

NPOエコラボ
10th Anniversary Lecture

地産地消は
食料輸送のCO2を削減
脱炭素型ライフスタイルを実現
地域産業の活性化に貢献します

未来につなぐ食と環境

いしかわから広がる おもてなしの心

3月
20
木・祝

講演会
無料



記念講演

「石川県は食でおもてなし」

講師 川上清氏

ANAクラウンプラザホテル金沢 元総料理長
金沢製菓調理専門学校 講師

開場 10:30 AM
11:00-12:00

会食 12:00-13:00

講演・会食込 3,500円
会食の申し込み締め切り 3/15

ANAクラウンプラザホテル金沢

2階 セラヴィ

金沢市昭和町16-3



参加申込み
フォーム



お問い合わせ

主催：NPOエコラボ 「第6回食育活動表彰」農林水産大臣賞
共催：Refillいしかわ・金沢

講演会は 公益社団法人いしかわ環境パートナーシップ県民会議の県民環境講座(講師派遣)として実施いたします

未来につなぐ食と環境

いしかわから広がるおもてなしの心

2025
3.20

講師 川上清氏

1952年新潟県生まれ。広東料理を中心に 数々の名店やホテルで研鑽を積み、皇室の料理も担当
ANAクラウンプラザホテル金沢 総料理長を務める
国内外で料理賞を多数受賞
テレビ出演など、地域食材を活用した料理の普及や食を通じた国際交流、人材育成に尽力

記念講演会では、石川県における食生産と流通、消費の現状と課題、さまざまな普及事例の紹介をとおして脱炭素につながる地産地消の意義と、地域産業の活性化について提言していただく。



地産地消は脱炭素と地域産業の活性化への一歩

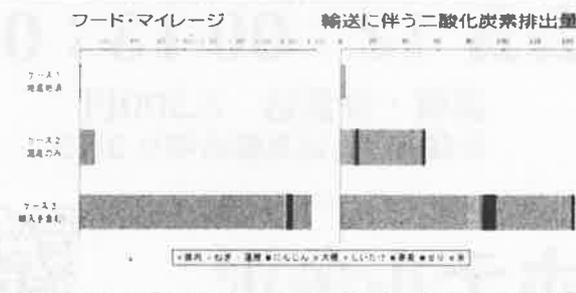
輸入食料のフード・マイルージの比較



フード・マイルージとは、食料の輸送量に輸送距離を掛け合わせた指標で、私たちの身近な食と地球環境問題を結びつけて考えるヒントとなる。

日本の2016年における輸入食料のフード・マイルージは約8千400億トン・キロメートルと、主な先進国と比べても際立って大きい。日本が行っている大量の輸入穀物の長距離輸送は、地球環境に大きな負荷を与えている。

フード・マイルージと二酸化炭素排出量の比較 (地産地消の効果)



輸送に伴う二酸化炭素排出量を減らすためには、地産地消の取組みが有効である。フード・マイルージ指標を用いれば、例えば同じ献立でも、石川県内の食材を用いた場合は、輸入食料を用いた場合と比べて輸送に伴う二酸化炭素排出量は44分の1に削減されると試算される。

ウェブサイト 中田哲也氏「フード・マイルージ資料室」より

NPOエコラボ

気候変動の緩和と適応、持続可能な資源活用、自然環境の保全、魅力的なまちづくりとコミュニケーションの促進など「人と自然が共生する未来」をテーマに、さまざまなプロジェクトを展開している。

2020年「いいね金沢環境活動賞」

2022年 農林水産省主催「食育活動表彰」農林水産大臣賞



HP



Facebook



Instagram



YouTube