

エコパルなごや 秋号

VOL.52

かんきょうをたのしく学ぶ

特集 「食」から環境問題を考えよう

「食欲の秋」、「天高く、馬肥える秋＜馬越える秋＞」といいます。
また、「実りの秋」ともいわれ、いろいろな食べ物が豊富に収穫でき、
おいしい食べ物が私たちの食卓にそろそろ季節です。
でも、毎日何気なく食べている食材も、環境問題に関係しています。
今回は、それらの食べ物が、どのような環境問題と関係しているかを
考えてみましょう。



いろんな話題お届けします。

特集 「食」から環境問題を考えよう

なごや環境大学 「なごや環境大学ガイドブック2009後期」より講座の紹介
エコパルNEWS 体験を通して環境を楽しく学ぶ「エコロジー・ワンデイツアー」

「食」から環境問題を考えよう

皆さんは、お店で毎日の食材を選ぶ際に、何を基準に選んでいますか？味はもちろん、色や、形、大きさなどの見栄えのよさ、新鮮さや安さ、そして安全性ではないでしょうか？

わたしが、毎日の食材を選ぶときに、この食材がどこでどのように作られて、どのようにして私たちのもとにやってくるのかなどは、あまり考えず、ましてや、エネルギーの消費や自然環境に与えている影響などについては、ほとんど関心を払っていないのではないのでしょうか？

食べるということは、毎日の行動です。たとえ少しのことでも、一日一日の積み重ねは大きいものです。そのことをもう一度考え、どうすれば環境への影響を少なくできるかを考えてみましょう。

日本は食料自給率の低下が進み、 世界一の食料輸入大国といわれている。

確かに、狭い日本の国土で、日本人すべての食料をまかなうのは困難ですが、過去に比べてどうして自給率が下がってきているのでしょうか？

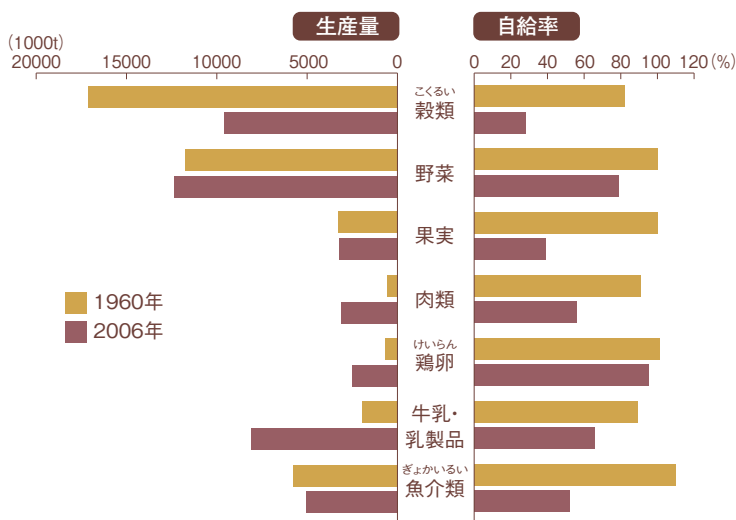
食料の自給率の減少は、宅地化、過疎化による農地の減少や自由貿易による輸入農産物の関税引き下げなどによる国内の生産量の減少が考えられがちですが、わたしたちの食生活の変化も大きな要因といわれています。

主食であった米の需要が減り、副食である肉類や油脂類の需要が増え、果物、魚介類の輸入が増えてきています。

この肉類、油脂類の消費の増大が自給率を下げていきます。国内で飼育されている牛、豚、鶏のえさの約75%は、外国からの輸入に頼っています。また、てんぷらやフライなどに使われている油脂類の原料もほとんどが外国からの輸入に頼っています。

国内食料生産量と自給率の変化

「平成19年度農林水産省食料需給表」より作成



食事の内容と食料消費量の変化

「ジュニア農林水産白書2008」より作成

総合食料
自給率
(供給熱量ベース)

73%
1965年度

40%
2007年度

ごはん

1日
5杯



1日
3杯



牛肉料理
(1食150g換算)

月1回



月3回



ぶたにく
豚肉料理
(1食150g換算)

月
1~2回



月6回



たまご料理

3週間で
1パック



2週間で
1/パック強



牛乳
(牛乳瓶)

週に
2本



週に
3本



植物油
(1.5kgボトル)

