

改訂版

食の地産地消で温暖化防止





もくじ

食の地産地消で温暖化防止	p.2
フード・マイレージが極めて大きい国・日本	p.3
こんなに変わった日本人の食生活	p.4
伝統野菜で進める地産地消と CO ₂ 排出量削減	p.5
京都産のねぎを使って CO ₂ 排出量削減	p.6
京都産カマスを給食にを使って CO ₂ 排出量削減	p.7
社員食堂で地産地消メニューを	p.8
社員食堂がなくても地産地消ランチ	p.8
地産地消旬の食材で地域も身体も元気になるレシピ	p.9
お買い物は何で行く？移動のエネルギーも減らそう	p.10
旬の野菜を選んで CO ₂ ダイエット	p.11
地元でとれた旬の食材を食べよう	p.12-13
全国のフード・マイレージ削減の取組	p.14
もっと知りたい方へ フード・マイレージや食と環境について	p.14
「低炭素型食の好循環づくりプロジェクト」について	p.15

食の地産地消で温暖化防止

地域でとれたものを地域で食べる。このシンプルな取組が、自給率のアップ、食の安心安全、地域の農業・水産業の活性化など様々な効果をもたらします。そしてもう一つ見逃せないのが、地球温暖化防止への貢献。食べ物の輸送距離を削減することで、輸送にかかるエネルギーを大幅に削減できるのです。

「きょうと風土（フード）コンソーシアム」は、「低炭素型食の好循環づくりプロジェクト」を実施し、食べ物をめぐる温暖化防止に取り組んでいます（※1）。その一環として、「フード・マイレージ」をキーワードに、社員食堂や学校給食での地産地消を進めてきました。

この冊子は、これらの実践事例やその CO₂ 削減効果などの情報も盛り込みつつ、フード・マイレージの考え方や基本的情報を紹介したものです。この冊子が、食の地産地消による温暖化防止推進の一助となれば幸いです。

（※1）「きょうと風土（フード）コンソーシアム」及び「低炭素型食の好循環づくりプロジェクト」については 15 ページ面参照。



フード・マイレージが極めて大きい国・日本

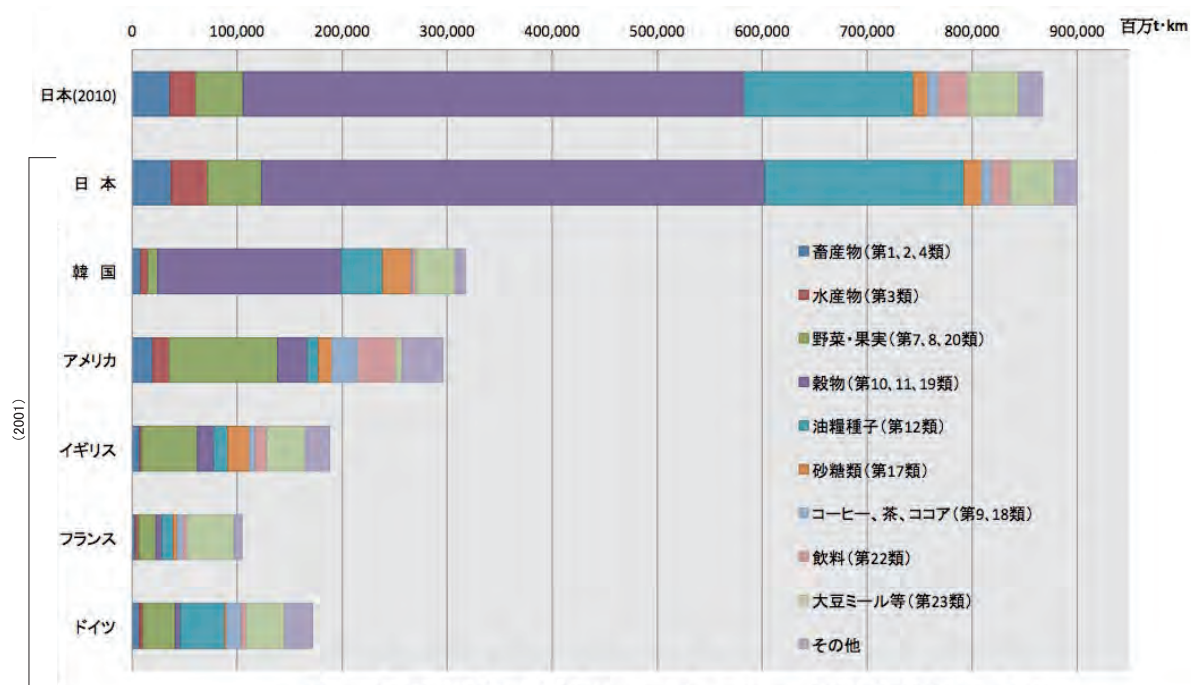


図 各国の輸入食料のフード・マイレージの比較(品目別)

自らの食が地球環境問題と関わっていることに気づくきっかけとなる指標が「フード・マイレージ」です。これは、イギリスのフードマイルズ運動を参考としたもので、食料の輸送量に輸送距離を掛け合わせることで計算できます。

図は、日本を含む6カ国（日本、韓国、アメリカ、イギリス、フランス、ドイツ）の輸入食料のフード・マイレージを計算したものです。

これによると、2001年における日本の輸入食料のフード・マイレージは約9千億トン・キロメートルで、韓国・アメリカの約3倍になっており、これらの国の中で突出しています。その内訳をみると7割強は穀物と油糧種子ですが、これは、戦後の米消費の半減と畜産物・油脂の消費急増という食生活の大きな変化を反映したものです。

