

「第10回 ちよだランチエコキャンペーン 集計結果」

1. 結果概要

実施期間：平成25年11月11日（月）～15日（金）

参加者数：3,627人（延べ人数）

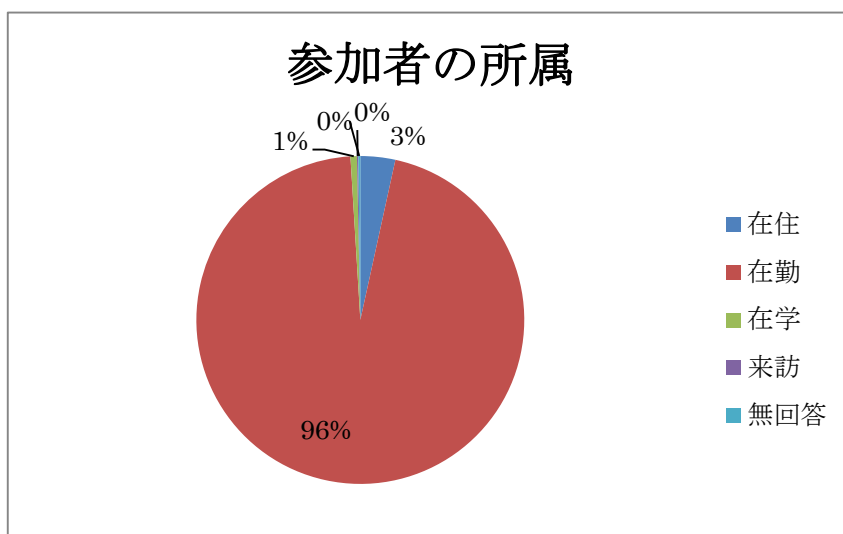
累計100名以上ご参加いただいた団体（敬称略）

・日本紙通商株式会社 ・東京電力株式会社 ・千代田区役所 ・三菱地所株式会社

千代田区での所属：

在住・・・125人 在勤・・・3479人 在学・・・23人 来訪・・・5人 無回答・・・7人

*集計協力；法政大学人間環境学部CES研究ゼミ



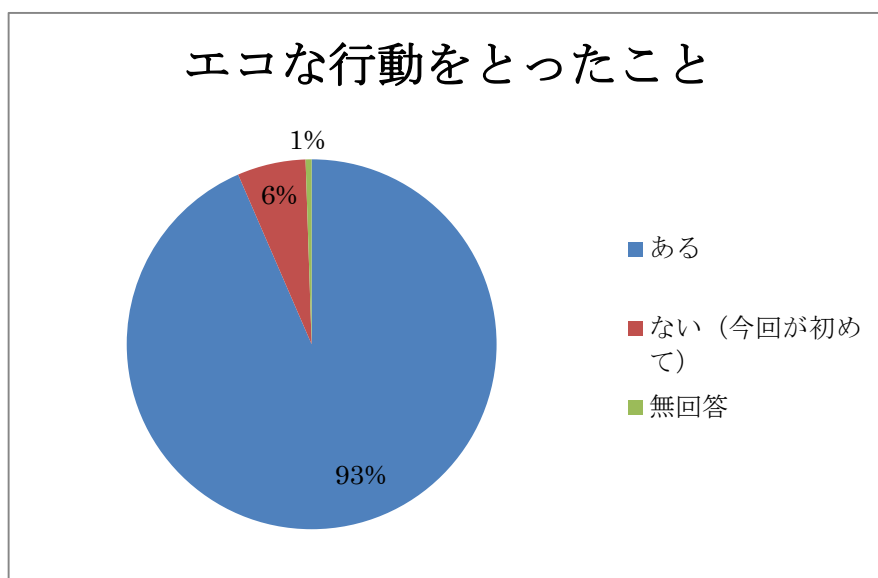
2. 回答内容

Q1. これまでのランチタイムで、エコな行動をとったことはありますか？

1. ある・・・ 3391人

2. ない（今回が初めて）・・・217人

3. 無回答・・・ 19人



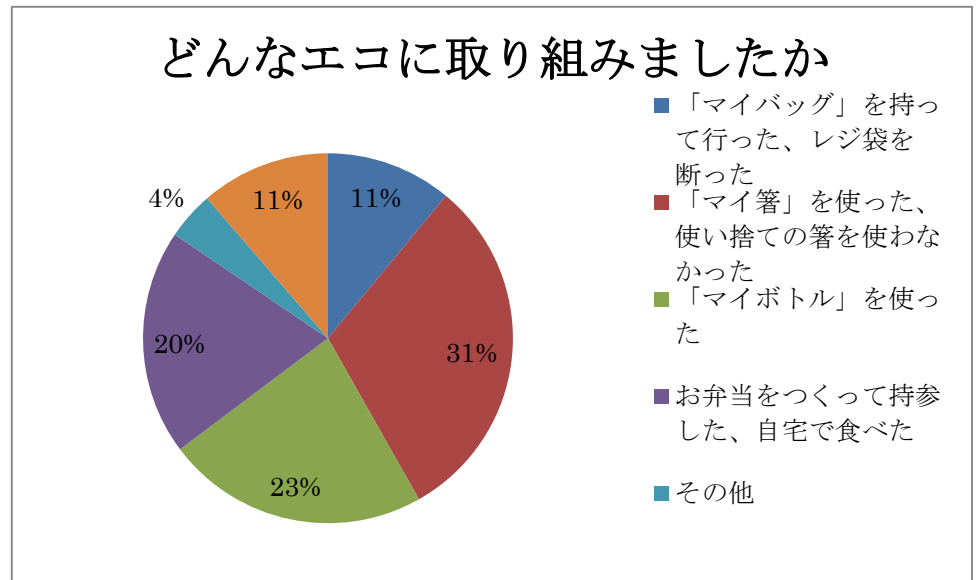
Q2. 今日のランチでは、どんなエコに取り組みましたか？

- 1. 「マイバッグ」を持って行った レジ袋を断った・・・ 626 人
- 2. 「マイ箸」を使った 使い捨ての箸を使わなかった・・・ 1751 人
- 3. 「マイボトル」を使った・・・ 1304 人
- 4. お弁当をつくって持参した 自宅で食べた・・・ 1121 人
- 5. その他・・・ 238 人
- 6. 取り組まなかった・・・ 645 人

また、「その他」を選択した者に対して、その内容を具体的に記入してもらった。無記入が多いが、主な内容は以下の通りである。

「5. その他」の内容（自由記述）

- ・食べ残しをしなかった（←最多） ・飲食店でのごみの分別 ・ごみを持ち帰った
- ・お弁当の果物を皮が出ないものにした ・ランチを食べなかった ・仕出し弁当
- ・店の皿、マグ使用 ・割り箸の無い店をチョイス ・昼食時にエレベータを利用せずに階段を利用
- ・国産有機野菜使用のお店を利用 ・3人分を一つのレジ袋に纏めてもらった
- ・飲食店のお皿やマグカップを使用した