年に
3本



年に
9本



野菜

1日
300g程度



(重量野菜多い)

1日
260g程度



(緑黄色野菜以外減少)

果実

1日
80g程度



(りんごが3割)

1日
110g程度



輸入物増
(その他果実が6割)

ぎょかいりい
魚介類

1日
80g程度



1日
90g程度



輸入物増

「食」もエネルギーを消費している。

「遠くの国から運搬の費用、エネルギーを使ってでも輸入して、豊かな生活をしたい。」「安く、欲しいものを今食べたい。」という私たちの欲求は強すぎるのではないのでしょうか？ そのために、日本では、世界各地から、いろいろな食料を輸入しています。

でも、自分の国で生産したものでなく、遠くの国から輸入してでも安いということは、輸入もとの外国の生産者が、安いお金で働いているのではないのでしょうか？

また、その生産のために輸入もとの森林など自然が壊され、生物多様性の減少を招いているのではないのでしょうか？さらに遠くの国から輸入することで、多くのエネルギーを消費し、地球温暖化や天然資源の枯渇にもつながっているのではないのでしょうか？

国産だから すべてが環境にいいともいえない。

国産だから、輸入物よりエネルギーが消費されないというわけではありません。

現在の国内の農業は、生産性優先になっており、集約農業（資本や労力を集中的に投入して、単位面積当たりの生産性を上げる経営方式）が、進められてきています。

そのため、農業の工場化が進み、照明、温度管理がなされたビニールハウスによる温室栽培はもちろん、水耕栽培などのエネルギーを使った農業が普及してきています。また、生産地から航空機を使用して輸送することで、海外からの船便での輸入品に比べて多くのエネルギーを使っている場合もあります。

フード・マイレージ

「食料の(=food) 輸送距離(=mileage)」という意味で、私たちが口にする食べ物、産地である土地からどのくらいの距離をたどって手に入れることができるかを計算し、指標化したもの。

輸入相手国別の食料輸入重量×輸出国までの輸送距離（たとえばトン・キロメートル）をあらわす。食品の生産地と消費地が近ければフード・マイレージは小さくなり、遠くから食料を運んでくると大きくなります。

各国のフード・マイレージの概要（2001年）

	単位	日本	韓国	アメリカ	イギリス	フランス	ドイツ
食料輸入量 [日本=1]	千t	58469 [1.00]	24847 [0.42]	45979 [0.79]	42734 [0.73]	29004 [0.50]	45289 [0.77]
平均輸送距離 [日本=1]	km	15396 [1.00]	12765 [0.83]	6434 [0.42]	4399 [0.29]	3600 [0.23]	3792 [0.25]
フード・マイレージ (実数) [日本=1]	百万t km	900208 [1.00]	317169 [0.35]	295821 [0.33]	187986 [0.21]	104407 [0.12]	171751 [0.19]

「フードマイレージあなたの食が地球を変える」中田哲也：日本評論社より作成

欠品を許容しない、でも無駄にしている。

私たちは、お店で、冬でもトマトやきゅうりを売っていることが、当たり前と考えていないのでしょうか？ 季節はずれのものでも、欲しいものがないと、お店の品揃えが悪いと思っていないのでしょうか？

本来私たちは、季節に応じて収穫できる魚介類や野菜、果物があり、それを旬の食べ物としていろいろな調理法で食べてきました。でも今では、どんな季節でもどんな食材でも必ずどこかで手に入れられるようになってきました。でもそれは本当にいいことなのでしょうか？それは本当に今食べなくてはいけないものなのでしょうか？

日本には、その季節、地方にとれる食材に合わせた料理があります。

食品の傷みが早く、食欲も落ちる暑い時期には、できるだけ調理時間もかからずにシンプルで、涼しげな料理が、寒い時期には、体が温まる鍋料理などその地域の郷土料理などがありました。でも、今では、大型の冷凍冷蔵庫に保存された食材を使って、エアコンのきいた部屋で季節に関係なく、食べたいものを、いつでも、どこでも食べられるという時代です。