日本の2010年のフード・マイレージは、2001年から3.7%減少しています。輸入量は4.0%減少していますが、これは、最近における穀物の国際価格高騰等を反映したものとみられ、輸入額は逆に6.8%増加しています。また、平均輸送距離は0.3%長くなっており、輸入相手国がより遠隔地にシフトしている様子が伺えます。

また、輸入食料の輸送の過程で排出される二酸化炭素は2001年の時点で約1700万トンと試算され、これは国内における食料輸送に伴う排出量の倍近くに相当します。このように、大量の輸入農産物の長距離輸送は、地球環境に大きな負荷をかけているのです。

(図および文：農林水産省 統計部 数理官 中田哲也氏)



こんなに変わった日本人の食生活

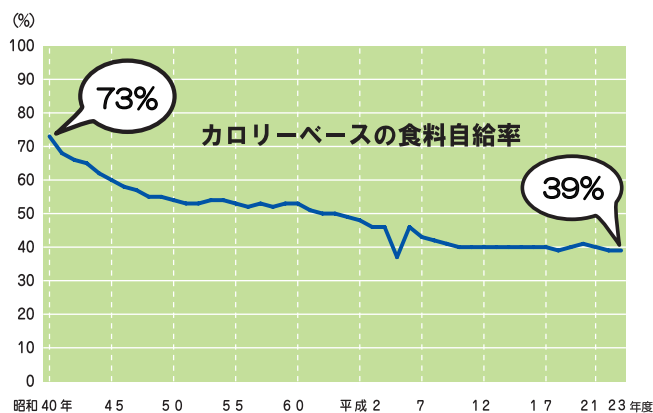


図1：昭和40年以降の食料自給率の推移

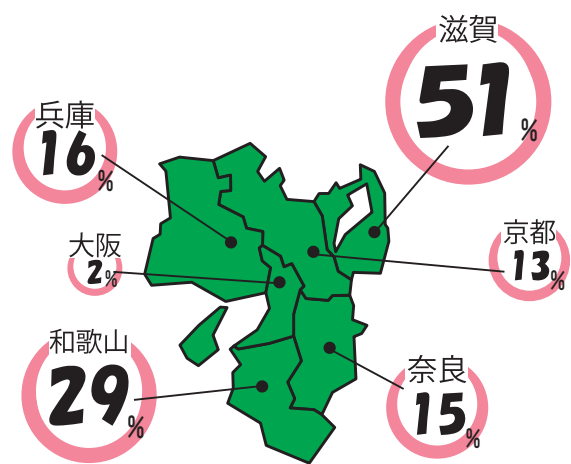
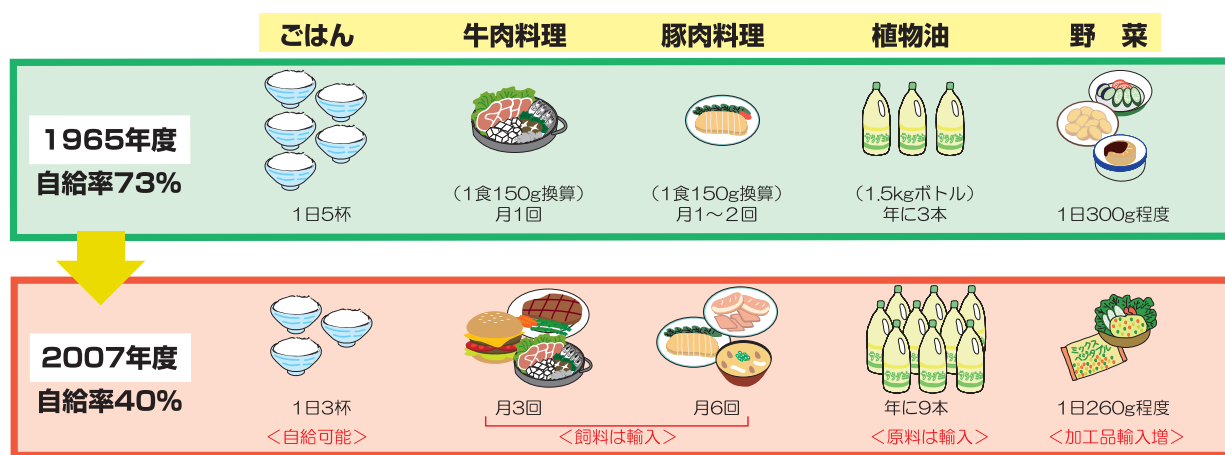


図2：近畿圏の都道府県別食料自給率
(平成22年度概算値・カロリーベース)



資料:平成20年度「食料・農業・農村白書」(農林水産省「食料需給表」を基に農林水産省で作成)
資料提供:フード・マイレージ資料室HP (<http://members3.jcom.home.ne.jp/foodmileage/fmtop.index.html>)

