資料１

環境省

サステナブルで健康な食生活の提案

2021年 8月30日

環境省

サステナブルで健康な食生活の提案

環境省

・SDGsやパリ協定などの流れを受けて食の持続可能性(サステナビリティ)に対する国内外の関心が高まっています。
・一人一人が今日から取り組めるアクションとして、サステナブルで健康な食生活の選択肢を紹介します！

食の地産地消・旬産旬消で美味しさや季節感を楽しみましょう！

・地域の旬の食材を食べることはエネルギーの抑制に貢献
・旬の食材は美味しく、栄養価も高く、季節を実感できる
・地域活性化や食の安全保障にも貢献

シカ肉やイノシシ肉などのジビエを食生活に取り入れてみましょう！

・農作物等への鳥獣害対策の後押しにつながる
・貴重な資源を無駄なく使うことになる
・地産地消の一形態として環境負荷低減や地域活性化に貢献

有機(ｵｰｶﾞﾆｯｸ)食品などを生活の中に取り入れてみましょう！

・有機などの環境保全型農業は生物多様性の保全に貢献
・有機食品を生活に取り入れることで生産者を応援

それぞれのスタイルで生活の中に菜食を取り入れるという選択肢もあります!

・野菜や果物などは相対的にカーボンフットプリントが低いと試算されている
・意識的に野菜を食べることで栄養バランスが改善する

それぞれの生活にあった形で食の自産自消を楽しみましょう!

・市民農園や家庭菜園など食の生産に携わることは、地産地消、旬産旬消の一形態として環境負荷低減
・食や環境への理解を深め、意識・行動の変化につながる

食品ロスを減らすよう心がけましょう!

・食べられるのに捨てられる食品ロスは日本で年間600万t
・日本の食品ロスの約半分は家庭から出ている
・食品ロス削減はゴミ削減と温室効果ガス削減につながる

食を通じてカーボンニュートラル やサーキュラーエコノミーの実現、生物多様性の保全等に貢献する取組も広がっています！一人一人がこうした取組に関心を持ち、後押ししましょう！

（例）食関連企業の脱炭素経営（TCFD,SBT,RE100など）、持続可能な食材調達、ｿｰﾗｰｼｪｱﾘﾝｸﾞ、共同配送・保管、ｺﾝﾎﾟｽﾄの活用など

食生活を通じてサステナブルライフスタイルへの移行を進め、地域循環共生圏(地域SDGs)を創造

食の 地産地消・旬産旬消 でおいしさや季節感を楽しみましょう！

環境省

- **地域の旬の食材を食べること（地産地消・旬産旬消）は、生産・輸送・保存にかかるエネルギーを低く抑えることにつながる可能性があります。**
- **旬の食材は美味しく、栄養価も高いといわれています。食を通じて日本の季節感や地域の気候風土を感じることができます。**
- **食の地産地消は地域活性化や食料安全保障にも貢献します。**

◆ 日本のフードマイレージ

日本の人口１人当たりの輸入食料のフード・マイレージ（食料の輸送量に輸送距離を乗じた指標）は諸外国と比較すると高いと言われています。

国名	人口１人当たりの輸入食料のフード・マイレージ
日本	7,093t・km（2001年） 6,770t・km（2010年）
米国	1,051t・km（2001年）
英国	3,195t・km（2001年）
フランス	1,738t・km（2001年）
ドイツ	2,090t・km（2001年）

注：比較データが古いものであることに留意
出典：令和２年度版環境白書

◆ 日本の食料自給率

日本の食料自給率はカロリーベースで38%（2019年度）で、残りの約６割を多くの国や地域から輸入しています。
自給率を2030年に45%に引き上げることが日本の目標です。

◆ 食べ物の旬

食べ物には最も美味しく栄養価の高い時期、「旬」があります。旬とは自然の中で普通に育てた野菜や果物がとれる季節や、魚介類が沢山採れる季節です。

資料：農林水産省「子どもの食育」webサイト

有機(オーガニック)食品などを生活の中に取り入れてみましょう！

環境省

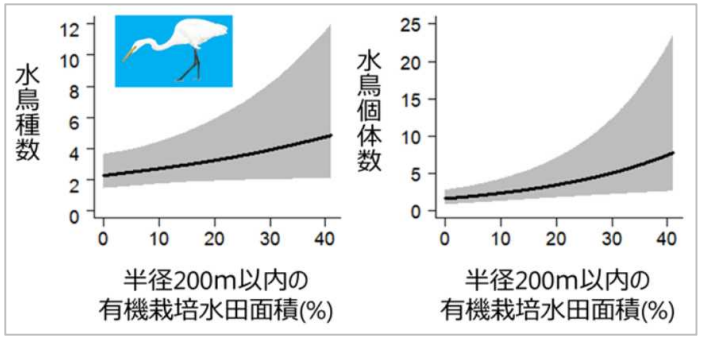
- **有機農業**をはじめとする**環境保全型農業**を拡大していくことは、私たちの生活に身近な場所の**生物多様性の保全**につながります。
- **有機（オーガニック）食品**などを生活の中に取り入れることで、有機農業などに取り組む**生産者や地域を応援**することができます。

※「有機農業」とは「化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業」と定義（有機農業の推進に関する法律）。

◆ 有機農業の生物多様性保全の効果

有機農業を実践する水田では、生物多様性保全効果が高いという報告があります。

生物群[1]	栽培方法間の比較	個別の管理法の影響
レッドリスト植物	慣行 < 農薬節減 < 有機	除草剤の成分回数[2]が少ないほど多い
アシナガグモ属	慣行 < 農薬節減・有機	特定の箱剤[3]を施用しないと多い
アカネ属	慣行 < 有機	特定の箱剤を施用しないと多い 輪作・裏作をしないと多い
トノサマガエル属	慣行・農薬節減 < 有機	畦畔の植生高が高いほど多い
水鳥	有機栽培の水田が多い地域ほど多い	なし



資料：2019年８月28日（国）農研機構プレスリリース「(研究成果) 有機・農薬節減栽培と生物多様性の関係を解明」より

◆ 日本の有機農業の状況

耕地面積に占める有機農業の割合は0.5%です。農林水産省「みどりの食料システム戦略」（2021年5月）では、これを2050年までに25%(100万ha)に拡大する目標が掲げられています。

（2018年）		（2050年）
2万3700ha 0.2%	→	**100万ha 25%**

※農林水産省「平成30年度の有機農業の取組面積にかかる実態調査」より

◆ 有機食品であることを示す「有機JASマーク」

有機JASマークは、認証を受けた生産者により有機JASの基準を満たす食品に付される有機食品の証。

資料：農林水産省

それぞれの生活にあった形で食の 自産自消 を楽しみましょう!

