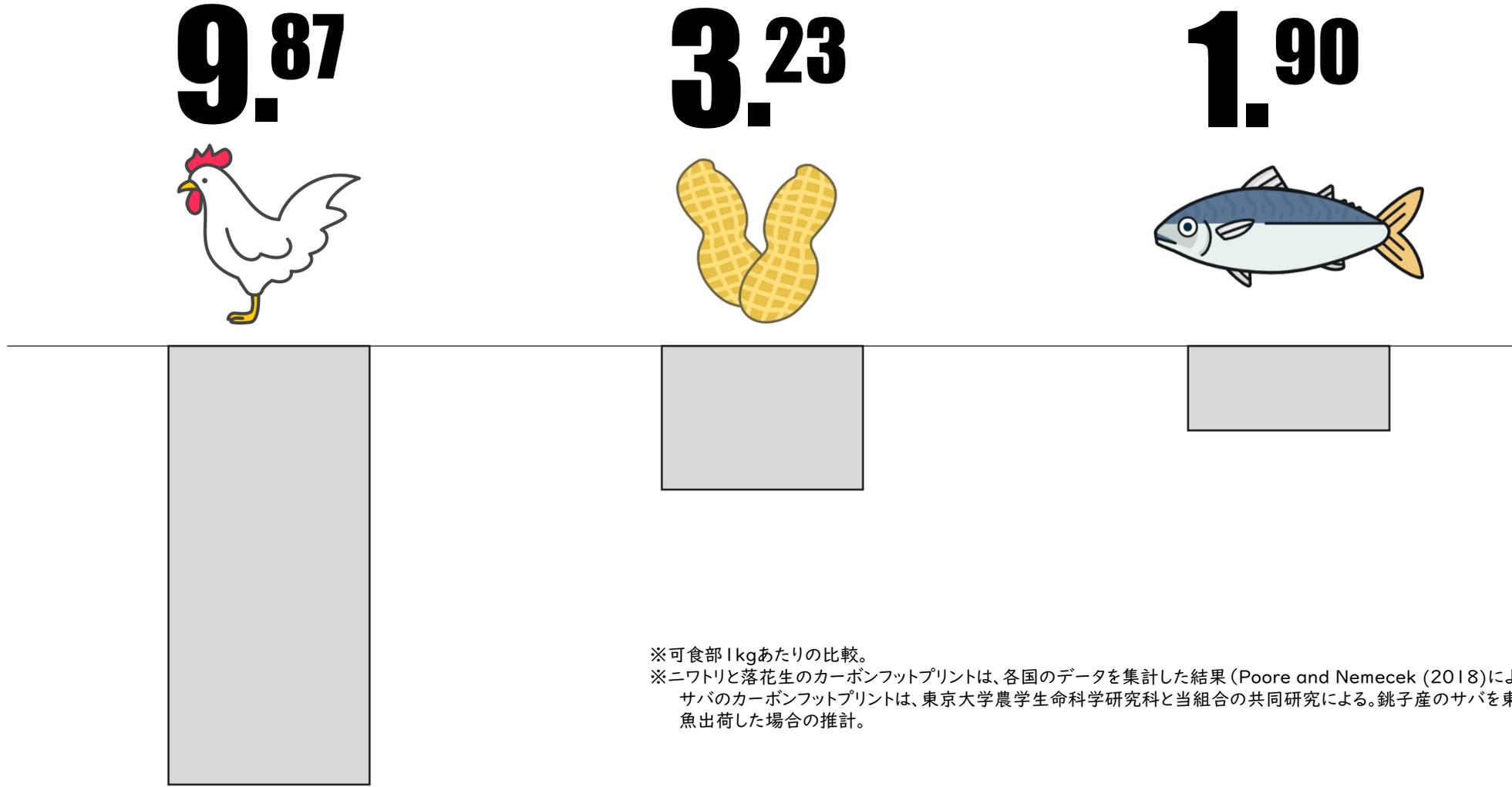


食材ごとの C F P の比較

$\left[\frac{\text{Kg (CO}_2 \text{ 換算)}}{\text{1 kgあたり}} \right]$



※可食部 1kgあたりの比較。
※ニワトリと落花生のカーボンフットプリントは、各国のデータを集計した結果 (Poore and Nemecek (2018)による)。
サバのカーボンフットプリントは、東京大学農学生命科学研究科と当組合の共同研究による。銚子産のサバを東京に鮮魚出荷した場合の推計。

