

食品の消費量と 温室効果ガス排出量

日本における肉類は食品消費量の5%だが、温室効果ガス排出量は23%を占め、環境汚染の主役となっている

肉類の温室効果ガス排出量は23%もあり、肉類の消費は地球の気候危機上（温暖化）、大きな問題がある。

更に肉類の消費は大腸がん発生の一因であり、最近では健康面から肉食を控え、菜食主義者が増えてきている。

肉類の摂取は

健康面 環境意識の高まり

の2点から見直され、

2020年以降、

代替肉・大豆肉（ミート）が
米国・欧州中心に急速に伸びてきている



情報提供 赤肉・加工肉のがんリスクについて

2015年10月29日
国立研究開発法人国立がん研究センター

IARC主催の10か国、22人の専門家による会議で赤肉（注1）（牛・豚・羊などの肉）、加工肉の人への発がん性についての評価が行われました。評価は全世界地域の人を対象とした疫学研究（エビデンス）、動物実験研究、メカニズム研究からなる科学的証拠に基づく総合的な判定です。

その結果、加工肉について「人に対して発がん性がある（Group1）」と、主に大腸がんに対する疫学研究の十分な証拠に基づいて判定されました。赤肉については疫学研究からの証拠は限定的ながら、メカニズムを裏付ける相応の証拠があることから、「おそらく人に対して発がん性がある（Group2A）」と判定しています。疫学研究からの証拠を評価する際には、複数の疫学研究を精査して、バイアスや偶然、他の要因の影響（交絡）の可能性を否定出来る質の高い研究に、より重きが置かれるため、ここでいう十分な証拠とはそのような影響を排除した上で成立したものとと言えます。そのような影響を否定できない場合は総合判定でGroup 2A以下となります。

また、すでに2007年に世界がん研究基金（WCRF）と米国がん研究協会（AICR）による評価報告書で、赤肉、加工肉の摂取は大腸がんのリスクを上げることが「確実」と判定されており、赤肉は調理後の重量で週500グラム以内、加工肉はできるだけ控えるように、と勧告しています。高用量の摂取地域を含む海外の評価における結果はある程度一致しているとも言えます。