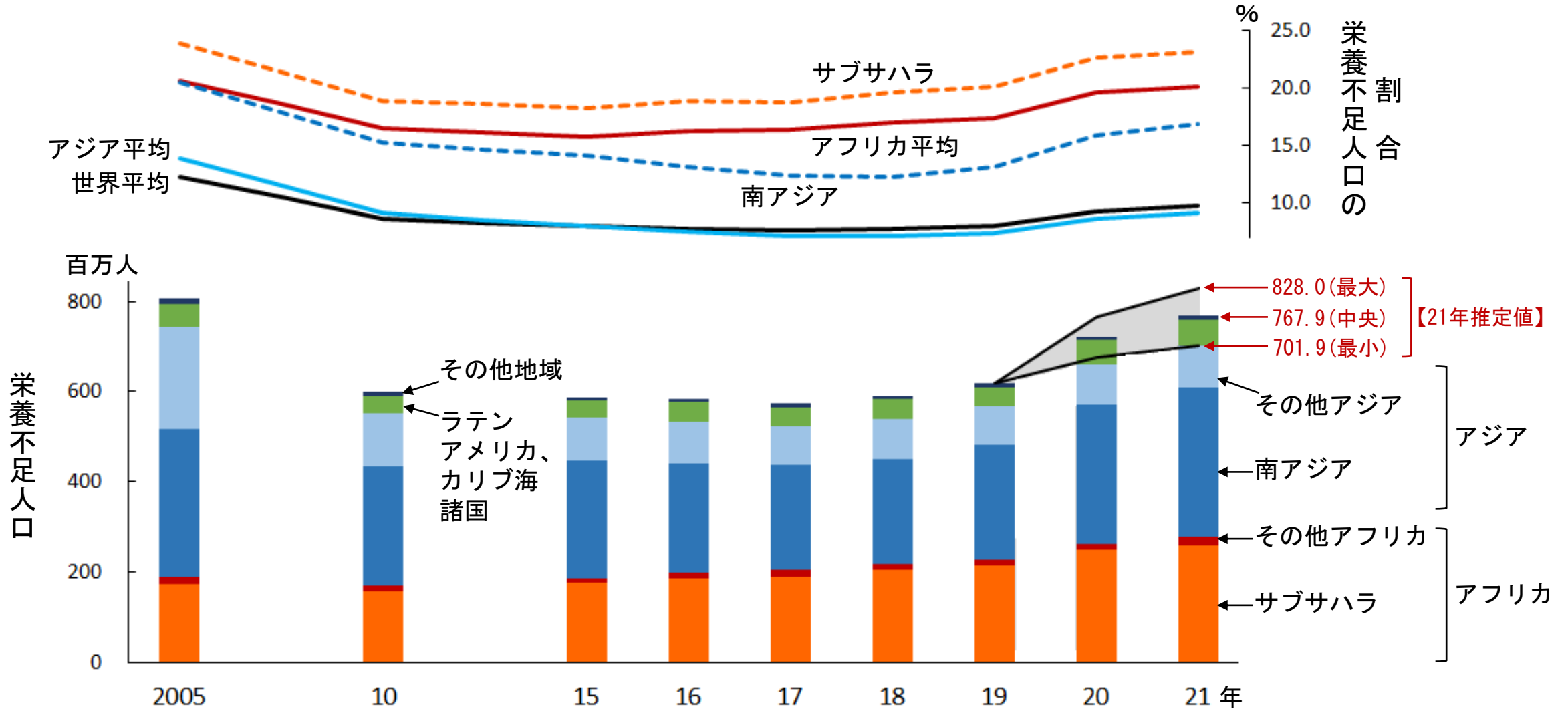


図249 栄養不足人口の推移

注：1) 栄養不足 (Undernourishment) とは、通常の活動的で健康的な生活を維持するために必要な食事エネルギー量の摂取が不十分な状態のことで、慢性的な栄養不足は飢餓と同義である。

2) サブサハラとは、サハラ砂漠以南のアフリカのこと。

資料：FAO (国連食糧農業機関), IFAD (国際農業開発基金), unicef (国連児童基金), WFP (国連世界食糧計画), WHO (世界保健機関)

