

地産地消を盛り上げよう

1 はじめに

地産地消班 2年3組 塩川 奥村 山形 2年4組 西元 畠山

現在、日本で食べられている約6割の食べ物が輸入品であると言われている。それにより食料の輸送時に排出されるCO2量が増え地球環境に与える負荷も大きくなった。つまり「**フードマイレージ**」が高くなっている。西日本豪雨は地球温暖化が一因とされておりCO2削減は重要な課題だ。しかし日本のフードマイレージは世界で一番高いと言われている。そこで私たちは**地産地消を促進**することでフードマイレージの削減にも貢献できると考え、そのための方策を研究することにした。

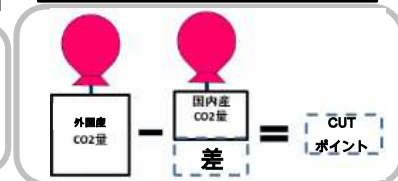
2 方法

- ① 地産地消・フードマイレージについての文献調査
- ② インタビュー調査（地元JA・行橋市防災食育センター）
- ③ 直売所や食育についてのアンケート調査（対象：京都高校2年生232人）

フードマイレージとは



私たちの考えたCUTポイントとは



3 結果・考察

1. 直売所による地産地消

①直売所の現状

- ・地元JAによれば売り上げが2年間下がり続けている。
- ・TPPにより輸入も増加している。
- ・京都生、京都生の家族アンケート結果



スーパーの影響大?!



→リピート率が低い

②直売所で買うことのメリット

「**二酸化炭素の削減に貢献**」

- ・アメリカ産の小麦を使うには約145gのCO2を排出し、北海道産の小麦を使うには約35gのCO2を排出する。

つまり、北海道産の小麦を使った食パンを買う

→約110gものCO2削減に値する

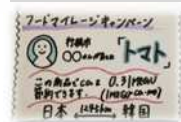
(食べ方で地球が変わる～フードマイレージと食・農・環境～より)

③メリットを消費者に知ってもらうための提案

(提案1) **フードマイレージポイント**を取り入れる

＜例＞単位：1CUT 1CUT=CO2: 100g

このCUTをポイントとして加算するシステムを行う
→ポイントが貯まった人には特典を用意する



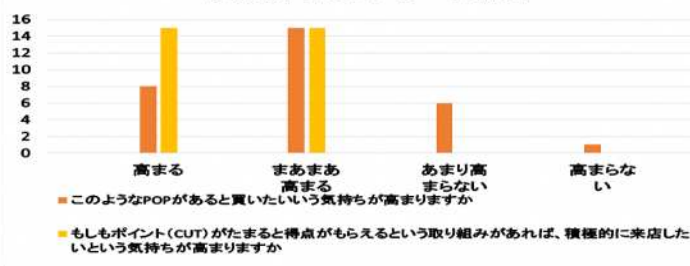
チラシや広報でメリットをアピールする

特典の例

- ★エコバック
- ★農業体験できるチケット
- ★めぐみcaféでアイス割引

○実際に直売所で試してみた○

直売所でのアンケート調査



フードマイレージを意識して直売所へ行く消費者(=グリーンコンシューマー)を増やす必要がある

2. 食育による地産地消

①京築の食育の現状

- ・学校給食について



学校給食に地場産物を使用するメリット

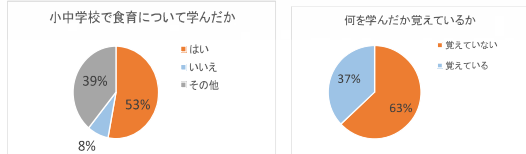
- ・食品の売れ残りのリスクが少ない(生産者にとって)
- ・消費者に規格外の商品を提供できる(生産者にとって)
- ・幼い頃から四季を楽しむ、感謝の心を学ぶことができる(子ども達にとって)

しかし

行橋市防災食育センターによると5日間の給食に使用された食材のうち、県内の食材が35.6%、京築地域の食材が13.7%

→地場産物を実際に学校給食に使用することは難しい

・食育の効果について(京都生232人に)アンケート



→食育の効果が高いとはいえない

②地場産物を食べることのよさを伝えるための提案

(提案1) 小学校でのより効果的な食育の実施

〈私たちが考えた授業プログラム案〉

STEP 1: 紙芝居をする

地産地消・フードマイレージについて知ってもらう

STEP 2: ゲームをする

カードゲームを通して日頃から食べている料理がどれほどフードマイレージを高くしているか気付いてもらう

～ゲームの説明～

- ① 5班に分かれて、料理カードを配る。
- ② 料理に使われる食材が何か考えて取りに行く。
- ③ 食材カードの裏のCO2排出量を合計する。
- ④ 他の班とCO2排出量を比べてみる。



STEP 3: 感想を書き、振り返りをする

(提案2) 地場産物だけで作ることでできる料理を広める

- ① 好きなメニューを考える
- ② 食材を地元のものだけで用意する
- ③ 作っていく上で難しかったこと・感想
- ④ 地元のものだけで作れるメニューの紹介
→直売所や広報、チラシで広める



4 今後の課題

- ・CUTポイントに特典をつけて実施してもらえると
- ・どうすればCUTポイントが消費者にとってわかりやすくなるか再検討
- ・考えた授業プログラムを実施する小学校の連携先を探し実践・検証

直売所でのアンケート調査