図3：日本人の食生活の変化

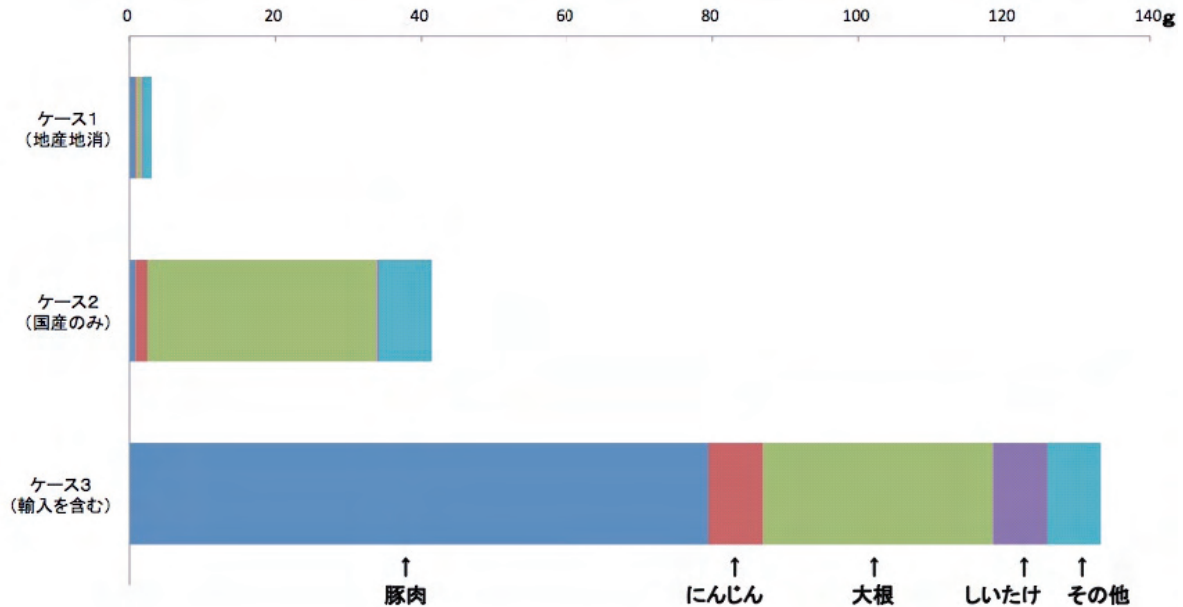
日本の食料自給率(カロリーベース)は、1965年度には73%の水準でしたが2011年度には39%となり、減少の傾向にあります(図1)。つまり、私たちの食卓は6割を輸入に頼っていることになります。日本の食料自給率は、主要先進国の間でも最も低い水準です。

さらに、これを都道府県別のデータでみると、京都府の食料自給率は13%です。カロリーベースの食料自給率は、主食である米の供給量で大きく左右されますので単純な比較は難しいのですが、それでも、京都府の自給率が日本の平均に比べて、あるいは近隣の滋賀や和歌山に比べて低いことが分かります(図2)。

自給率が低くなりフード・マイレージが大きくなっている主な理由として、日本人の食生活の変化が考えられます(図3)。私たちの食生活は、ご飯を食べる量が減り、畜産物や油脂類の消費が増える傾向にあります。このことが、輸入を増やす原因となっています。



伝統野菜で進める地産地消と CO₂ 排出量削減



図：輸送に伴う CO₂ 排出量の比較（地産地消の効果）

フード・マイレージを削減するためには、地元または国産の食料を消費することが有効です。

図は、金沢市での献立（4 人分）について輸送に伴う CO₂ 排出量を計算したものです。この献立には加賀野菜など全て石川県産の食材が使用されており（写真）、これら食材の輸送に伴う二酸化炭素排出量を推計すると約 3g となります（ケース 1）。

これに対し、仮に流通割合の多い他県産の食材を用いた場合（ケース 2）の排出量は約 14 倍、輸入食材も含めて使用した場合（ケース 3）は約 44 倍となります。

このように地産地消の取組は、輸送に伴う環境負荷を大きく削減する効果があります。

なお、実際の排出量は輸送機関により大きく異なること、そもそもフード・マイレージは輸送部分しか対象としていないという限界に留意する必要があります。



写真：加賀・能登野菜を使った「ネオ和食」

料理監修 つぐまたかこ氏（フードライター）

「ネオ和食」献立（使用した食材）

- ・源助大根のふろふき（源助大根）
- ・しいたけと春菊の味噌汁（しいたけ・金沢春菊）
- ・せりご飯（せり・米）
- ・能登豚の野菜巻き（能登豚・能登白ねぎ・蓮根・人参）

（文および図・写真提供：農林水産省 統計部 数理官 中田哲也氏）



京都産のねぎを使って CO₂ 排出量削減

表1 ねぎのフードマイレージ等の比較

	輸送距離	フード・マイレージ	CO ₂ 排出量
[ケース1] 鷹峯産	5.6 km	1.1 kg・km	0.2 g
[ケース2] 鳥取産	205.9 km	41.2 kg・km	7.4 g
[ケース3] 中国産	1,846.8 km	369.4 kg・km	13.7 g
(倍率: 地産地消=1)			
[ケース1] 鷹峯産	1.0 (倍)	1.0 (倍)	1.0 (倍)
[ケース2] 鳥取産	36.8 (倍)	36.8 (倍)	36.8 (倍)
[ケース3] 中国産	329.8 (倍)	329.8 (倍)	67.8 (倍)

フード・マイレージは、食材の重さ×輸送距離で算出されます。そして、そのフード・マイレージに輸送手段別 CO₂ 排出係数を乗じたものが「フード・マイレージ CO₂」となります。

ここでは、京都産のねぎを使用することで削減できる CO₂ 排出量を計算し、地産地消の効果を示します。

たとえば、鍋にねぎを 200g 使う場合、

ケース1：市内（鷹峯）産を使用した場合

ケース2：鳥取県産を使用した場合

ケース3：中国産の輸入品を使用した場合

の3つのケースがあるとします。この3つのケースでねぎのフード・マイレージとフード・マイレージ CO₂ 排出量の試算結果が表1の通りです。では、この試算をケース毎に少し細かく見ていきましょう。

