

【2024.4/20(土) 第3土曜の会 資料】



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 食と農を考える



通潤橋（熊本・山都町、2024.4/6）

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

本資料は後日、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。**

ご挨拶と自己紹介

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～3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。

その後、関東農政局(さいたま市)、九州農政局(熊本市)、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・マイルージの普及等に取り組み。
ウェブサイト「フード・マイルージ資料室」主宰。

(ブログ、メルマガなど) <http://food-mileage.jp>

著書 『フード・マイルージーあなたの食が地球を変える』

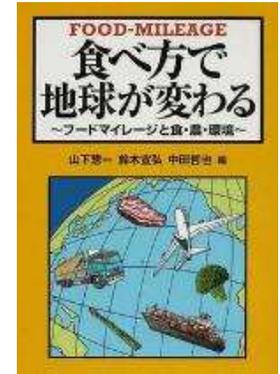
(2018(新版)、日本評論社)

『食べ方で地球が変わる フードマイルージと食・農・環境』

(山下惣一氏、鈴木宣弘氏との共著、2007.7、創森社) 等

東京・東村山市在住。

自宅近くに市民農園の一角(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)

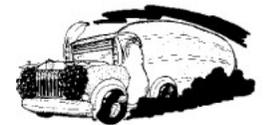
- 特色
食料の供給構造を、物量とその輸送距離により把握
 - 食の安定供給、安全性の確保(トレーサビリティ)
 - 「食」と「農」の間の距離感の把握
 - 食料の輸入が地球環境に与える負荷の把握

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(1)

○ 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、人の口には入らない飼料、油糧種子も含む。

「食料」の範囲

品目分類 (2桁ベース)	品名	「食料」の範囲(4桁ベース)
第1類	生きている動物	一部(馬、犬等を除く。)
2	肉及び食用のくず肉	全品目
3	魚並びに甲殻類、軟体動物等	全品目
4	酪農品、鳥卵、天然はちみつ等	全品目
7	食用の野菜、根及び塊茎	全品目
8	食用の果実及びナット等	全品目
9	コーヒー、茶、マテ及び香辛料	全品目
10	穀類	全品目
11	穀粉、加工穀物、麦芽、でん粉等	全品目
12	採油用の種及び果実等	全品目
13	樹脂その他の植物性の液汁等	一部(植物エキス等のみ。)
15	動物性又は植物性の油脂	一部(グリセリン等を除く。)
16	肉、魚又は甲殻類等の調製品	全品目
17	糖類及び砂糖菓子	全品目
18	ココア及びその調製品	全品目
19	穀類調製品及びベーカリー製品等	全品目
20	野菜、果実等調製品	全品目
21	各種の調製食料品	全品目
22	飲料、アルコール及び食酢	全品目
23	食品工業の残留物及び調製飼料等	全品目
24	たばこ及び製造たばこ代用品	全品目
33	精油、レジノイド、調製香料等	一部(精油等のみ。)
35	たんぱく系物質、変性でん粉等	一部(カゼイン等のみ。)

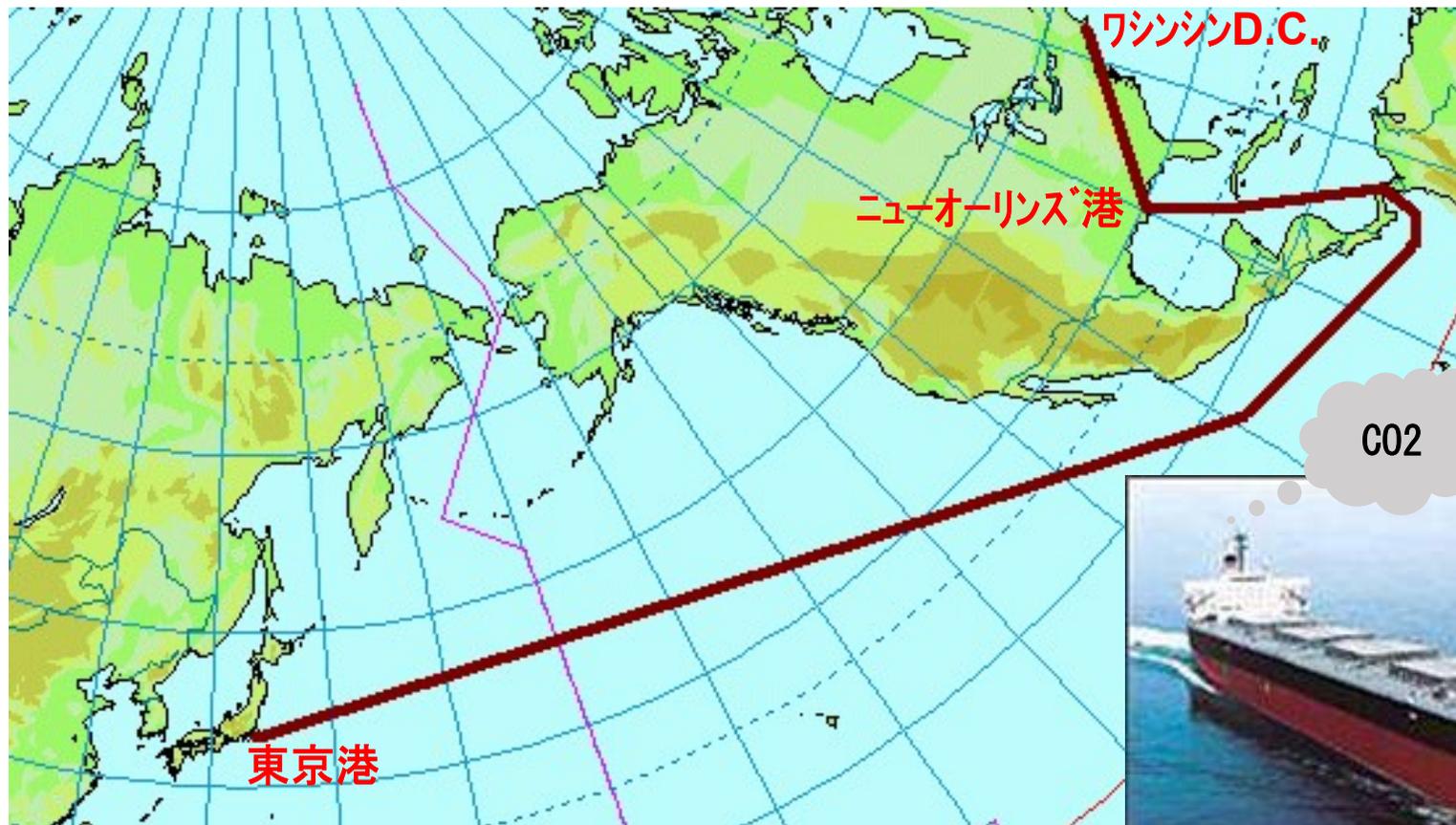
輸入食料のフード・マイレージの計測方法(2)

○ 輸送距離の計測（仮定）

- 輸入国：全て首都近郊の港に水揚げ
- 輸出港～輸入港：海上輸送（途中で他の港湾には寄港せず）
- 輸出国：代表港から輸出
- 輸出国内の輸送（産地～輸出港）：トラックと内航海運が半々
当該国の首都～輸出港との間の直線距離