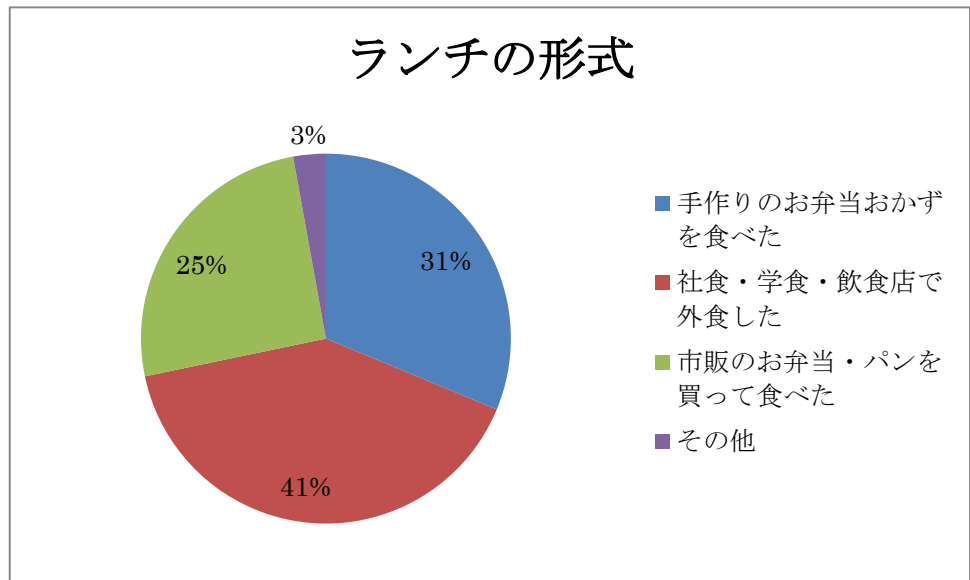


Q3. 今日のランチはどのような形式で取りましたか？

- 1. 手作りのお弁当 おかずを食べた・・・ 1153 人
- 2. 社食・学食・飲食店で外食した・・・ 1493 人
- 3. 市販のお弁当・パンを買って食べた・・・ 938 人
- 4. その他・・・ 105 人

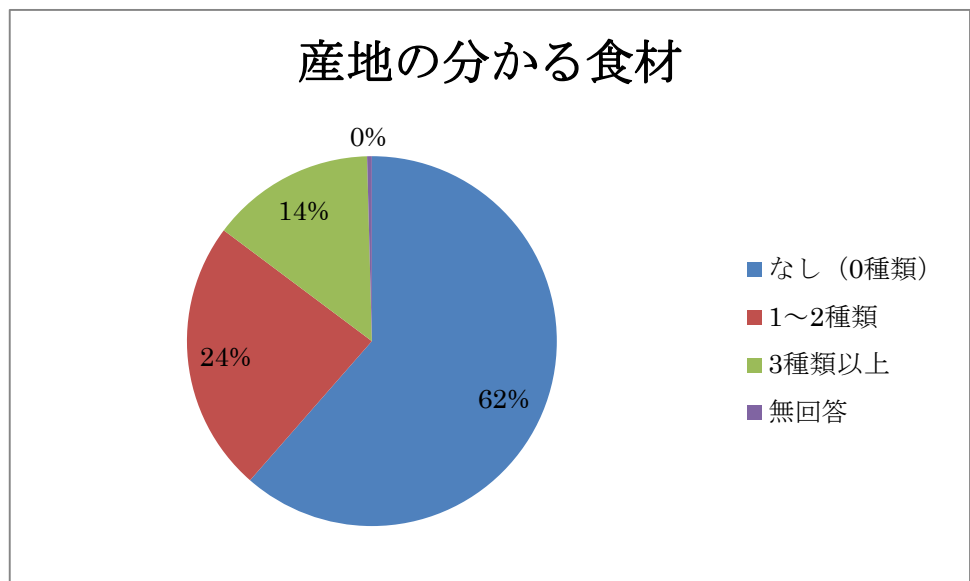
「4. その他」の内容（主なもののみ）

- ・ランチを食べなかった ・ご飯のみ持ってきて、レトルト等を購入 ・仕出し弁当
- ・キッチンカーでのお弁当購入。その場で食べた。
- ・オフィスでレトルト食品を食べた ・学生寮の食事 ・自宅 ・出前 ・学校給食