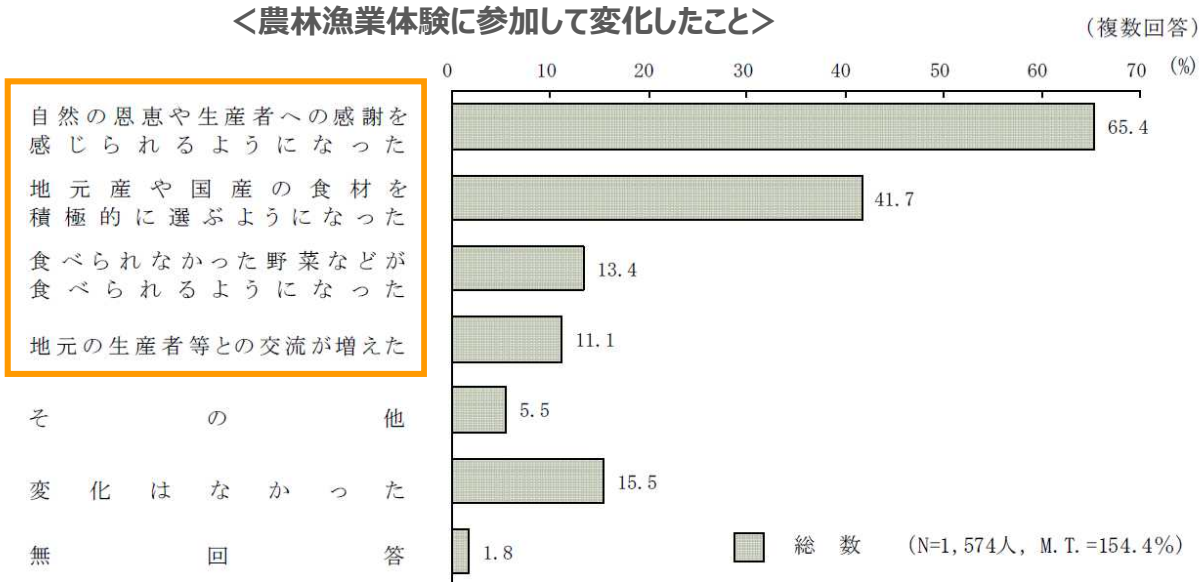
環境省

- 私たちが市民農園や家庭菜園などでの**農業体験（自産自消）**は、地産地消・旬産旬消の一つの形として、**環境負荷を減らすこと**につながる可能性があります。
- 食の生産に携わることによって、**食、環境、地域などに対する理解を深める**ことができ、**意識や行動の変化**につながるとされています。

◆ 体験を通じた理解醸成

農林漁業の体験は自然の恩恵や食の生産、地元地域に対する意識の変化につながると分析されています。

<農林漁業体験に参加して変化したこと>



資料：「食育に関する意識調査報告書」（令和3年3月 農林水産省）

<八王子市立弐分方小学校「つなげよう段ボールコンポストの輪」>

※環境省ｸﾞｯﾄﾞﾗｲﾌｱﾜｰﾄﾞ(第５回)環境大臣賞学校部門受賞

八王子市立弐分方小学校では、4年生全員が各家庭から生ごみを持ち寄り段ボールコンポストで堆肥を作り、畑で大根などを育てて食べる環境学習を行っています。環境への関心の高い子どもを育て、それぞれの家庭にも段ボールコンポストつくりの輪が広がっています。

シカ肉やイノシシ肉などのジビエを食生活に取り入れてみましょう！

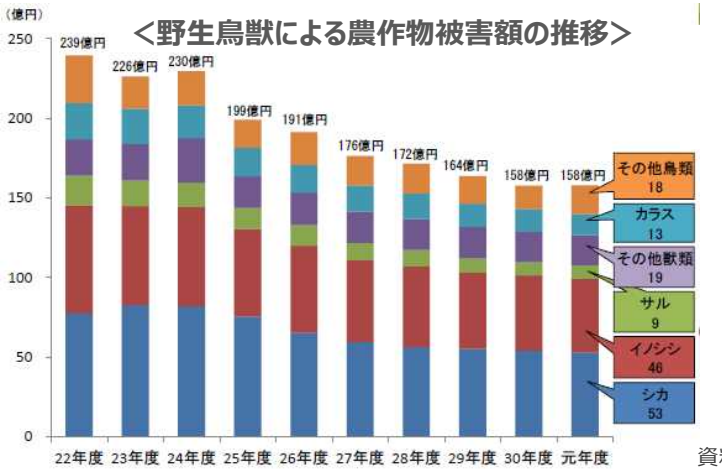
環境省

- 農作物等への鳥獣害対策として捕獲されたシカやイノシシなどの多くが、**活用されずにそのまま埋設・焼却されています。**
- **シカ肉やイノシシ肉などのジビエ**を活用することは、**貴重な資源(命)を無駄なく使う**ことにつながり、また**鳥獣害対策**を後押しし、さらに食の地産地消の一つの形として**環境負荷の低減**や**地域活性化**にも貢献します。

