

ていたんそしょくざい



未来の
ために、
いま選ぼう。

低炭素食材で、 未来を選ぼう!



地元

でとれた食材を選ぶ!



旬

の食材を選ぶ!

輸送エネルギーは

約 **90%** 削減!

たとえば、魚のフライで「舞鶴産のカマス」と「カナダ産のししゃも」を比べてみると…
フード・マイルージ CO₂ (輸送エネルギー) が 90% 減ります。



生産エネルギーは

約 **1/5** に!

たとえば、「夏の露地栽培のきゅうり」と「冬のハウス栽培のきゅうり」を比べてみると…
夏のきゅうりは、生産エネルギーが約 1/5 に減ります。

京都でとれた旬の食材を食べる、このシンプルな取組が地球温暖化防止になります。地元の食材を使うと、フード・マイルージ CO₂ が大幅に減らせます。また、旬の食材を食べることで、温室などの加温によるエネルギーも大幅に減らすことができます。さらに環境に配慮した生産に取り組み、省エネに努めている生産者もいます。低炭素食材(地元で作られたもの・旬のもの・環境に配慮したもの)を選んで、ともに低炭素社会を作っていきませんか。

12月は地球温暖化防止月間です。

「低炭素食材」で CO₂を削減できるひみつ



なぜ？

京都の魚を食べて、 フード・マイレージCO₂が減るの？

理由は2つあります。京都府北部の魚は、近い海で獲られていること。そして、沖合でも環境に配慮した漁法を使っていること。

京都府の漁業生産量の約8割が、沿岸から近いところに設置された大型定置網漁業によるものなので、化石燃料の消費は非常に少ないです。アジやイワシ、サワラ、トビウオ、イカ類、カマスなどが獲れます。



沖合で行う^{そごびき}底曳網漁業では、ズワイガニ、ハタハタ、ニギス等の魚が獲れます。この底曳網漁業では、資源を枯渇させない資源管理型漁業が行われています。とりわけ、2月～3月に水揚げされるアカガレイについては、「持続的な漁業」の国際認証制度であるMSC認証を2008年にアジアで初めて取得しています。(写真提供：MSC/青木信之)

どうして？

バイオディーゼル燃料で、 トラクターを動かすといいの？



バイオディーゼル(B100)燃料を農機具に利用すると、使った分だけCO₂を削減できます。

バイオディーゼル燃料は、天ぷらなどの廃食油からできた植物性燃料。化石燃料である軽油から切りかえることで、CO₂が削減されます。与謝野町産コシヒカリ「京の豆っこ米」の生産者有志が、農機にB100燃料を使っています。「京の豆っこ米」は、環境に配慮して作られたお米です。なぜなら、おからや魚のアラで作った肥料で栽培されているからです。ちなみに、与謝野町の学校給食ではこのお米が積極的に使われています。

バイオディーゼル(B100)燃料を農機具に利用すると、使った分だけCO₂を削減できます。



どうして？

地球を冷やす野菜 「クールベジタブル」が、 地球温暖化防止に役立つの？

クールベジタブル(クールベジ[®])は炭を活用して野菜を育てます。

炭を土壌改良材として堆肥にまぜて農地に埋めることで、炭素を地中に固定することができるためCO₂を削減。

しかも、その炭は、地域の間伐材や稲わらなどから作るの、原料も地元産。同じ方法で作ったお米「クールライス[®]」を使って、日本酒を造るプロジェクトも始まっています。亀岡クールベジ育成会が「クールベジ[®]」栽培を推進しています。



