



SDGs&カーボンニュートラルに参画しよう

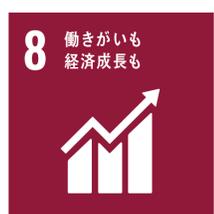
海山川の自然の恵みを守り育むまち

自然環境

地産地消で地球をまもる

この会場で提供するメニューの一部は、能美市で作られた食材を使っています。
このように、「地域で作った食べものを、地域で食べることを「地産地消(ちさんちしょう)」といいます。
地産地消に取り組んでいる飲食店は、とてもすてきなことをしています。

地産地消が貢献(こうけん)しているSDGs(エスディージーズ)のゴール



①ゴール8/働きがいも経済成長も

地元の食べものを使うことで、地域の仕事やお金の流れもよくなります。



②ゴール11/

住み続けられるまちづくりを

地元の農家さんや漁師さんを応援することになり、まちの人たちのくらしも元気になります。



③ゴール12/つくる責任 つかう責任

近くで作られた食べものを使うことで、食べもののムダが少なくなり、作る人と使う人がお互いを大切に思う関係になります。



④ゴール13/

気候変動に具体的な対策を

遠くから食べものを運ばなくていいので、トラックや飛行機から出るCO₂(二酸化炭素)が減ります。

カーボンニュートラルへの貢献

食べものを遠くから運ぶには、トラックや船、飛行機などが必要です。
これらは、運ぶときにたくさんのCO₂を出します。
でも、近くの農家で作られた野菜なら、お店に運ぶきよりが短く、CO₂の排出が少なくすみます。



たとえば

レタスをアメリカから日本に飛行機で運ぶと、1kgあたり約11kgのCO₂が出るといわれています。

でも、近くの畑でとれたレタスなら、車でちょっと運ぶだけなので、CO₂はたった0.2kgくらいです。

つまり、11kg - 0.2kg = 約10.8kgのCO₂を減らすことができます。

レストランで毎日100kgの食材を近くから使えば、10.8kg × 100 = 約1,080kg (1トン以上)のCO₂を1日で減らせるかもしれません!

これは、ガソリン車で5,000km以上走ったときに出るCO₂とほぼ同じです!



わたしたちにできること

わたしたちも、地元の食材を使ったごはんや近くの農家で作ったものを売っているお店をえらぶことで、CO₂を減らすお手伝いができます。

地産地消の食材は、新鮮でおいしくて、地球にもやさしい。

みんなであらんで、もっと広げていきましょう!

