

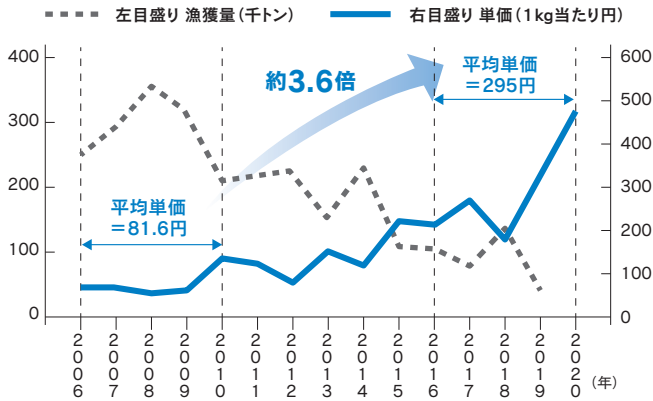
脱炭素社会実現に向けて 〈環境負荷ゼロへの挑戦〉

このコーナーでは、市の環境に関する取り組みや、
くらしに役立つ情報を紹介します。
○Sustainaには、「持続可能な～」という意味を込めています。

味覚の秋と地球温暖化の影響は？

秋から冬にかけて旬を迎える水産物や農産物について、地球温暖化の影響で収穫量の減少や品質の低下が見られると言われています。環境省の資料によると、以下のような変化が予測されています。

サンマの漁獲量と価格の推移



※水産庁「令和2年度 水産白書」の資料を基に作成

- 日本近海に近づくサンマの来遊量が減っていることが、漁獲量減少の原因です。その一因が地球温暖化による海水温の上昇と見られます。

ミカンの栽培適地の将来予測



※環境省の資料を基に作成

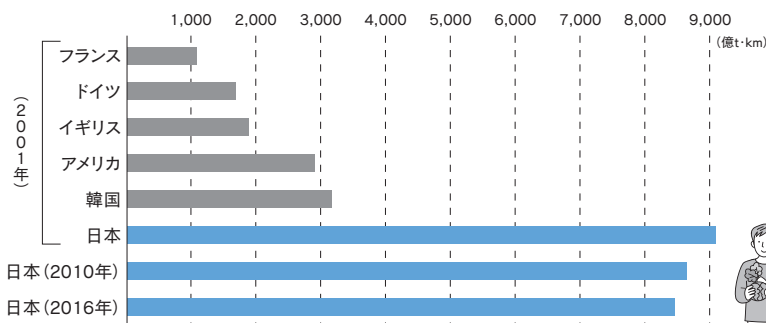
RCP2.6⇒「産業革命以前との比較において気温上昇を2℃に抑えることを想定」
RCP8.5⇒「政策的な緩和策を行わないことを想定」

- いずれの想定でも栽培適地は北上し、沿岸部から内陸部に移動する傾向がみられ、RCP2.6の場合、現在の適地の中で将来も適地のままとする地域は9割以上である一方、RCP8.5の場合、現在の適地が将来も適地のままとする地域はほとんどなくなります。

解決のために私たちができることは？

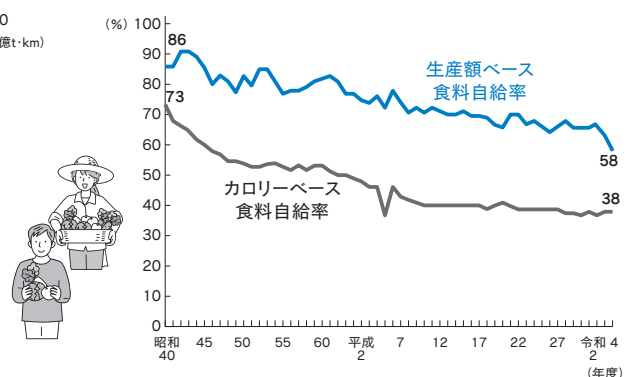
地球温暖化の防止には地球規模での取り組みが必要ですが、私たち一人ひとりにも、生活を通じてできることがあります。それが「地産地消」です。

各国のフードマイレージ



出典：中田哲也『フード・マイレージ—あなたの食が地球を変える』（新版、2018.1、日本評論社）
ウェブサイト「フード・マイレージ資料室」(https://food-mileage.jp/)

食料自給率



出典：農林水産省「食料自給率・食料自給力について」
https://www.maff.go.jp/j/zyukyu/zikyu_ritu/012.html

地域の旬の食材を食べることは、食料の輸送・距離にかかるエネルギー指標である「フード・マイレージ」の減少に大きくつながります。

また、日本の食料自給率は1965年度には70%以上ありましたが、2020年度には37%まで低下していて、これは先進国の中で最低の水準です。（農林水産省「食料自給率・食料自給力について」より）

地産地消は、日本の食料自給率を高めることに加えて、地域経済の活性化にも大きく役立つ可能性があります。さらに、おいしく食べた後は食品ロスを減らしていくことで、ごみ処理にかかるエネルギーの削減につながり、温室効果ガスの削減、つまり地球温暖化の防止にもつながります。

ゼロ・カーボン
kasama

ゼロカーボン
アクション30

問 環境政策課（内線125）