（ただし、同一大陸内の陸続きの国からの輸入は首都間の直線距離）

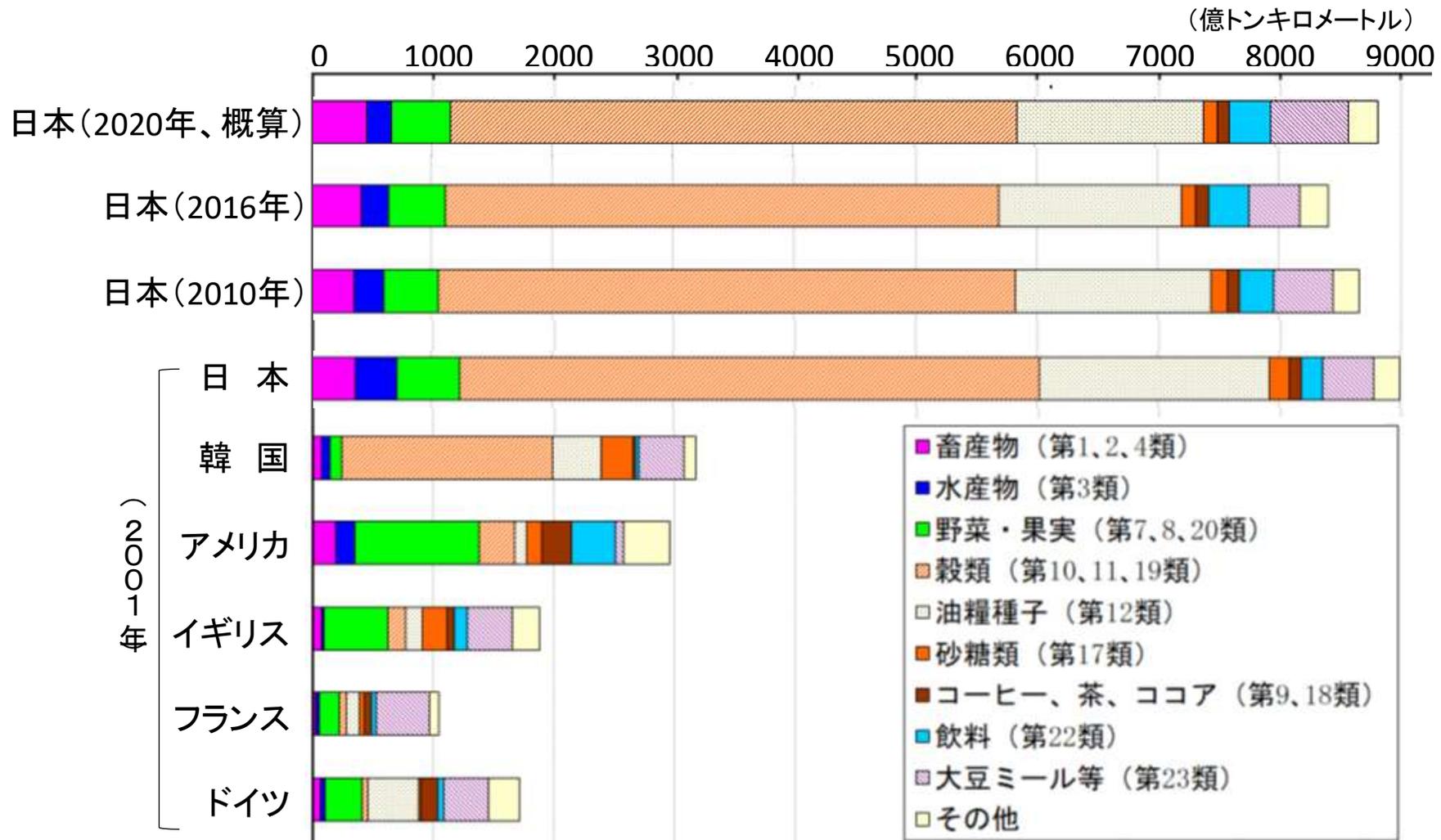
アメリカからの輸送経路と距離（概念図）



アメリカから日本までの輸送経路（仮定）

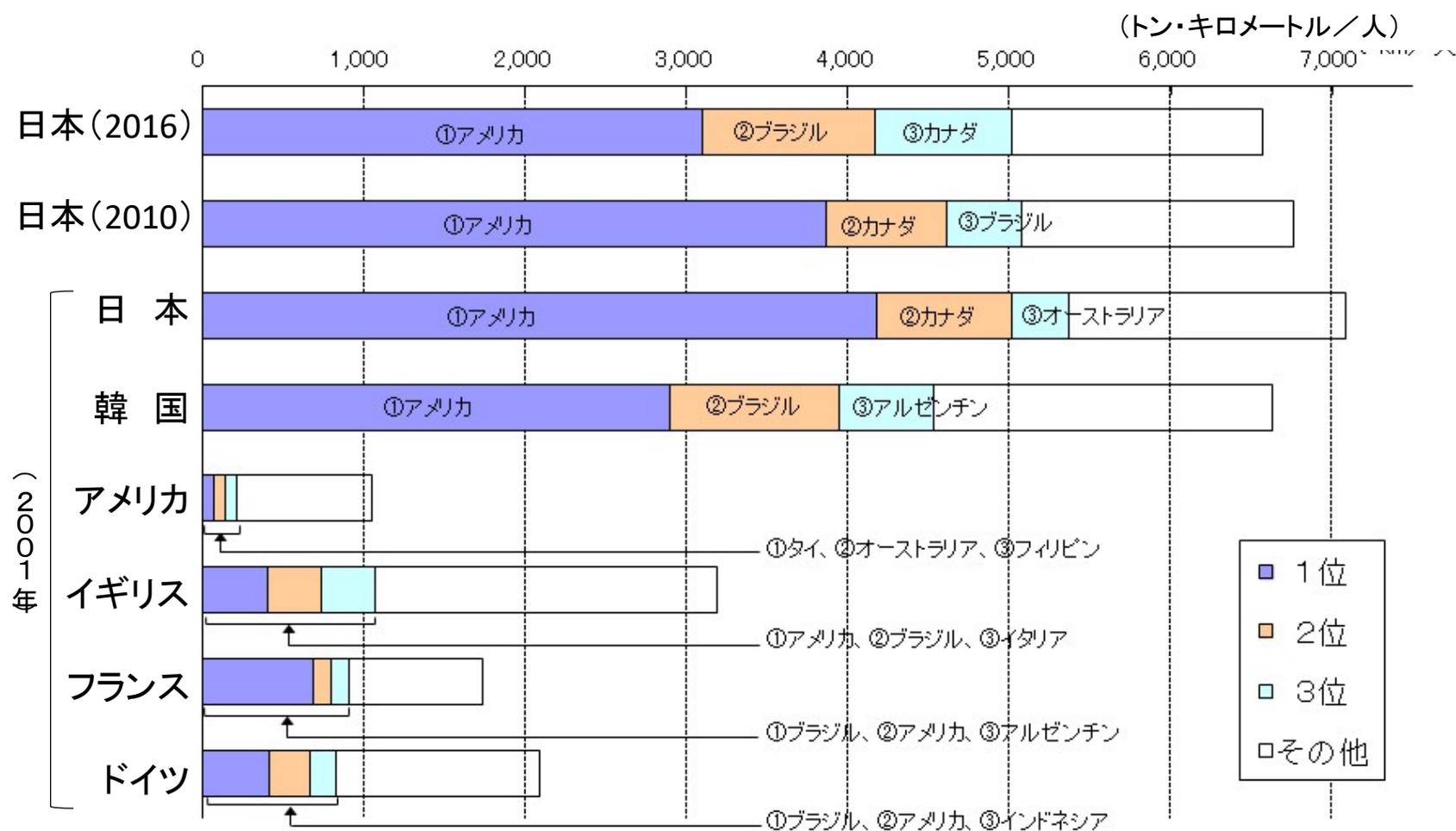
：ワシントンD.C（首都） → ニューオーリンズ港 → 東京港
[直線距離 1,559 km] [海上輸送距離 16,929 km]
(内航水運とトラックが半々) (外航船舶)

輸入食料のフード・マイレージの比較（総量、品目別）

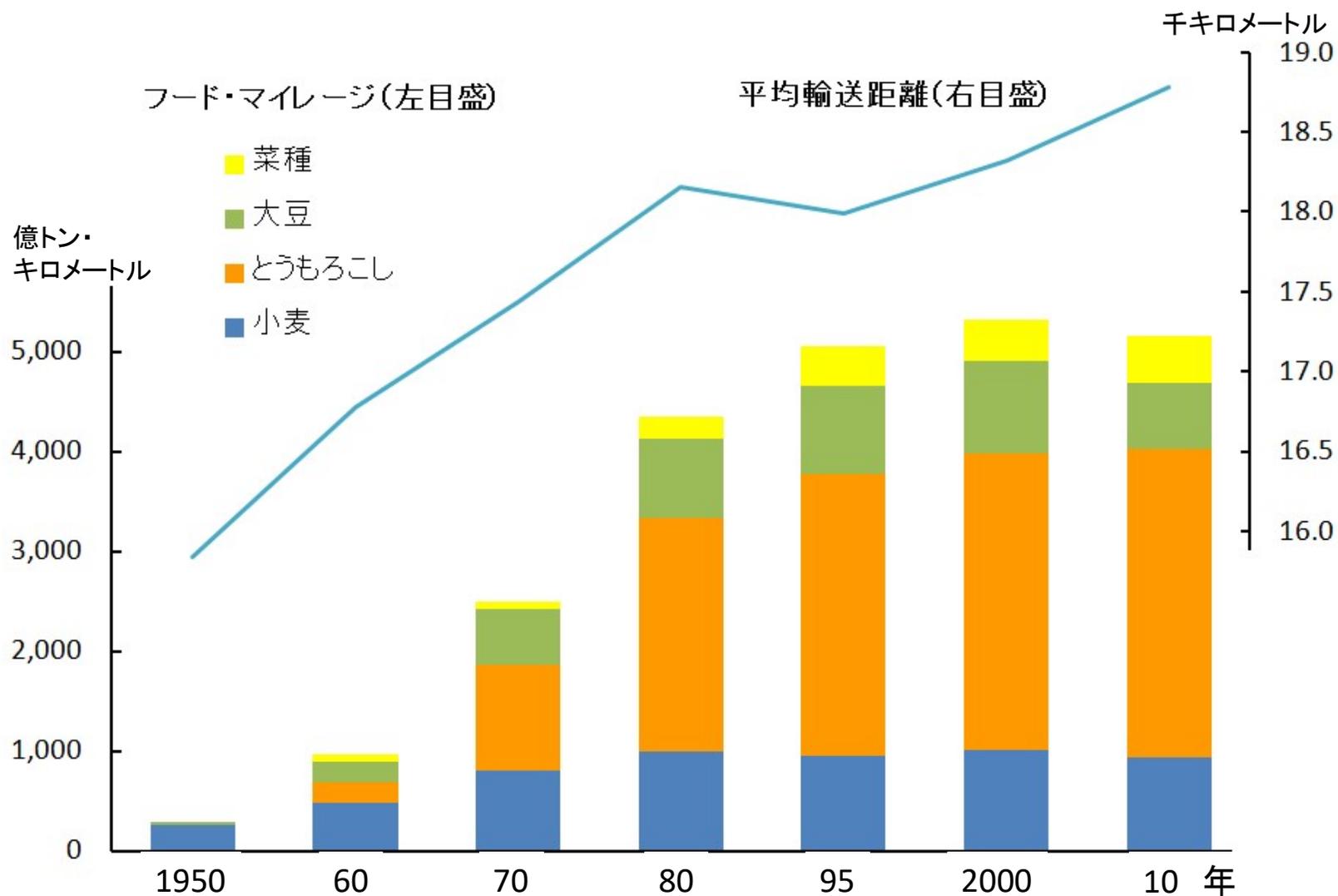


注：おそらく世界最大は中国（計算していない）。

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 (2001年)



一世帯当たり年間 約380kg

家庭でできる省エネ(*)の例

年間削減量

冷房を1°C高く暖房を1°C低く設定	: 約41kg	→約9年分
シャワーを1日1分間短縮する	: 約28kg	→約13年分
冷蔵庫に詰め込み過ぎない	: 約21kg	→約18年分
1日1時間テレビ利用を減らす	: 約8kg	→約46年分



(*) 資源エネルギー庁「省エネポータルサイト・家庭でできる省エネ」
https://www.enecho.meti.go.jp/category/saving_and_new/saving/

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



写真: JAふかや

<https://www.ja-fukaya.jp/sanchoku/>

フード・マイレージを用いた 地産地消の効果測定の例

ねぎ

消費地：生活クラブ生協（埼玉）（川口市）

生産地：[ケース1] **深谷市産**

[ケース2] **中国産** を比較

[ケース1] 県内（深谷市）産の場合 76.9 km

写真: JAふかや

<https://www.ja-fukaya.jp/sanchoku/>



産地（深谷市中瀬）→ 消費地（生活クラブ生協（埼玉））

[ケース2] 中国産（輸入品）の場合 2,711 km

(写真: 農畜産業振興事業団)

서울

大韓民国

クァンジュ
광주

プサン
부산

日本

生活クラブ生協（埼玉）

名古屋

大阪

産地（山東省）

黄海

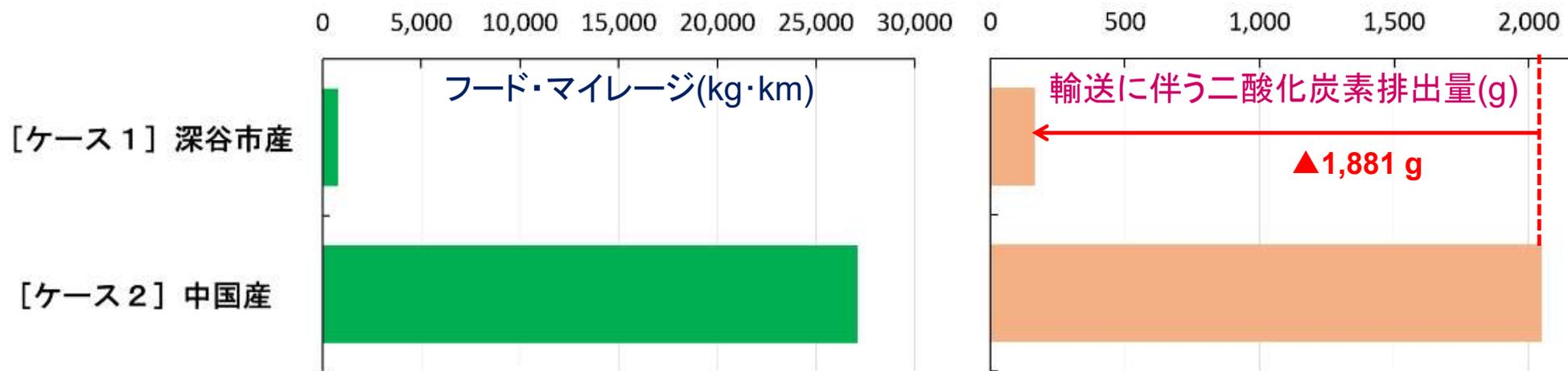
東シナ海



産地（山東省） → 輸出港（上海） → 輸入港（東京） → 消費地（生活クラブ生協（埼玉）） 14

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] 深谷市産	10 kg	76.9 km	769 kg・km	166 g
[ケース2] 中国産	10 kg	2,711 km	27,112 kg・km	2,047 g
(倍率：深谷市産=1)				
[ケース1] 深谷市産	1.0 (倍)	1.0 (倍)	1.0 (倍)	1.0 (倍)
[ケース2] 中国産	1.0 (倍)	35.3 (倍)	35.3 (倍)	12.3 (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 2kg削減**