Q4. 食べたものの中で、産地の分かる食材が何種類ありましたか？

- 1.なし（0種類）・・・2233人
- 2.1～2種類・・・864人
- 3.3種類以上・・・522人
- 4.無回答・・・・・・・・15人

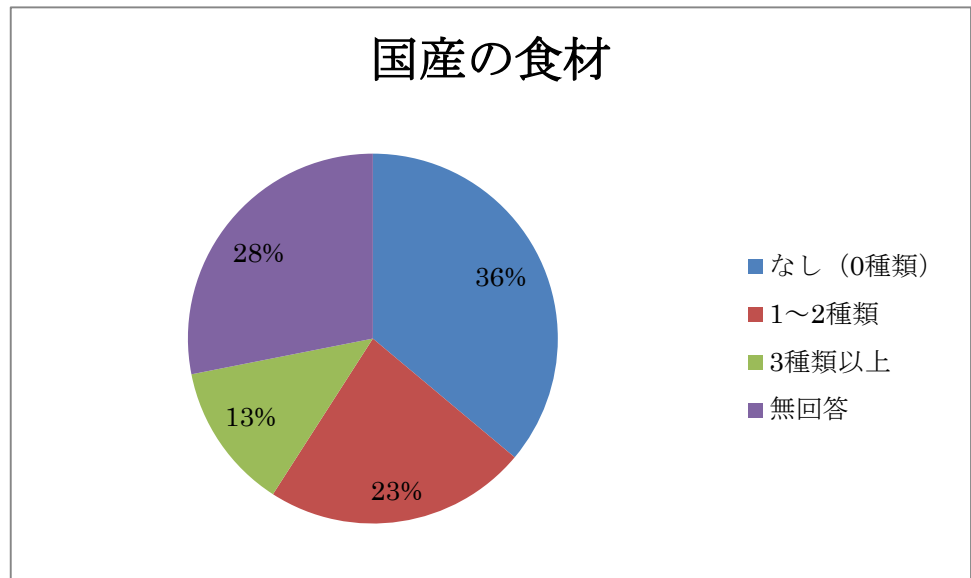


Q5. 1) 産地の分かる食材のうち、国産の食材はいくつありましたか？

- 1.なし（0種類）・・・1309人
- 2.1～2種類・・・834人
- 3.3種類以上・・・465人
- 4.無回答・・・・・・・・1019人

「4.無回答」が3割近くあるのは、答えにくい質問であったことを表すと思われる。また、「0種類（なし）」と「種類数を回答したもの」がそれぞれ3分の1ずつである。

国産の食材



2) また、その食材は何ですか？

国産の食材として多くのものが挙げられたが、野菜類が中心である。以下、その一部を記載する。

- ・卵・ミニトマト ・ブロッコリー ・レタス ・れんこん ・にんじん ・かぼちゃ ・きゅうり
- ・さやえんどう ・リンゴ・米 ・味噌 ・鮭、 ・キャベツ (茨城県) ・塩鮭 ・アスパラ
- ・小アジ ・豚バラ肉 ・うなぎ ・赤穂の焼きあら塩 ・エリンギ ・こんにゃく ・とうふ
- ・高野豆腐 ・梅干し ・鰹節 ・小松菜 ・ジャガイモ ・野沢菜 ・大根 ・小麦 ・里芋

Q6. 今日のランチの中で、一番遠くから運ばれてきた食材は何だと思いますか？

以下に、代表的なものを挙げる。

- ・海老 ・タマネギ (北海道) ・筍 ・マグロ ・小麦粉 ・ショートパスタ (イタリア)
- ・ちりめんじゃこ ・えのき茸 ・そば粉 ・大豆 ・しいたけ ・コーヒー豆 ・牛乳
- ・豚肉 ・チキン ・玉ねぎ ・しゃけ ・にんじん (中国産) ・お米 (新潟) ・外国のオリーブ
- ・タスマニアビーフ ・モーリタニアのタコ ・マッシュルーム ・みかん ・オリーブオイル
- ・ブラジルの鶏肉 ・クロワッサンのココア or コーヒー豆 ・かまぼこ (になる前のすり身)
- ・銀さけ (チリ)