ケース1（京都産）の場合、輸送量 0.2kg で輸送距離は 5.6km です。フード・マイレージは 1.1kg・km となります。

(計算式) フード・マイレージ = $0.2 \times 5.6 = 1.1\text{kg}\cdot\text{km}$

輸送手段をトラックと想定すると、フード・マイレージに 0.18g / kg・km（トラックの CO₂ 排出係数）を乗じた結果がフード・マイレージ CO₂ となります。

(計算式) フード・マイレージ CO₂ = $1.1\text{kg}\cdot\text{km} \times 0.18\text{g} / \text{kg}\cdot\text{km} = 0.2\text{g}$

ケース2（鳥取県産）の場合、輸送量 0.2kg 輸送距離 205.9km（鳥取県庁→京都市中京区）なので、フードマイレージは 41.2kg・km になります。

(計算式) フード・マイレージ = $0.2 \times 205.9 = 41.2\text{kg}\cdot\text{km}$

輸送手段：トラック 0.18g / kg・km

(計算式) フード・マイレージ CO₂ = $41.2\text{kg}\cdot\text{km} \times 0.18\text{g} / \text{kg}\cdot\text{km} = 7.4\text{g}$

ケース3（中国産）の場合、輸送量 0.2kg 輸送距離は 1,846.8km です。フード・マイレージは 369.4kg・km です。

輸送距離: 1,846.8 km = 120.0 (産地: 安丘市→青島港) + 1,661.2 (青島港→大阪港) + 65.6 (大阪港→京都市中京区)

(計算式) フード・マイレージ = $0.2\text{kg} \times 120.0\text{km} + 0.2 \times 1,661.2 + 0.2 \times 65.6 = 369.4\text{kg}\cdot\text{km}$

輸送手段：外航海運・コンテナ: 0.021g とトラック 0.18g / kg・km

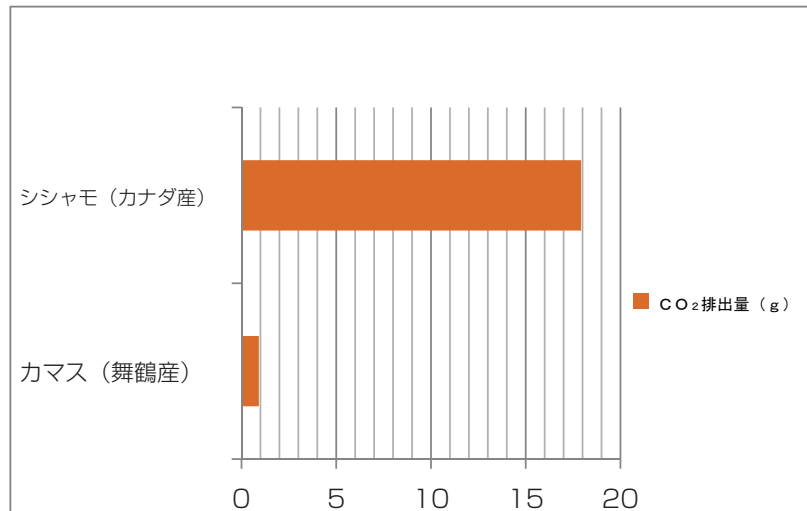
(計算式) フード・マイレージ CO₂ = $24.0 \times 0.18 + 332.2 \times 0.021 + 13.1 \times 0.18 = 13.7\text{g}$

この3つのケースからも、地元京都産ねぎを使うことで、200g につき 13.5g の CO₂ 削減につながることが分かります。京都ではねぎは年間を通じて生産されているので、できるだけ地元産ねぎを使いたいものです。

(データおよび試算：農林水産省 統計部 数理官 中田哲也氏)



京都産カマスを給食に使って CO₂ 排出量削減



図：輸送に伴う CO₂ 排出量の比較（食材 40 g）

社員食堂や学校給食のメニューに地元産食材を増やすことで、地球温暖化防止にも貢献します。京都府内では学校給食での地産地消を積極的に各自治体が進めています。地元の野菜やお米だけでなく、京都産水産物を給食に提供しようという動きが出ています。

平成 23 年、木津川市（木津学校給食センター担当区）では、給食週間に地産地消メニューが、また、京丹後市では、「まるごと京丹後食育の日」に京丹後市産食材メニューが全小・中学校の給食に登場しました。



写真：木津川市の地産地消メニュー

写真は、木津川市で地産地消メニューとして出された給食です。木津川市産米・舞鶴市産カマスのフライ・南山城村産豚肉と木津川市産大根が入った豚汁・京都府産牛乳・京都産米が原料のムースが出されました。

グラフは、このメニューの中から魚に着目して算出したフード・マイレージ CO₂ 削減効果です。木津川市では、これまでカナダ産シシャモを使用していた白身魚のフライを京都府舞鶴産カマスに変えました。これにより魚を京都府産にすることで、1 食につき約 17g のフード・マイレージ CO₂ を削減したことになります。

今回の給食でカマスのフライはおおよそ 3,700 食提供されたので、1 日の給食で 63kg の CO₂ 削減につながったことになります。



社員食堂で地産地消メニューを



写真上および左下：堀場製作所での地産地消の取組



写真右：共同表示用ポスター

きょうと風土（フード）コンソーシアムが、京都グリーン購入ネットワークとともに、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活動を実施しています。