カーボンフットプリント

食材ごとの C F P の比較

$\left(\frac{\text{Kg (CO}_2 \text{ 換算)}}{\text{1 kgあたり}} \right)$

99.48



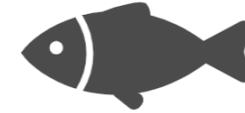
9.87



3.23



1.90



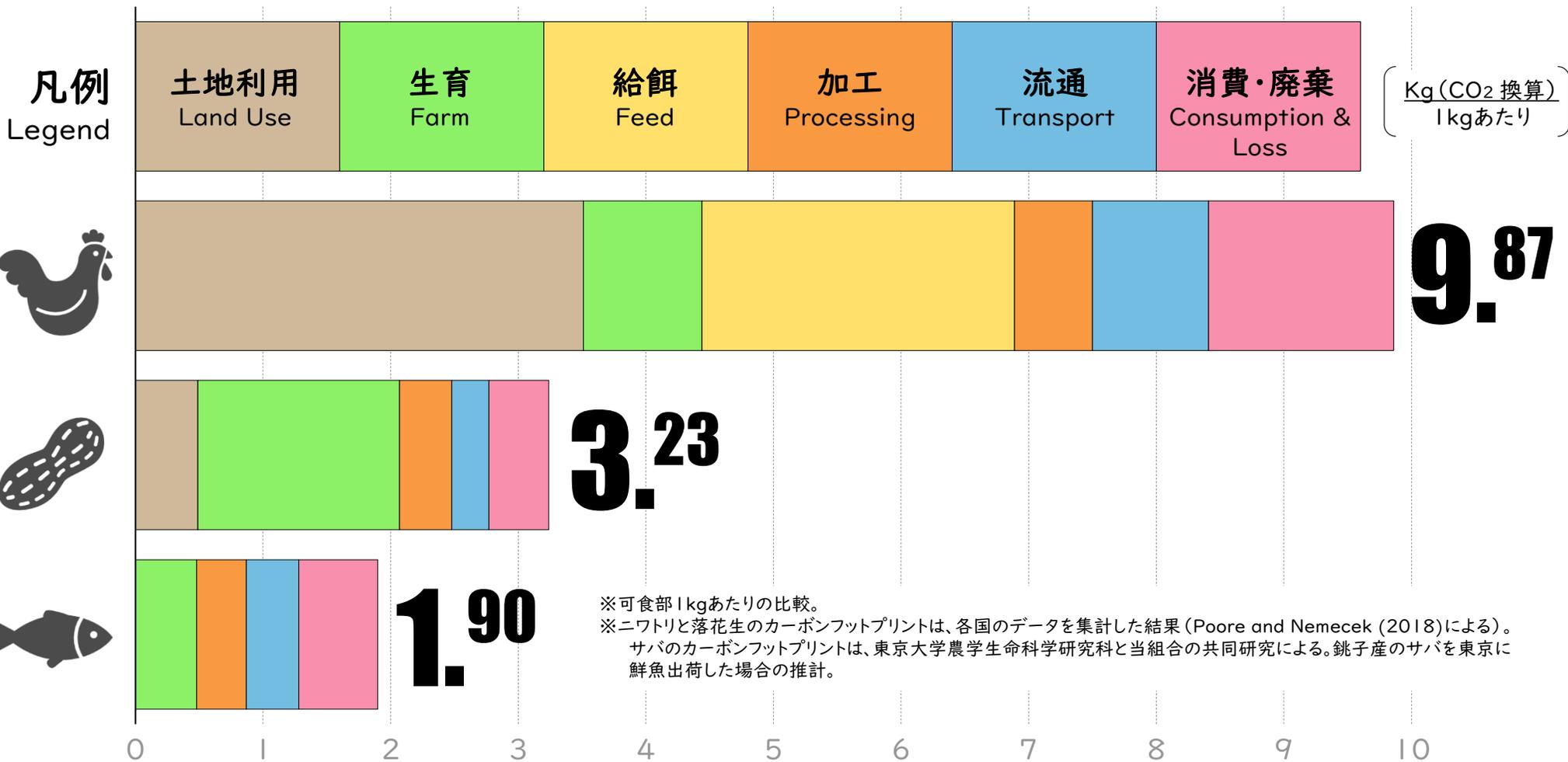
※可食部1kgあたりの比較。

※ニワトリと落花生のカーボンフットプリントは、各国のデータを集計した結果 (Poore and Nemecek (2018)による)。

サバのカーボンフットプリントは、東京大学農学生命科学研究科と当組合の共同研究による。銚子産のサバを東京に鮮魚出荷した場合の推計。

カーボンフットプリントの内訳

Breakdown of CFP



※可食部1kgあたりの比較。
※ニワトリと落花生のカーボンフットプリントは、各国のデータを集計した結果 (Poore and Nemecek (2018)による)。
サバのカーボンフットプリントは、東京大学農学生命科学研究科と当組合の共同研究による。銚子産のサバを東京に鮮魚出荷した場合の推計。