

フードマイレージの考え方

生産と消費との距離を考えるひとつの指標として・・・

算出の仕方

・国内産（消費地：東京）の場合

輸送量（t または kg） × 輸送距離（km） にて算出する。

輸送距離については、産地となる各都道府県の県庁所在地から東京まで輸送したものとする。

〔CO2 排出量を算出する際には、トラック輸送を用いる〕

・海外産（消費地：東京）の場合

輸送量（t または kg） × 輸送距離（km） にて算出する。

輸送距離については、産地となる各国の首都～主要な輸出港～輸入港（東京港）～日本の首都（東京）を輸送したものとする。

〔CO2 排出量を算出する際には、首都～輸出港と輸入港～首都はトラック輸送を、輸出港～輸入港は船舶輸送を用いる〕

フードマイレージの考え方

生産と消費との距離を考えるひとつの指標として・・・

2つの意味

・エネルギーの使用などによる環境負荷の違い

フードマイレージは、各輸送区間について輸送手段による係数を掛け合わせることで、CO2の排出量を算出することができる。また、バーチャルウォーターなどの海外の産地への影響もある。

e.g.) ジャガイモ 0.1kg をアメリカから輸入した場合の CO2 の排出量

ワシントン	→	ニューオーリンズ	→	東京港	→	東京
	1,559 km		16,929 km		96 km	
	(トラック)		(船舶)		(トラック)	
フードマイレージ:	156 (1559 km × 0.1 kg)	+	1,693 (16,929 km × 0.1 kg)	+	10 (96 km × 0.1 kg)	= 1,859 kg・km
CO2 排出量	: 28.1 (156 kg・km × 0.18)	+	35.6 (1,693 kg・km × 0.021)	+	1.8 (10 kg・km × 0.18)	= 65.5 g

・食べ物への安心感の違い

農林水産省大臣官房情報課「平成 18 年度 農林水産省情報交流ネットワーク事業 全国アンケート調査 地産地消に関する意識・意向調査結果」によると、地産地消による利点として「安全な食材を買える」ことへの魅力をあげている消費者は 89.1% となっている。

