

大阪・関西万博レポート

万博会場内で 大阪版カーボンフットプリントを表示！

8月4日(月)、万博会場内の大阪ヘルスケアパビリオンリボンステージ・広場ブースにおいて、「大阪産(もん)を食べて元気になろう! ～大阪産(もん)のおいしい食べ方・楽しみ方～」が開催されました。
(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所による、大阪オリジナルぶどう「虹の雫」のPRブースで、大阪版カーボンフットプリントの表示をしていただき、来場いただいた皆様に発信されました。

大阪オリジナルぶどう「虹の雫」とは？

(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所が開発した大阪オリジナルぶどう。フルーティーな香りと濃厚な甘さが特徴で、大阪でしか栽培されていません。また、栽培方法や収穫時期によって果実の皮の色が、黄緑～黄～ピンク～赤と「虹」のように変化します！

色々な色の虹の雫



(画像提供：(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所)



SNSで
おおさかばんカーボンフットプリント
“大阪版CFP”が
わかる！

動画
配信中！



YouTube



Instagram



X



2025年9月～12月 大阪府民の森 ちはや園地 イベント情報

イベント担当／ちはや星と自然のミュージアム
TEL:0721-74-0056

はじめよう！ バードウォッチング(秋)

ビギナー向けの講座です。双眼鏡の使い方から丁寧にレクチャーします。

【日時】9月15日(月・祝)
【時間】10:00～12:45
【集合】ちはや星と自然のミュージアム

【定員】30名
【料金】500円
(双眼鏡無料貸し出しあり)
【申込】ちはや星と自然のミュージアム

星撮りのススメ

憧れていた星の写真を撮ってませんか？星景写真家の湯浅光則氏をお迎えして、星空撮影の基本を学びます。

【日時】10月18日(土)
天候不良の場合は翌日に順延
【時間】19:30～21:00
【集合】大阪府立金剛登山道駐車場
【料金】1000円
【定員】20名
【持ち物】カメラ・三脚
【申込】ちはや星と自然のミュージアム

クラフトの日

森のおもちゃ、カラフルコースター、ハロウィン小物などから作りたいものを選んでいただきます。自然に親しむ心を育てながら作った作品は、お土産としてお持ち帰りいただけます。

【日時】10月13日(月・祝)
【時間】10:00～11:00、
13:00～14:00
【集合】ちはや星と自然のミュージアム
【料金】500円(1作品につき)
【定員】20名
【申込】ちはや星と自然のミュージアム

クリスマスリースづくり

ロングセラーの超人気イベント、今年も開催します！自然の素材を使って素敵なリースづくりにチャレンジ♪

【日時】12月7日(日)
【時間】10:00～11:00、
13:00～14:00
【集合】ちはや星と自然のミュージアム
【定員】20名 【料金】700円
【申込】ちはや星と自然のミュージアム

えこっと OSAKA を 購読しませんか？



えこっと OSAKA にご意見をお寄せください。

ご家庭や会社で取組んでいるエコ活動や、身近で地球温暖化防止に役立っている商品、設備、施設等ありましたら教えてください。その他、本紙の感想や取り上げてほしい特集なども、右のQRコード、または上記のアンケートフォームよりお寄せください。みなさんのご意見・ご感想お待ちしております！

継続して購読されたい方は、1期(年3回発行)送付分の切手、110円3枚を添えて、郵便番号、住所、氏名、電話番号、何号分から送付をご希望かを記入のうえ、大阪府地球温暖化防止活動推進センターまで郵送にてお送りください。

●あて先 〒541-0054 大阪市中央区南本町2-1-8 大阪府地球温暖化防止活動推進センター
お近くの市町村(環境担当部署)、消費生活センター、図書館、府民情報プラザなどでも配布しております。

えこっと OSAKA は、
カーボンオフセット付の環境に
やさしい情報紙です

本紙は1部あたり10.2gのCO₂(ライフサイクル)を排出しますが、これを大阪府域において実施された森林吸収(間伐促進型プロジェクト)で創出されたクレジットでオフセットしています。

地球にちょこっとえーこと発信！

えこっと
OSAKA
VOL.76
2025 SUMMER

商品の環境へのやさしさがひと目でわかる！



カーボンフットプリントとは

商品がお店に届くまでには、多くの過程を経ています。例えば野菜だと、農地で野菜を育てるために肥料や農薬、農業資材等の調達が必要です(原材料調達段階)。農地では、農家さんによって野菜が大きくなるまで栽培されます(生産段階)。収穫された野菜はトラック等で直売所や市場に出荷されます(流通段階)。そうして、お店に届いた野菜を、私たちが購入できるようになります(消費段階)。購入して食べ終わった後、食材の非食部や包装等は最終的に廃棄・リサイクルされます(廃棄段階)。このように、野菜一つとっても、原材料調達～廃棄・リサイクルまでの長いライフサイクルがあり、各段階でエネルギーが使われ、CO₂が排出されています(図1参照)。