平成 23 年度は、府内の 23 の社員食堂において、地元野菜に加えて京都府産水産物の導入にも力を入れました。その結果、いくつかの社員食堂で、舞鶴港で水揚げされたトビウオ・ハタハタ・ぶり・キスなどがメニューとして登場しました。

アカモクそばといった海藻メニューも登場し、京都でもいろいろな水産物がとれることが改めて実感できた取組でした。

フード・マイレージによる CO₂ 排出量の削減量も算出し、環境面からのプラス面もアピールしていきます。



社員食堂がなくてもできる地産地消ランチ

京都府地球温暖化防止活動推進センターでは、スタッフが 10 数人働いています。社員食堂はないけどオフィスでも地産地消の昼食を食べることができないか検討しました。

そこで、旬の野菜をたくさん使ったおかずのケータリングを行う「畑カフェおいしい」をお願いして、平成 23 年度は 10 月から 12 月にかけて 5 回「地産地消ランチデー Oishii の日」を実施しました。

畑カフェおいしいは京田辺市の畑で野菜や米をつくり、とれた食材を調理してオフィスまで届けてくれます。今回 5 回のランチは、どれも季節の野菜がたくさん入ったメニューで、5 回目のランチでは舞鶴産の魚も登場しました。京都府産食材ほぼ 100% に近いランチを食べることができました。

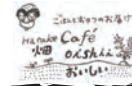
このランチで出たメニューの中から、2 つの献立レシピを紹介していますので、参考にしてください (p.9 参照)





地産地消旬の食材で地域も身体も元気になるレシピ

芋づると空芯菜のキンピラ



ワンポイント！

材料・分量 (5人分)	作り方
○ 芋づる --- 200g	① 芋づると空芯菜の茎を適当な長さに切る
○ 空芯菜 --- 100g	空芯菜の葉は切って別に分ける
○ ごぼう --- 30g	しょうがはみじん切りにする
○ 酒 --- 30g	ごぼうはささがきにす
○ 醤油 --- 30g	② 中華鍋にごま油を熱し、しょうがを炒める
○ みりん --- 20g	③ しょうがが少し色づいたら、ゴボウ芋づる空芯菜を順に加えて炒める
○ 塩 --- 少々	④ 全体がしんなりして火がとおったら、酒・みりん・醤油を入れふたをする
○ ごま --- 10g	⑤ 煮汁がへったら空芯菜の葉を加え混ぜる
○ しょうが --- ひとかけ	⑥ 塩で味を整えごまを加えたらできあがり
○ ごま油 --- 大さじ 1	

芋づるや空芯菜は、市場に出回することは少ないかもしれませんが夏から秋にかけておいしく食べられる野菜です。芋づるは山菜のように濃い味とシャキシャキとした食感が特徴です。スジが入るまでが使い頃です。春は新じゃがとエンドウ・冬は里芋と大根など旬の野菜を組み合わせることで新しいレシピが生まれます。食材の特性を生かして様々なきんぴらが楽しめ、よりいっそう季節感も味わうことができます。



間引き人参とおカノリの白和え



ワンポイント！

材料・分量 (5人分)	作り方
○ 人参(葉付) --- 60g	① 人参は葉とわけて、根の部分は縦に薄切りする
○ おかのり --- 50g	おかのりは葉だけをちぎっておく
○ もめん豆腐 --- 半丁	② それぞれを少量の水でさっとゆでザルにあげる
○ 酒 --- 40cc	③ すり鉢で煎りごまをすり、そこへ煮きった酒その他調味料を加える
○ 醤油 --- 小さじ 1	④ 豆腐はふきんで固く絞る③に加え混ぜる
○ みりん --- 小さじ 2	⑤ ②のあら熱がとれたら葉類はざく切りにして、水気を絞って、
○ 味噌 --- 大さじ 1.5	④に加え、塩や醤油で味を整える
○ 練りごま --- 大さじ 1	
○ 煎りごま --- 10g	

間引きは一人前の人参に太るまで食べられる小さい人参ですが、味は一人前です。また葉も柔らかく、香りが高いので利用の幅が広がります。
ここでは豆腐との相性の良い食感を持つオカノリと組み合わせてみました。他にも春はセリやクレソン、夏はゴーヤやモロヘイヤの白和えもおすすすめです。
豆腐の甘みを生かし、香りや苦みのある野菜を合わせるとおいしくいただけます。



ひとことメモ

ここで紹介するレシピではどれも見慣れない食材を使用していますが、ぜひ一度食べて頂きたいおいしい食材です。これはほんの一例です。他にも様々な旬の食材で試していただけたらと思います。