cf. (1世帯1日当たり) 冷暖房の温度設定(1℃): ▲110g テレビを1時間短く : ▲22g

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）

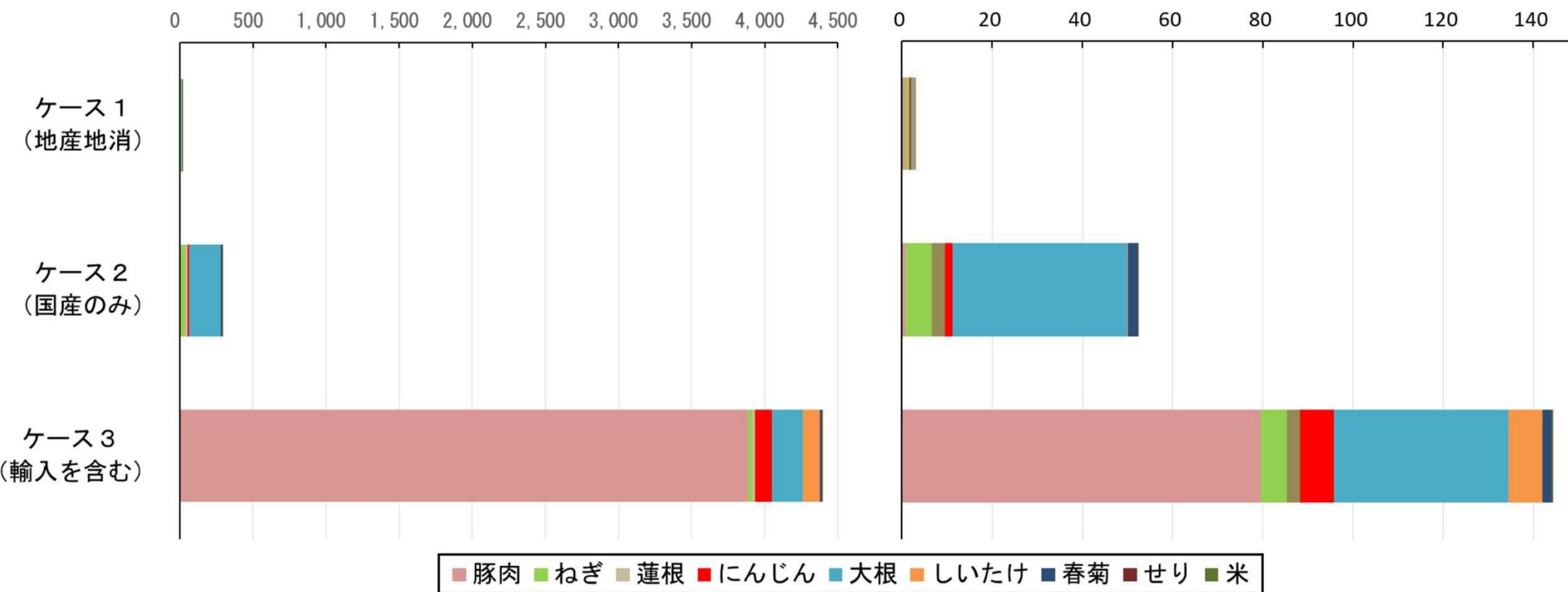
ケース2 仮に市場で国産食材を選んで調達した場合（国産のみ）

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比較（ネオ和食）

フード・マイレージ

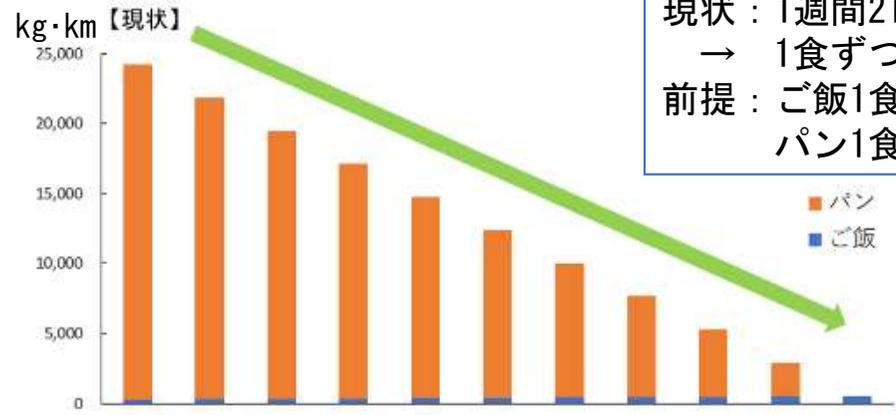
輸送に伴う二酸化炭素排出量



平成22年度 食料・農業・農村白書 トピックス (3) 環境保全に向けた食料分野での取組

https://warp.ndl.go.jp/info:ndl.jp/pid/12175499/www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/h22_h/trend/part1/topics/t3_01.html

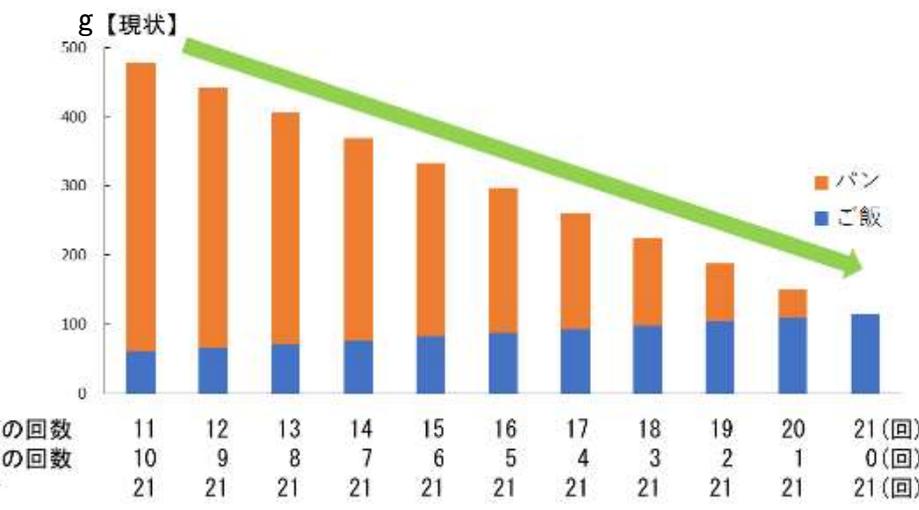
1週間の食事について、パンをご飯に1食ずつ変更した場合の効果



現状：1週間21食(3食×7日)のうち、ご飯食11回、パン食10回
 → 1食ずつご飯食を増やしパン食を減らした場合の変化を試算
 前提：ご飯1食(1膳)：150g(お米換算 65g、新潟・佐渡島産)
 パン1食(食パン2枚)：120g(小麦換算130g)、アメリカ・カンザス州産

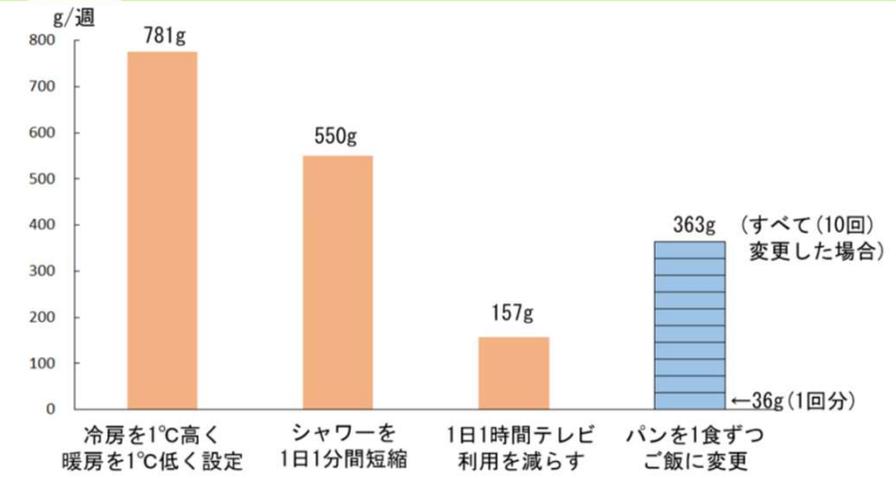
フード・
マイルージ

輸送に伴う
二酸化炭素
排出量



ご飯の回数	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21(回)
パンの回数	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0(回)
合計	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21(回)

「家庭でできる省エネ」との比較



データ：資源エネルギー庁「省エネポータルサイト・家庭でできる省エネ」
https://www.enecho.meti.go.jp/category/saving_and_new/saving/
 出典：フード・マイルージ資料室 <http://food-mileage.jp/>

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、シップ・アンドオーシャン財団(現海洋政策研究所))

営業用普通トラック	216	g-CO ₂ / t·km
鉄道	21	
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



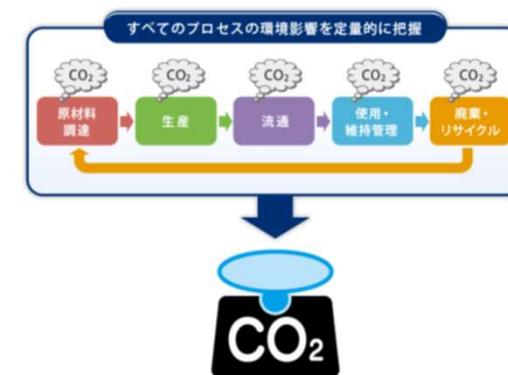
出典：国土交通省HP

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

部門別にみた温室効果ガスの排出量の推移

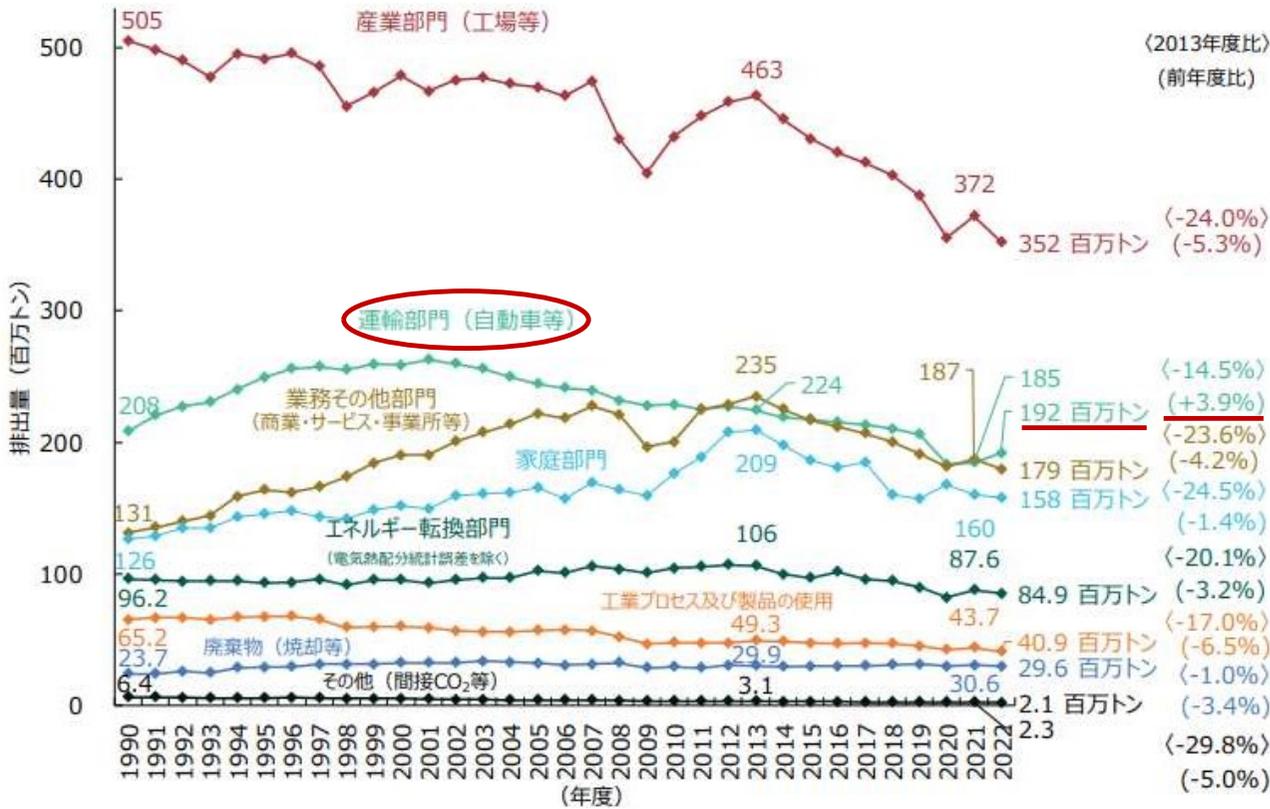


図5 CO₂の部門別排出量(電気・熱配分後)の推移¹⁰

出典：環境省「2022年度の我が国の温室効果ガス排出・吸収量について」
(2024. 4/12プレスリリース) https://www.env.go.jp/press/press_03046.html

