

# エコのすゝめ

問合せ先  
生活環境課 環境係  
72・2111  
内線152



## 食卓から環境を考える

～地産地消と旬のすすめ～

### ●今、私たちの「食」が環境に

負荷を与えています

現在、日本には世界中から輸入された食べ物があふれています。しかし、遠い距離を飛行機やトラックで運ぶと、たくさんの燃料エネルギーを消費し、大気を汚染する排気ガスや二酸化炭素が大量に排出されます。こうした食の流通は、地球全体の資源や環境にも大きな負荷を与えています。

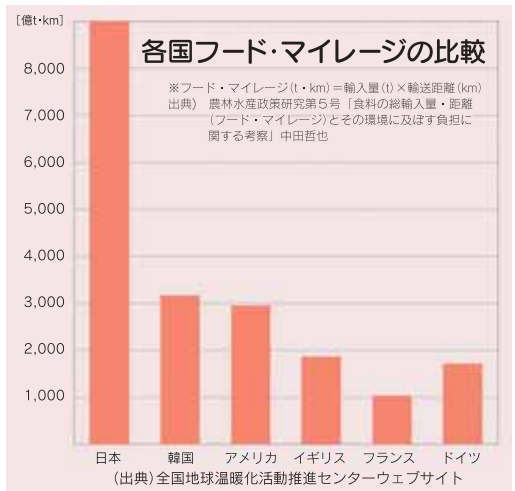
### ●群を抜いて高い

日本のフード・マイレージ

フード・マイレージという言葉をご存知ですか。これは食料輸送が環境に与える負荷の大きさを示す指標で、産地から消費者の食卓まで食料を運ぶ距離に食料の重量をかけて表されます。

下のグラフは、各国のフード・マイレージを比較したものです。

日本は韓国の約3.4倍、アメリカの3.7倍と群を抜いて高くなっています。その原因は、我が国の食料自給率が39%という低さにあります。



### ●エネルギー、環境、安全面から地場の食材を見直そう

輸送距離が長くなり、流通が複雑化すると、流通経路や生産情報が消費者へ届きにくくなるという側面もあります。食品の安全性の面からも、作った人の顔が見え、新鮮でおいしく、輸送エネルギーの無駄が無い、地産地消の食べ物の価値を改めて見直しましょう。



### ●小郡・三井地区は食材の宝庫

皆さんが国産の食品を食べることで、国内の食料生産量が増えて、食料自給率が上がれば遠くの外国から食料を運ぶ必要がなくなります。

また、旬の食材を選ぶことで、ハウス栽培にかかるエネルギーを削減できるだけでなく、安く栄養価の高い食材を手に入れることができます。

最近ではスーパーでも地場産野菜コーナーができ、地域の生産者が生産した旬の朝採り野菜が生産者の名前入りで並ぶようになりました。

また、野菜直売所でも地域の野菜を購入することが出来ます。同じ地域の生産者といつでも顔の見える関係は安心で、しかも新鮮で安い食材を手に入れることができます。という利点もあります。



肥沃な筑後平野に位置する小郡・三井地区は、80品目にのぼる野菜や米、畜産など、一年を通じて旬の食材を出荷する県下でも有数の農業地帯です。この恵まれた地域性を生かして、皆さんも積極的に地元食材を取り入れた、新鮮で環境に優しい食卓を囲みませんか。



自分で作ろう!

## 手作り「とうふ」教室



地元産の大豆を使って、ざる豆腐を作ります。料理を通じて、地産地消、ごみ減量など楽しく環境を学びましょう。

- 日時 11月24日(土)  
午前10時～午後2時
- 会場 総合保健福祉センター  
「あすてらす」調理実習室
- 対象 小学生以上  
(小学生は保護者同伴)
- 定員 30人  
※定員になり次第締切り
- 参加費 200円
- 申込・問合せ先  
生活環境課環境係  
72-2111内線152