Q7. あなたのランチから出たゴミは何でしたか？

1. 割り箸・・・724人
2. 食べ残しの残飯・・・363人
3. お弁当やボトルなどの容器・・・919人
4. レジ袋・・・477人
5. その他・・・939人

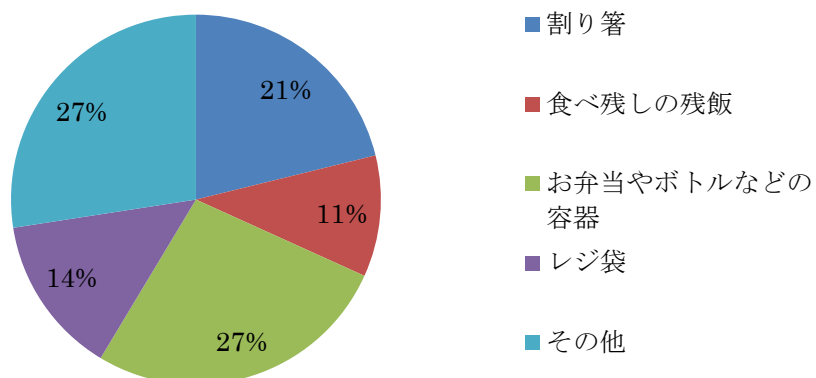
最も多く選択されたのは「E その他」であることから、選択肢が足りなかったといえる。

「その他」の中には、「ゴミは出なかった」「ゴミは無かった」も多く見られたことに留意。

「5. その他」の記述の主なもの。

- ・弁当箱は、自然素材エコパック。プラスプーンは、洗って3日使用した。
- ・ラップ (最も多い) ・ビニールの包装 ・ビニール袋 ・紙ナプキン ・お手ふきのビニール、紙
- ・おかず入れのカップ ・バラン、おかずトレイ (紙) ・ヨーグルトのカップ ・即席みそ汁の袋
- ・ミニトマトのへた ・魚の骨など ・魚用トレイ 魚の骨や器に残った汁 ・箸袋 ・野菜の包装材
- ・調理くず

ランチから出たゴミ



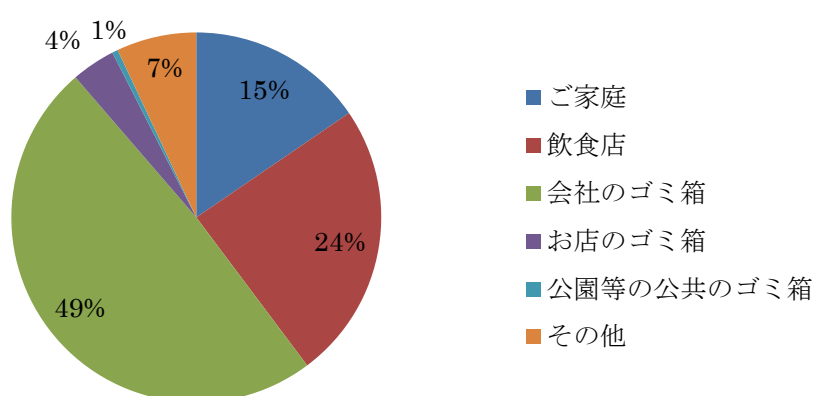
Q8. 食べ終わった後のゴミをどこに出しましたか？

1. ご家庭・・・・・・・・・・ 460 人
2. 飲食店・・・・・・・・・・ 723 人
3. 会社のゴミ箱・・・・・・・・ 1455 人
4. お店のゴミ箱・・・・・・・・ 114 人
5. 公園等の公共のゴミ箱・・ 15 人
6. その他・・・・・・・・・・ 208 人

