

学会からのメッセージ

## 脱炭素と食

最近の脱炭素の動きには眼を見張るものがあります。30年後の2050年までに主なエネルギー源を化石燃料から再生可能エネルギーに変えて温室効果ガス（GHG）を差し引きゼロ（実質ゼロ）にする、そのために今から10年後の2030年までに加速度的な変化を引き起こしGHGの排出量を半分にする、ちょっと大げさかもしれませんが、人類史に残る10年が始まっているように感じます。

こうした中、再生可能エネルギーや次世代自動車などの動向が連日報道されていますが、あわせて大きな変化が期待されるのが食の分野です。日本の消費や投資に由来するGHG排出量の約6割は家庭に起因するもので、そのうち約2割が食品からと推計されています。GHGの排出量を実質ゼロにするためにはその削減も避けて通れません。食品中の炭素は最近まで大気中にあったものだから大気中に出しても関係ないと思われるかもしれませんが、食の供給のためには化学肥料など各種資材の生産や加工・輸送・流通・調理等も必要で、その過程でGHGが多量に出ています。加えて牛のゲップや過剰な窒素肥料、

水田等からも多くのGHGが出ています。上記の2割には含まれていませんが農地拡大のための森林伐採の影響も無視できません。

一方、GHGの排出量を実質ゼロにするためには、出してしまうGHGの分、大気中のCO<sub>2</sub>を回収して、地上や地中に固定化することも必要になり、そのための土地が必要になります。そこまでしないと気候が安定化しないわけです。しかしこれは、食糧生産のための農地と競合する可能性があります。世界人口は2050年までにさらに20億人の増加が予想されており、食料需要が高まるにもかかわらずです。

食品ロスの削減は、ごみのこと、家計のこと、食べるのに困っている人のこと、いろいろなことに関係していますが、このように脱炭素にも大きく関わっています。今回の『循環とくらし』では、食品ロスに焦点を当てて、さまざまな人の取り組みや工夫が紹介されています。これらが、食品ロスを減らし、くらしも環境も豊かにする、そんな社会に近づけるヒントになれば幸いです。

『循環とくらし』編集長 山川 肇