愛知県気候変動適応センターだより(2024 年 2 月号)

愛知県気候変動適応センターでは、気候変動適応への理解と取組を促進するため、市町村職員等を対象としたセミナーを実施しています。12 月 15 日に開催したセミナーでは、岐阜大学　地域環境変動適応研究センター長の原田（はらだ）　守啓（もりひろ）さんに「食を通じて気候変動・脱炭素を考えるヒント」と題して、岐阜県の特産品である「富有柿」などの食べ物が気候変動でどのようになるのか等をご講演いただきましたので、内容の一部を紹介します。

○ 食品ロス削減は気候変動への緩和策かつ適応策

柿の品種で日本一生産量の多い富有柿は、岐阜県で誕生した甘柿の代表的な品種で、11 月頃が出荷の最盛期です。柿は、9 月の平均気温が 21～23℃に下がることで着色します。今後、残暑が長引くと、美味しさにはほとんど影響がないものの、特徴である鮮やかな紅色が薄くなる可能性があります。

十分色づいた富有柿（左）と
近年の色が薄い富有柿（右）

このように、色が規格外になってしまうと、市場に出すことができず、スーパーマーケットなどに並ぶ前に棄てられてしまうこともあります。こうした私たちの気が付きにくい流通の過程で、気候変動の影響による食品ロスが増加しています。

食品ロスが発生すると、焼却処分時などで温室効果ガスが排出されます。人間活動に関連した排出量のうち約 8%は食品ロスによるものであり、食品ロスを減らすことは、気候変動への緩和策となります。

同時に、気候変動の影響による食品ロスを減らす取組は、適応策でもあります。柿の場合、色が薄くなっても食味にほとんど影響がないため、市場への出荷目安となる色づきの基準を見直すという方法があります。この選果基準を変更するためには、消費者の理解が不可欠であり、消費者が購入する際の意識を変えていくことが必要です。

また、私たちにできることとして、規格外・販路がないなどの理由で廃棄されそうな食材を、生産者から直接購入する方法があります。例えば、「ポケットマルシェ（ポケマル）」は生産者直売サイトで、審査を通った生産者しか登録・出品することができないため、安心して購入できます。また、大手フリーマーケットサイトでも農家から家庭菜園まで、野菜の直接取引が始まっています。流通の過程で生じる食品ロスを減らすために、利用してみてはいかがでしょうか。

（出典：安全な暮らしのヒント BOOK@ぎふ vol.2
岐阜の食卓が温暖化で変わっちゃう！？）

環境調査センター　企画情報部
愛知県気候変動適応センター
電話 052-910-5489（ダイヤルイン）

適応とは、気候変動の影響に備えること。

愛知県気候変動適応センターだよりのバックナンバーはこちら
https://www.pref.aichi.jp/site/ailccac/tekiou-dayori.html