“The State of FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD” (2022.7) を基に筆者作成。 <https://www.fao.org/3/cc0639en/cc0639en.pdf>

出典：フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>

おわりに

パンデミック、ウクライナ、気候危機等

：日本の食料供給基盤がぜい弱化していることが明らかに（**危機的状況**）



国内農産物**価格の低迷**（農業を続けられない）

生産者の**高齢化・後継者不足**、**荒廃農地**の増加

中山間地域等での**過疎化**の進行（限界集落化）

食料供給基盤のぜい弱化、自給率の低下
国土の強靱性の喪失（災害、鳥獣害）

政府・与党においても、**食料安全保障（食料の安定供給）**をめぐる動きが活発化

- ・ 自民党「食料安全保障に関する提言」（2022.5）
- ・ 「食料・農業・農村基本法」（1999）改正の動き

丸山眞男「日本ファシズムの特質は、**農本主義的特質**が非常に優位を占めていること」



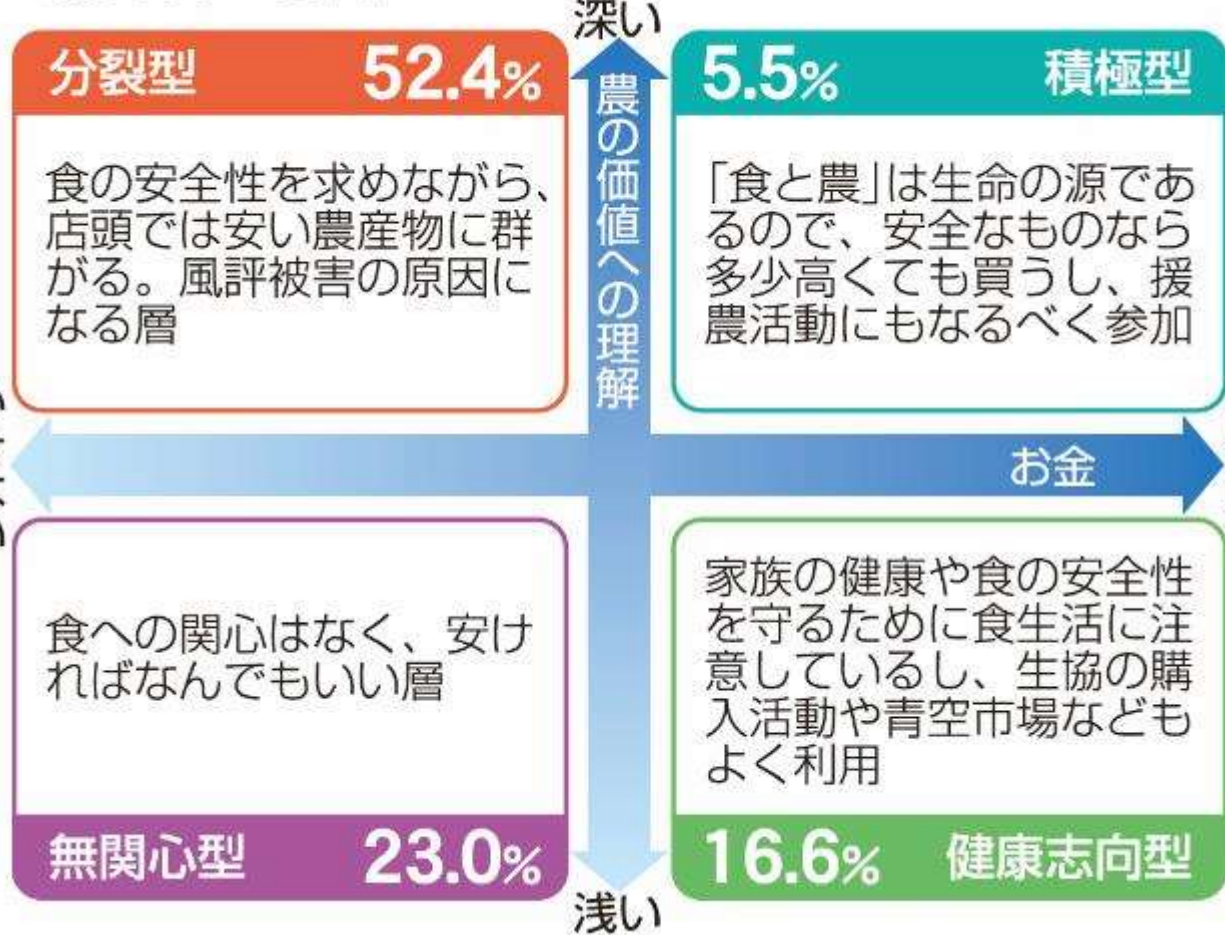
やはり、個々人（市民）の「**気づき**」と「**主体的な選択**」が基本的に重要ではないか。