商品やサービス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排出量をCO₂に換算して、商品やサービスにわかりやすく表示する仕組みは、「カーボンフットプリント(CFP)」と呼ばれます。カーボンフットプリント(CFP:Carbon Footprint of Product)は直訳すると「炭素の足跡」。商品やサービスを選ぶ際に、カーボンフットプリントが低い商品を選ぶことで、消費行動を通じてCO₂排出量を減らせることになります。

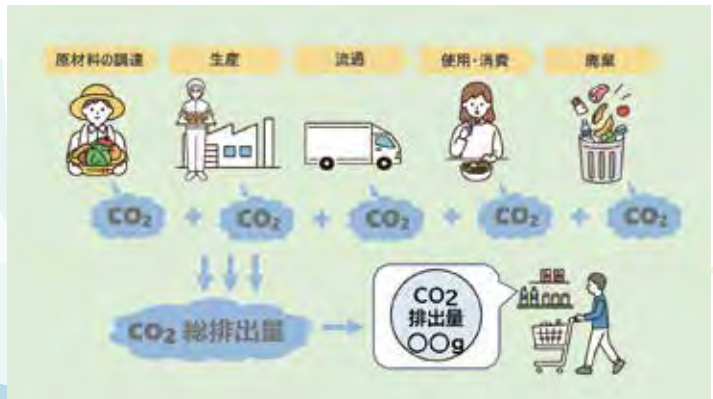


図1 「カーボンフットプリント」の概要図

マスコット
キャラクター
「えこたま」



みどり公社HPに
アクセス！



「えこっと」は地球環境を守るために、私たちの暮らしをちょこっと(少し)だけ、えーこと(良いこと：やさしい)、エコロジカルにしようと、大阪言葉を交えた意味を込めています。

編集・発行／大阪府地球温暖化防止活動推進センター
〒541-0054 大阪市中央区南本町2-1-8 一般財団法人大阪府みどり公社
TEL:06-6266-1271 FAX:06-6266-8665 <http://osaka-midori.jp/>
編集協力・印刷／株式会社ワイルハーツ
〒564-0053 大阪府吹田市江の木町17-1 コンパノビル 2F
TEL:06-6378-9500 FAX:06-6378-9550 <http://www.w-hearts.jp/>



リサイクル適性
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。

～未来の地球のために今できる選択～

“カーボンフットプリント”で
美味しく脱炭素！



大阪版カーボンフットプリントとは

大阪府では、「カーボンフットプリント」の仕組みを活用して、大阪府内で生産される農産物のCO₂削減率を見える化する「大阪版カーボンフットプリント」という取組みを進めています。農薬・化学肥料の削減等の生産時のエコな取組みや、地産地消による輸送距離の短縮により、CO₂排出量が削減できます。この削減率を数値で算出し、図2のようにラベルで商品に表示することで、商品の環境へのやさしさを「見える化」しています。大阪府では、この削減率を算出シラベルデータを自動生成するツールをWeb上で公開しています。生産者や事業者による大阪版CFPの算定・表示拡大と、消費者による環境にやさしい商品の購入促進を図り、大阪産(もん)や有機農業との相乗的な普及を目指しています。

大阪版カーボンフットプリント算定ツールはこちら▶



図2 大阪版CFPラベルの一例
(生産地名、農作物名、CO₂の削減率は算定対象によって変わります)



地産地消で脱炭素に貢献！

今回はすべての人にとって身近な「食」の分野から、地球のために今できる選択の目印となる「カーボンフットプリント」についてご紹介しました。

地元産の農産物や有機農産物等を選ぶことは、持続可能な農業、食糧生産につながります。美味しく食べて、脱炭素に貢献しましょう！



NHKテレビ講師・庭暮らし研究所代表 畑 明宏氏
講演会レポート

自然に寄り添って心豊かに暮らす

こんにちは、畑 明宏と申します。NHK大阪放送局で月に1回、園芸の番組を持っています。自給自足生活、自然の摂理に沿った暮らしをしているので、結果的に僕の生活は脱炭素型の生活になっていると思います。そんな自給自足生活について話をいたします。

■私の自給自足生活

私は田舎暮らしではなく、奈良市郊外のニュータウンで自給自足生活をしています。自宅は最寄り駅から徒歩7分です。車を持たず、タクシーやカーシェア、レンタカー等、必要な時にそれらを選択しています。都市近郊のニュータウンでは、都市機能の恩恵を受けながら自給生活を送ることができます。

