自然環境

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

地元の野菜で 地球をまもる

野菜を売るお店の中には、ちょっと特別なお店があります。
そのお店では、県内の農家さんが作った旬（しゅん）の野菜だけを売っています。
しかも、**オーガニック**という、農薬（のうやく）や化学肥料をあまり使わずに育てた野菜もあります。
このお店は、「**地産地消（ちさんちしょう）**」を大切にしていて、
食べものや自然を大事にする気持ちがいっぱいつまったお店です。

地産地消やオーガニック野菜が貢献（こうけん）しているSDGs（エスディージーズ）のゴール

2 飢餓をゼロに

①ゴール2／飢きんをゼロに

安全でからだによい野菜をみんなにとどけることで、食べることの大切さを広めています。

3 すべての人に健康と福祉を

②ゴール3／すべての人に健康と福祉を

オーガニックの野菜は、農薬をなるべく使わずに育てられたものなので、安心して食べることができ、からだにもやさしいです。

12 つくる責任 つかう責任

③ゴール12／つくる責任 つかう責任

地元でとれた野菜をムダにせずに売ることで、食べもののロス（ムダ）を減らすことができます。

13 気候変動に具体的な対策を

④ゴール13／気候変動に具体的な対策を

近くで育てられた野菜を地元の人が買ったり、食べたりすることで、野菜を運ぶときに出るCO_2（二酸化炭素）を減らすことにつながります。

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 CO_2を出します。
でも、近くの農家で作られた野菜なら、お店に運ぶきょりが短く、CO_2の排出が少なくすみます。
地産地消をすると、 野菜を遠くからトラックや飛行機で運ばなくてすみます。運ぶときに出る CO_2が少なくなるのです。

たとえば

- レタスをアメリカから飛行機で運ぶと、1kg あたり約 11kg の CO_2が出るといわれています。
- でも、県内でとれたレタスなら、車で少し運ぶだけなので、CO_2はたった 0.2kg くらいです。

ちがいは、1kg あたり約 10.8kg も CO_2を減らせる！ということです。
もし、このお店が毎日 100kg の地元野菜を売っていたら、
10.8kg × 100kg = 約 1,080kg（1 トン以上）の CO_2を 1 日で減らせるかもしれません！

わたしたちにできること

わたしたちも、地元の野菜を食べたり、食べものをのこさず大切にしたりすることで、地球をまもるお手つだいができます。