

アンケートにご協力をお願いします

CO₂削減やそのほかの地球環境に関するみなさんの意識について調査を行っています。



食事は地球の健康も考えて選ぼう。



100 kg CO₂e
= 15本

杉の木が1年に吸収するCO₂量を8.8kgと想定(林野庁)

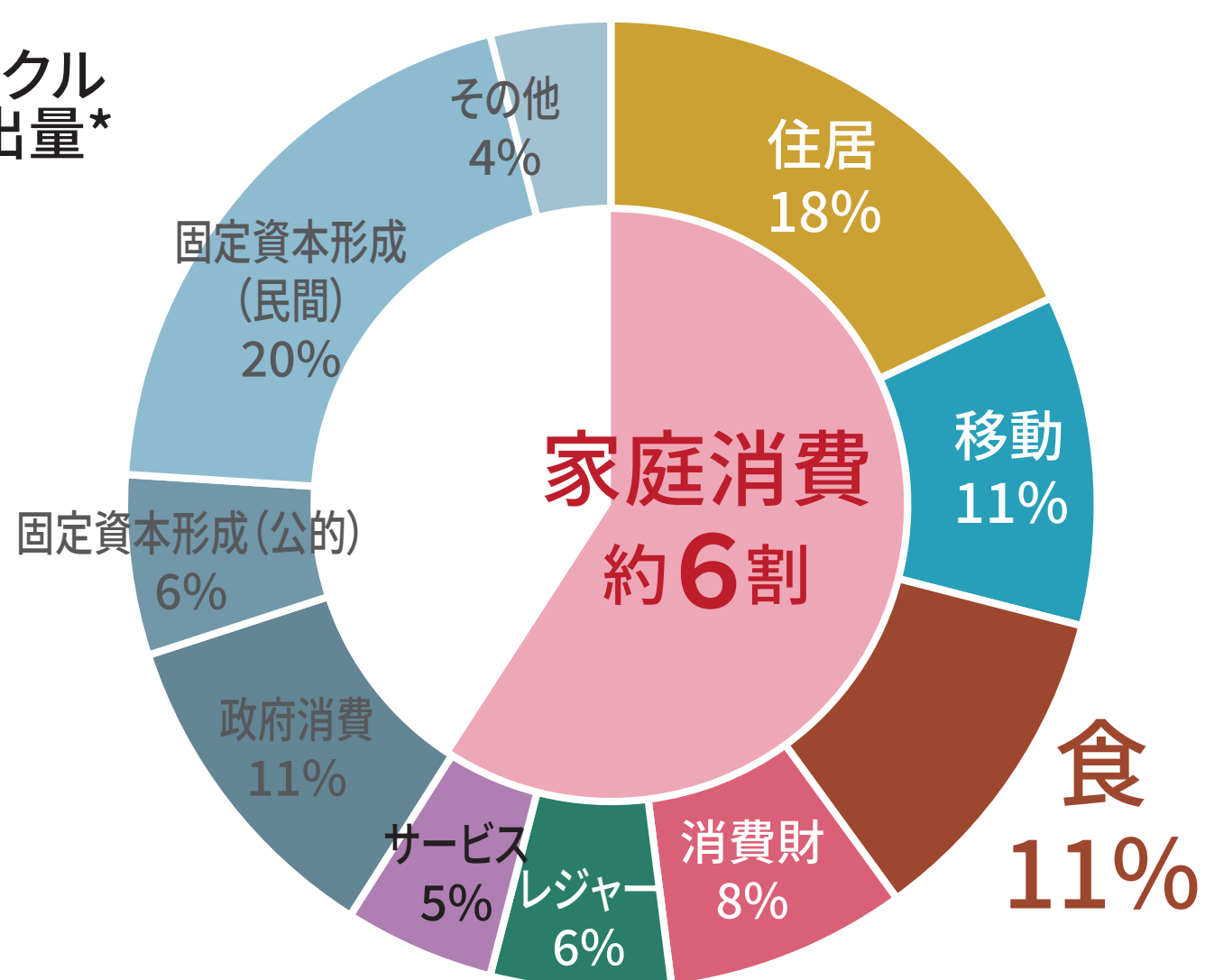
食のCO₂排出量、多い?少ない?