- 2022年度：約11億3,500万トン→**史上最少**
(前年度比 2.5%減、2013年度比 19.3%減少)
 - 産業部門、業務その他部門、家庭部門における節電や省エネ努力等の効果
- 運輸部門 (自動車等)：約1億9,200万トン
(前年度比 **3.9%増**、2013年度比 14.5%減)
 - 旅客輸送量の増加等

温暖化ガス排出、22年度2.5%減

EV普及遅れ響く

車・鉄道輸送は増加

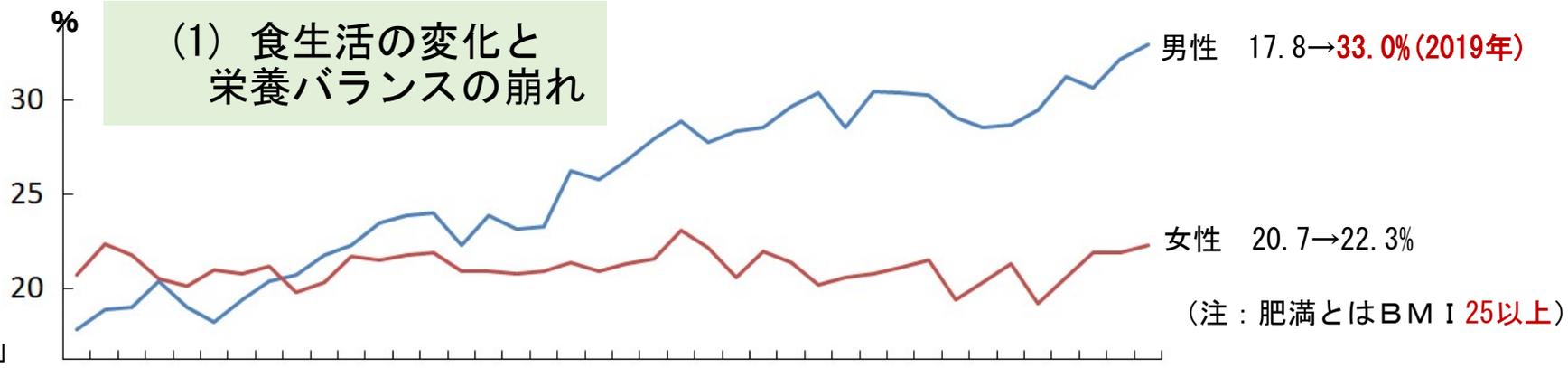
- EV普及の遅れ、ガソリン補助金
- 運輸部門のCO₂削減は世界共通の課題

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

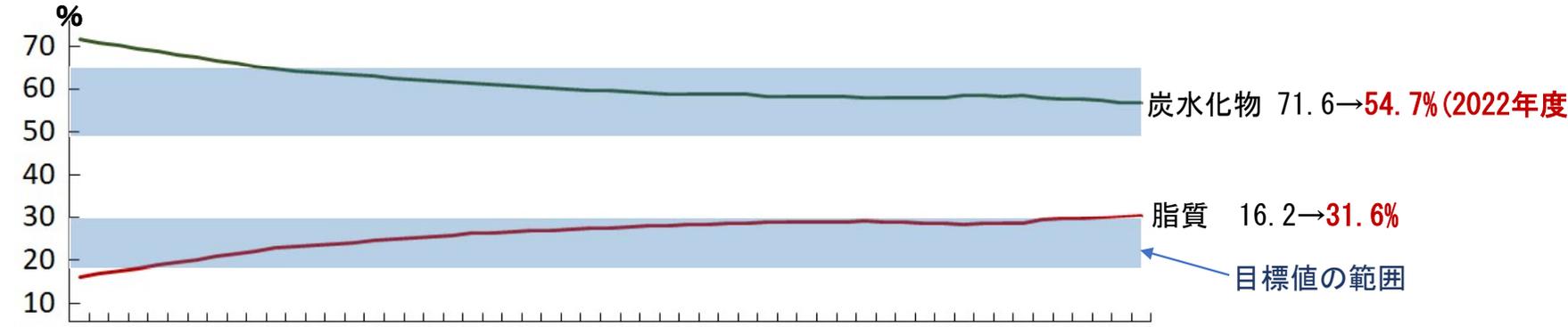
肥満者の割合

資料：厚生労働省
「国民健康栄養調査」



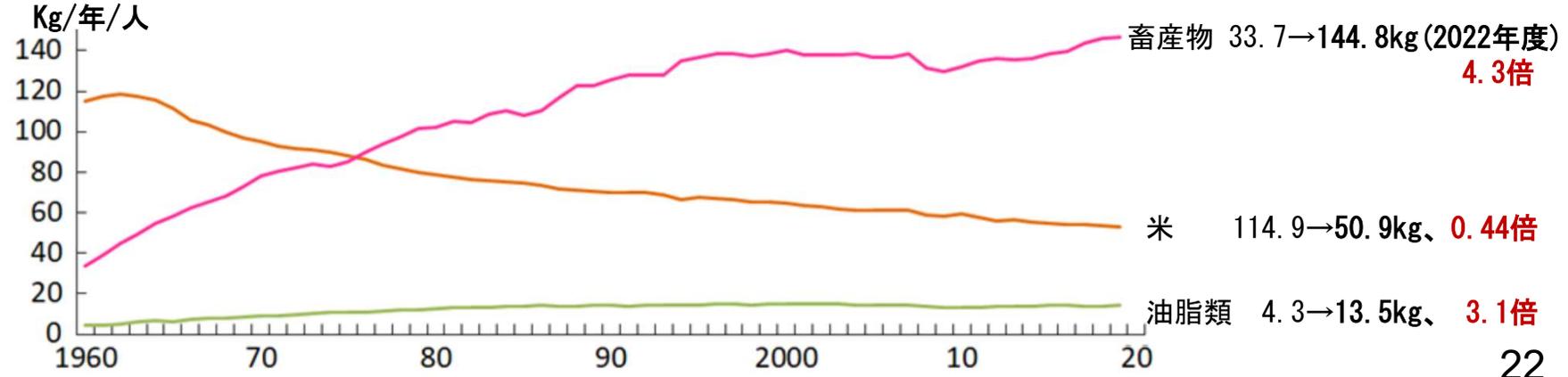
摂取熱量に 占める割合

資料：農林水産省
「食料需給表」
厚生労働省
「食事摂取基準」

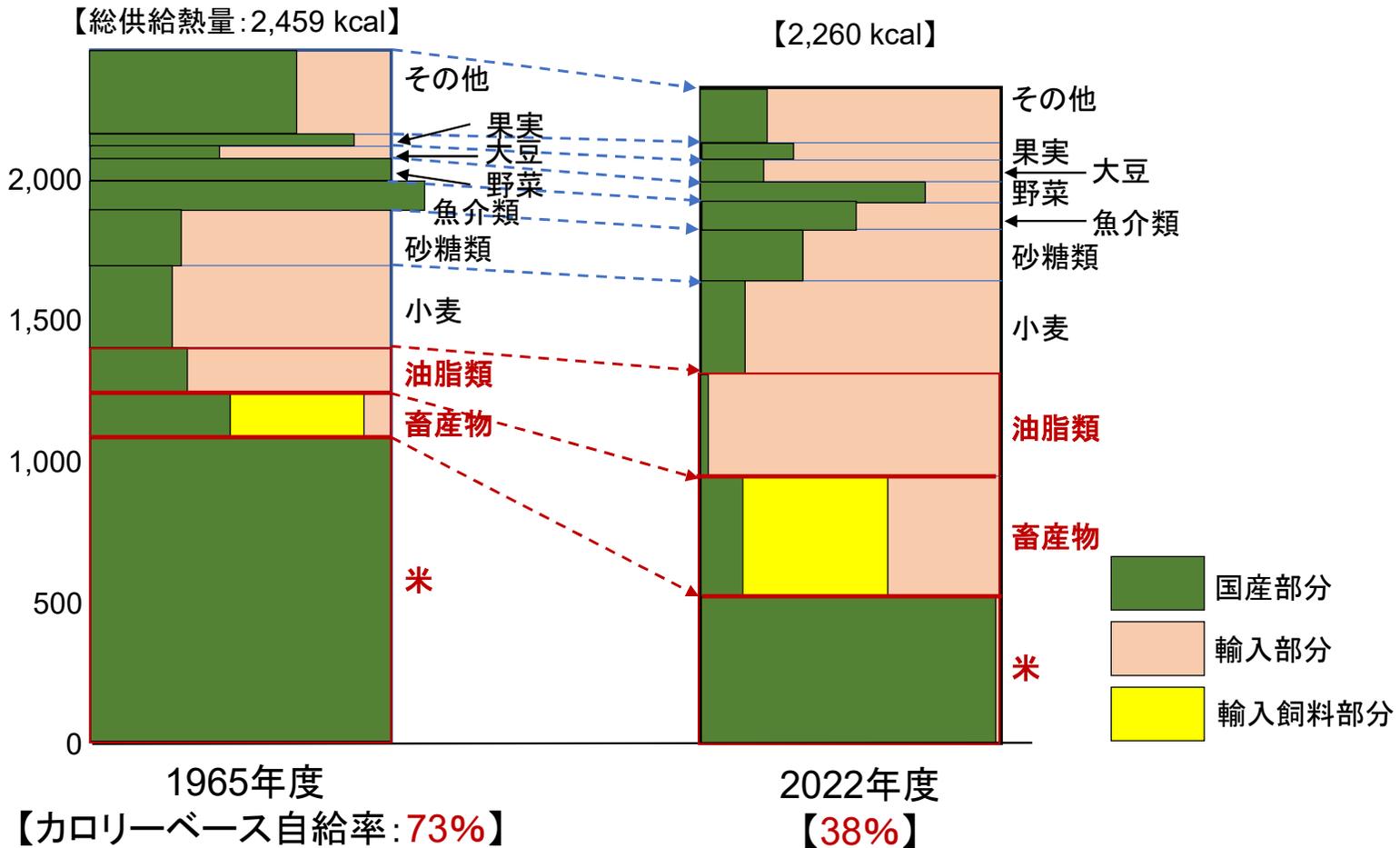


供給純食料

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

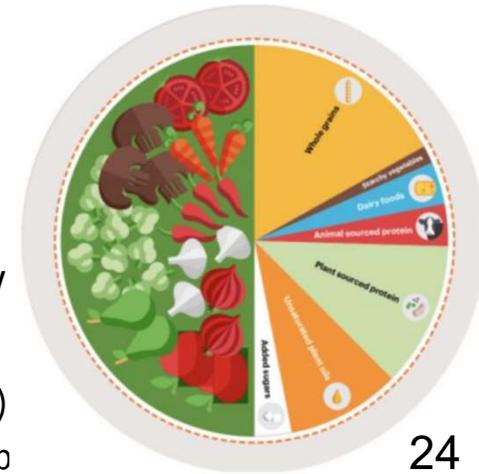
大量の輸入食料を長距離輸送する過程で発生するCO2を削減できます。日々の食生活が地球環境とつながっていることに気付くヒントに

