

地球温暖化NOW！～食品ロスと環境問題を考える～

令和6年9月7日、立命館大学食マネジメント学部教授 天野耕二先生 をお迎えし、「地球温暖化NOW！～食品ロスと環境問題を考える～」を開催しました。



前半は私たちの食の消費がどのように地球温暖化に影響しているのか、後半は食に関する環境負荷を削減するためにどうすべきかというお話でした。

世界全体で排出される温室効果ガスの 1/4 は農業生産に伴うものだそうです。それほど多いと思っていなかったのが大変驚きました。畜産や水稲栽培で出るメタンガスなどが原因だそうです。また、食品を加工する際にも温室効果ガスを出します。そして、日本で食べるために作られた食糧の 1/3 が食べられていないという現状があります。この無駄をどう減らすのか考えなければなりません。

温室効果ガス排出量を考えて、全体で見ると環境負荷が少ない方法を選ぶのか、なるべく近いところで環境負荷を抑える方法を選ぶのか考えましょう。私たち消費者は、いつ（旬産旬消）、どこで（地産地消）、何を（牛肉以外の低投入型食材）、どの位（きちんと食べられるくらいの食材）、どのように（内食、中食、外食）して食べるのか考える必要があります。

生産や流通のしくみの中で温室効果ガスを無理なく減らしていくためにきちんと考えて生活していくことが大切だと学びました。