※ジビエとは、食材となる野生鳥獣肉のこと。フランス語でgibier。

◆ 日本の野生鳥獣による農作物被害額

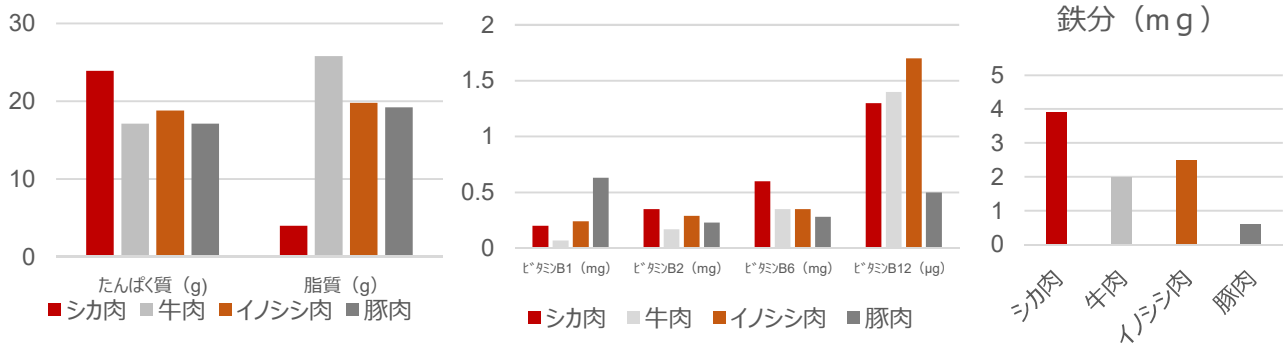
野生鳥獣による農作物の被害額は158億円にのぼり（2019年度）、鳥獣害対策は喫緊の課題です。



資料：農林水産省

◆ シカ肉やイノシシ肉の栄養価

シカ肉は高たんぱくで低脂質・低エネルギー、ビタミンも多めです。
イノシシ肉は高たんぱくでビタミンも多め。さらに両方とも鉄分を多く含みます。



資料：文部科学省「日本食品標準成分表2020年版（八訂）をもとに環境省作成

◆ 捕獲されたシカやイノシシの活用状況

捕獲頭数全体に占めるジビエ利用頭数の割合は９％にとどまっています(2019年度)。
種別ではシカが14%、イノシシが５％です。

出典：令和2年度 食料・農業・農村白書

◆ 国産ジビエ認証制度

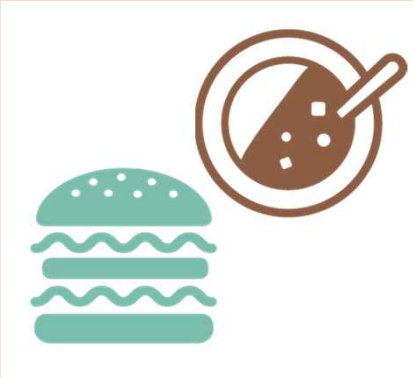
国産ジビエ認証マークは、認証を受けた食肉処理施設で生産されたシカ肉、イノシシ肉製品に貼付されます。

国産ジビエ認証

資料：農林水産省

それぞれのスタイルで生活の中に菜食を取り入れるという選択肢もあります！

環境省

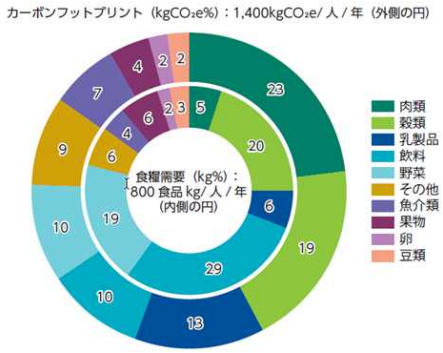


- 野菜や果物などは相対的にカーボンフットプリントが低いと試算されています。
- 私たちがそれぞれのスタイルで菜食を生活の中に取り入れるという選択肢もあります。
- 日本人の野菜の平均摂取量は目標に届いておらず、意識的に野菜を食べることは栄養バランスの改善につながります。

◆ 日本の食のカーボンフットプリント

平均的日本人の食事のｶｰﾎﾞﾝﾌｯﾄﾌﾟﾘﾝﾄは年間1,400kgCO_2e/人で、その中で肉類、穀類、乳製品の順で高いと試算されており、相対的に野菜や果物のﾌｯﾄﾌﾟﾘﾝﾄが低くなっています。

日本人の食に関連するカーボンフットプリント及び物的消費量の割合（2017年）

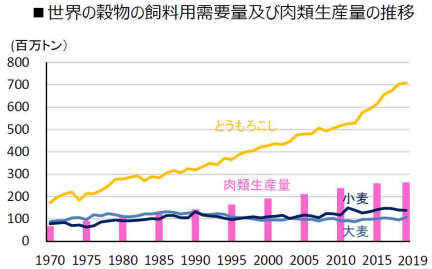


資料：令和２年度版環境白書

◆ 世界の穀物の飼料用需要量及び肉類生産量の推移

畜産物の生産量増加に伴って穀物の飼料用需要量が増加しています。

（参考）畜産物1kgの生産に必要な穀物量
：牛11kg、豚肉6kg、鶏肉4kg、鶏卵2kg
※ 農林水産省による試算。（日本の飼養方法を基にしたとうもろこし換算）



資料：農林水産省

◆ 食の一つの選択肢としての代替肉

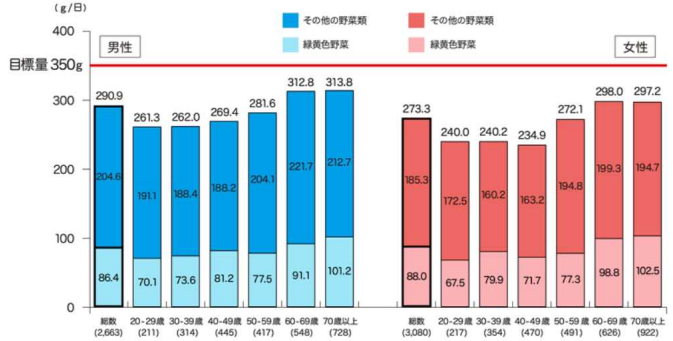
近年、国内でチェーン展開している飲食店やスーパー、コンビニエンスストア等が、大豆を主原材料とした代替肉を使った商品を提供しています。

ドトールコーヒーショップ「全粒粉サンド大豆ミート～和風トマトのソース～」
資料：ドトールコーヒー
資料：令和２年度版環境白書

◆ 日本人の野菜摂取量

「健康日本21(第2次)」では、健康な生活を維持するための目標値に「野菜類を1日350g以上」と掲げられていますが、日本の野菜類平均摂取量は男性約290g、女性約270gと目標に達していません。