日本のフードマイレージの現状

どれだけの食材を、どこから輸送しているのか

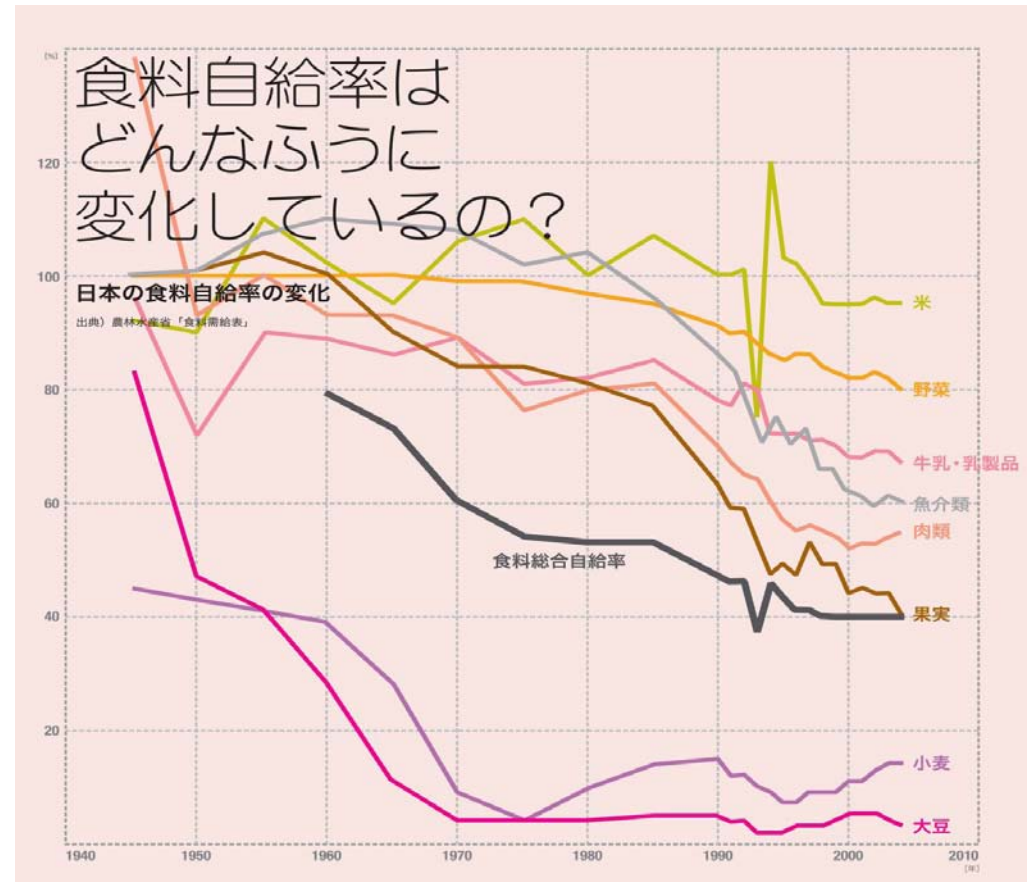
食糧自給率

平成 22 年の食料自給率

39% (カロリーベース)

69% (生産額ベース)

