

課題 3 - 2 「千産千消」のすすめ 2

2 輸送による環境への負荷を意識した「おかず」(主菜)を考えよう。

○おかず (主菜) 名 《 ○食品名 ・ ・	》	(例) ○おかず (主菜) 名 《肉じゃが》 ○食品名 ・じゃがいも ・豚肉 ・にんじん ・玉ねぎ
------------------------------------	---	--

(1) 材料に使う食品について「CO₂排出量 [g]」を調べよう。

食品名	重量 [t]	産地 (自分の住む地域までの距離) (km)	輸送手段	CO ₂ 排出量 [g]
CO ₂ 排出量 合計				g

—授業をふりかえって—

さて、あなたはどのくらい環境にやさしい献立を考えることができたでしょうか。

北海道富良野市のにんじん1本200gを千葉市まで約900kmトラックで運んだ場合と、千葉市のにんじんを使用した場合を比較するとCO₂排出量の差は、約30gとなります。

フードマイレージは、輸送に視点をあて、環境への負荷を表したものです。生産方法をはじめとする諸条件については考慮されないことから、おおよその目安と考える必要があります。

この学習で重要なのは、自分の食べている物が、地球環境と大きくかかわり合っていることに気づくことであり、地元でとれた食材の良さを実感することです。