しかし、このいつでも、どこでも、何でも食べられるという気持ち、食べ物を大事にしないという気持ちにつながっていないのでしょうか？

あなたの家でも冷蔵庫の中で、賞味期限や消費期限の過ぎた食品は残っていませんか？

うっかりしていて、食べずに捨ててしまったということを経験したことはありませんか？

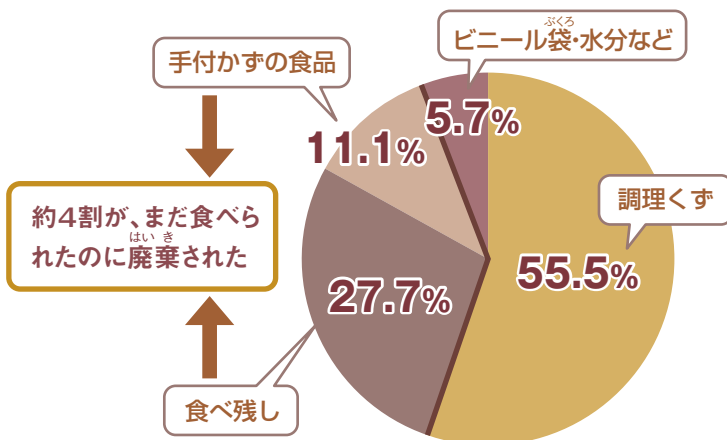
消費期限・賞味期限

食品の期限表示には食品を製造・加工した業者が設定した「消費期限」と「賞味期限」の二種類があります。「消費期限」は製造・加工日を含めてだいたい5日以内に品質が急速に劣化する食品に記載され、期限を過ぎると衛生面の危険性が高まります。一方、「賞味期限」は品質が比較的長く保たれる食品を対象にしたもので、既定の保存方法及び温度・湿度等の条件を変化させて、食品の変質状況の変化を時間を追って調べ期限を設定したものです。味などの劣化があるとしても期限後すぐに食べられなくなるものではありません。

家庭における食品廃棄物

「食品ロスの現状について」農林水産省H20.8.8より作成

家庭から出た台所ごみの組成の例(平成14年)(重量ベース)



貧困問題が地球環境問題

2008年の世界人口は、67億5000万人です。そのうち9億6300万人が十分に栄養がとれず飢餓に苦しんでおり、年間で1500万人が餓死しているといわれています。そして2009年には、飢餓人口は、10億人以上になり、世界で6人に1人が栄養不足で苦しむことになるといわれています。

一方で、食料自給率40%の日本では、家庭から出るごみも含む食品廃棄物量は、金額に換算すると年間約11兆円にもなるといわれています。

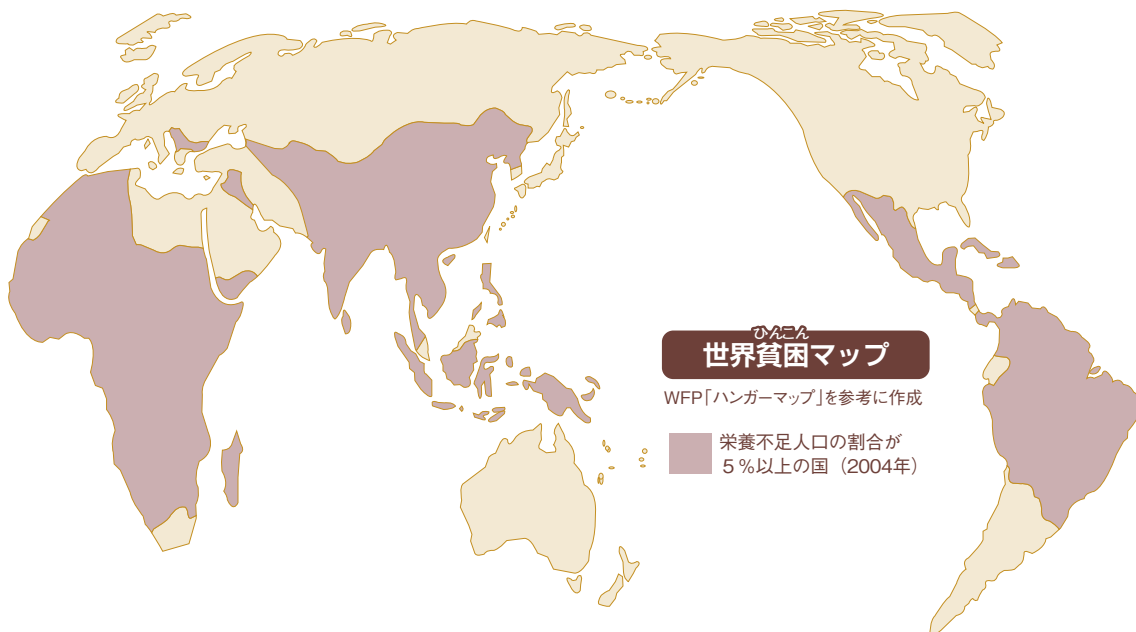
金額の計算だけでいえば日本が捨てている食料の額で年間餓死する1500万人が救えるともいわれています。