資料：厚生労働省



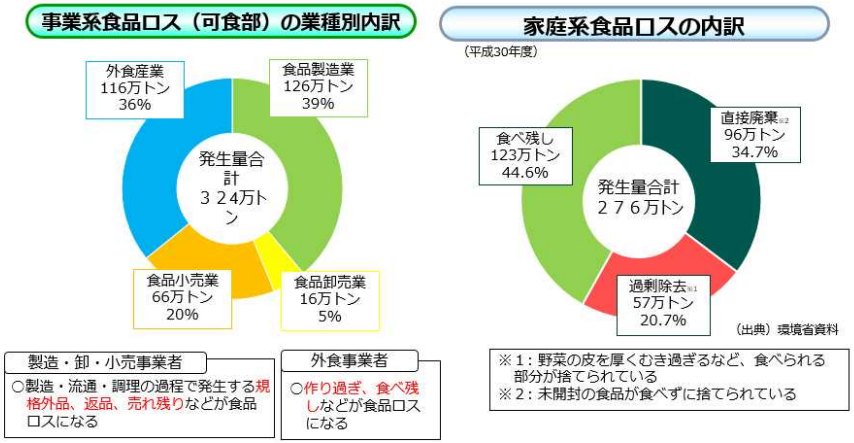
食品ロスを減らすように心がけましょう！

環境省

- 本来食べられるのに捨てられる**食品ロスは日本で年間600万t**にのぼります。
  これは日本人**1人が毎日お茶碗１杯分のご飯を捨てているのと同じ量**です。
- また、日本の食品ロスの**約半分は家庭から**出ています。
- 食品ロスを削減することは、**ゴミの削減**と**温室効果ガスの削減**につながります。

◆ 日本の食品ロスの現状

我が国の食品ロスは600万トン。
そのうち約半分が家庭から出ています。



資料：農林水産省・環境省「平成30年度推計」

＜１人１人が取り組むことができること＞

◆ **買い物の時**

- 食材を**買い過ぎない**ようにしましょう。
- すぐに食べる商品は、賞味期限や消費期限の長い商品を選ぶのではなく**陳列順に購入(てまえどり)**しましょう。(**すぐたべくん**)

◆ **調理の時**

- **食べられる分だけ**作るようにしましょう。
- まるごと食べられるﾚｼﾋﾟや使い切りﾚｼﾋﾟを活用しましょう。

◆ **保存の時**

- 食べきれない食品は冷凍などの**傷みにくい保存**を工夫しましょう。

◆ **飲食店で食事をする時**

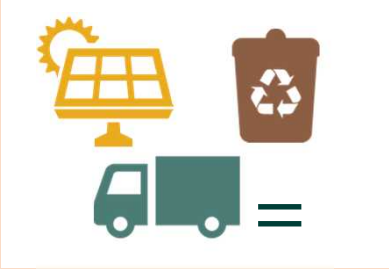
- **食べきれる量の注文**を心がけ、残ってしまった場合には**持ち帰る**ことができるか確認してみましょう（**mottECO**）。
- 宴会で乾杯後30分と終了前10分は食事を楽しみましょう(**3010運動**)

◆ **食べられない時**

- 余ってしまう贈答品や食べきれない食料品は**「ﾌｰﾄﾞﾄﾞﾗｲﾌﾞ」などを活用して、フードバンク等へ寄附すること**を検討しましょう。ﾌｰﾄﾞﾄﾞﾗｲﾌﾞは自治体やスーパー、コンビニ等で実施されている場合が多いので、自治体のwebサイト等を確認ください。

食を通じてカーボンニュートラル や サーキュラーエコノミーの実現、生物多様性の保全等に貢献する取組も広がっています!
一人一人がこうした取組に関心を持ち、後押ししていきましょう！

環境省



- 食を通じて、カーボンニュートラルやサーキュラーエコノミーの実現、生物多様性の保全等に貢献する取組も様々な形で広がっています。
- 一人一人がこうした取組に関心を持つことが、取組を後押し、社会変革につながります。

◆ 食関連企業の脱炭素経営（TCFD、SBT、RE100）

脱炭素経営に取り組む食関連企業も増えています。

<TCFD、SBT、RE100のすべてに取り組んでいる企業一覧>

建設業	：積水ハウス㈱ / 大東建託㈱ / 大和ハウス工業㈱ / 戸田建設㈱ / ㈱LIXILグループ / 住友林業㈱ / 東急建設㈱
食料品	：アサヒグループホールディングス㈱/ 味の素㈱ / キリンホールディングス㈱/ 日清食品ホールディングス㈱
電気機器	：コニカミノルタ㈱ / セイコーエプソン㈱ / ソニー㈱ / 日本電気㈱/ パナソニック㈱ /富士通㈱ / 富士フィルムホールディングス㈱ / ㈱リコー
化学	：積水化学工業㈱
医薬品	：小野薬品工業㈱
精密機器	：㈱島津製作所 / ㈱ニコン
その他製品	：㈱アシックス / 花王㈱
情報・通信業	：㈱野村総合研究所
小売	：アスクル㈱ / イオン㈱ / J.フロント リテイリング㈱/ ㈱丸井グループ
不動産	：東急不動産ホールディングス㈱／三井不動産㈱／三菱地所㈱

◆ 持続可能な食材の調達

加工食品や外食・小売チェーン店のメニューでも、環境や社会に配慮したものが増えています。私たちがそうした商品やメニューに関心を持つことが、持続可能な社会づくりにつながります。