なぜ？

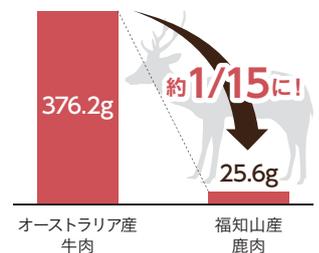
ジビエ料理は、 フード・マイレージCO₂削減になるの？

その理由は2つです。鹿・猪肉は「地元産」ということと、野生の鹿・猪肉は「海外飼料」は食べないということ。

日本で消費される牛肉の約6割が輸入肉で、さらにその約6割がオーストラリア産です。

たとえば、オーストラリア産牛肉の代わりに地元の「鹿肉」を利用すると、輸送距離が減る分フード・マイレージCO₂が1/15に減ります(エスベック株式会社食堂利用の鹿肉2kgについて、当センターが試算)。

それなら、「輸入肉ではなく国産牛肉」ということになりますが、国産牛肉でもフード・マイレージが小さくならないケースがあります。牛肉1kg生産するためには飼料11kgが必要ですが、じつは、飼料も輸入の割合が大きいのです。「産地(外国産/国内産)」だけでなく、その生産過程も要チェックです。



低炭素食材の輪

ひろがっています。



クールベジ®・クールライス®を使っています！

京都学園大学白雲ホール リブレ（食堂運営：株式会社不二家商事）

亀岡市にある京都学園大学の学生食堂では、2013年秋から亀岡市産の米「クールライス®」を使用しています。また、野菜バイキングコーナーや小鉢にもクールベジ®が提供されています。店内にはクールベジ®ののぼり旗が掲げられ、亀岡クールベジ育成会の活動が紹介されていて、目に見えるようになっています。



ジビエ料理鹿肉メニューが登場

エスベック株式会社福知山工場

（食堂運営：株式会社魚国総本社）

エスベック株式会社福知山工場では、社員食堂としては珍しく2ヶ月に一度、鹿肉料理がメニューに登場します。鹿肉のワイン煮、鹿肉のローストなど、料理も本格的なものです。もちろん、この鹿肉は、近隣の森林のもので、地産地消メニューです。鹿肉を出すことで森林の現状や地球温暖化問題について社員にも知ってもらおうというもの。毎日使う食材も地元産野菜を使うように配慮しています。

京都府内では、食堂で低炭素食材を「選んで」いる企業や大学等があります。いくつか具体的な取組を紹介します。

おいしい！



食堂内で“さかなフェア”を開催

株式会社堀場製作所（食堂運営：株式会社典座）

株式会社堀場製作所の社員食堂では、“舞鶴のさかなフェア”が開催されています。フェアの期間は、舞鶴の魚メニューが提供されるとともに、食堂内に魚の直売所ができます。京都北部出身の社員からは「懐かしいわ」との声も。その他、野菜や米も京都府産を使用しています。

