

知っていますか？ 食べ物と地球温暖化の関係

2025年の夏はとても暑く、日本の6月から8月の平均気温は、1898年の統計開始から最も高くなりました。世界でも気温上昇が続いており、**猛暑**による**熱中症**、大規模な災害の発生や農作物の不作など、大きな**影響**が出ています。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することはできませんが、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。

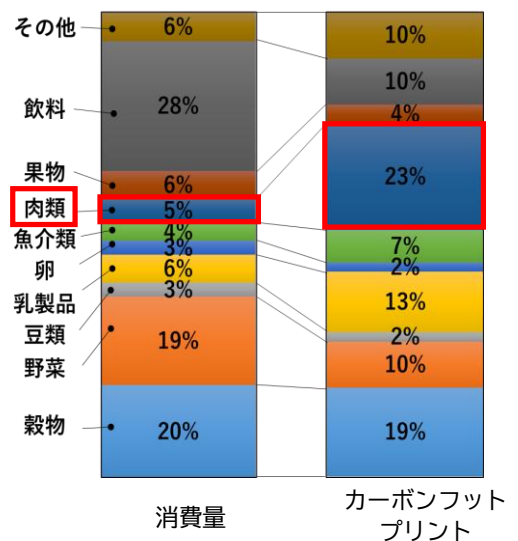
右のグラフを見ると、1年間の肉類の消費量は全体の5%（左のグラフ）ですが、**カーボンフットプリント**は全体の約23%（右のグラフ）を占めています。一方、豆類の1年間の消費量は全体の約3%で、**カーボンフットプリント**は全体の約2%となっています。

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。2023年度の日本の食品ロスの量は約464万トンで、1日で1人あたりおにぎり一個分の量のご飯（約102g）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**を多く**排出**します。必要なものだけを買って、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



資料：消費者庁HPより引用

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今までをチェック	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 メール：ems@city.yamato.lg.jp