自給農園は自宅から自転車で10分のところにありますが、駐車場のスペースを活用して庭先に菜園もつくって、そこでサニーレタスや小松菜、チンゲンサイなど少量多品種を育てています。庭先でもいだ野菜を食卓に出すので、保存にかかる電気代は必要ありません。それにラップで包んだりレジ袋に入れたりする必要もないので、プラスチックごみを出す心配もありません。電気代や無駄な包装の必要が無く、車での輸送の必要も無いってエコだと思いませんか？環境にやさしい、ある意味最先端の暮らしだと思っています。

■かけがえない命

ところで、なぜ自給自足を始めたかと言いますと、そのきっかけは阪神淡路大震災に被災したことなんです。震災当日、私は妻と海外旅行に行く予定で、実家近くの阪神高速道路が倒壊しているショッキングな映像を道中のテレビで見たんです。旅行には当然行けず、すぐに実家まで混乱した道中を自転車で向かいました。家は全壊だったんですが、幸い家族は無事でした。残された駐車場

のカーポートの下で一夜を明かすことになる、唯一手元にあったおにぎりをいただきまして。そのおにぎりを見つめながら、「一番大切なものって命やな」と気づいたんです。

先日、ある政治家が「食は買い負けない経済力があれば何とかなる」という内容の話をしていました。震災のとき、自分は海外旅行に行く予定だったので、結構な額の現金を持っていたんです。でもお店はどこも開いていないし、お金を持っても意味が無かった。極限の状態にいと、お金ではなく手元にあるおにぎりがありがたかったんです。祖母の口癖が「一粒残さず食べなあかんで。」「いつも感謝やで。いただきます、を言わんとあかんで。」だったんですが、震災の時に、「命をいただいている」という事と自分自身の命を守るための“食の大切さ”を実感したんです。

■自然とともに

我が家の献立は、プランターや畑で生育しているもので決まります。必要なものを必要な量だけ必要な時に食べる。その季節に地元で収穫したものを食べることで、消費するエネルギーを押さえることにもつながる。自然の摂理に沿った生活は脱炭素につながると思うんです。

僕は耕運機などの機械を使いません。理由は過剰なことをしたくないからです。人力だと過剰にはならないんですよ。僕が目指すもの、自分の子どもや次の世代に伝えていきたいことは、モノに頼らず自分の体でできることをやる、ということです。元気であれば体

をつかって耕すこともできるし収穫もできる。それを、専門の機械に分けていくとそれぞれの機械を使わないといけない、そのメンテナンスをしないといけない、買い換えないといけない、ということになります。

僕は刈り取った稲穂は稲架がけで乾燥させています。これだったら、時間はかかるけどお天道様の力だけで済み乾燥機が必要ない。脱穀は足踏み脱穀機です。誰でも使えるし、修理も簡単、シンプルかつ高性能です。そして、結果的に脱炭素につながりますね。

■さいごに

野菜を育てていて忘れられないのが祖母の畑でとれた大根のことなんです。それがなんとも奇妙な形をしていて、鮮明に目に焼き付いています。唯一無二の形から、それを育てた人の苦労や物語を感じ取ることが出来るんです。しかも美味しかった。なんというか、お金で買えないものが身の回りに多いほど人生が豊かになる、そんな気がします。

最近、災害が起こるという予言など、不安な話を耳にすることがあります。そんな不安定な時代であっても、自分の手で種を撒くことで、少なくとも未来に向けて命が育まれていきます。大袈裟に聞こえるかもしれませんが、世界平和にもつながると思っているんです。そして何より、家庭菜園をやっている人や、自然に寄り添って生きている人って元気なんです。健康でいることで前向きにもなり不安もなくなります。

ぜひ、皆さんそれぞれのやり方で自然に寄り添い、豊かな気持ちで温暖化防止の取組みをすすめていただければと思います。

本日は、ありがとうございました。

手をかけた手作りのものにはその人の心が宿っているだけではなく、無駄なエネルギーが使われていないということから、これほど脱炭素で豊かなものって存在しないんじゃないか？考え方を変えれば、心豊かに持続可能な生活を営むことは実は誰にでもできる、そう思った講演会でした。

■会場の様子

日本の食料自給率について、海外の食料政策についてなど、様々な話題を提供していただきました。



■畑さんの庭先菜園

自給菜園は農業ではありませんから、少量多品種を育てています。



※AGreenは、農業の「Agriculture (アグリカルチャー)」と緑の「Green (グリーン)」を組み合わせた言葉。