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>



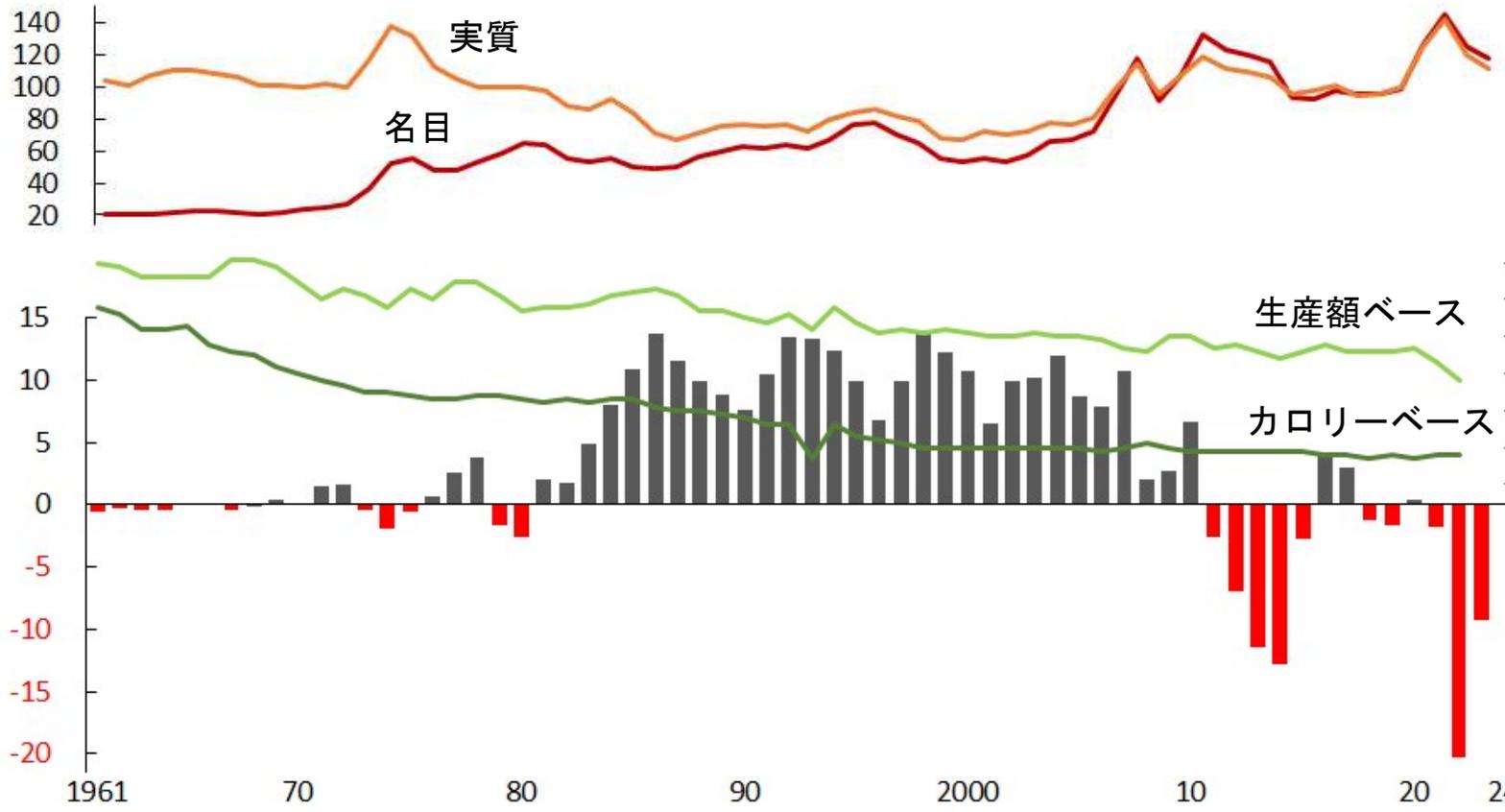
EAT-Lancet委員会 提唱

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)

世界の
食料価格指数
(2014-16=100)



日本の
食料自給率
(%)

図234 世界の食料価格指数等の推移

資料 : FAO “World Food Situation” <https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/>
 農林水産省「食料需給表」 <https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/>
 財務省「貿易統計」 <https://www.customs.go.jp/toukei/suii/html/nenbet.htm>
 出典 : フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>