さらに、会社で借りた農地で、社員やOBが栽培した野菜を食堂で使う「自給自足」の活動も行っています。



毎月食育の日である19日に地元産野菜メニューを提供

宇治市役所（食堂運営：株式会社典座）
食堂のお茶はいつも宇治茶を出しています。

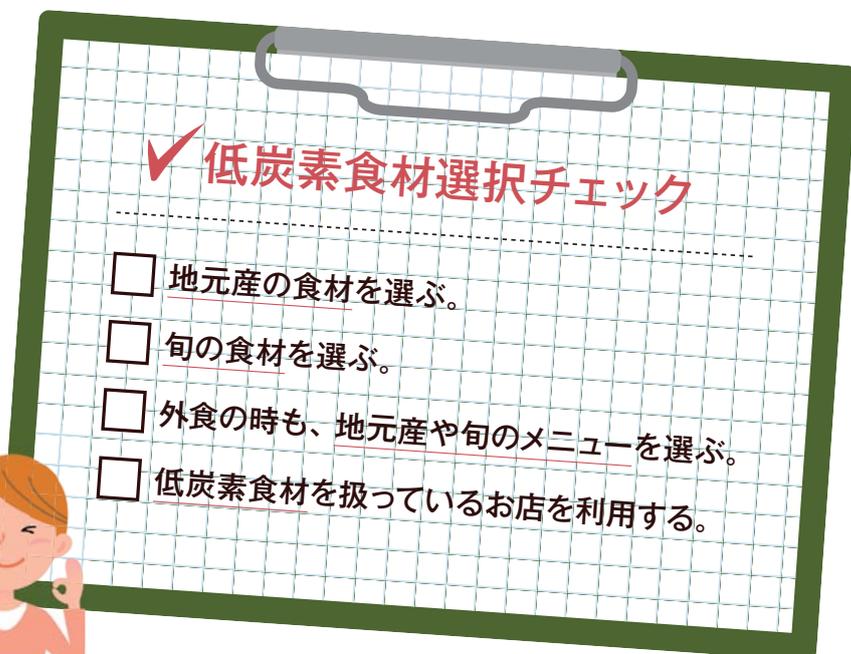


学校給食で食べるご飯は「京の豆っこ米」

与謝野町

あなたも 低炭素食材で CO₂ 排出削減!

毎日の食材を「選ぶ」。
家庭や個人でも、できることが
たくさんあります。
できるところから楽しく
「選択」しませんか?



12月は低炭素食材選択キャンペーン月間 参加企業・団体

下記企業・団体は低炭素食材選択を目指すキャンペーンに参加しています。

宇治市役所 (HAPPY COOK 典座/株式会社典座)、エスベック株式会社福知山工場 (株式会社魚国総本社)、NPO法人オーガニック・ライフ・コラボレーション、大阪ガス株式会社京滋事業所 (KRPカフェテリア/ロイヤルコントラクトサービス株式会社)、NPO法人加茂女 (かもめの台所)、京都信用金庫 (エムサービス株式会社)、有限会社京フーズ (遊食邸 種智院大学店)、有限会社けいはんな淡彩 (薬膳レストランあわさい)、株式会社島津製作所 (北食堂/株式会社魚国総本社、南食堂/グリーンホスピタリティフードマネジメント株式会社)、タツタ電線株式会社タツタテクニカルセンター、株式会社典座、日本電産株式会社 (N's Dining/西洋フード・コンパスグループ株式会社)、株式会社不二家商事 (京都学園大学白雲ホールリブレ、京都光華女子大学瑞風館食堂、京都女子大学A校舎食堂、京都精華大学食堂、京都造形芸術大学食堂、京都府立大学 Delicafe たまご京都北山)、株式会社堀場製作所 (株式会社典座)、龍谷大学生生活協同組合 (紫英館グリル) (五十音順、参加企業・団体名の後のカッコ内は食堂名/運営会社名)

関連イベントのご案内

2015 12/12日・13日

低炭素食材スタンプラリーを実施!
ご家族で楽しめます!

京都環境フェスティバル 2015

日時 2015年12月12日(土)・13日(日) 10時~16時
場所 京都パルスプラザ 1F 大展示場内
受付 京都府地球温暖化防止活動推進センターブース
内容 10時~16時の間、随時実施。参加費無料。
キャンペーン関連の展示も行います。

※ お申し込み不要

2016 1/21日

低炭素食材に興味を持たれた方へ

低炭素食材選択公開シンポジウム

日時 2016年1月21日(木)
14時~16時半(予定)
場所 京都テルサ 東館 2階
第2・第3セミナー室(80名程度)
内容 杉本節子さんの基調講演や、
参加団体の取り組み事例報告、
情報交換など。



杉本節子さん

※ 要お申し込み (詳しくは Web で!)

このチラシは、「平成27年度：二酸化炭素排出抑制対策事業費等補助金(地域における草の根活動事業)」の一環で作成しています。

発行: 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)
協力: 京都グリーン購入ネットワーク、京都府農林水産部、木津川市、一般社団法人舞鶴市水産協会
チラシデザイン: 有限会社時代工房



古紙配合率70%再生紙を使用しています



この印刷物は、自然エネルギー(風力)を活用し、再生紙に植物油インキで印刷しました。

■ 当キャンペーンについて詳しくは

京都府地球温暖化防止活動推進センター
「低炭素食材選択キャンペーン」

 <http://www.kcfca.or.jp/food/>