<日本マクドナルド「海のエコラベル」表示>

魚を使った商品について国際的な非営利団体MSC(海洋管理協議会)の認証を取得し、パッケージに「海のエコラベル」が表示されることになりました。

◆ ソーラーシェアリング

太陽光パネルの下で農業を行うソーラーシェアリング事業が広がっています。

<市民エネルギーちば株式会社>

※ あふの環「ｻｽﾃﾅﾌﾞﾜｰﾄﾞ2020伝えたい日本のｻｽﾃﾅﾌﾞﾙ」 環境省環境経済課長賞受賞

再エネ、有機農業、地域活性化を結びつけ、活動の輪を広げています。

◆ フードシェアリング

食品ロス削減のための新たな取組も広がっています。

<株式会社コークッキング「TABETE」>

フードシェアリングのアプリ「TABETE」は飲食店や小売店が、余る見込みの食事をサイトに掲載。ユーザーはお得な価格で商品を購入でき、食品ロス削減にも貢献できる。

◆ 配送・保管における工夫

食材の配送や保管についても、効率性の向上の取組を進めることが環境負荷低減につながります。

環境省の取組

環境省

● サステナブルな食生活への行動変容を実現するための情報発信や仕組みの検討を行います

- ✓ ポイント制度やナッジなどを活用してサステナブルな食生活に関する行動変容を促す仕組みを検討します。
- ✓ 食のサステナビリティに関する調査・分析を進め、その結果を情報発信に活かしていきます。
- ✓ 「mottECO」「すぐたべくん」「フードドライブ」「3010運動」など食品ロス削減の取組の発信を行っていきます。

● サステナブルな食生活に関する情報・取組の見える化に取り組んでいきます

- ✓ 厚生労働省と連携して、食品関連事業者等の取組を発信できる仕組みを設け、その中で栄養面とあわせて環境に関する取組（TCFD、SBT、RE100など）も登録・発信できるようにすること等を通じて、食品関連事業者等の脱炭素経営を推進します。
- ✓ 国・地方脱炭素実現会議で決定された「地域脱炭素ロードマップ」等を踏まえ、関係省庁とも連携して、食分野を含めて温室効果ガス排出量等の環境関連情報の「見える化」の在り方を検討します。

● サステナブルな食生活に環境省が率先して取り組みます

- ✓ 環境省庁舎の食堂（26階）において、プラントベースメニュー（植物性食材100%）の提供を始めました。環境省としても引き続きこうした取組を積極的に進め、発信していきます。
- ✓ グリーン購入法の基本方針の見直しにおいて、食堂の配慮事項に有機食品の利用に係る記載を追加することを検討します。

（参考）環境省食堂のプラントベースメニュー導入について

環境省

- 環境省の食堂（合同庁舎５号館26階）において、2021年４月から**プラントベースメニューが導入されました。**　※完全に植物性食材100%になったのは2021年７月以降
- 職員からは**「美味しくてプラントベースメニューの印象が変わった」「こうしたチャレンジは食と環境・健康との関係について考える良いきっかけになる」など概ね好評**です。
- 一部のメニューについては価格やボリューム感などについて課題を指摘する声もありました。

◆ **導入されているプラントベースメニューの例**

※大豆ミートボールと
お野菜のせいろ蒸し

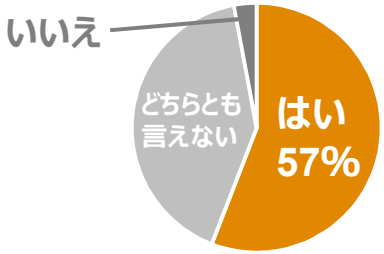
※プラントベースの
スパイシーキーマカレー

※大豆ミートボールの
黒酢あんかけ

※大豆ミートの回鍋肉

◆ **職員の声の例**

Q. このﾌﾟﾗﾝﾄﾍﾞｰｽﾒﾆｭｰを友人に勧めたいですか？



（感想・ｺﾒﾝﾄ）

- 美味しくてプラントベースメニューの印象が変わった。
- ミートボールは違和感がなく普通のつくねのようで驚いた。
- ファクトを交えて意義を伝えることが重要だと思う。
- こうしたチャレンジは食と環境・健康との関係について考えるきっかけになる。
- 肉も好きなので、選択の１つとして広まることを応援したい。
- 動物性・植物性を問わず持続的な生産方法に取り組むことが重要だと思う。
- やや割高に感じるので、もう少し安くなれば広まると思う。
- 量的に満足感が足りなかったのが課題だと思う。

※環境省職員向けアンケートより（2021年5月24日～31日実施、回答数83名）

（参考）mottECO

- レストランなどで食べきれなかった食品の自己責任での持ち帰り（mottECO（もってこ））を推進しています。
- ネーミングには「もっとエコ」「持って帰ろう」という意味が込められています。

※環境省・消費者庁・農林水産省・ドギーバッグ普及委員会主催「Newドギーバッグアイデアコンテスト　ネーミングの部」にて大賞受賞。

ロゴマーク

啓発用ポスター

店頭用ステッカー

※　環境省HPよりダウンロードが可能。<http://www.env.go.jp/recycle/food/motteco.html>

（参考）すぐたべくん

- 賞味期限、消費期限が経過して廃棄されてしまう食品は食品ロスになります。
- こうした食品ロスを減らすため、すぐに食べる食材は賞味期限や消費期限の長い商品を選ぶのではなく、**陳列順に購入することを推奨**しています。（**すぐたべくん**）

ダウンロード先
QRコードはこちら！

（参考）フードドライブ

- 買いすぎて食べきれない場合や、贈答品が余ってしまう場合などに、**フードドライブ等を活用したフードバンク等への寄付**やお裾分けを検討することを推奨しています。
- お住まいの自治体がフードドライブを行っているかについては、自治体のホームページ等を確認ください。

※「フードドライブ」：家庭にある余剰食品を回収しフードバンク等を通じて支援を必要とする個人や団体に寄付する取組

※店舗内に設置された回収ボックスの様子

（参考）３０１０運動

- 宴会では食べ残しが多く出ます。
- 乾杯後30分間、お開き10分前は、自分の席で料理を楽しむ「3010運動」を推進しています。

（参考）「つなげよう、支えよう森里川海」プロジェクト

環境省

- **生活者目線で「地域循環共生圏」を広げる運動として「つなげよう、支えよう森里川海」プロジェクトを進めています。**

<プロジェクトの目標>

森里川海を豊かに保ち、その恵みを引き出します

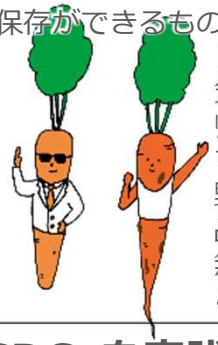
森里川海が本来持つ力を再生し、恵み（清浄な空気、豊かな水、食料・資材等の恵みを供給する力や自然災害へのしなやかな対応力、再生可能エネルギー等）を引き出すことで、森里川海とその恵みが循環する社会をつくります。