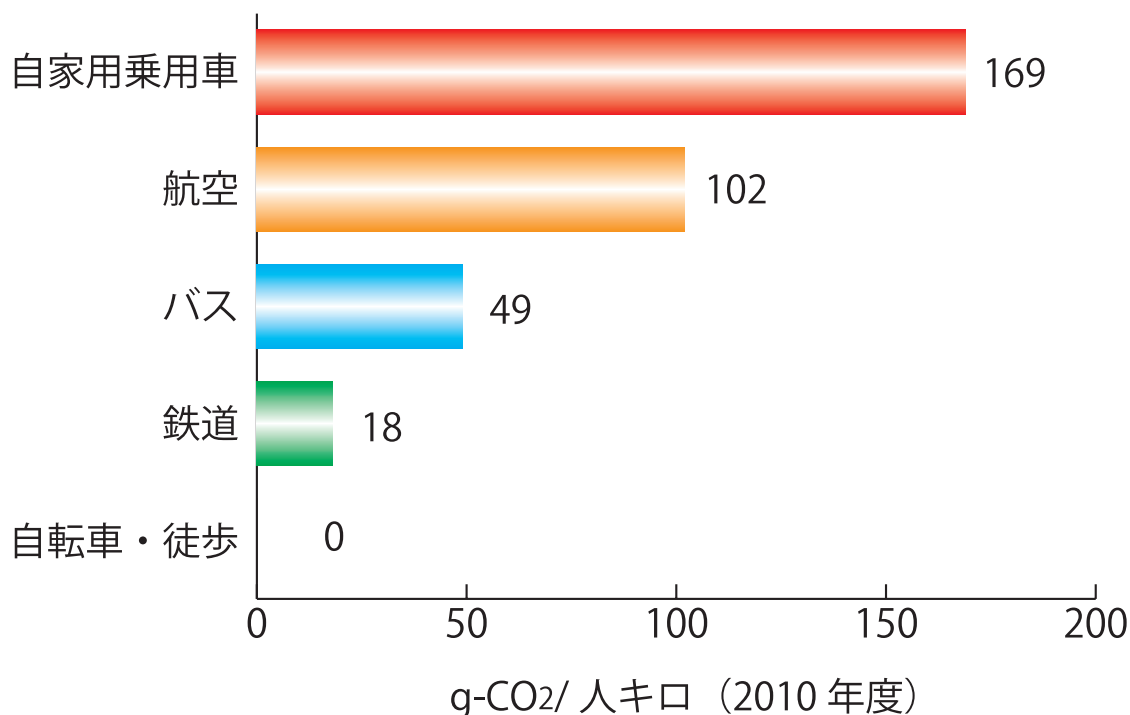
また、地元の食材を食べる上では旬のものを頂くことはもちろん、食材をまるごと頂くことや、それらが育つ過程で得られるものを頂くことも大切です。

季節により素材の特徴を生かすことで、旬をまるごと贅沢に味わえ、身体にも必要な栄養が多く得られます。最近では道の駅などで、個人の生産者からそういった食材を手に入れることが、可能になってきました。消費者が食に関心を持ち、食べ方を工夫することで地域の食材が生き、食べることで元気になってほしいと思います。

(文・写真・イラストおよびレシピ：畑カフェおいしい)



お買い物は何で行く？移動のエネルギーも減らそう



図：一人を 1km 運ぶ時の CO₂ 排出量

国土交通省 HP 「運輸部門における二酸化炭素排出量」のデータをもとに作図

http://www.mlit.go.jp/sogoseisaku/environment/sosei_environment_tk_000007.html

この図は、それぞれの交通手段で一人が 1km 移動するときに、排出される CO₂ 排出量を比較した図です。同じ距離を移動するための環境負荷は、鉄道が一番小さくなっており、自動車に比べると 8 分の 1 程度になります。

例えば、旅行をする時でも飛行機や車を使うのではなく、電車を使い、行き先でレンタカーを借りることができれば、CO₂ 排出量は大きく減ることになります。バスも、平均でみると車の 3 分の 1 程度に抑えることができます。

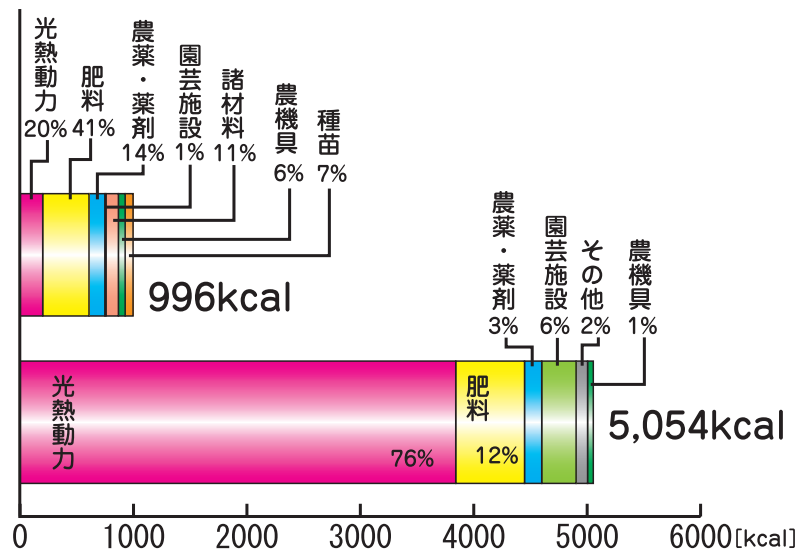
買い物に行く時も、遠くの店まで自家用車で買い物に行くと、地元の旬の食材を購入して CO₂ を減らしたとしても結局多くの CO₂ を出してしまいます。近くのお店に徒歩や自転車で行ったり、公共交通を使ったりするよう心がけましょう。

どうしても自動車で行く必要がある場合は、まとめ買いをする、買い忘れて何度も買い出しに行かなくても済むように計画的に買い物にするなど工夫して、車利用を必要最低限に抑えられれば、温暖化防止につながります。



旬の野菜を選んで CO₂ ダイエット

きゅうり 1kg の生産投入エネルギー



社団法人資源協会「家庭生活のライフサイクルエネルギー」より作成

旬の野菜・果物を選ぶことは、生産にかかるエネルギーの削減になり、地球温暖化防止につながります。

キュウリを例に考えると、夏の露地栽培では 1kg 当たり 996kcal のエネルギーで生産できるのに対し、冬のハウス栽培では、5,054kcal のエネルギーがかかるという調査があります。夏の露地物キュウリと比べると、冬のハウス栽培は 5 倍以上のエネルギーがかかるのです。

