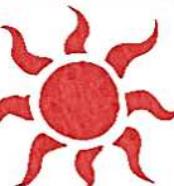


食べ物は地球高温化でどうかわる?

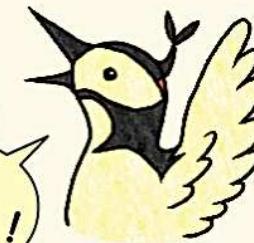
野菜

キャベツやレタス、ホウレンソウ、ブロッコリーなど涼しいところが好きな野菜は、暑くなると「芽が出にくい」「花が早くつきすぎて売り物にならない」などの問題がおきます。また、暖かいところを好む害虫が増えることで、葉っぱを食べられてしまったり、病気が広がったりします。



さっきコツコツさんが
食べていたハンバーグ定食だと
こんなことが
おきているかも。

うわ!
こんなに!!



くだもの

色が悪くなったりするもの、
あるいは、味が落ちたり、傷みやすくなったり
するものが出ることが心配されています。

高温によるリンゴの着色不良



『写真引用元：全国地球温暖化防止活動推進センターホームページより (<http://www.jccca.org/>)』

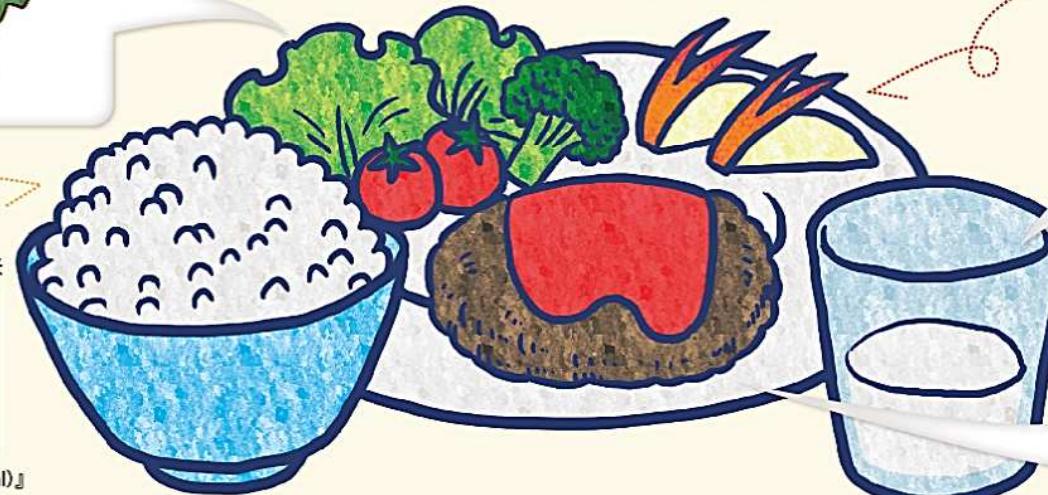
米(稻)

一日の平均気温が25°Cをこえると、穂(花)の数が減ってしまいます。また、花が咲いてから、米が実るまでの時期に30~35°Cをこえると、成長が止まってしまう実がふえます。

(左)通常のお米
(右)成長が止まり白っぽいお米

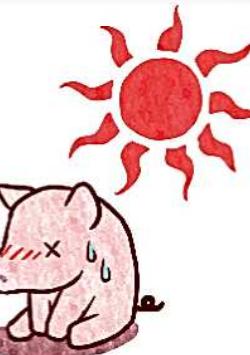


『写真引用元：農研機構ホームページより (<http://www.naro.affrc.go.jp/index.html>)』



肉・牛乳

ニワトリ、ブタ、ウシなどが暑さにストレスを感じることで、肉の質が悪くなると言われています。また、乳牛からとれる牛乳の量が減ったり、質が落ちたりする問題が起きています。



これからも
おいしいごはんを
食べるためには

地球高温化防止 私たちにできること! (食編)

地球高温化の原因となるCO₂をへらす取組みにチャレンジしよう!

できることから!



身边にできること ごはんをのこさず食べよう!

日本では、食べられるのに捨てられている、いわゆる「食品ロス」が年間約500~800万トンあるとされています。残せば、ごみとして燃やされて二酸化炭素がふえてしまいます。



埼玉県がオススメ!
「食べきりタイム」って聞いたことある?
これからの季節、パーティーや宴会がふえますね。こういった時、レストランなどのランチとくらべ、約1.5倍の量の料理が出されるので、たくさんの食べ残しが出ています。食べ残しなくするために、終わりの15分間は「食べきりタイム」に!
残った料理をゆっくりと味わう時間にしましょう。

参加してみよう。市民団体の取組み かわぐち麦 MISO 倶楽部「地産地消」と「麦味噌」

地産地消とは、「その地域で作ったもの・とれたものを、その地域で食べること」です。近くの食材を食べるので、輸送エネルギーが少なくてすみます。
かわぐち麦 MISO 倶楽部では、地元川口産の大豆、埼玉産の麦などを使った麦味噌を通して食育や地域活性化、地産地消などに取組んでいます。

イベントに参加して「地産地消」を体験してみよう!



イベント情報 詳しくは、かわぐち麦 MISO 倶楽部のホームページやブログをご確認ください。
2015年 1/31㈯ 味噌づくり教室
埼玉県産の食材でみそ作りにチャレンジ!



『資料・写真提供：かわぐち麦 MISO 倶楽部』

おいしく
たのしく
環境に
やさしく



お店の取組み レジ袋削減 ごみもへらせて、サイフにもやさしい!?

食べ物を買うスーパーなどでもできることもあります。例えば、マイバック利用。手軽にゴミ減量や資源節約ができます。でも、ついレジ袋をもらってしまうことも…。お店の取組みを知れば、今よりマイバックを使いたくなるかも!?

レジ袋有料化に 取組んでいるお店

イオン
ミニコープ
西友
イトーヨーカドー
オーケー^{ザ・プライス}



※川口市の「平成25年度
レジ袋使用概況確認書一覧」より

川口市には「レジ袋の大幅な削減に向けた取組の推進に関する条例」があり、他にも多くの企業がレジ袋削減のため、いろいろな取組みを行っています!
詳しくは川口市のホームページや、各企業のホームページ等をご覧ください。

マイバック利用でキャッシュバックや ポイント付与の取組みを行っているお店

キャッシュバック
スーパーバリュー
東武ストア
ヤオコー
ヨークマート
フードガーデン
ベルク
ジャパン
ポイント付与
コモディイイダ
ユニディ
サミットストア
マミーマート
ダイエー
ドラッグセイムス
マルエツ
ウエルシア薬局
クリエイトS・D

※川口市の「平成26年度 レジ袋削減取組計画書一覧」より一部抜粋

市民・企業・行政
それぞれにできことがある!

みんなで取組むことが大切だね