年間約 5,800 万 t を
輸入でまかなっている。



全国地球温暖化防止活動推進センターウェブサイト (<http://www.jccca.org/>) より

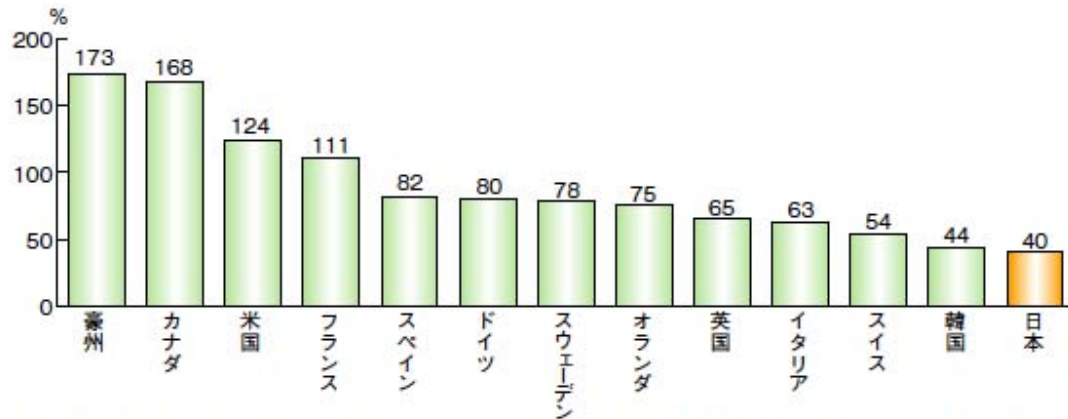
日本のフードマイレージの現状

どれだけの食材を、どこから輸送しているのか

食糧自給率

〈補足資料〉

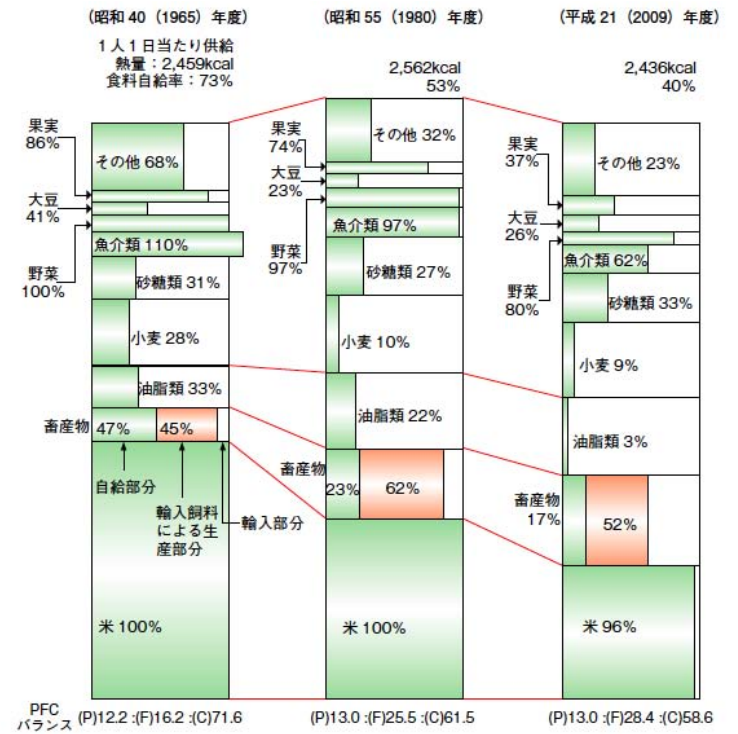
諸外国の食糧自給率（供給熱量ベース）



資料：農林水産省「食料需給表」、FAO「Food Balance Sheets」等を基に農林水産省で試算（アルコール類は含まない）
 注：1) 韓国の値は韓国農村経済研究院「食品需給表」、スイスの値はスイス農業庁「農業年次報告書」による。
 2) 日本は平成 21（2009）年度、それ以外の国は平成 19（2007）年の値
 3) 供給熱量ベースの食糧自給率は、総供給熱量に占める国産供給熱量の割合。なお、畜産物については、輸入飼料を考慮している。

平成 22 年度 食料・農業・農村白書より

品目別食糧自給率（供給熱量ベース）等の推移



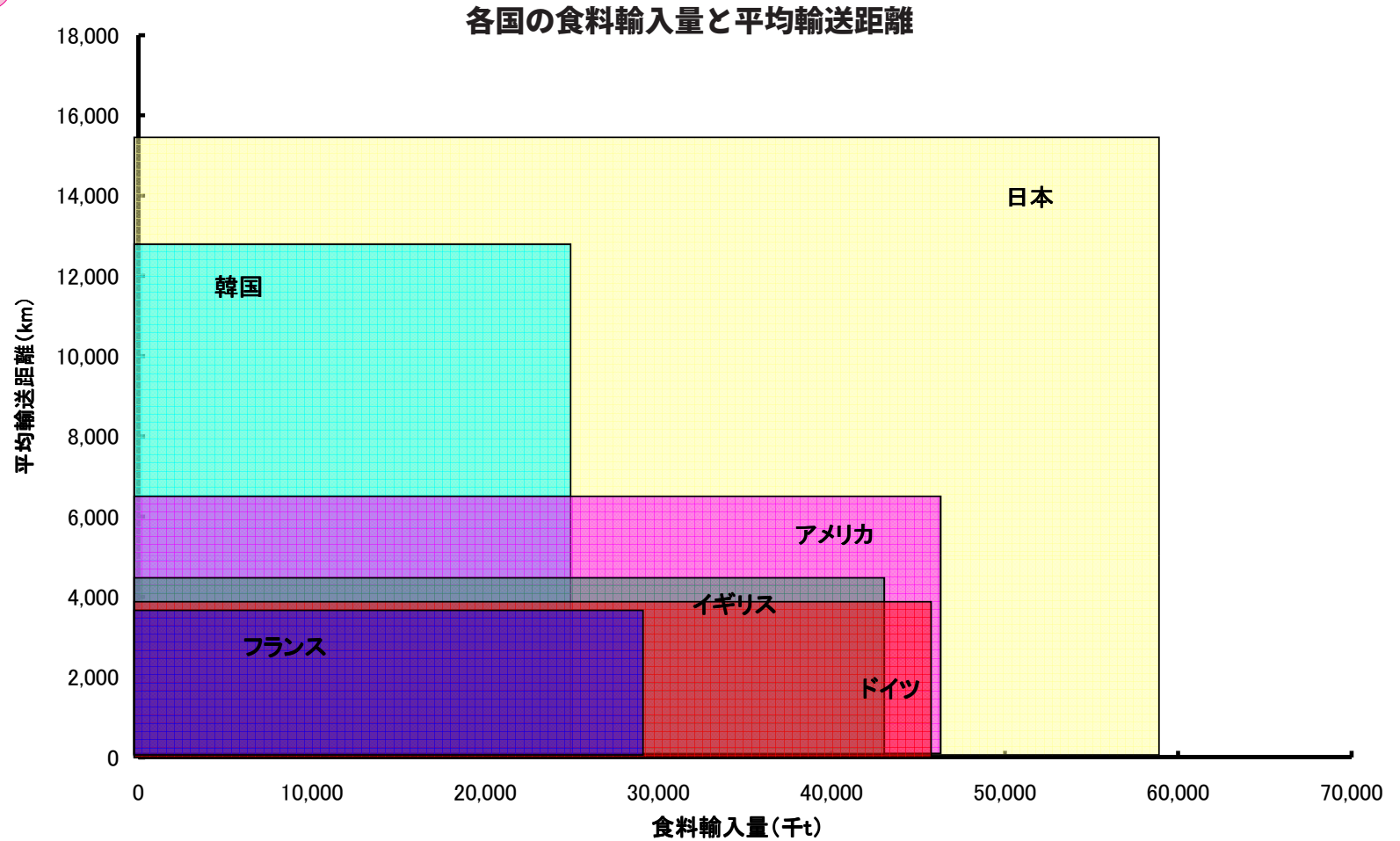
資料：農林水産省「食料需給表」
 注：PFC バランスは、3 大栄養素であるたんぱく質 (Protein)、脂質 (Fat)、炭水化物 (Carbohydrate) の比