地球上には、毎日の食べ物に困っている人々がいる

のです。その人たちは、一日一日をどうやって食べて暮らしていくかだけが精一杯で、環境問題など考える暇もありません。

それに比べて私たちは、毎日の食事のために、多くのエネルギーを消費した食材を、必要以上に使いすぎたり、買いすぎたりした結果、残したり、捨てたり、そのごみの処理に追われています。

また、世界では栄養不足で死んでいく人がいる一方で、日本では肥満や生活習慣病になって、ダイエットしなければいけない人もいます。しかし、こんな日本が地球温暖化などの環境問題の対策に苦勞しているのです。



食料に困っている人たちがいる国が、なぜ食料を輸出しているの？

それは、お金をもつ富める国が、貧しい国に住む人たちが食べる値段よりも高いお金で買ってくれるからです。ということは、富める国が、お金を使って、貧しい国の自然豊かな土地を開発し、そこで採れた食料を取り上げていることになるのではないのでしょうか？

でも今の日本は、外国からの輸入が無ければ、食べられない国になっています。

だったら、私たちは、できるだけ公正な価格で輸入したものをを選び、買った以上、作った以上は、それを無駄にせずに食べる工夫が求められています。

フェア・トレード

公正貿易。途上国の生産者に公正な賃金や労働条件を保証した価格で商品を購入することで、途上国の自立や環境保全を支援する国際協力の新しい形態。発展途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することを通じ、立場の弱い途上国の生産者や労働者の生活改善と自立を目指す運動で、オルタナティブ・トレード（Alternative Trade）とも言います。



コーヒー豆やTシャツなど
いろいろな商品があります。



エコロジカル・フットプリント



ある地域の人間の生活や事業などが、どれだけ自然環境に依存しているかを、自然資源の消費量を土地や水域の面積であらわす事によりわかりやすく伝える指標のこと。自然生態（エコロジカル）を踏みつけた足跡（フットプリント）を意味しています。たとえばエネルギーや物質の消費を、木材の供給やCO₂の吸収を行う森林、農作物を供給する農地、海産物を供給する水域などの面積に換算します。

これによると、アメリカで人間1人が必要とする生産可能な土地面積は5.1ha、カナダでは4.3ha、日本2.3ha、インド0.4ha、世界平均1.8haとなり、先進国の資源の過剰消費の実態を示しています。

日本人1人当たり
必要な面積は2.3ha！



「いただきます」「ご馳走さまでした」の心は。

もともと、人間は、食べ物を手に入れるためには、自然の生物を狩猟、採取していました。それが1万年前から、農業を始めることを知り、定住化してきました。最初はまだ自然に左右され、苦労して作物を収穫してきました。また、今のように機械化された農業でなく、人手をかけて手間をかけて作られ、交通手段も発達していなかったことから、豊富に手に入れることができませんでした。そのため、食べ物は大事なもので、昔は、米一粒でもこぼさず、残さず食べることを注意されたものです。

今私たちは、毎日世界から輸入した様々な種類の食べ物を食べています。たくさんの国々と様々な種類の生き物の命の「おかげ」で、生活しているのです。でも、お金さえあれば、機械さえあれば、安易に手に入れることができるために、私たちは、この「おかげ」とい

う言葉を忘れてしまいました。

しかし、近い将来、世界の食料をめぐる争いがおきる食料危機の時代が来る前に、今一度感謝の言葉である「いただきます」「ご馳走さまでした」の心をもう一度見つめなおし、私たちの毎日の「食」生活を見直す必要がきているのではないのでしょうか。





なごや環境大学ガイドブック2009後期 紹介

「まちじゅうがキャンパス」を合言葉に名古屋市各所で開催している「なごや環境大学」では、地球環境問題から身近な自然観察まで幅広い分野の講座を展開しています。講座の内容、スケジュールについては、ぜひこの一冊をご覧ください。