一人一人、一社一社が、森里川海の恵みを支える社会をつくります

私たちの暮らしは森里川海の恵みに支えられているだけでなく、日々の暮らし方（消費行動や休暇の過ごし方など）を変えることによって、私たちが森里川海を支えることができます。一人一人がそれを意識して暮らす、いわば人と自然、地方と都市が共生する社会への変革を図ります。

フードレスキュー

無意識のうちに、色や形がいいもの、長く保存ができるものを選んでしまう私たち。



レスキュー隊員になった気持ちで、家に連れて帰ってあげたい食材を探す。個性がある形をした野菜たち、期限が近い商品を選ぶと、食べものが無駄に捨てられてしまうことを防ぎます。

SDGsを実践するための暮らしのヒント

パターンランゲージ × ライフスタイルイノベーション

暮らしを変える SDGsチャレンジ

アンバサダー×Youtube

（参考）グッドライフアワード

応募期間
9/21まで！

環境省

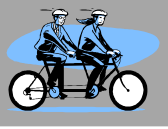
- 「環境と社会によい暮らし」に関わる活動や取組を**大臣表彰**し、活動を応援するとともに、優れた取組を発信しています。
- 「みんなの力で社会は変わる！！」との理念の下、草の根の国民参加型の事業として実施しています。
- 国内の企業・学校・NPO・自治体・地域・個人を対象に公募を行っています。

エコでソーシャルな活動（例）

都市と農村のエコな交流
（自然保全）
（環境×地域振興）

里地里山整備による復興
（自然保全）
（環境×復興）

住宅・交通シェアリング
（省資源）
（環境×コミュニティ）



地産地消サービス
（省エネ・自然保全）
（環境×農業）

環境問題
（資源・エネルギー、温暖化、自然破壊等）

表彰・普及 → ✕ **同時解決** → 最終目標

社会・経済問題
（地域創生、少子高齢化、医療福祉等）

持続可能な暮らし

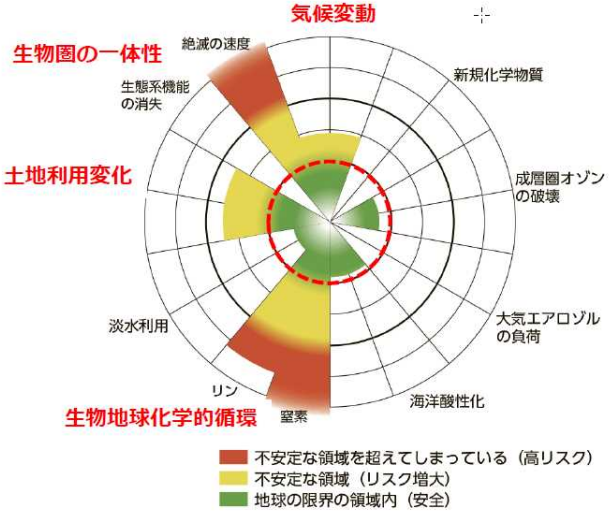
参考資料

（参考）プラネタリー・バウンダリー、SDGs

- **プラネタリー・バウンダリーの考え方では、いずれも食と深く関わっている、気候変動、生物圏の一体性、土地利用変化、生物地球化学的循環について、人間が安全に活動できる境界を越えるレベルに達していると指摘されています。**
- **2015年に国連で採択された「持続可能な開発目標（SDGs）」の目標12（持続可能な生産・消費）では、2030年までの一人当たりの食料廃棄半減や、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識の保持、がターゲットして掲げられています。**

◆ プラネタリーバウンダリー

人間の活動が地球システムに及ぼす影響を客観的に評価する方法の一つに、地球の限界（プラネタリー・バウンダリー）という考え方があります。「気候変動」、「生物圏の一体性」、「土地利用変化」、「生物地球化学的循環」については、人間が安全に活動できる境界を越えるレベルに達していると指摘されています。



資料：Will Steffen et al.「Planetary boundaries :Guiding human development on a changing planet」より環境省作成

資料：平成29年版 環境・循環型社会・生物多様性白書より

◆ SDGs 目標12（持続可能な消費・生産）

2015年、17のゴールと169のターゲットで構成される「持続可能な開発目標（SDGs）」が国連で採択されました。

資料：国連広報センター

目標 12. 持続可能な生産消費形態を確保する

12.3　2030 年までに小売・消費レベルにおける世界全体の一人当たりの食料の廃棄を半減させ、収穫後損失などの生産・サプライチェーンにおける食料の損失を減少させる。

12.8　2030 年までに、人々があらゆる場所において、持続可能な開発及び自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つようにする。

（参考）パリ協定とカーボンニュートラルの潮流

環境省

- 2015年12月のCOP21で**パリ協定**が採択されました。
  - **全ての国が参加**する新たな国際枠組み
  - **２℃目標、1.5℃努力目標**を掲げています
  - 今世紀後半の**カーボンニュートラル**達成を目指しています
- 2020年10月、菅内閣総理大臣が**2050年カーボンニュートラル(脱炭素社会)の実現を目指す**ことを宣言しました。2021年の通常国会でこの目標を法定化する**改正地球温暖化対策推進法**が成立し、6月には「**地域脱炭素ロードマップ**」がとりまとめられました。