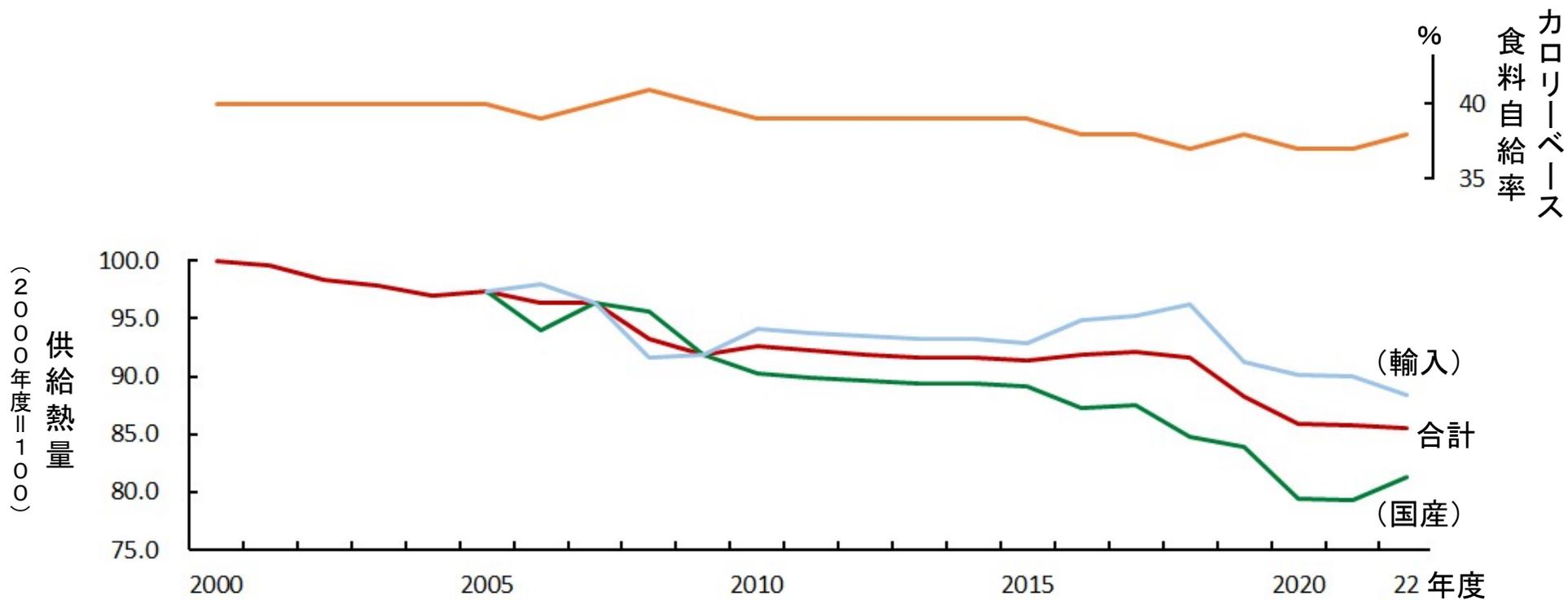


図287 供給熱量とカロリーベース食料自給率の推移

資料：農林水産省「食料需給表」から作成。

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/>

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

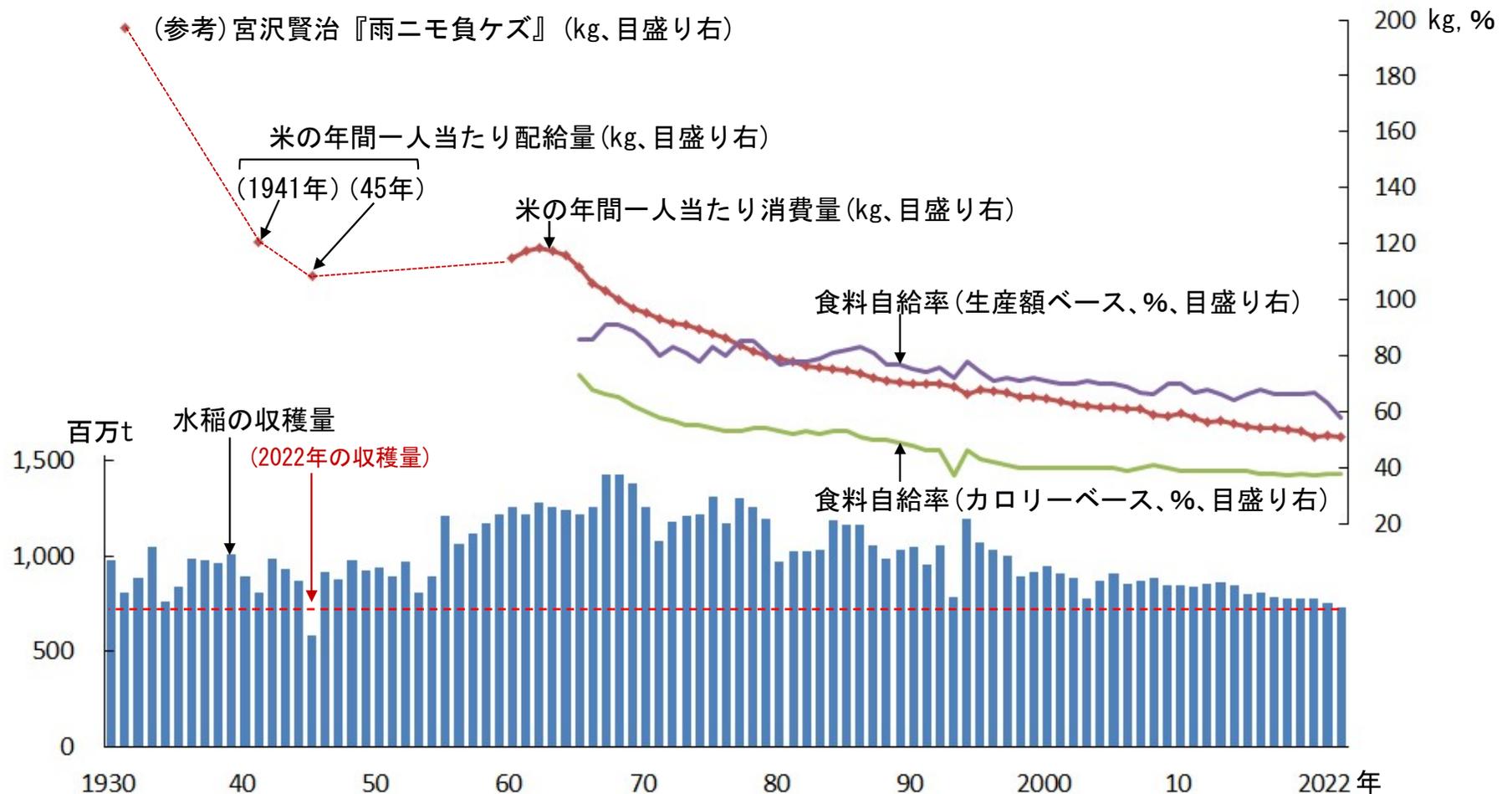


図273 米の生産・消費量と食料自給率の推移

注：米の消費量は供給純食料である。

資料：農林水産省「食料需給表」、同「作物統計（作況調査、長期累年）」、食糧庁「食糧管理史 各論別巻（参考資料編）」等から作成。

<https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/fbs/index.html>

https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/index.html

https://rnavi.ndl.go.jp/mokuji_html/000001167911.html

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

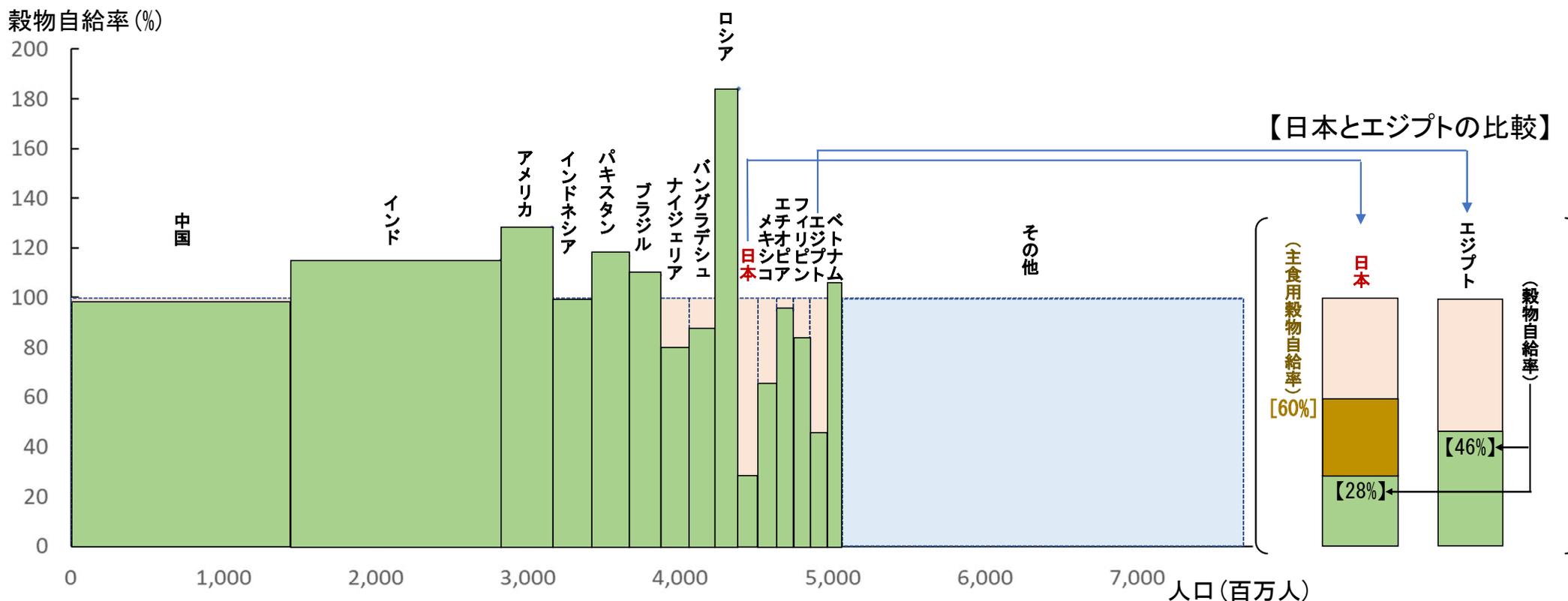


図245 世界の人口大国と穀物自給率 (2018年)

- 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)。
 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")

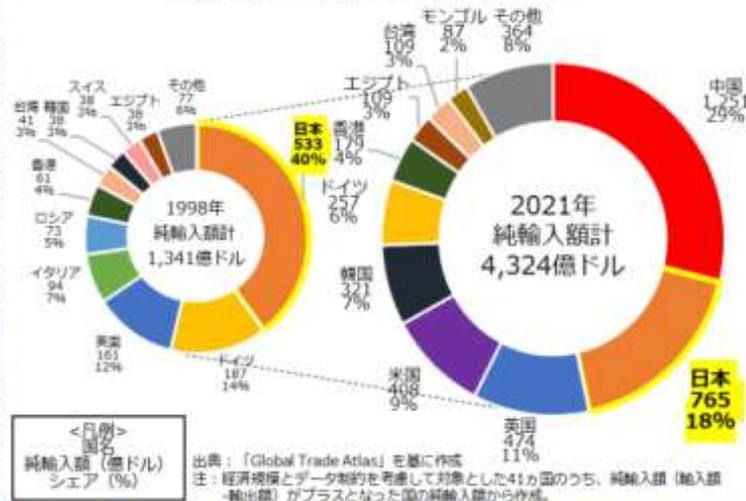
出典: フード・マイレージ資料室 <https://food-mileage.jp/>

食料・農業・農村基本法の一部を改正する法律案の概要

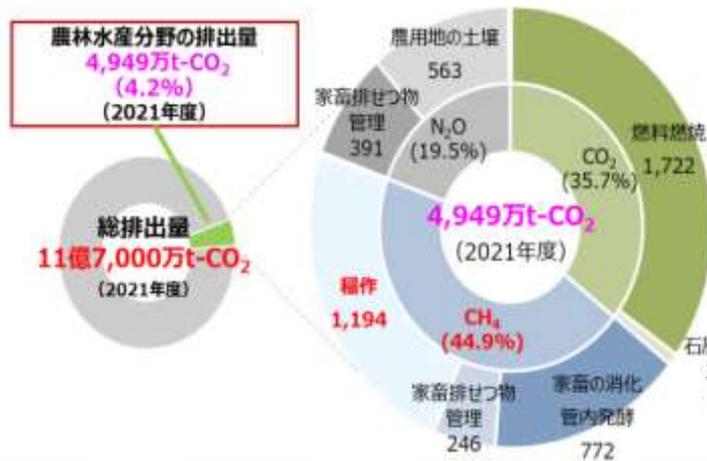
背景

- 近年における世界の食料需給の変動、地球温暖化の進行、我が国における人口の減少その他の食料、農業及び農村をめぐる諸情勢の変化に対応し、**食料安全保障の確保、環境と調和のとれた食料システムの確立、農業の持続的な発展のための生産性の向上、農村における地域社会の維持等**を図るため、**基本理念を見直すとともに、関連する基本的施策を定める。**

農林水産物純輸入額の国別割合



日本の農林水産分野のGHG排出量



基幹的農業従事者数の年齢構成(2022年)



