

しょうばら 脱炭素地域推進ニュース



発行日	令和6年2月20日
発行元	環境建設部環境政策課
TEL	0824-72-1398
FAX	0824-72-5517
mail	kankyo- seisaku@city.shobara.lg.jp

サステナブル（持続可能）で健康な食生活



現在、食料自給率がカロリーベースで約4割となっており、残りの約6割を輸入に頼っている日本は、食料の輸入に起因して海外の水環境や温室効果ガス排出に影響を与えていると言われています。

さらに、日本の食品ロス量は年間600万トンと推計されており、毎日大型（10トン）トラック約1,640台分を廃棄している計算になります。

環境省「サステナブルで健康な食生活の提案」

- SDGsやパリ協定などの流れを受けて食の持続可能性に対する国内外の関心が高まっています。
- 一人一人が今日から取り組めるアクションとして、サステナブルで健康な食生活の選択肢を紹介します

① 食の地産地消・旬産旬消で美味しさや季節感を楽しみましょう！

- 地域の旬の食材を食べることはエネルギーの抑制に貢献できます
- 旬の食材は、おいしく、栄養価も高く、季節を実感できます
- 地域活性化や食の安全保障にも貢献できます



② それぞれの生活にあった形で食の自産自消を楽しみましょう！

- 家庭菜園など食の生産に携わることは、地産地消、旬産旬消の一形態として環境負荷低減になります
- 食や環境の理解を深め、意識・行動の変化につながります

③ シカ肉やイノシシ肉などのジビエを食生活に取り入れてみましょう！

- 農作物等の鳥獣害対策の後押しにつながります
- 貴重な資源を無駄なく使うことにつながります
- 地産地消の一形態として環境負荷低減や地域活性化に貢献できます



④ 食品ロスを減らすように心がけましょう！

- 日本の食品ロスの約半分は家庭から出ています
- 食品ロスの削減は、ごみの削減と温室効果ガスの削減につながります

出典：サステナブルで健康な食生活 環境省（脱炭素ポータル）

（https://ondankataisaku.env.go.jp/carbon_neutral/topics/20210913-topic-10.html）を加工して作成