



# パリ市の気候変動×生物多様性の 統合的な取組 ～公共給食を通じた食料システムの変革～

白井 聡子

国連大学サステナビリティ高等研究所 (UNU-IAS)

竹本 明生(プログラムヘッド)、丸山 鳴(プログラムコーディネーター)、水野 綾(プログラムアシスタント)

近年、国際社会において、気候変動と生物多様性の統合的な解決に向けた議論が活発化する中、食料システムの改革を通じた取組に注目が集まっている。食料システムとは、食料の生産、加工、輸送及び消費に関わる一連の活動をシステムとして捉えた考え方である。現在のグローバルな食料システムは、世界の温室効果ガス (GHG) 総排出量の1/3を占めるとともに、生物多様性の損失の主な要因になって

いる。持続可能な食料システムへの転換は、SDGs、パリ協定、昆明モントリオール生物多様性枠組などの国際目標の達成に必要不可欠なものであり、一部の国の政府・自治体では食料システムの改革に向けた取組が進められている。本稿では、2009年より公共給食を対象に持続可能な食料システムへの転換を進めるフランス・パリ市の取組事例を紹介する。



パリ市で給食を担当する学校公庫 (Caisse des écoles) 前のポスター (左上) 「週2回以上のベジタリアン食の導入とオーガニックかつ持続可能な食事を子ども達の食卓に」と呼びかけている (写真: 白井聡子)

## パリ市の持続可能な食料計画 ～サステナブル・フード・プラン～

パリ市は、2015年～2020年<sup>1)</sup>、2022年～2027年<sup>2)</sup>の2つの期間にわたり「サステナブル・フード・プラン」を策定し、主に公共給食を対象にサステナブルフードの導入を進めている。サステナブルフードには様々な解釈があるが、パリ市では「自然環境の全ての構成要素と生き物を保護しながら、人々が健康的で質の高い食事を十分に取ることができるようにするためのあらゆる取組の総称であり、気候変動対策に貢献するとともに、生産、加工、流通、消費までの一連の食料システムにおいて社会経済バランスを尊重するもの」<sup>2)</sup>と定義している。具体的にはオーガニック認証や持続可能な農畜産物・漁業認証を受けた食材・食品や地元でとれる旬の食材などを指し、それらを誰もが手頃な価格で容易にアクセスできるだけでなく、地域の生産者も持続可能な農業を実践しながら、公正な報酬を得られるようにするため、社会的連帯経済の促進が謳われている。

サステナブル・フード・プラン2015-2020では、パリ市が提供する全公共給食 (1,200施設、

3,000万食/年)におけるサステナブルフードの割合を2020年までに50%にするという目標が設定された。その目標のもと、学校給食では毎日(最低週1回)1品以上のオーガニック農産物や認証食材が導入されたほか、保育所や高齢者施設などのその他の公共施設においても、オーガニック食品の導入が進んだ結果、2019年にはその割合が53%にまで増加し、1年前倒しで目標を達成することができた。現在のサステナブル・フード・プラン2022-2027においては、「2027年までに、オーガニック食品の割合を75%まで増やし、食材の50%はパリ中心部から250km圏内で生産、加工されたものを調達することによって、100%持続可能な公共給食を実現させる」という、さらに野心的な目標を掲げ取組が進められている。こうした目標達成に向けた取組は、市の気候プラン<sup>3</sup>においても明記されており、CO<sub>2</sub>の排出削減とともに質の高い食品へのアクセスの不平等を是正する施策の一環としても位置付けられている。

## 科学的データに裏付けられた計画

パリ市が2016年に公共給食を対象に実施したCO<sub>2</sub>排出量調査では、動物性たんぱく質が73%の排出量を占め、牛肉からの排出量があらゆる食材の中で最も多い結果となった。食料システムから見る食品別GHG排出量を分析した研究<sup>4</sup>では、食品のGHGのほとんどは、農地開発を目的とした森林破壊を伴う土地利用変化や畜産や農業生産に関連して排出されるもので、輸送からの排出量が占める割合は多くの食品で10%未満となり、動物性食品は特にその割合が小さいことが分かった(牛肉では全体の0.5%)。つまり、食品からのCO<sub>2</sub>排出量を大きく減らすには、肉(特に牛肉)の全体的な消費量を減らさなければならないことを示唆するものである。市は、こうした科学的データを根拠に、ベジタリアン食かつ有機農業など持続可能な農法による地元の旬な食材の使用を積極的に進めてきたことで、1食あたりのGHG排出量を7%~最大30%まで削減できたと報告している<sup>2</sup>。なお、チョコレートやバナナのような遠方に頼らざるを得ない食品を調達する場合には、環境や社会(人権)に配慮しながら持続可能で公正な取引を実践するフェアトレード食品を選択している。