平成 22 年度 食料・農業・農村白書より

日本のフードマイレージの現状

どれだけの食材を、どこから輸送しているのか

平均輸送距離



中田哲也『農林水産政策研究所 レビュー No.11』

「食料の総輸入料・距離（フードマイレージ）とその環境に及ぼす負荷に関する考察」より

日本のフードマイレージの現状

どれだけの食材を、どこから輸送しているのか

F.M. の比較

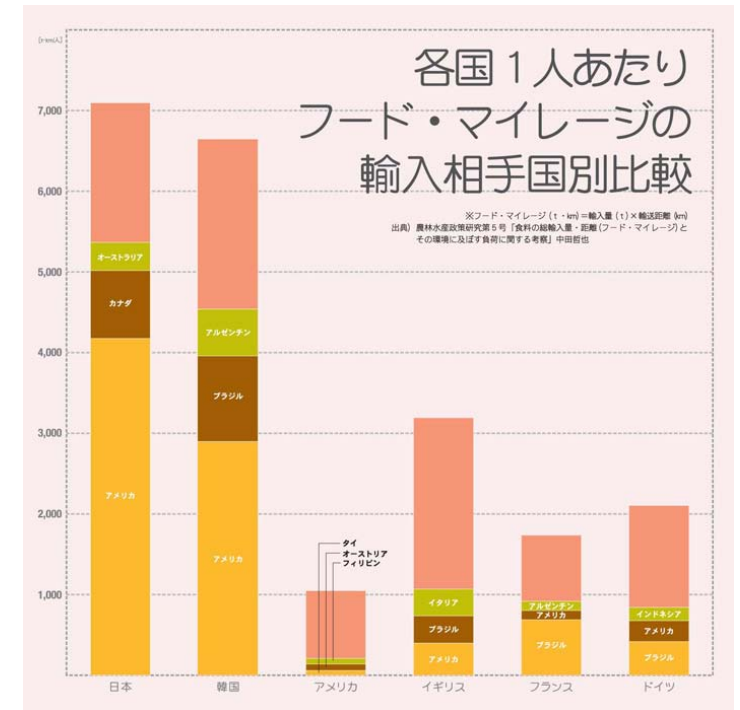
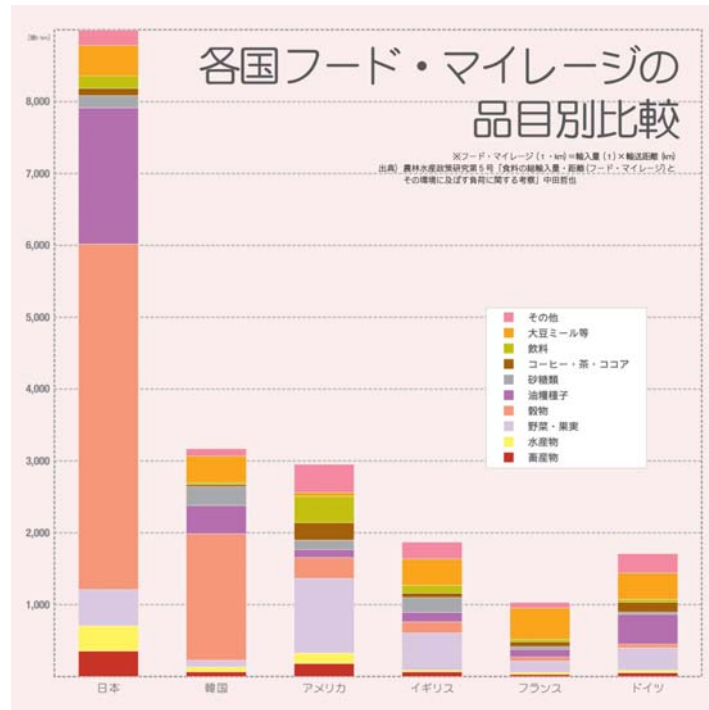
日本のフードマイレージ総量 → 約 9,000 億 t・km (2001)