「6. その他」に挙げられたのは以下のようなものであった。ここでも「ゴミを出さなかった」がある。

- ・キッチンカー備付けのゴミ箱 ・お弁当にホイルカップを使用した日は家庭で捨てる
- ・学生寮のゴミ箱 ・大学のゴミ箱 ・自宅ゴミ箱 ・弁当屋が回収

ゴミの先



考察

Q 6 の「遠くから運ばれてきた食材」という質問はQ 5 2)「ランチの食材」として挙げられたもののうち、郵送距離の長い（フードマイレージが大きな）食材を尋ねているが、回答者の興味をひく質問であったらしく、前問への回答よりも多くの食材が記入されていた。また、地名や国名を付しての回答や国名だけを記入したものもあった。食材の輸送距離と環境負荷というテーマが理解されたものと考えられる。

*ランチエコキャンペーンへのご意見・ご感想をお願いいたします。

カテゴリー①

- ・もっとエコについて取り組めることはないか改めて考えることができました。
- ・自分の行動を見直すきっかけになります。
- ・エコの意識を高めるために有益だと思います。
- ・ランチをエコの視点で考える良い機会になる。昨年よりも今年のチェックシート（項目）の方が良いと思った。
- ・小さな取り組みが大きな力になると思う。
- ・時々こうしたキャンペーンを実施し、フードマイレージについて考えるのは大切だと思う。
- ・自分のエコレベルがどれくらいわかりました。自分の食習慣を見直すきっかけにもなりました。
- ・チェックすることで自分たちがどれだけゴミを出しているのかがわかるのでこの取り組みはいいと思った。
- ・今日何を食べたのかを考えてエコな行動をしたか復習できるので良い。
- ・自分の食生活の良い部分悪い部分を見直せる良い機会となりました。
- ・千代田区域にある飲食店もキャンペーンに積極的に取り組み、キャンペーン期間だけでもゴミが出ないように工夫してほしい。
- ・普段から、エコは気にしているのだけど、こういったキャンペーンでランチという限定した中でエコを具体的に考える機会ができました。これから、何ができるか考えていきたいと思います。
- ・今回はフードマイレージの視点を取入れた点に工夫を感じた。

カテゴリー②

- ・お昼のランチでエコ活動していないことに気づきました。
- ・弁当持参でエコなつもりでしたが、結局ジュースを買ってしまいました。
- ・調理にも飲食行動にもできるだけ無駄を出さず、大切に楽しんで続けていければと思います。
- ・外食が多いと難しい面もありますが、今後は食べ残しをしないように努力したいと思う。
- ・食材は全て書いてあったが、産地の記載はなし。低農薬ということで、国産だといいなという願望で書いた。
- ・普段いそがしくて、お弁当とかつけれないが、ゴミを減らすのはむずかしいのではないかと思う。
- ・エコしていないのはわかった。しかし、忙しくて弁当をつくるひまないのでエコしろとはムリだけど、少し気にしようと思う。
- ・今までこういったキャンペーンに参加したことがなかったのでいい経験ができたと思う。今後も、日頃から気を使っていけるようにと思う。
- ・職場ではお弁当の同僚が多く、自分もお弁当を持参するようになった。こういったエコ活動には周りの環境が大きく影響するのかなと思う。
- ・食材の産地など気にしたことがなかったので、買い物に行ったときに産地を見るようになりました。中国産やアラスカ産、インドネシア産など海外の物が多いので国産の物を買いたいと思うのですが、値段が高く、つい安いものを求めてしまいます。