◆ パリ協定（2015年・COP21）

2015年12月に開催されたCOP21において全ての国が参加する新たな国際枠組み「パリ協定」が採択されました。

資料：外務省webサイトより

◆ 2050年カーボンニュートラル目標

2020年10月、菅内閣総理大臣は第203回国会の所信表明演説において、2050年カーボンニュートラル（脱炭素社会）の実現を目指すことを宣言しました。

資料：首相官邸webサイト

◆ 地域脱炭素ロードマップ

2021年6月、国・地方脱炭素実現会議において、「地域脱炭素ロードマップ」がとりまとめられました。

資料：首相官邸webサイト

（参考）「地域脱炭素ロードマップ」ゼロカーボンアクション30より食関係抜粋

環境省

4．食関係

アクション	暮らしのメリット
（１７）食事を食べ残さない 適量サイズの注文ができるお店やメニューを選ぶ、それでも食べ残してしまった場合は持ち帰る（mottECO）	・適量の注文により食事代を節約できる。 ・食べ残しの持ち帰り（mottECO）が可能であれば、他の食事に充てられる（食べ残しが減少することは料理の提供者側のモチベーションアップにもつながる。）
（１８）食材の買い物や保存等での食品ロス削減の工夫 ・食べ切れる量を買う ・工夫して保存し、食べられるものを捨てない ・余剰食品はフードドライブの活用等によりフードバンク等に寄附する	・食費の節約（計画性のある買い物による節約） ・家庭ごみの減量（生ごみの管理が不要もしくは低減） ・子どもへの環境（家庭）教育推進活動に繋がる。 ・作り手のモチベーションアップ ・過食・飽食の抑制、暴飲暴食の回避による健康維持 ・フードバンク等への寄附は、生活困窮者支援にもつながる。
（１９）旬の食材、地元の食材でつくった菜食を取り入れた健康な食生活 食材のトレーサビリティ表示を意識した買い物 ※空輸等の流通経路ではないため CO_2 の抑制	・食を通じたQOLの向上（旬の食材は美味しく栄養価が高く、新鮮な状態で食べることができる。食を通じて季節感や地域の気候風土が感じられる。地域活性化や食の安全保障にも貢献でき、地元の生産者等とつながることは安心にもつながる、皮の部分等もおいしく食べる方法を考えることで栄養価も上がる。本来の食べ物の姿に触れることで自然とのつながりが感じられる。） ・栄養状態の改善（野菜不足を解消し栄養バランスが改善する。）
（２０）自宅でコンポスト 生ごみをコンポスターや処理器を使って堆肥化	・生ごみの減量と子どもへの環境（家庭）教育推進活動に繋がる。 ・作った堆肥を家庭菜園やガーデニングに活用できる。 （家庭菜園やガーデニングによりリラックス効果も）

（参考）農林水産省「みどりの食料システム戦略」（2021年）

環境省

- 農林水産省は食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する**「みどりの食料システム戦略」を2021年５月に策定**しました。
- 本戦略では、2050年までに農林水産業のCO2ゼロエミッション化の実現等の意欲的な目標を掲げています。

みどりの食料システム戦略（概要）

～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～

Measures for achievement of Decarbonization and Resilience with Innovation (MeaDRI)

令和3年5月
農林水産省

現状と今後の課題

○生産者の減少・高齢化、地域コミュニティの衰退
○温暖化、大規模自然災害
○コロナを契機としたサプライチェーン混乱、内食拡大
○SDGsや環境への対応強化
○国際ルールメーキングへの参画

「Farm to Fork戦略」(20.5)
2030年までに化学農薬の使用及びリスクを50%減、有機農業を25%に拡大

「農業イノベーションアジェンダ」(20.2)
2050年までに農業生産量40%増加と環境フットプリント半減

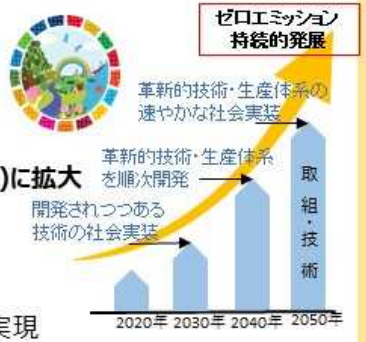
農林水産業や地域の将来も見据えた持続可能な食料システムの構築が急務

持続可能な食料システムの構築に向け、「みどりの食料システム戦略」を策定し、中長期的な観点から、調達、生産、加工・流通、消費の各段階の取組とカーボンニュートラル等の環境負荷軽減のイノベーションを推進

目指す姿と取組方向

2050年までに目指す姿

- 農林水産業の**CO2ゼロエミッション化**の実現
- 低リスク農薬への転換、総合的な病害虫管理体系の確立・普及に加え、ネオニコチノイド系を含む従来の殺虫剤に代わる新規農薬等の開発により**化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減**
- **輸入原料や化石燃料を原料**とした**化学肥料の使用量を30%低減**
- 耕地面積に占める**有機農業の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大**
- 2030年までに**食品製造業の労働生産性を最低３割向上**
- 2030年までに食品企業における**持続可能性に配慮**した**輸入原材料調達の実現を目指す**
- **エリートツリー**等を林業用苗木の**9割以上に拡大**
- **ニホンウナギ、クロマグロ等の養殖において人工種苗比率100%**を実現



戦略的な取組方向

2040年までに革新的な技術・生産体系を順次開発（技術開発目標）
2050年までに革新的な技術・生産体系の開発を踏まえ、
今後、「政策手法のグリーン化」を推進し、その社会実装を実現（社会実装目標）

※政策手法のグリーン化：2030年までに施策の支援対象を持続可能な食料・農林水産業を行う者に集中。
2040年までに技術開発の状況を踏まえつつ、補助事業についてカーボンニュートラルに対応することを目指す。
補助金拡充、環境負荷軽減メニューの充実とセットでクロスコンプライアンス要件を充実。

※ 革新的技術・生産体系の社会実装や、持続可能な取組を後押しする観点から、その時点において必要な規制を見直し。
地産地消型エネルギーシステムの構築に向けて必要な規制を見直し。

期待される効果

経済　持続的な産業基盤の構築
・輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）
・国産品の評価向上による輸出拡大
・新技術を活かした多様な働き方、生産者のすそ野の拡大

社会　国民の豊かな食生活　地域の雇用・所得増大
・生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活
・地域資源を活かした地域経済循環
・多様な人々が共生する地域社会