温室効果ガスの「排出量」から、森林吸収源などによる「吸収量」を差し引いて、合計を実質的にゼロにすることを「カーボンニュートラル」といいます。日本は2050年までに達成することを宣言しました。そのために私たちも生活の中でCO₂排出量を意識し、削減を努力する必要があることは明らかです。

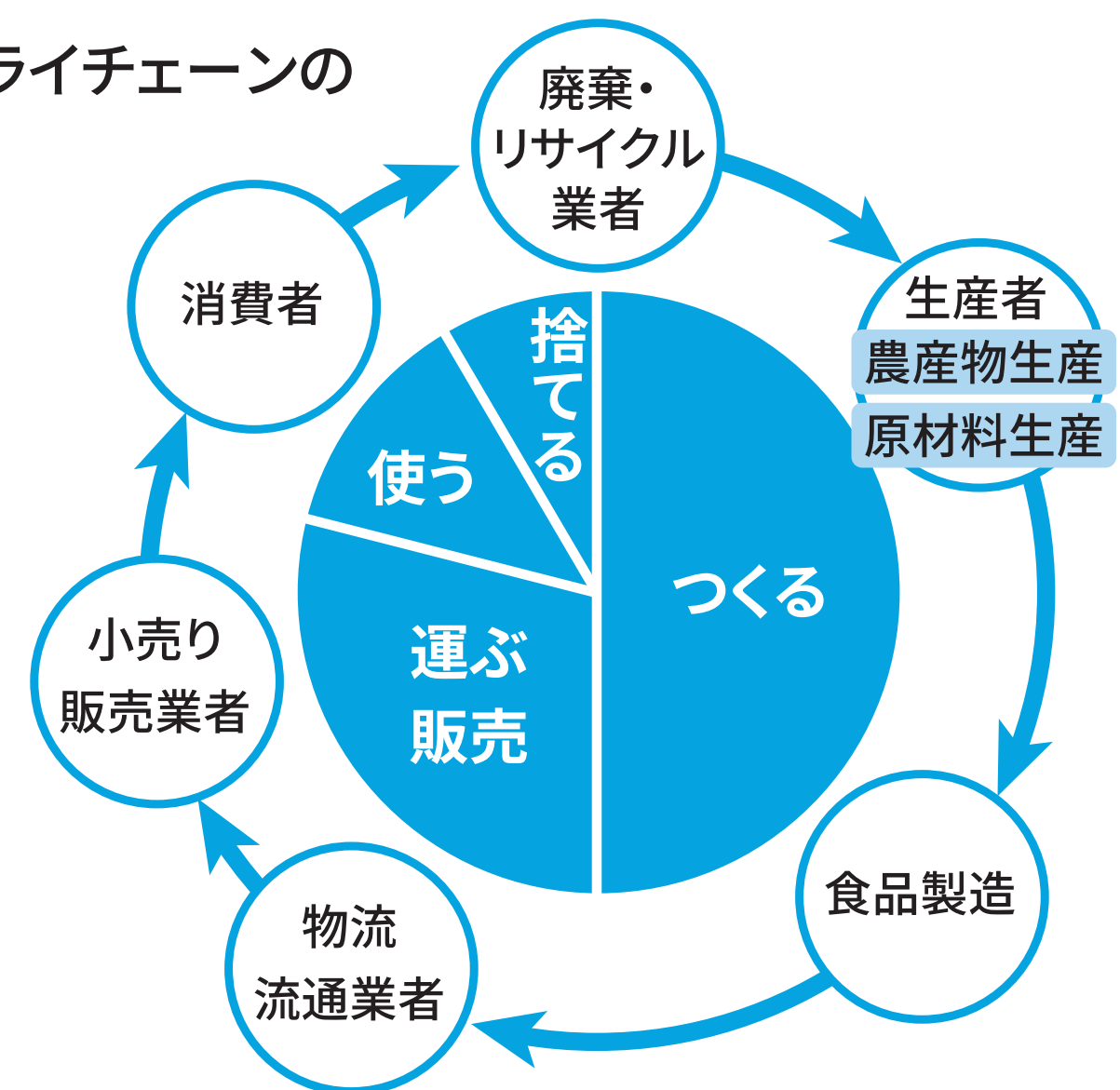
カーボンフットプリント(CFP)とは?

商品やサービスの原材料調達から廃棄・リサイクルのライフサイクル全体を通して排出される温室効果ガスをCO₂に換算して、環境負荷を表示する仕組みです。(SuMPO HPより)

消費ベースでの日本のライフサイクル温室効果ガス排出量*



フードサプライチェーンの概念図



出所: 西尾チツル 日経新聞経済教室(2021年4月30日号)

DESIGN THE FUTURE機構 & シダックス企画 学食メニューのCO₂見える化プロジェクト

本プロジェクトは、DESIGN THE FUTURE機構の学生チームによる企画、シダックスコントラクトフードサービス株式会社によるレシピ、メニューやスペース提供等の協力のもと実施しています。

*: 資料) 南斉規介(2019)産業連関表による環境負荷原単位データブック(3EID)(国立環境研究所)、Nansai et al.(2020) Resources, Conservation & Recycling 152 104525、総務省(2015)平成27年産業連関表に基づき国立環境研究所及び地球環境戦略研究機関(IGES)にて推計。*各項目は、わが国で消費・固定資本形成される製品・サービス毎のライフサイクル(資源の採取、素材の加工、製品の製造、流通、小売り、使用、廃棄)において生じる温室効果ガス排出量(カーボンフットプリント)を算定し、合算したもの(国内の生産ベースの直接排出量と一致しない)