カテゴリー③

- ・1日1枚よりも、期間中1枚にまとめられる形式の方がよかった。
- ・昼休み等限られた時間で気軽に取り組めるよう、ポイントを絞った質問にしていただけると取り組みやすい。
- ・Q4～6の設問は唐突で設問の意図が解りにくいです。Q4の前に「産地からの燃料費を考慮しメニューを選んだか」等の問いを入れたほうがQ4以降の設問の意図が理解しやすく、また、本チェックシートによる啓発効果が期待できると思います。
- ・産地とエコとの関係がよくわかりません。
- ・生産地を確認することがどのように環境に良いのかよくわかりません。
- ・全体的にもう少しシンプルの方が参加しやすいと思います。
- ・手間がかかりすぎる。実施することによりどのような効果が見込まれるのか疑問。
- ・なぜ持参弁当や自宅昼食がエコになるのか、どうしても理解できませんでした。
- ・より簡易なシートの作成を希望します。
- ・回答様式が使いにくい。また、質問の趣旨・項目がわかりにくく回答しづらいものが多い。
- ・毎回参加していますが、この結果を踏まえて何かやる（ある）のでしょうか。意識啓発と記録だけが目的なののでしょうか。でしたらその旨を明記すべきだと思います。

「フード・マイレージについて」

今回の「ランチエコキャンペーン」では、初めての試みとしてその日のランチに関して、いくつかの質問をさせていただきました。「産地のわかる食材は?」「その食材は国産ですか?」「一番遠くから運ばれてきた食材は?」というものでした。実に多くの食材をあげて回答いただき、関心を持っていただけたと考えています。ただ、どういう意図の質問かわからない、といったご批判も数多くいただきました。説明不足でしたが、これは「フード・マイレージ」という考えを背景にした質問でした。以下に、「フード・マイレージ」についてご説明をいたします。

フード・マイレージとは?

1994年に英国の消費者運動家ティム・ラング氏が提唱したといわれる Food Miles (フード・マイル) から来た言葉です。日本では、農林水産省が2001年に導入し、その際の訳語として、日本人になじみのある「マイレージ」が採用されました。

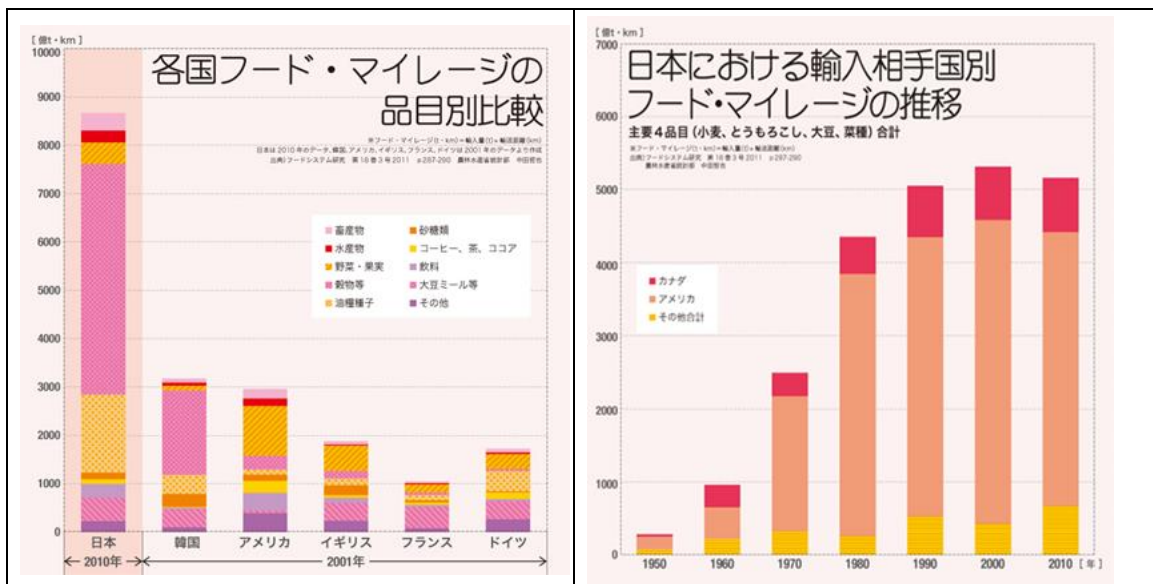
食料の輸送に伴い排出される二酸化炭素が地球環境に与える負荷に着目したものです。ある国が輸入する食料の重量と輸出国からの輸送距離を掛け合わせた数値で、単位には「トン・キロメートル」が用いられています。

基本的には「食料品は生産地と消費地が近いことが望ましい」という考え方で、フード・マイレージの高い国ほど、食料の消費が環境に対して大きな負荷を与えていることになります。

日本のフード・マイレージはどれくらい?