こうした取組を通じ、教育現場においては、自分が口にする食品がどこから来てどのように作られたのかを子ども達に伝えることができ、子ども達はなぜサステナブルフードを選択するのかを考え、自らの行動につなげていくこと

に教育的効果が期待されている。例えば、栄養バランスが良く環境に配慮したメニューを小中学生が考案し、栄養士と調理チームの監督のもと、パリ6区の食堂で月に1度提供するという計画も発表されている。

さらに、パリ市のサステナブル・フード・プランには、公共給食でのプラスチック容器の段階的廃止や遺伝子組み換え作物(GMO)の不使用、化学物質や添加物を多く含む超加工食品の削減なども重要な取組事項として盛り込まれ、長期的なヒトへの健康影響や生物多様性への負の影響リスクを排除することが求められている。このような、ヒト、動物、生態系の健康が保たれるワンヘルスの考え方がサステナブル・フード・プランの重要な要素の一つであることも付け加えておきたい。

### 参考文献：

1. Sustainable Food Plan 2015-2020 <https://cdn.paris.fr/paris/2019/07/24/725249f7bb31e255a00a85dfa98037e6.pdf>
2. PLAN ALIMENTATION DURABLE 2022-2027, Ville de Paris, <https://cdn.paris.fr/paris/2022/12/26/plan-alimentation-durable-2022-2027-version-finale-19-decembre-2022-light-plus3-QgJx.pdf>
3. Plan Climat 2024-2030, [https://cdn.paris.fr/paris/2024/02/09/projetplanclimatparis2024-2030\\_adopte-07VX.pdf](https://cdn.paris.fr/paris/2024/02/09/projetplanclimatparis2024-2030_adopte-07VX.pdf)
4. Hannah Ritchie (2020) - "You want to reduce the carbon footprint of your food? Focus on what you eat, not whether your food is local" Published online at OurWorldInData.org. Retrieved from: <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local>

## 白井 聡子

国際環境協力分野で修士号を取得後、国際NGOから草の根NPOまで、様々な立場で環境課題に取り組み、令和4年度~令和5年度までUNU-IASリサーチコンサルタントとして、海外の自治体の気候変動及び生物多様性分野の統合的解決に向けた事例調査を担当。現在は日本森林管理協議会(FSCジャパン)に勤務し、FSC<sup>®</sup>森林認証制度における責任ある森林管理の普及促進に携わる。

## 竹本 明生

専門は環境政策。環境省にて気候変動適応計画の策定、環境影響評価法改正法案、家電エコポイント制度などの政策立案や国際交渉に従事した後、2018年から地球環境ファシリティ(米国)において途上国に対する資金協力、2020年からUNU-IASにおいて、パリ協定等の多国間条約に貢献するための新しい研究・人材育成プログラムの開発と実施に取り組む。

## 丸山 鳴

地球環境パートナーシッププラザ業務担当。国連の主要なアジェンダやUNU-IASの取組に関する普及啓発、コースの人材育成に取り組む。省庁、NGO、研究者など多様なステークホルダーと連携し様々なアウトリーチ活動を国内外に向けて実施している。

## 水野 綾

地球環境パートナーシッププラザ業務を担当。プログラムアシスタントとして、研究活動やシンポジウム、セミナー等のアウトリーチ活動の事業サポートを通じ、国連およびUNU-IASの取組の普及啓発を行う。

※本稿は令和4年度および令和5年度環境省請負調査業務「気候変動及び生物多様性分野の統合的解決に向けたパートナーシップ民間参画推進調査」の海外調査結果を基に執筆したものである。