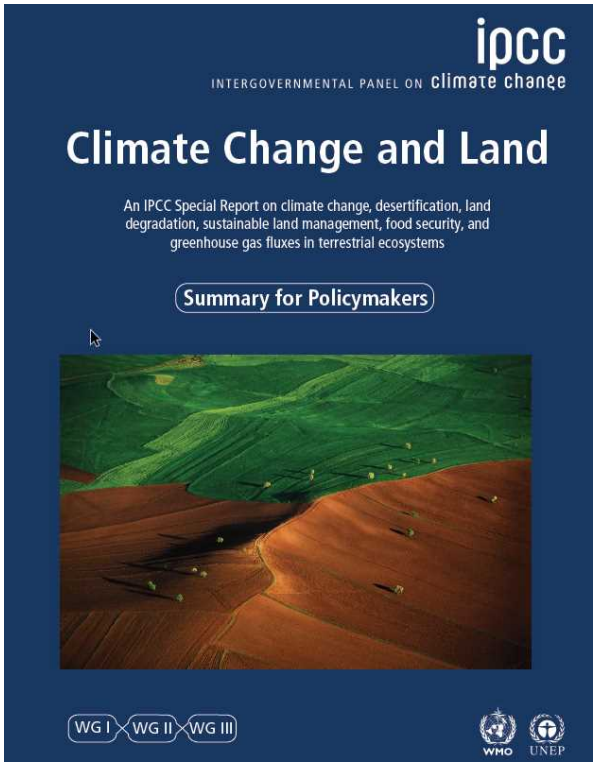
環境　将来にわたり安心して暮らせる地球環境の継承
・環境と調和した食料・農林水産業
・化石燃料からの切替によるカーボンニュートラルへの貢献
・化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減

アジアモンスーン地域の持続的な食料システムのモデルとして打ち出し、**国際ルールメーキングに参画**（国連食料システムサミット（2021年9月）など）

（参考）IPCC特別報告書「気候変動と土地」（2019年）

環境省

- IPCC特別報告書 「気候変動と土地（Climate Change and Land）」(2019年)によれば、世界の**食料システムからの温室効果ガス排出量**は世界の**総排出量の21～37%**を占めると推定されています。
- **食生活の変化による緩和ポテンシャル**は**2050年までに７～80億トン／年**になるとも推定されています。



資料：IPCC

◆ 世界の食料システム（生産・加工・流通・調理・消費・廃棄）からの温室効果ガス排出量は世界の人為起源温室効果ガス総排出量の21～37%を占める（A3)

◆ 食料システムに係る気候変動の緩和ポテンシャル（B6）

- 耕作・牧畜活動並びに森林農業に由来する技術的な緩和ポテンシャルは2050年までに23～96億トン/年になると推定
- 食生活の変化（Dietary changes）による緩和ポテンシャルは 2050年までに7～80億トン/年になると推定

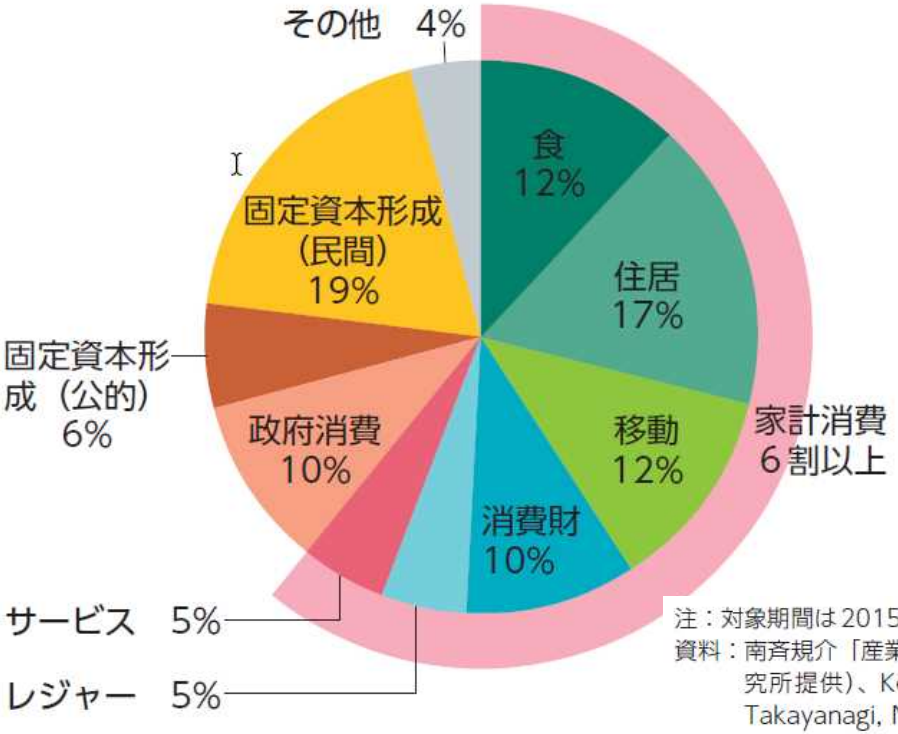
◆ 食料システムに係る政策の効果 （C2）

- 食品ロス及び廃棄物を削減し、食生活における選択に影響を与える政策を含む、食料システムにわたって運用される政策は、より持続可能な土地利用管理、食糧安全保障の強化及び低排出シナリオを可能とする。そのような政策は、気候変動の適応及び緩和に貢献し、土地劣化、砂漠化及び貧困を低減するとともに公衆衛生を改善しうる。

（参考）日本の温室効果ガス排出量（消費ベース）に占める食の割合

- 日本の温室効果ガス排出量を消費ベース（カーボンフットプリント）で見ると、全体の約６割が家計によるもので、そのうち、全体の12%が食によるものという報告があります。

消費ベース（カーボンフットプリント）から見た我が国の温室効果ガス排出量



注：対象期間は2015年1月1日から2015年12月31日。
資料：南斉規介「産業連関表による環境負荷原単位データブック」（国立環境研究所提供）、Keisuke Nansai, Jacob Fry, Arunima Malik, Wataru Takayanagi, Naoki Kondo「Carbon footprint of Japanese health care services from 2011 to 2015」、総務省「平成27年産業連関表」より公益財団法人地球環境戦略機関（IGES）作成

資料：令和２年度版環境白書

環境省