区役所、図書館や下記の場所で入手（無料）できます。詳細はお問い合わせか、「なごや環境大学」ウェブサイトをご覧ください。



主催講座の紹介

気軽に取り組むことができる、人と自然のふれあいの場づくりを学ぶ講座です。市内に点在する大きな緑を結ぶ回廊づくり。もしかしたら、名古屋の街中で、鳥のさえずりが聞こえるようになるかもしれません。そんな街づくりを考え、実践する講座です。

《募集人数》30名（第1回及び第6回は200名）

《受講料》無料

《申し込み方法》電話、ハガキ、FAX、E-MAILでなごや環境大学実行委員会事務局（下記）へ

参加者募集

日程／会場		テ　　マ	講　師
第1回	9月19日(土) 10:00～12:00	ビオトープガーデンってなんだろう？ ビオトープという言葉から、公園や川辺の広い空間をイメージしていませんか？あなたの家のベランダやお庭でも気軽に取り組めるビオトープもあるんです！	遠藤　立 (財)日本生態系協会
	伏見ライフプラザ		
第2回	10月3日(土) 10:00～12:00	名古屋周辺の伝統的な植物を知ろう！ 昔は至る所で目にした“和”を感じさせる植物たち。街中で目にしなくなった昆虫達は、そんな植物が好きなのかも。ビオトープに取り入れられる“和”のテイストをあなたに。	加藤　隆博 (園芸家)
	伏見ライフプラザ		
第3回	11月7日(土) 10:00～12:00	名古屋周辺の伝統的な野菜を知ろう！ 伝統的な植物の中には、人間が口にしている野菜もあります。地産地消で密やかに消費されているそんな野菜を育てて、味わってみませんか？	加藤　隆博 (園芸家)
	伏見ライフプラザ		
第4回	9月～平成22年1月 9:00～18:00	出張講義！あなたの街へ 野菜づくりの実演 過去の講座を受け、実践をされている方のお宅を訪問！専門家のアドバイスを必要とされる方に。	ビオトープガーデン アドバイザーによる 巡回をいたします。
	まちじゅうがキャンパス！		
第5回	平成22年1月中旬 11:00～13:00頃	生き物の恵みを考えよう！ 地域で取り組むビオトープから考える「生き物の恵み」。名東区貴船学区の公園を舞台とした「学区でおやちいプロジェクト」の総決算。	長谷川　明子 (ビオトープを考える会 会長)
	未定		
第6回	2月27日(土) 13:30～16:00	「生物多様性のまち なごやへ」 (ビオトープガーデンコンクール表彰) 皆さんが作ったお庭や公園が、大きな生態系の維持（生物多様性）に役立っています。皆さんの取り組みの成果の発表と優秀な事例の紹介を行います。	ビオトープガーデン コンクール 審査委員長
	伏見ライフプラザ		

申込み
問合せ

なごや環境大学実行委員会事務局（エコパルなごや内）

TEL/FAX 052-223-1223 E-MAIL jimu@n-kd.jp

ウェブサイト <http://www.n-kd.jp>

エコバルNEWS

エコロジー・ワンデイツアー

エコロジー・ワンデイツアーは環境にやさしい取り組みを行っている施設の見学や自然体験などを通じて環境問題を楽しく学ぶことのできる体験・見学ツアーです。

リサイクル推進センターとの共催で、市内在住の小中学生を対象に8月に開催されました。その中から、8月7日の「どろんこ生きもの調査隊！」を紹介します。

どろんこ生きもの調査隊！



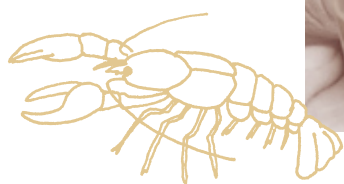
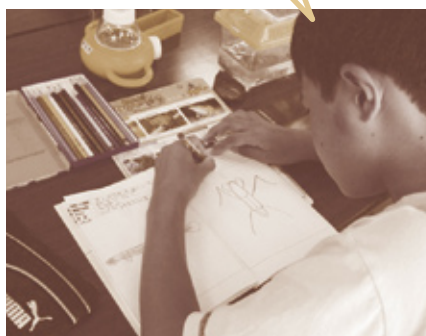
まずは田んぼへ行って
生き物調査です。

