

食と環境を見つめなおす

いま私たちは、季節や地域を問わずさまざまな食材を手に入れることができるようになりました。しかしこれらの多くは、外国からの輸入に頼っています。食料の輸入には船、飛行機などが使われますが、これにより石油エネルギーを大量に消費し、地球温暖化の原因となる二酸化炭素を排出します。輸送の弊害を少なくするため、消費地に近い生産地からの食料を食べることは、おいしく、健康的で、そのうえ温暖化防止策の一つでもあるのです。

身近な食を取り入れて

最近、地産地消という言葉をよく耳にすると思いますが、これは、その土地で生産されたものをその地域で積極的に消費しているという運動です。地元で採れたての生産物のみを販売する市（いち）の開催や学校給食に地元の食材を取り入れた献立を作るといった、子どものうちから地域の食品への関心を持つための工夫など、さまざまなスタイルで地産地消運動は展開されています。

とはいえ、豊島区内には農地はなく、家庭菜園での野菜作りにとどまっている状況です。そこで、できるだけ近い産地で作られた食材を使うことを心がけてはどうでしょう。

また、食物にはそれぞれに太陽・土・風などの自然が育んだサイクルがあります。収穫量が多く、一番栄養価があり、一番おいしい時期である『旬』の食材を多く取ることは、ハウス栽培ではなく、その燃料とされるエネルギー消費の削減につながります。

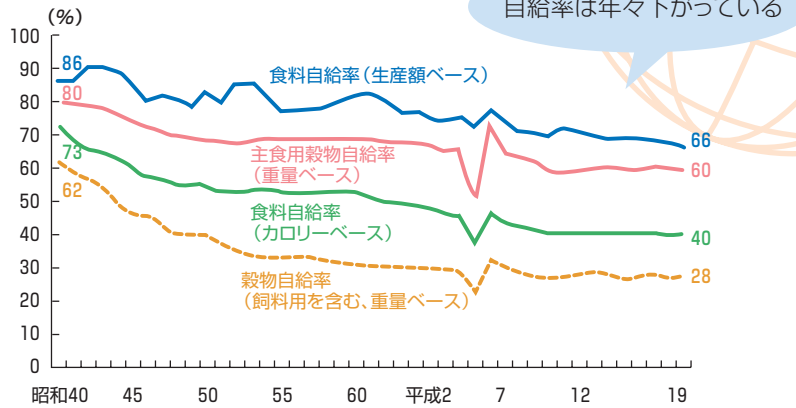
食品をゴミにしないために

手軽に食品が手に入る反面、食べ残しや賞味期限切れによる破棄も急増しています。また、台所の食品の調理くずなども含め、豊島区における燃やすごみの排出量は年間53,676t（平成19年度）で、このうち生ごみは約22,866tで、燃やすごみの量の約43%を占めています。これからは、必要以上の買いだめをせず、食材を無駄なく使い切る調理などにも気を配ることで地球にやさしくしませんか。

ところで、現在では、生ごみを廃棄物にしてしまうだけでなく、化石燃料に代わる新たなエネルギー（バイオマス）として活用する取り組みが進められています。豊島区でも平成20年度から区内公立学校などから出た給食の残飯を城南島（大田区）にある食品リサイクル施設に搬送し、エネルギーに変える『生ごみ発電事業』を行っています。

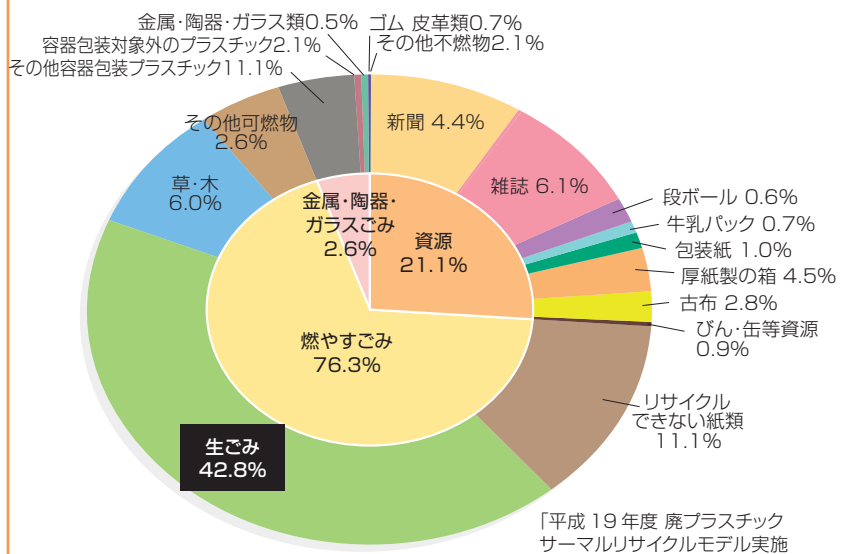
「健全な食文化は健全な食生活から」—— 私たちも食・環境の現状や課題について学ぶことが大切です。

日本の食料自給率の推移



出展：農林水産省ホームページより

区のごみの排出状況について



生ごみ発電モデル事業

