

5 ページ 安全・安心をつくる  
**有機 JAS マーク**



有機農産物、加工食品、飼料、畜産物の生産方法について定めた規格。農薬や化学肥料などの化学物質に頼らず、自然

界の力で生産することとしています。有機 JAS 規格に基づいて生産されたものであることを登録認定機関が認定した農産物や加工食品のみが、有機 JAS マークを張ることができます。

5 ページ 人と環境をまもる  
**フェアトレード**

直訳は「公正な貿易」。途上国の生産者の生活や環境をまもるために、労働条件などに見合う公正な対価で生産物を購入する国際協力のこと。フェアトレードの生産物は、自然素材や有機農法によるものが多く、途上国の環境破壊や貧困をもたらさず、生産者の自立を支援するパートナーシップを築くことを目的にしています。



「食と環境を考える」  
**キーワード**  
「食べること」と「環境問題」に関連する、知っておきたいキーワードを分かりやすく解説します。

6 ページ 生ごみを再生する  
**食品リサイクル**

食品の製造や流通、消費などの段階で生ずる食品廃棄物を、肥料や飼料、燃料などの資源として再利用すること。食品リサイクル法は、こうした取り組みを進めるために制定されたもので、環境への負荷が少ない循環型社会の構築を目指しています。ちなみに、日本では年間約1,900万トン\*もの食品廃棄物が排出されています。



\* 農林水産省推計による

10 ページ 生物を資源にする  
**バイオマス**

再生可能な植物や動物に由来する資源で、化石資源を除いたもの。CO<sub>2</sub>を増加させない「カーボンニュートラル」という性質を持ちます。バイオマスからつくられた燃料がバイオ燃料で、例えば、植物油や廃食油などからつくられたバイオディーゼルがあります。



7・8 ページ “地元” を食べる  
**地産地消**

その地域で生産された農産物などを、その地域で消費すること。地域の農業者と消費者を結びつけるとともに、農産物の輸送にかかる燃料や CO<sub>2</sub>の排出を抑えることができます。地元で獲れた旬の新鮮なものをおいしく食べることは、環境にやさしいライフスタイルにもつながります。



地域の食材を用いた料理が並ぶ食卓