生産投入エネルギーの内訳を見ると、ハウス栽培では、加温のための「光熱動力」の割合が非常に高いことが分かります。

日本は四季の変化があり、季節ごとそれぞれの風土にあった様々な食べ物が作られます。栽培に最も適した時期に生産されれば、燃料を余分に使う必要がありません。旬の食材を選ぶだけでも、CO₂ ダイエットが実行できるのです。



地元でとれた旬の食材を食べよう

京都府内で生産される農産物や漁獲される水産物とその旬を知ること、地元産の食材を旬に食べることができ
ます。京都では、下図のような種類の魚介類や、わかめ・アカモクなどの海藻類も採れます。

野菜は伝統野菜の京野菜だけでなく、夏はトマトやきゅうり、冬は白菜や大根なども収穫されています。右図は「京
都府内産野菜の出回り時期と主な産地」を表したものです。 地元でどんな野菜が作られているのか知ることが大
切です。京都府の Web サイトには直売所紹介ページもありますので、近くの直売所や地元野菜販売コーナーを見つ
けて、旬の食材・地元の食材を購入しましょう。

参考になる HP

「丹後旬のさかな」のおいしい食べ方 <http://www.pref.kyoto.jp/suiji/12400032.html>

京都府 「いただきます。地元産」 京都府の地産地消 <http://www.pref.kyoto.jp/tisantisho/index.html>

旬のさかなとおいしい食べ方



春の魚	調理法
まだい	刺身、煮付け、塩焼き、酒蒸し、うしお汁、鯛飯
さより	刺身、塩焼き、干物
わかめ	酢の物、あえ物、汁もの、ふりかけ
めばる	刺身、塩焼き、煮付け、唐揚げ
冬の魚	調理法
ひらめ	刺身、煮付け、ムニエル
ぶり	刺身、塩焼き、照り焼き、煮付け、しゃぶしゃぶ
かき	フライ、天ぷら、焼きがき、蒸しがき、鍋物、炊き込みご飯
ずわいがに	刺身、焼きがに、蒸しがに、ゆでがに

夏の魚	調理法
とびうお	刺身、塩焼き、干物、すり身
とり貝	刺身(生、ゆで)、塩焼き、天ぷら、酢の物、しゃぶしゃぶ
しろいか(げんざきいか)	刺身、塩焼き、煮付け、天ぷら、フライ
たちうお	刺身、塩焼き、バター焼き、煮付け、酒蒸し、干物
秋の魚	調理法
にぎす(おきぎす)	塩焼き、煮付け、干物、すり身
はたはた	塩焼き、煮付け、鍋物、干物
あきいか(あおりいか)	刺身、塩焼き、煮付け、天ぷら、フライ、干物
くじ(あかあまだい)	刺身(昆布締め)、塩焼き、酒蒸し、唐揚げ
ささがれい(やなぎむしがれい)	干物、唐揚げ

※京都の旬のさかなとおいしい食べ方から抜粋

舞鶴市発行パンフレット「舞鶴市の水産業」より



京都府内産野菜の出回り時期と主な産地

品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
トマト						《京田辺・城陽・八幡・和束・亀岡・京丹後》						
きゅうり							《京都市・福知山・宇治田原・京田辺》					
なす							《京田辺・長岡京・向日・京都市》					
賀茂なす							《京都市・亀岡・綾部》					
万願寺とうがらし							《精華・福知山・綾部・舞鶴》					
ピーマン							《綾部》					
えだまめ						《京都市・亀岡・京丹後》						
紫ずきん		《京丹後・福知山・綾部・京丹波・南丹・亀岡ほか》										
さんどまめ								《京田辺・精華・木津川》				
さやえんどう		《精華・木津川》										
だいこん						《京丹後》						
聖護院だいこん			《久御山・城陽・京都市・亀岡・京丹後》									
小かぶ					《京都市・南丹》							
大かぶ					《亀岡・南丹・京丹後》							
洋にんじん					《久御山》							
金時にんじん					《京都市・京丹後》							
堀川ごぼう									《京丹後・福知山・舞鶴》			
ばれいしょ						《亀岡・木津川》						
かんしょ					《京丹後》							
えびいも			《木津川・精華・京田辺・福知山・綾部・舞鶴・京丹後》									
たまねぎ								《亀岡・南丹》				
ほうれんそう			《京都市・京丹波・福知山》									
きくな				《京都市・南丹》								
こまつな				《京都市・亀岡》								
はたけな						《京都市》						
九条ねぎ					《京都市・南丹・京丹後》							
みず菜	《京丹後・伊根・与謝野・綾部・舞鶴・福知山・京丹波・南丹・亀岡・京都市・宇治・城陽・宇治田原・木津川・井手ほか》											
壬生菜				《南丹・京都市》								
きゃべつ				《京都市》								
はくさい						《京都市・亀岡》						
フロッコリー					《京丹後・綾部・宇治》							
花菜						《長岡京・精華・井手》						
たけのこ		《京都市・長岡京・向日・大山崎・木津川》										
品目	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月