法律案の概要

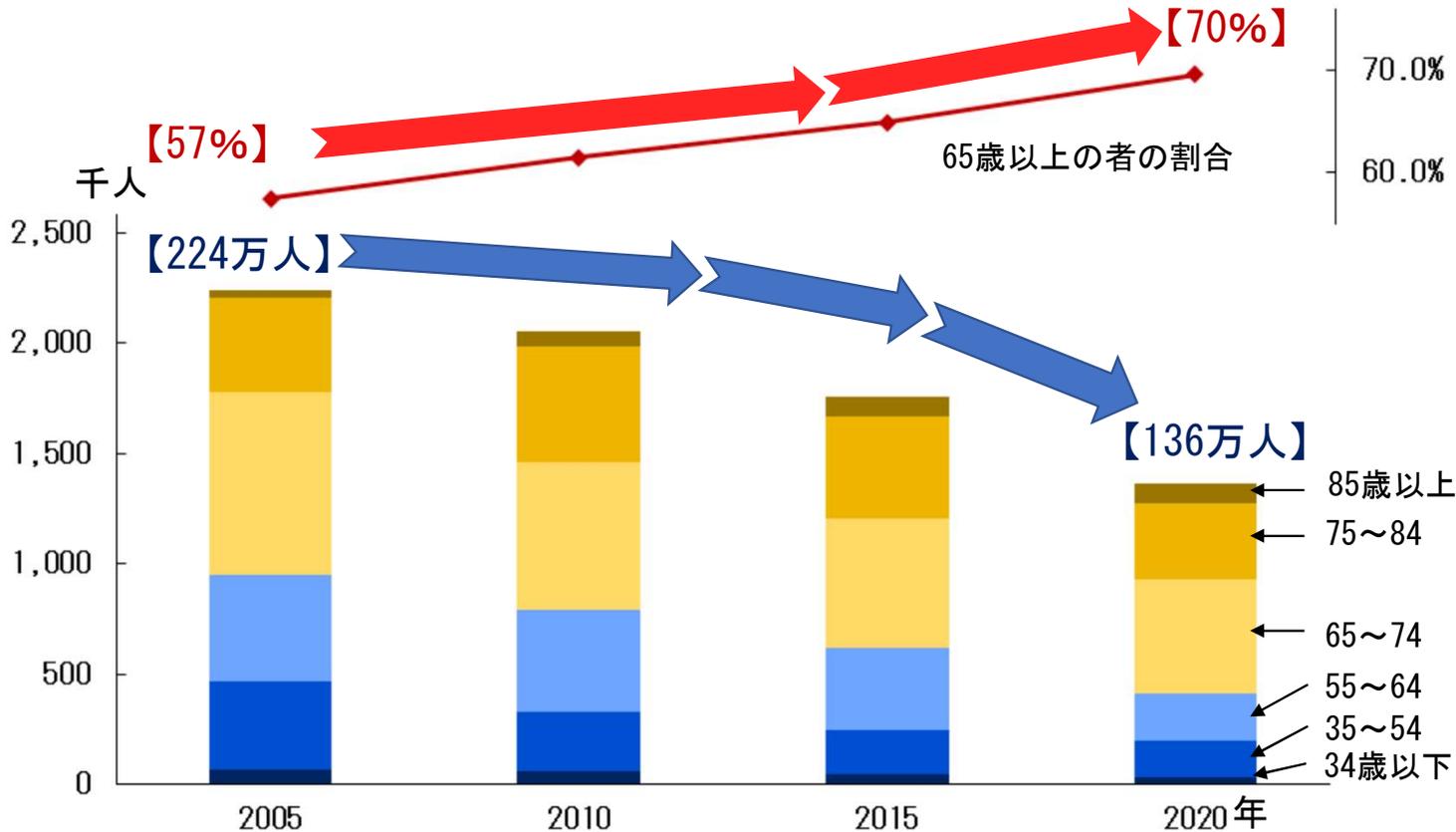
食料安全保障の確保

環境と調和のとれた食料システムの確立

農業の持続的な発展

農村の振興

日本の食と農の最大のリスクとは？



福島・喜多方市山都（2023.5/4）

荒廃農地
 25.3万ha（2023.3）
 （農地面積（432.5万ha）の）
 5.8%

図255 基幹的農業従事者数の推移（年齢階層別）

注：基幹的農業従事者とは、15歳以上の世帯員のうち、ふだん仕事として主に自営農業に従事している者をいう。

資料：[基幹的農業従事者] 農林水産省「農林業センサス」（令和3年度 食料・農業・農村白書における組替集計）から作成。

https://www.maff.go.jp/j/wpaper/w_maff/r3/r3_h/trend/part1/chap1/c1_1_01.html

[荒廃農地] <https://www.maff.go.jp/j/nousin/tikei/houkiti/attach/pdf/index-18.pdf>

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

日本の食と農の最大のリスク

パンデミック、ウクライナ、気候危機等

：最大のリスクは、国内の食料供給基盤のぜい弱化（危機的状況）

国内農産物価格の低迷（農業を続けられない）

生産者の高齡化・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）

食料安全保障（食料の安定供給）に関する議論が活発化

「食料・農業・農村基本法」（1999年）の見直し

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」

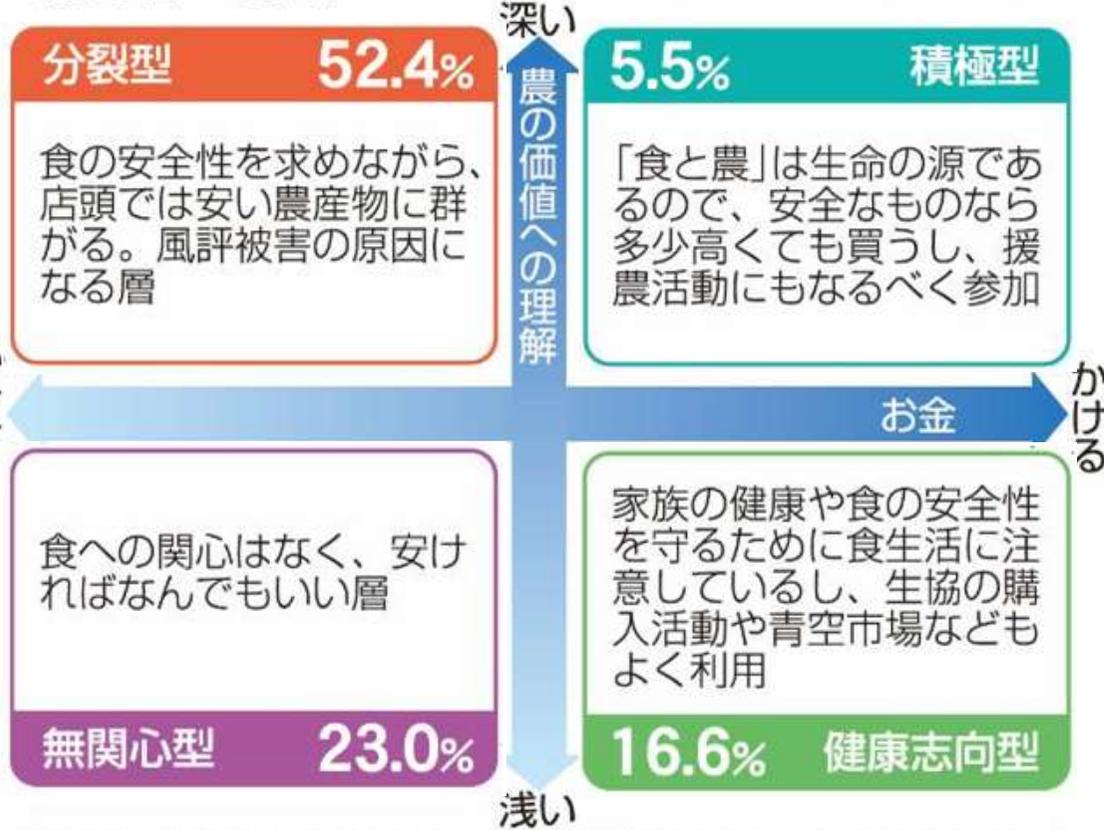


やはり、個々人（市民）の「**気づき**」と「**主体的な選択**」が基本的に重要ではないか。

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。**

消費者の現状

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)

エシカル(Ethical:倫理的)消費

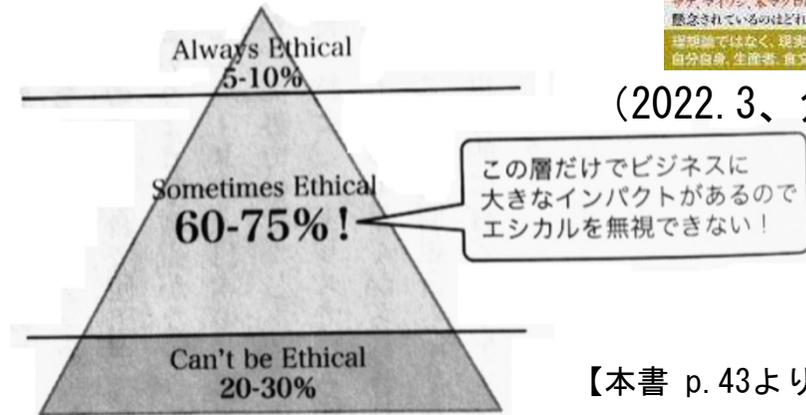
日本は利己的(安全)

⇔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%と分布されているという。

エシカルを支えるのは普通の人



「食と農の間の距離」の拡大

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」の拡大

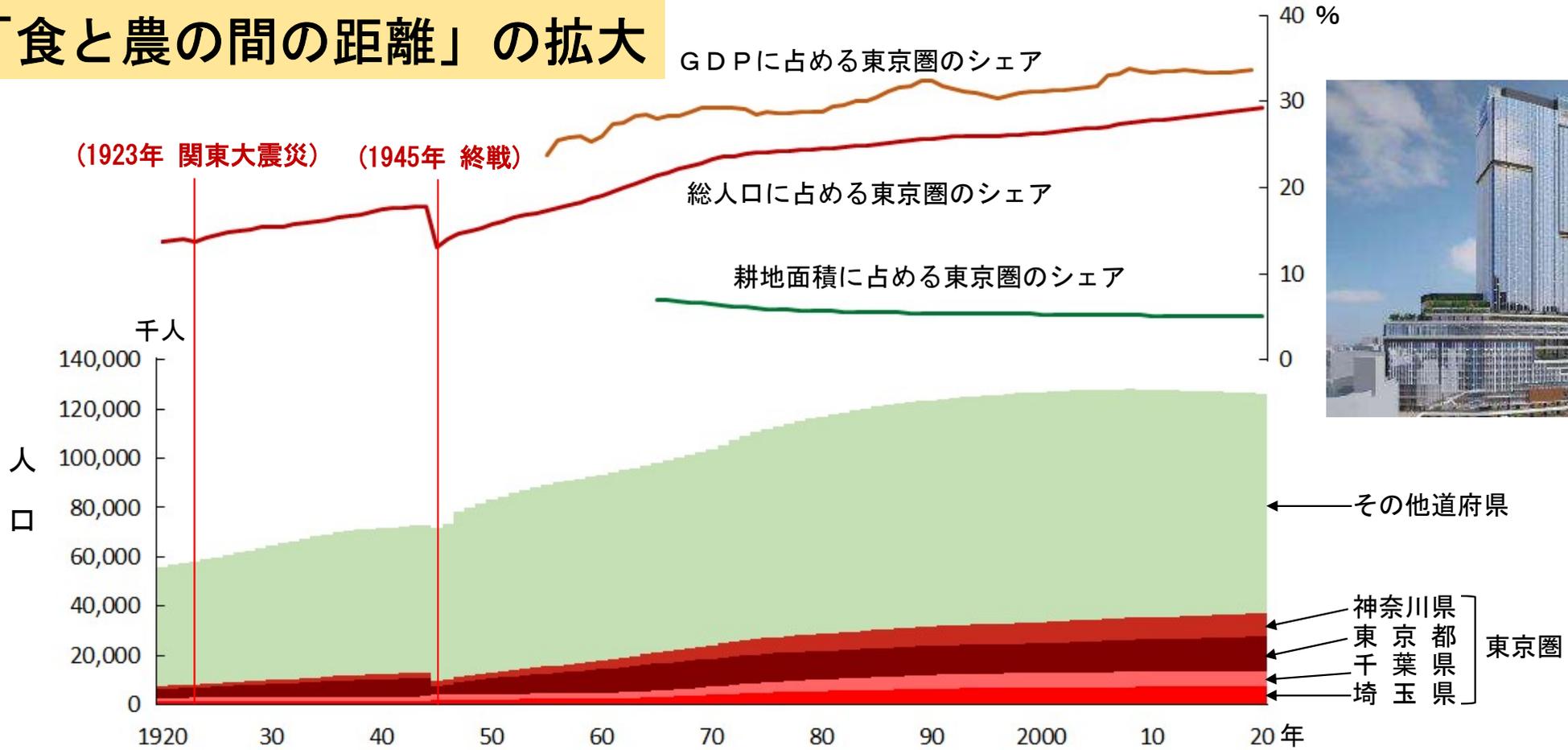


図274 東京圏への一極集中の推移

注：1) 東京圏とは、埼玉県、千葉県、東京都及び神奈川県を指す。

2) GDPに占める東京圏のシェアとは、県内総生産の全国計に占める東京圏の県内総生産の割合である。

資料：総務省「人口推計の結果の概要」(長期時系列データ)、内閣府「県民経済計算」、農林水産省「耕地及び作付面積統計」(長期累年)から作成。

<https://www.stat.go.jp/data/jinsui/2.html#annual>

https://www.esri.cao.go.jp/jp/sna/data/data_list/kenmin/files/contents/main_2019.html

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/menseki/#1>

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

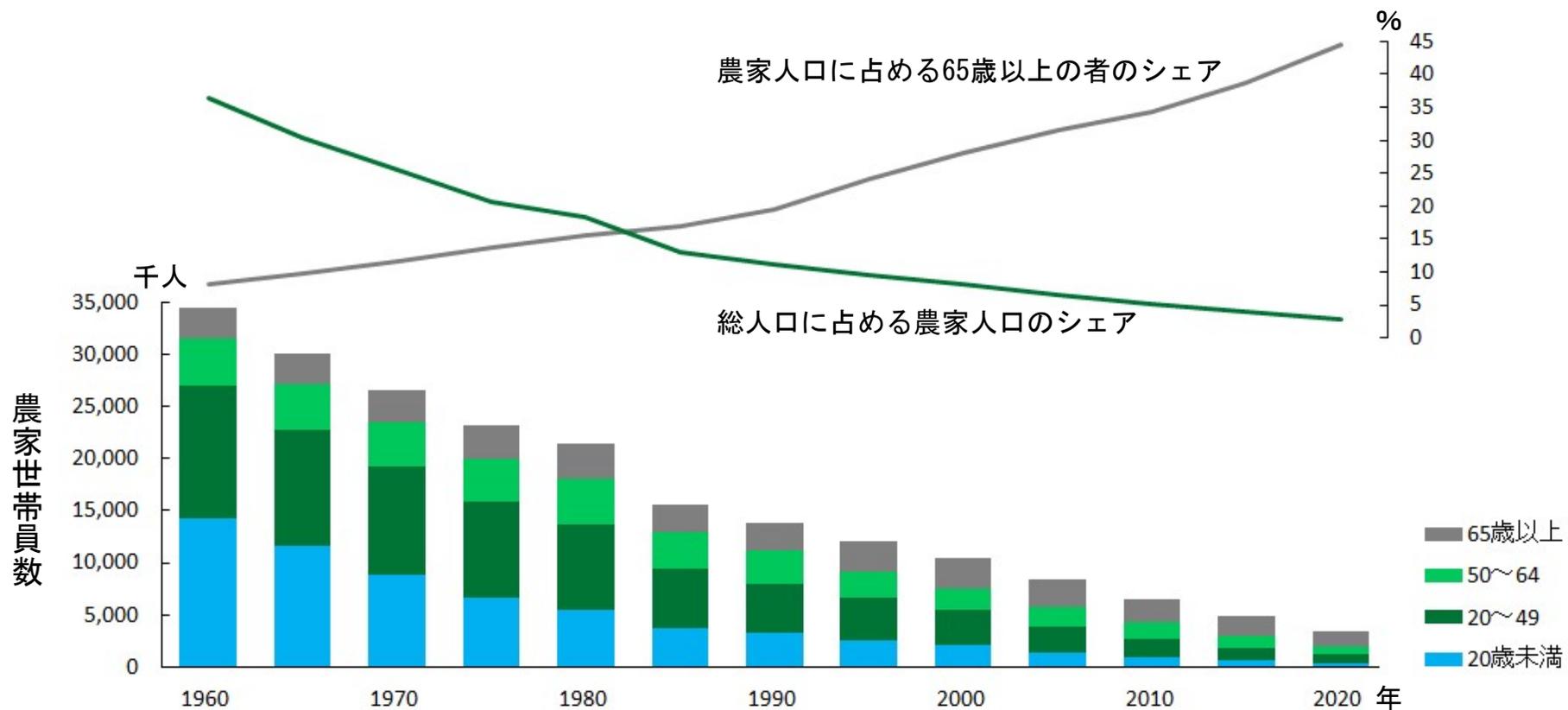


図275 農家世帯員数の推移 (年齢階層別)

