

水資源の無駄遣いを減らすには何ができるかな＝バーチャルウォーターを知ろう！

地球温暖化による大きな環境影響の一つとして【水不足】が取り上げられています、水は私たちが生きていくためには不可欠な資源です。では私たちができる対策には何があるのでしょうか。

KES活動の中で「水使用量の削減」を目標にした場合の具体的施策によく挙げられるのは 節水コマを付ける・水道を流しっぱなしにしない・トイレなどの設備を節水型にする・漏水の有無を定期的を確認する など主に水道水を使用する時の注意事項が多いような気がします。



実はもっともっと大量の水資源を節約する方法もあるんです！

それは **食べ残し（フードロス）を出さない** ことです。

例えば、豚肉でも牛肉でも野菜でもいいですが50グラム残した、捨てたとします。牛が飲む水分を考えるとお肉50グラムに使った水はそれほど多くはない！ と思ってしまうよね。でも牛が大きくなるために食べるエサ（穀類）を育てるために使った水の量は…… と考えてみるとどうですか？

野菜も大きく育てるためには大量の水が必要となります。

例えば牛肉1トン得るために使う水は16,000キリットルになるんです。

国内で生産していれば日本の水を使っているだけですが、輸入肉となるとそれだけの水を海外から輸入していることになるんです。

このように食料や畜産物を輸入し消費している国で輸入した食料を自国で生産すると仮定したときに必要と推定される水のことをバーチャルウォーター（仮想水）と言います。

検索すると、500リットルのペットボトル換算でカレーライス1皿で2,190本、牛丼1杯で3,780本、コーヒー1杯分にも420本分の水が使われているそうです。

バーチャルウォーターの目線で、食品ロスと水不足対策を考えてみるのはいかがでしょうか。

是非【バーチャルウォーター】を検索してみませんか！



(この概念はロンドン大学東洋アフリカ学科名誉教授のアンソニー・アラン氏によって提唱されたそうです)