農林水産省統計部数理官の中田哲也氏の試算によると、日本のフード・マイレージは、世界で群を抜いて大きく、国民一人当たりでも1位となっています。その原因として、輸入する食料の量が他の国より多いということよりも、輸送距離が著しく長いことが挙げられます。

中田氏の計測によると、2010年の日本の食料輸入量は5,612万トン、平均輸送距離は1,544万キロメートルで、フード・マイレージは8,669億トン・キロメートルとなっています。2001年に比べると4%ほど減ったそうです。この間で、穀物の国際価格の上昇で輸入量が少し減ったのに対し郵送距離は逆に長くなっているとのことです。ブラジルやアルゼンチンなどからの食肉や穀物の輸入がフード・マイレージを大きくしているとも指摘されています。左下の図は、各国のフードマイレージの品目別比較を表しています。アメリカや韓国に比べても日本のフード・マイレージの大きさが際立っています。また、そのかなりの割合を畜産物が占めていることがわかります(出典:フードシステム研究、第18巻3号、2011年、中田哲也。全国地球温暖化防止活動推進センターウェブサイト (<http://www.jccca.org/>) より)。さらに右下の図で輸入相手国別に見ると、アメリカが最も割合が高くカナダが続いていますが、近年はその他の国の割合が高くなる傾向にあります(出典は同じ)。



問題点や限界は？

もちろんこの指標ないし考え方にも限界や問題点があります。第1に、あくまでもこの指標は輸送距離を問題としており、生産と消費および廃棄の面での環境負荷は考慮されていないということです。仮に輸入食料を国内産に置き換えたとしても、化石燃料を燃やして温度を上げてハウス生産するなどした場合、国内で生産する方がより二酸化炭素を排出し環境負荷が大きいということになりかねません。第2に、輸送手段によっては環境負荷が距離に関係なく生じることを考慮していないということです。例えば、産地直送と言っても、近くの産地からトラックで運ぶよりも遠くから鉄道で運ぶほうが負荷は小さくなったりします。第3に、そもそも食料だけが輸入されているわけではありません。私たちの今日の生活様式はさまざまなモノを大量に輸入することで成り立っています。地球環境を考えると、大量の資源採取・大量生産・大量消費そして大量廃棄というライフスタイル自体を見直すべきとも言えるかも知れません。ちなみに木材輸入に関しては「ウッドマイルズ」という指標・考え方が提唱されています。日本の放置された森林の荒廃、林業の衰退、さらに森林資源の持続的利用を考える目的で普及が図られています。「地元の木を使って家を建てよう」というキャンペーンなどをご存じの方もいらっしゃるでしょう。

「地産地消」と「フード・マイレージ」

「なるべく地元でとれる食材を用いよう」という「地産地消」は広く知られるようになってきました。東京のような大都市での生活は、食料を国内外から輸入・移入することなしには成り立ちません。「地産地消」は難しいのが現状です。しかしその中でも、食事の際に「この食べ物はどこからやって来たのだろうか」ということをちょっぴり考えてみることは大切でしょう。フード・マイレージは「重量×輸送距離」というわかりやすい指標となっており、食べることと環境のつながりを意識することに有効だと言えます。毎日の楽しいランチの時間にぜひ話題にしてください。

(参考書を紹介します：中田哲也「フードマイレージ-あなたの食が地球を変える-」日本評論社、2007年)