注：農家の定義については変更が行われている。

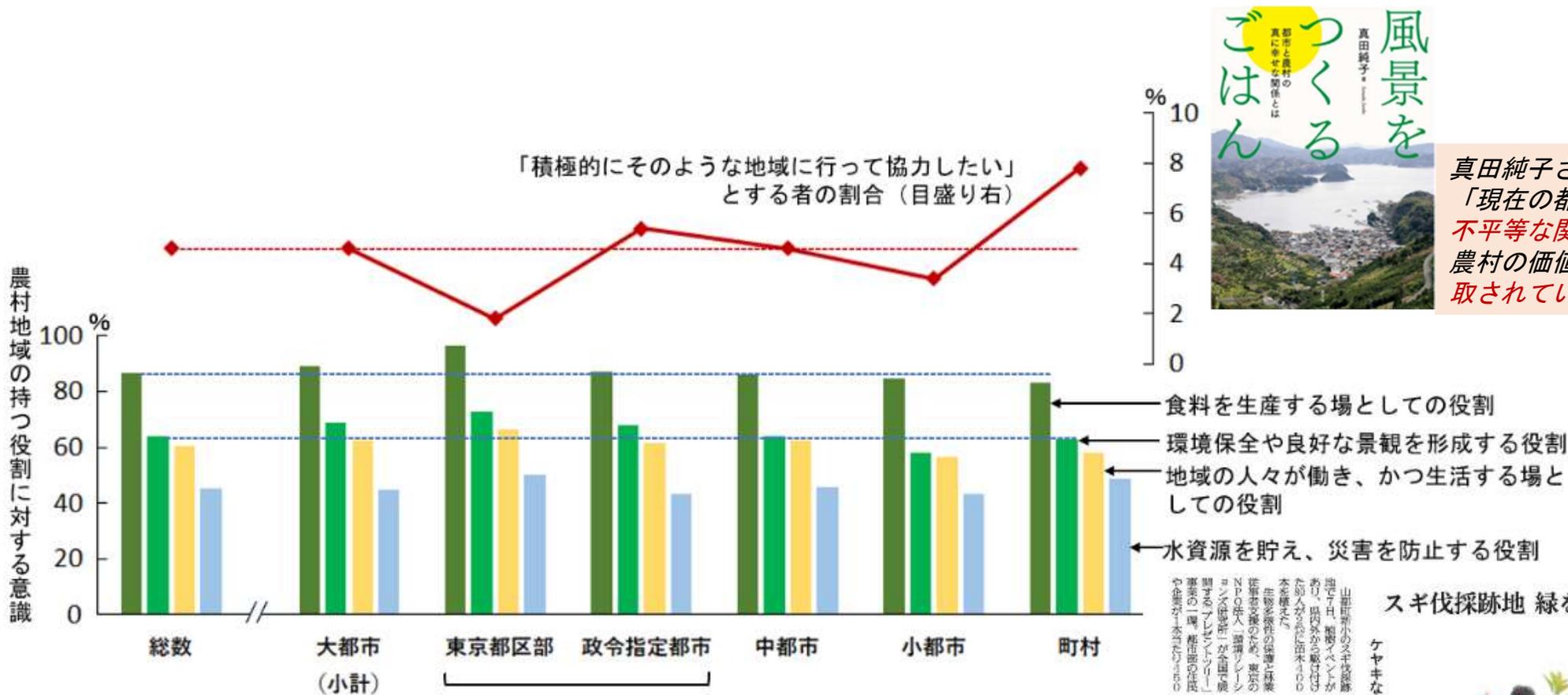
資料：農林水産省「農林業センサス」(累年統計)、総務省「国勢調査」(時系列データ)から作成。

<https://www.maff.go.jp/j/tokei/census/afc/past/stats.html>

<https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&toukei=00200521&tstat=000001011777>

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

多くの消費者にとって
農林水産業は
身近なものでは
なくなっている



真田純子さん
「現在の都市と農村は
不平等な関係にあり、
農村の価値は都市に搾
取されている」



図289 農村地域の持つ役割に対する意識

資料：内閣府「農山漁村に関する世論調査」（2021年6月調査）から作成。
<https://survey.gov-online.go.jp/r03/r03-nousan/>
 注：全国18歳以上の日本国籍を有する者3,000人を対象に郵送法で行った世論調査の結果で、有効回収数（率）は1,655人（55.2%）である。
 出典：ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」<https://food-mileage.jp/>

東京都の公務員・中田哲也さん(64)
「東京では空気や水など森の恩恵を受けてばかりなので、地域づくりにも少しでも貢献したい」

担う、山都町内は、山都町目録、これまでに1万5千本を植樹した。

参加者は山都町内を歩くと、ケヤキやササノキやササキなど、地元の雑木類の苗木を植えていた。東京府の公務員、中田哲也さん（64）は、「無色で、葉が濃い緑色の雑木類は、東京では空気や水など森の恩恵を受けてばかりなので、地域づくりにも少しでも貢献したい」と話した。（山都町）

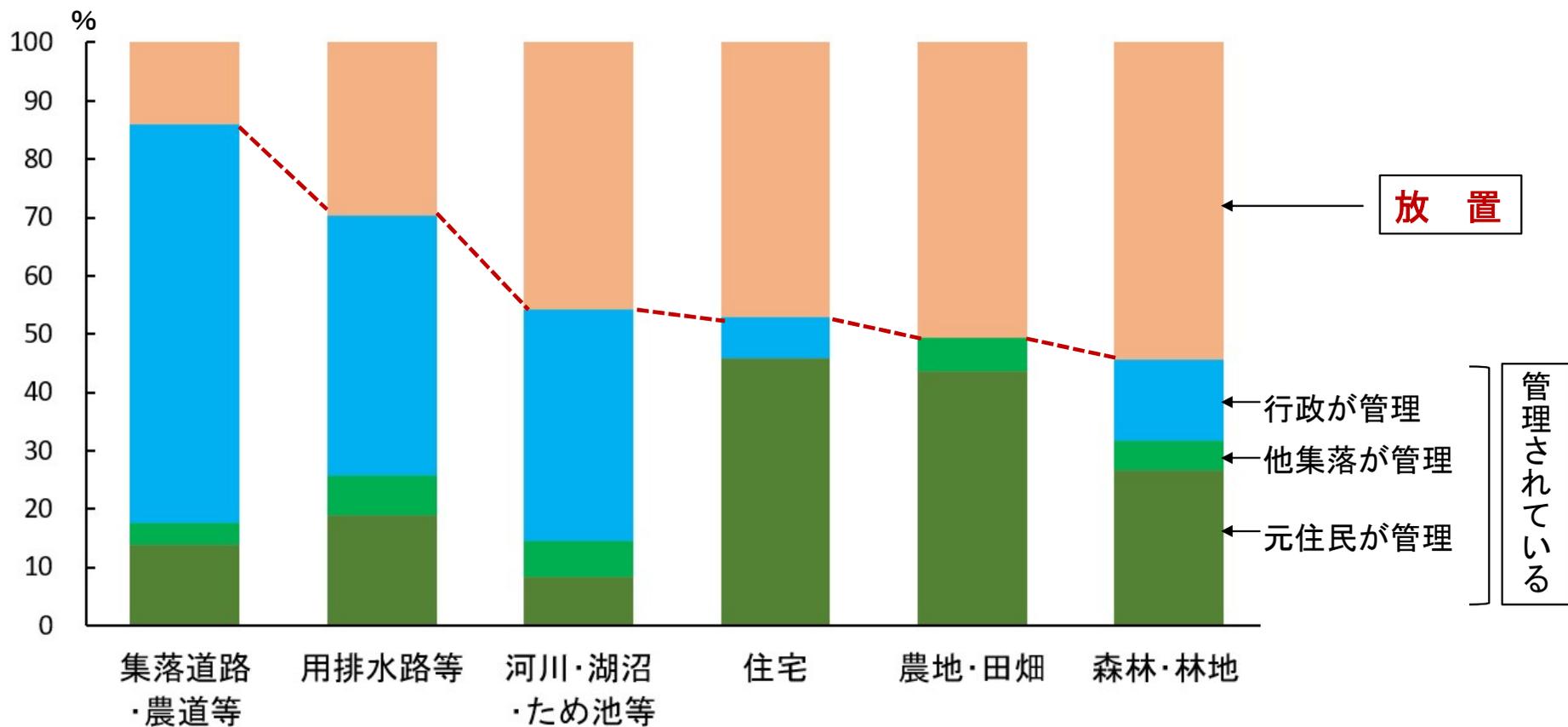


図290 (予定) 消滅集落跡地の主な地域資源の管理状況

資料：総務省「過疎地域等における集落の状況に関する現況把握調査（最終報告）」（2020年3月）から作成。

https://www.soumu.go.jp/menu_news/s-news/01gyosei10_02000066.html

注：1) 全国の過疎地域等1,045市町村を対象とした調査で、回収率は100%である。

2) 2015年以降に全国96市町村で164集落が消滅している。本図は、消滅した集落跡地における主な地域資源の管理状況を示したもので、「該当なし」及び「無回答」を除いた合計から割合を算出している。

出典：ウェブサイト「フード・マイルージ資料室」<https://food-mileage.jp/>

おわりに

いま、フード・マイレージから考える私たちの食のこと



食（食卓、消費者）と農（産地、生産者）の間の距離の拡大

⇒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、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、どのように作られたかを想像する**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**。



金子美登さん（埼玉・小川町、2020. 9/19）

ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」 <http://food-mileage.jp/>



ホーム フード・マイレージとは 本ウェブサイトの趣旨と主宰者について 著作権等 セミナー資料
ブログ「新・伏臥漫録」 メルマガ「F.M.Letter」 コツコツ小喘 お問い合わせ LINKS

2022年4月26日 編集

（声明）一日も早い戦火の終息を。

ウクライナやガザにおける戦火が一日も早く終息することを、心から祈ります。



検索...



ご清聴、
有難うございました。

➤ FBページ「フード・マイレージ資料室(分室)」
<https://www.facebook.com/foodmileage/>

➤ メルマガ
「F.M.Letterーフード・マイレージ資料室通信」
【月2回配信、無料】
<https://www.mag2.com/m/0001579997.html>