国内の農業、生産者を「**買い支える**」ことができるのは、結局、消費者しかいない。

エシカル(Ethical:倫理的)消費

消費者の分類

(無回答があるため、合計は100%にならない)



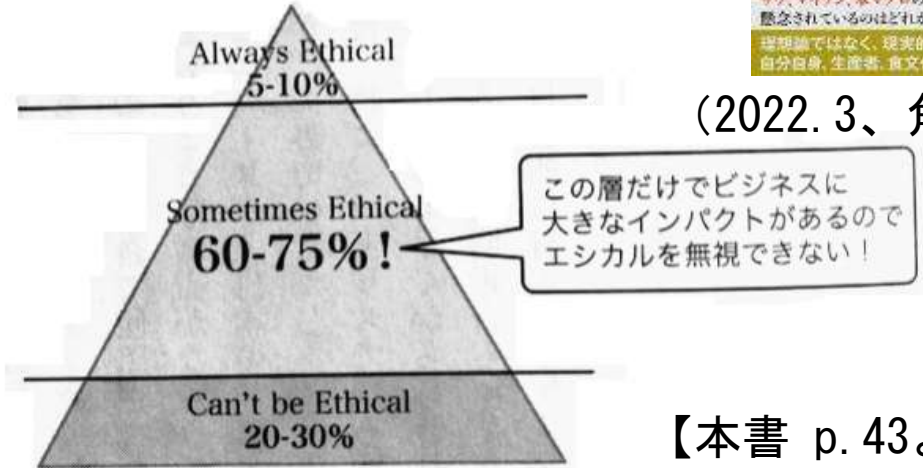
※徳野貞雄教授監修:2003年「福岡市民の食生活に関するアンケート」を参考に作成

(佐藤 弘氏 (元西日本新聞社、小農学会事務局) から提供)

- 日本は利己的(安全)
⇔ヨーロッパは利他的(人権、環境)
- 先進国・イギリスの取組み
- エシカルを支えるのは**普通の人**
- 「ときどきエシカル」
が**パワーになる!**



(2022. 3、角川新書)



【本書 p. 43より】

倫理的な購買に関して消費者は3つのタイプに分けることができ、「Always Ethical (アクティブな消費者)」が5-10%、「Sometimes Ethical (それほどアクティブでない消費者)」が60-75%、「Can't be Ethical」が20-30%と分布されてるといふ。

エシカルを支えるのは普通の人

フード・マイレージからみえてくるもの

実は、食と農が抱える**深刻な課題**は、**他にもいろいろ**ある。
食料供給基盤のぜい弱化、栄養バランスの崩れ、食への不安、食品ロスの増加等

共通する背景：**食**（食卓、消費者）と**農**（産地、生産者）の**間の距離の拡大**
フード・マイレージは、この距離感を仮想的に測る指標

距離の拡大⇒消費者にとって、食べものは単なる「商品」に。
食べものを**大切に**し、生産者を**敬い**、自然や環境を**畏敬する**気持ちを喪失。

食と農の間の距離を再び縮める⇒「**顔の見える関係づくり**」（**信頼関係の醸成**）が必要。
（生産の現場を訪ねる、生産者と交流する、取り寄せてみる、自分で野菜を育ててみる等）

フード・マイレージを意識すること

- その食べものが、どこで、誰によって、どのように生産されたかを想像する**よすが**に。
- 食べものをめぐる**伝統、歴史、文化、風土への気づき**。

