

食と省エネ

新津中央コミュニティ協議会

文化教養部長 吉田信威

1. 食糧とエネルギー

(1) 食糧の生産・流通とエネルギー

- ・ 食料の生産にもエネルギーが使われている
燃料（農機具の使用、加温）、肥料、農薬、各種資材
- ・ 特に日本では食糧の生産に多くのエネルギーを使っている
ハウス栽培（加温）、肥料・農薬の使用量が多い
- ・ 農産物の広域流通、輸入は運搬にもエネルギーを使っている
- ・ 生産、流通に使うエネルギーを少なくする工夫
(→フードマイレージ、地産地消の勧め)

(2) フードマイレージ

- ・ フードマイレージとは
食糧輸入重量×相手国までの距離
- ・ フードマイレージが多いということは
食の多くが遠くからもたらされたということ
→ 食糧の海外依存度が大きい
輸入するのに多くのエネルギーが使われている

国別フードマイレージ（単位：トン×キロメートル）

国名	総量	国民一人当たり
日本	9002 億 800 万	7093
韓国	3171 億 6900 万	6637
アメリカ合衆国	2958 億 2100 万	1051
イギリス	1879 億 8600 万	3195
ドイツ	1717 億 5100 万	2090
フランス	1044 億 700 万	1738

注．農林水産省による 2001 年の試算

2. 地産地消

(1) 農産物の広域流通

- ・ 高度経済成長期以前は、農産物（食糧）は地域内流通が主体だった。
- ・ 戦後、人口の都市への集中が進み、都市への食糧供給を第一とした農業政策（農業基本法）が進められた
 - 選択的拡大、作目毎の大産地化、遠距離輸送（運送エネルギー）
- ・ 農産物の輸入自由化
 - G A T T（関税および貿易に関する一般協定）1948～1995
 - W T O（世界貿易機関）：1995～
 - 輸入自由化により農産物の輸入が増大
 - （野菜：2005年には300万トン、国内需要の約2割が輸入）
- ・ 農産物の広域流通（輸入も含めて）が進んだ
- ・ 中間マージンが多い
- ・ 生産者と消費者の繋がりが希薄になる（お互いの顔が見えない）
- ・ 流通に要するエネルギー消費が多い

(2) 地産地消に向けた動きと現状

- ・ 農産物の広域流通が一般的になる中、食の安全性等を求める消費者や地域の消費に目を向けた生産者等により、地元で生産された農産物を地元で販売する動きが盛んになってきた。
- ・ 農産物直売所、道の駅、露店市、スーパーでの取り組み
- ・ まだ農産物流通の一部にとどまる
 - 誰でも、どこでも気軽に買えるという状況ではない

(3) 地産地消の意義

- ・ 中間マージンが少ない（流通経路が短い）
- ・ 生産者と消費者がより近くなる（顔が見える）
- ・ 地域独自の伝統野菜等が生産・消費されやすくなる
- ・ 流通に要するエネルギー消費が少ない

(4) 問題点

- ・ 買えるところが少ない
 - 誰でも、どこでも気軽に買えるという状況ではない
- ・ 価格面では輸入農産物にかなわないことも多い
 - 一般消費者は安い輸入物を選びがち

3. 季節のものを食べる（旬産旬消）

（1）季節外れの食材（魚、野菜、果物）が食べられている

- ・ 冬にキュウリ、トマト、メロン、イチゴ
- ・ 春～夏の白菜
- ・ 真夏のブドウ（促成栽培）

（2）なぜこのようになったか

- ・ 生産・販売側の思惑と消費者における旬の感覚の欠如
 - 旬の時期以外は高く売れる
 - ① 生産者側の工夫により生産時期を拡大
ビニールハウス、加温、品種改良
 - ② 地域の気候差を利用したリレー供給
- 旬の時期以外にも売られるようになった
- 消費者はいつが“旬”であるかという意識がなくなった
(消費者の多くが農業と無縁になったことが背景にある)

（3）季節外れの食べ物の問題

- ・ ビニールハウス内の加温等で多くのエネルギーを消費している
- ・ 時季はずれのものを栽培するために病気にかかりやすくなり、農薬の使用量が増える
- ・ 栽培管理は適期栽培に比べて難しい
- ・ 栄養的にも旬のものよりも劣る場合が多い
- ・ 「はしり」、「出盛り」を食べる感動がなくなる

（4）旬産旬消への動き

- ・ 消費者の食品に対する安全志向、本物志向、環境問題に対する意識向上
- ・ このような動きに呼応した生産者
- ・ 行政（農林水産省等）、農協等の呼びかけ

（5）旬産旬消の意義と問題点

（意義）

- ・ 作物本来の生育特性に沿った作り方～無理をしないで栽培できる
エネルギー消費が少ない。農薬の必要性が少ない。
- ・ 野菜本来の味

(問題点)

- ・ 旬のものだけでは食生活が単純になる。
- ・ 冬季寒冷な地方では冬の農産物供給は困難

4. わが家の実践（１～３に関して）

- ・ 家庭内調理を主体に
調理済み食品の食材はコストを抑えるために輸入した食材を使う
ものが多い
- ・ できるだけ近いところで生産された食料品、食材を使う
輸入したものよりも国産品を、県外産よりも県内産を
家庭菜園でとれたものを
- ・ 季節のものを
時季はずれのもの（野菜等）は生産に多くのエネルギーを使っている

5. 調理における工夫

（１）家庭における調理

- ・ ほとんど全て家庭内調理としている
→ 調理済み食品は輸入食材が多く使われている
（例外：豆腐、油揚げ、さつま揚げ等の伝統的加工食品）

（２）食材を活かす

- ・ 季節の食材（旬産旬消）
- ・ できるだけ地元でとれたものを（地産地消）
→ 生産、流通にできるだけエネルギーを使っていないもの

（３）無駄をなくす～使い回し

- ・ 醤油味の煮物の残り（ひじき等）→炒りおからの材料とする
- ・ 醤油味の煮汁が残ったら冷凍しておき、別の煮物に使う
多くの場合、炒りおからに使う

（４）一度にたくさん作って冷凍しておく

- ・ 炒りおから、ひじきの煮物、カレー