



みんなのできる 地球温暖化防止活動

—『食べる経済学』を読んでみませんか!!—

※マークは県の地球環境保全のキャラクターです

福島県地球温暖化防止活動推進センター

事務局長 鈴木和隆

(特定非営利活動法人つくしまNPOネットワーク)

■『食べる経済学』を読んでみませんか

『食べる経済学』（大和書房）の著者である早稲田大学政治経済学術院准教授の下川哲さんは、「食べる」という行為は地球全体とつながっています、と言います。どういうことでしょうか？食品スーパーのチラシを見ると、ブラジル産のカボチャ、ノルウェー産のサバ、アメリカ産のステーキ肉などの写真がおいしそうに並んでいます。確かに、地球全体とつながっている実感できます。日本の食料自給率（2020年度）は、カロリーベースで37%です。コメは97%、肉類は53%、小麦は15%です。

■「食べる」の特殊性

「食べる」は生命を維持するため食物を体内に摂り込むこと、それには下限と上限があります。どんなに貧しくても、最低限の食事を取らなければなりません。逆に、どのような富豪でも食べる量は限られます。カ

ロリー単位で考えた場合、特に下限と上限は明らかで、飢餓と肥満です。ブランド品や高級車は我慢できても、食事を我慢し続けると命にかかわり、餓死に至ります。

■「食料生産」

「食料生産」は、「自然資源（太陽エネルギー・水・空気）」を利用して行われます。地球全体につながっているとは、このことを意味していたのです。肉類の自給率は、生産額ベースでは7%ですから、93%も輸入しています。そして1kgの牛肉の生産には、平均で11kgの飼料穀物と1万5415リットルの水が必要だと言われます。環境への負荷が大きことがわかります。世界中がアメリカと同じレベルの生活をした場合、地球が5つも必要になるという調査報告もあります。（出典…グローバル・フットプリント・ネットワーク）

■みんなのできる地球温暖化防止活動

では、どんな「食べる」がいいのでしょうか。下川哲さんは第4部「未来をイメージする」で「EATラセント委員会」が提案している食生活を紹介しています。福島県センターでは、「健康的で持続可能な食生活」をみんなと一緒に考える出前講座（資料の配布や説明会など）を開催しています。希望の団体・人はご連絡ください。電話・024-944-0083

（連絡先） <http://fukushima-ondankaboushi.org/>