

神戸市発 「環食」の広がりをめざして！

◆フード・マイルージから、「フード・エコ・マイルージ」へ

ガソリンを燃料とするトラックで1トンの食材を1km運ぶと、約167gのCO₂が出るとされています。

これを目安に、食材がどれくらい環境に負荷をかけて輸送されたかを知る指標として、フード・マイルージ（食べ物の輸送距離）が使われます。



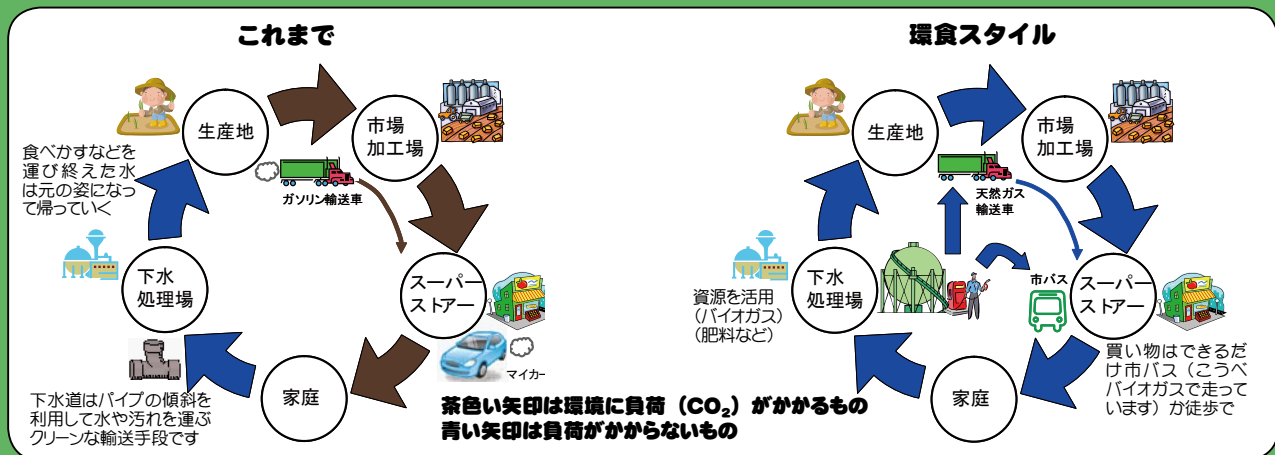
このフード・マイルージの考え方に「こうべバイオガス」を適用すると、地球環境への負荷は無くなります。その理由は、こうべバイオガスが、食べ物（野菜など）のかすなどを原料につくられている点にあります。

簡単にいうと、地下から化石燃料を掘り起こし、その燃料を使うことによって地上のCO₂の量を増やしているのがガソリン車。（地下に眠っていたCO₂が地上に出て行く）

一方、こうべバイオガスを使う場合、排出するCO₂は下水道で集められた食べ物のかすなどに含まれるCO₂（例えば野菜が育成の過程で大気中から取り込んだCO₂）です。したがって、もともと大気中にあったものがまた大気中に放散されるだけなので、CO₂の量の変動に影響しないのです。



◆食の移動に関する環境負荷を比較すると



◆「環食しよう！」イベントで使用した食材とCO₂削減効果

トマト	25kg
にんじん	10kg
セロリ	7kg
玉ねぎ	14kg
ポテト	14kg
ズッキーニ	7kg
ベーコン	12kg

合計 89kg の食材を、こうべバイオガスの力で 30km 運んで・・・
 $0.089(\text{t}) \times 167(\text{g}) \times 30(\text{km}) = \text{約 } 446\text{g}$ のCO₂削減
 これは、一般家庭で暖房を11時間消したのと同じ効果です。

寒さや暑さを我慢するのは大変。そこで、買い物に行く手段を変えたり、環境への負荷が小さい商品を選ぶことで、地球環境にやさしい消費行動を実現したいという想いがあります。本イベントをきっかけに、今後、食材がどれくらい環境に負荷をかけずに運ばれたかという目印を、商品ごとに添付する活動などを展開していきたいと考えています。