(韓国・アメリカの3倍、イギリス・ドイツの5倍、フランスの9倍)

一人当たりのフードマイレージ → 約 7,100 t・km (2001)

(韓国の1.1倍、イギリス・ドイツ・フランスの2-4倍、アメリカの7倍)

〈補足資料〉

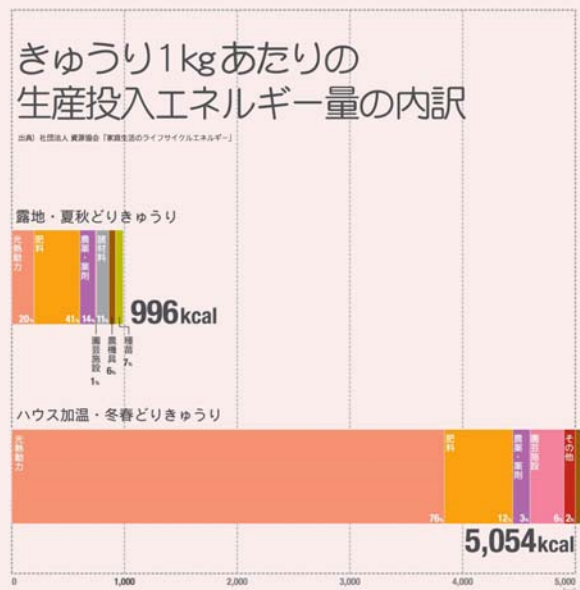


ともに、全国地球温暖化防止活動推進センターウェブサイト (<http://www.jccca.org/>) より

食べ物による環境負荷を考える

旬の食材を食べる

- 旬ではない食材を作るためにハウス栽培などを用いると、エネルギー使用量が増えることになる。
- また、旬ではない食材（主に野菜）において、栄養価が下がることも確認されている。



食品残さを減らす

- 日本全国で食べ残しなど食品由来の廃棄物は年間約1,900万tとされる。
(うち、可食部分は500万t～900万t)



この分の食材に使われたエネルギーもすべて破棄されることになる。

『1秒の世界②』(ダイヤモンド社)によると、
「1秒間に8,600個のおにぎりが捨てられている」
ことになるという・・・

食べ物の安全性について考える

放射能の影響を考える

厚生労働省が定めた暫定規制値

放射性物質	食品	暫定規制値 (Bq/kg)
放射性ヨウ素	飲料水、牛乳、乳製品	300
	野菜類(根菜、芋類を除く)、魚介類製品	2000
放射性セシウム	飲料水、牛乳、乳製品	200
	野菜類(根菜、芋類を除く)、魚介類製品	500

今後、センスオブアースでは、食の安全の問題として放射能の問題にも積極的に取り組んでいきます。