

知っていますか？ 食べ物と地球温暖化の関係

2024年の夏はとても暑く、1898年の統計開始からの日本の6月から8月の平均気温は、2023年に続いて2年連続で最高気温を更新しました。

ところで、地球温暖化の原因と言われている二酸化炭素をはじめとした温室効果ガスのうち、食べ物に関するものが約3割を占めているということを知っていますか。人は食べないで生きることではできませんが、何を食べるのか、どうやって食べるのかによって、環境に与える影響が変わってきます。



大和市気候非常事態宣言
ロゴマーク

環境にやさしい食べ物とは？

ものが作られ、あなたのもとに運ばれて、捨てられるまでに排出される温室効果ガスの量を、二酸化炭素の量に換算したものを「カーボンフットプリント」と言います。

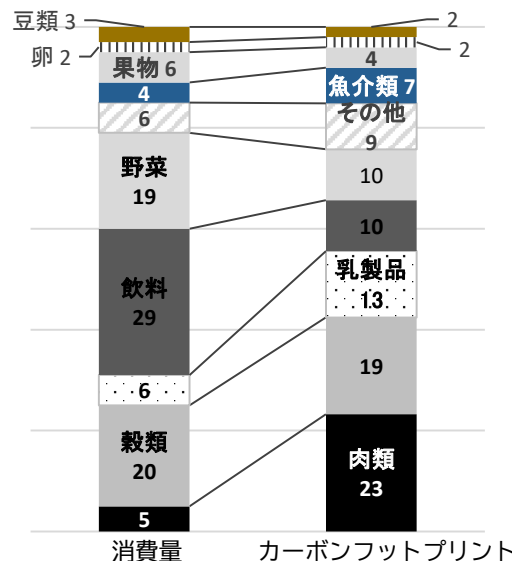
右のグラフを見ると、1年間の肉類の消費量は全体の5%（左のグラフ）ですが、カーボンフットプリントは全体の約23%（右のグラフ）を占めています。一方、豆類の1年間の消費量は全体の約3%で、カーボンフットプリントは全体の約2%となっています。

牛肉パティのハンバーガー1個の温室効果ガス排出量は、大豆ミートパティのハンバーガーの約3倍とされています。



野菜や果物は、地産地消（近くで採れたものを食べる）や季節に合った旬のものを選ぶことで、さらに環境にやさしくなります。

日本人の食に関連するカーボンフットプリント
及び物的消費量の割合（%）



資料：公益財団法人地球環境戦略機関（IGES）「1.5℃ライフスタイル—脱炭素型の暮らしを実現する選択肢—」をもとに作成

環境にやさしい食べ方とは？

「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられる食品のこと。2022年度の日本の食品ロスの量は約472万トンで、1日で1人あたりおにぎり一個分の量のご飯（約103g）を捨てているのと同じことになります。食品ロスは、水分の多い生ごみとして焼却処分されることで、温室効果ガスを排出します。必要なものだけ買い、食べきれない分だけを作りましょう。

食品ロス 約半分は家庭から 食品ロスを減らす3箇条



裏面を見て、1週間、環境にやさしい行動にチャレンジしよう。

①今までのチェック	今までの一週間をふりかえり、それぞれの項目について、できていた日の数を記入してください。
②取り組んでみよう	項目を意識して、1週間チャレンジしましょう。 できた日に○をして、最後に達成できた日数を記入します。
③どれだけCO2排出量を減らせるか計算しよう	表に書いてある数字と一週間に達成できた日数をかけて、1年間取り組んだ場合にどれだけ二酸化炭素排出量を減らせるか計算してみましょう。

分からないことがあったら、大和市 環境総務課へお問い合わせください。
電話：046-260-5493