

低炭素型食の好循環づくりプロジェクトとは？

きょうと風土（フード）コンソーシアムが行う「低炭素型食の好循環づくり」プロジェクトは、「食の地産地消」をテーマに、地球も地域も人も元気にするプロジェクトです。

低炭素型食の好循環型づくりプロジェクトの目指す姿

京都の食材を京都の社員食堂や学校給食で

学校給食配送車もバイオディーゼルで運行



使用済みてんぷら油をバイオディーゼル燃料へ

農機具でバイオディーゼル燃料を活用

「低炭素型食の好循環づくり」実現にむけて、京都府内各地で次のような具体的な活動が行われています。



農機具でバイオディーゼル燃料を活用

生産も低炭素を目指す。軽油を使わなくても、てんぷら油を精製すれば、ディーゼルエンジンの燃料として使えるのだから。



京都府丹後地域の農家約80軒の協力を得て、農業用機械でバイオディーゼル燃料（使用済みてんぷら油を精製して作った燃料）を使用する実証実験を行いました。



「近い距離で作ったもの」を選ぶだけでなく、「低炭素型農業で作ったもの」を選ぶ。消費者がそんな選択をできる日も近いのかもしれない。



学校給食配送車もバイオディーゼルで運行

輸送も低炭素を目指す。軽油の代わりにバイオディーゼル燃料を使うと、CO2排出量を減らせるのだから。

地元の食材を子どもたちに食べてもらう。だからこそ、その食材も、軽油よりも空気を汚さず、空気中の二酸化炭素も増やさない方法で選びたい。

京丹後市内の学校給食を配る配送車のうち一台が、バイオディーゼル燃料で走り始めました。



京都の食材を京都の社員食堂や学校給食で

京都の食べ物を、京都で食べる。遠くからエネルギーを使ってわざわざ運んでこなくても、京都にはステキな食べ物があるのだから。

社員食堂で

「京都グリーン購入ネットワーク」が中心となり、府内の21の社員食堂において、京都府産食材を使ったメニューを提供するキャンペーンを実施（10月～12月）します。フード・マイレージによるCO2排出量の削減量を算出します。

学校給食で

京丹後市では「まるごと京丹後食育の日」を年3回に増やし、統一メニューで6000人分の給食を提供します。その食材は、地元生産者が力を合せ行政と連携して調達します。

木津川市では、給食週間（1月）で4000人分の給食に、舞鶴産の魚や地元食材を取り入れます。



京都の食材の試食会も開催



舞鶴産の魚や地元野菜の試食会を社員食堂担当者向けに開催し、実際のメニューに取り入れてもらいます。

生産者と食堂が直接話せる場を設けることで、「量は確保できるの？」といった疑問の解決にも役立ちました。