 特に多く出回る時期
 ≪≫内は主な産地です

表：「府内産野菜の出回り時期と主な産地」
 『いただきます。地元産』プラン京都府推進協議会



全国のフード・マイレージ削減の取組



フード・マイレージプロジェクトの HP から転載

全国各地でフード・マイレージ削減の取組も行われています。例えば 2009 年に開始された「フードマイレージ・プロジェクト」（大地を守る会、パルシステム連合会、生活クラブ連合会、グリーンコープ連合、（株）ビオ・マーケットが参加）は、大豆や小麦など自給率が低い 5 つの品目を対象に、国産を選ぶことにより減らせた CO₂ の量を独自の単位「ポコ」を用いてカタログに記載する等により、利用者に食生活のあり方や食料自給率の問題を考えてもらうきっかけにしています。

（参考）<http://www.food-mileage-project.com/main.html>

文：農林水産省 統計部 数理官 中田哲也氏



もっと知りたい方へ

フード・マイレージや食と環境について

フード・マイレージのこと、食のこと、京都の情報、環境のことなど、もっと知りたい方には、下記の文献やホームページにアクセスすると、さらに詳しい情報を得ることができます。

書籍

中田哲也 『フード・マイレージ、あなたの食が地球を変える』 日本評論社 2007

近藤恵津子 『わたしと地球がつながる食農教育』 コモンズ 2006

村上陽子 『学校給食における食材調達と水産物利用』 農林統計出版 2009

交通エコロジー・モビリティ財団 『モビリティ・マネジメント教育』 東洋館出版社 2011

参考となる HP

フード・マイレージ資料室 <http://members3.jcom.home.ne.jp/foodmileage/fmindex.html>

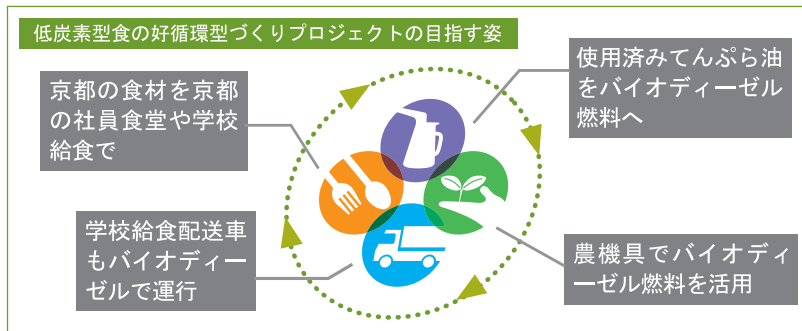
フードマイレージキャンペーン 大地を守る会 <http://www.food-mileage.com/>

「食と交通と環境」 あおぞら財団 <http://www.aozora.or.jp/foodmileage/>

京都府インターネット環境家計簿 <http://www.kyoto216.com/kakeibo/system/index.php?&ac=foodmilage>



「低炭素型食の好循環づくりプロジェクト」について



トラクターにバイオディーゼル燃料を利用



給食配送車にバイオディーゼル燃料を利用

きょうと風土（フード）コンソーシアムは、地域で活動するNPO等が共同で「低炭素×循環型農業」と「食の地産地消」を推進することにより、二酸化炭素の排出抑制及び地域の活性化を図ることを目的として設立されたコンソーシアムです。

（きょうと風土（フード）コンソーシアム構成メンバー：特定非営利活動法人エコネット丹後・京都グリーン購入ネットワーク・京都府学校給食会・特定非営利活動法人コンシューマーズ京都・全国農業協同組合連合会京都府本部・タケチャンファーム・特定非営利活動法人丹後の自然を守る会・南丹市エコタウン推進協議会・株式会社レボインターナショナル・亀岡市・木津川市・京丹後市・南丹市・宮津市・与謝野町・京都府・特定非営利活動法人京都地球温暖化防止府民会議（京都府地球温暖化防止活動推進センター））

本コンソーシアムでは、「低炭素型食の好循環づくりプロジェクト」として、平成23年度より以下の取組を展開しています。

1) 食の地産地消を進めフード・マイレージCO₂を削減

社員食堂や宿泊施設・学校給食における地産地消を推進することで農産物・水産物の輸送によって排出されるCO₂を削減しています。

- ・社員食堂で地元産食材利用率を高めてもらう地産地消キャンペーンを実施（京都市・亀岡市・南丹市他）
- ・学校給食での京都府産食材の利用拡大の促進（木津川市、京丹後市、与謝野町他）

2) バイオディーゼル燃料利用による低炭素型農業・漁業・輸送等でCO₂排出量を削減

第一次産業従事者・市民団体・行政と連携して、トラクター・漁船・配送車等でバイオディーゼル燃料を使用することによりCO₂排出量を削減しています。

- ・京丹後市、与謝野町、宮津市、南丹市の農家等において地元団体（エコネット丹後、丹後の自然を守る会、南丹市エコタウン推進協議会）と連携し、バイオディーゼル燃料の農業機械での試験利用を実現。
- ・京丹後市他の給食配送車でのバイオディーゼル燃料利用を実現。

平成24年度からは、「低炭素型食の好循環づくり」を目指し、第一次産業関連での様々な場面での低炭素化に取り組んでいます。



低炭素型
食の好循環づくり
KYOTO FOOD CONSORTIUM

きょうと風土（フード）コンソーシアム

事務局：特定非営利活動法人京都地球温暖化防止府民会議

（京都府地球温暖化防止活動推進センター）

〒604-0965 京都市中京区柳馬場通二条上る六丁目 283 番 4

TEL: 075-211-8895 Fax: 075-211-8896

E-mail:center@kcfa.or.jp URL:<http://www.kcfa.or.jp>

発行：平成 24 年 8 月

この資料は、環境省補助事業「平成 24 年度地域活動支援・連携促進事業」の一環で作成しました。