何がいのかな？



午後からは見つけた生き物の観察や
図鑑作りをしました。

カエル、魚、ジャンボタニシ、ドジョウ、
ザリガニなど様々な生きものの観察が
できました。



普段何気なく見ている田んぼの中にも様々な生きものがあります。
みなさんも、身近な自然の中から様々な生きものを探してみませんか？
きっと楽しい発見がありますよ！

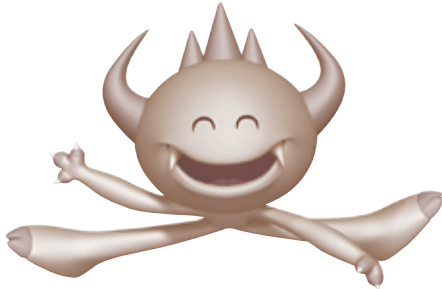


マンスリー企画展示



エコパルなごやでは、環境問題に積極的に取り組んでいるNPOや企業、学校などの活動を「マンスリー企画展示」として月替わりで紹介しています。

※出展予定は、変更となる場合がありますので、ご了承ください。



9月

出展者：コンサベーション・インターナショナル
フェアトレード・ラベル・ジャパン
レインフォレスト・アライアンス
出展内容：サステナブルコーヒーについてや、各団体の活動報告についてなど。

10月

出展者：名古屋市生活衛生センター（ムーシム）
出展内容：昆虫についてのパネル展示など。

11月

出展者：名古屋市環境局生物多様性企画室
出展内容：「園児たちのバケツ稲作り」や、「ため池を市民の皆さんが保全する様子」のパネル展示など。

名古屋市環境学習センター
エコパルなごや

しょうかい
紹介します

みんなで
あそびにきてね!

エコパルなごやは、ゲームやクイズ、工作など、いろいろな体験をしながら、環境にやさしい行動へのきっかけをつくる場所です。社会見学や団体行事など、環境学習の機会にエコパルなごやをぜひご利用ください。もちろん個人でも自由に入れます（入館は無料）。

※団体予約など、くわしくはエコパルなごやまでお問い合わせください。

ワークショップ

楽しいエコクラフトや実験をとおして、環境にやさしいライフスタイルを発見します。

相談カウンター

環境学習に関するさまざまな相談ができます。

EXPO エコマネーサテライト

EXPO エコマネーポイントをためたり、たまったポイントをエコ商品に交換したりできます。



環境情報コーナー

インターネットや図鑑ソフトを使って、環境に関するいろいろな情報を集めることができます。

ビデオライブラリー

環境に関するビデオを自由に観ることができます。

バーチャルスタジオ

環境オバケ「コバちゃん」のトークで、ドキドキ、わくわくの「生放送」がはじまります!

企画展示

月替わりで展示される最新の環境情報で新しい発見を。

クロマキースタジオ

地球上の美しい自然や生き物たちの映像「アースビジョン」や、動物たちと一緒に写真が撮れる「クロマキースタジオ」を体験してね!

図書ライブラリー

環境に関する書籍が豊富にそろい、パソコンで専門家の話も学べます。

他にも環境について学べる施設があるよ!

名古屋市リサイクル推進センター

名古屋市リサイクル推進センターは、不用品の交換をすすめたり、3R（リデュース：発生抑制、リユース：再使用、リサイクル：再生利用）に関する図書を貸出したり、みなさんが3Rを進めるためのいろいろな手助けをしています。

所在地 〒460-0011 名古屋市中区大須四丁目11-15 地下鉄上前津地下街
アクセス 地下鉄「上前津」駅 名城線北改札口を出てすぐ
電話 052-251-5300 FAX052-251-5308
E-mail recycle@ppp.bekkoame.ne.jp
URL http://www.nagoya-recycle.or.jp/
開館時間 午前10時～午後6時
休館日 毎週月曜日、年末年始（12月29日～1月3日）

名古屋市環境学習センター

エコパルなごや

〒460-0008 名古屋市中区栄一丁目23番13号 伏見ライフプラザ13階
（地下鉄東山線・鶴舞線の伏見駅6番出口徒歩5分）

■開館時間／午前9時30分～午後5時 ■入館料／無料
■休館日／毎週月曜日（月曜日が祝日の場合は直後の平日）、年末年始（12月29日～1月3日）

お問い合わせ TEL 052-223-1066 FAX 052-223-4199

http://www.ecopal.city.nagoya.jp/ E-mail: a2231066@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp



この情報誌は、古紙パルプ配合率70%・白色度70%の再生紙を使用しています。

