

受領No.1535

## レシピビッグデータおよび産業連関分析による健康 かつ持続可能な食生活についての研究

代表研究者 龍 吟 東京大学 工学系研究科 准教授  
共同研究者 居 又義 早稲田大学 高等研究所 任期付講師



### Research of sustainable dietary habit transition based-on recipe big data and Input-output analysis

Representative LONG YIN, Graduate school of Engineering, University of Tokyo, Associate Professor

Collaborator JU Yiyi, Waseda Institute for Advanced Study, Assistant professor

#### 研究概要

現在、家庭部門は各産業の商品・サービスの最終需要の中で最大の割合を占めており、今後の低炭素社会形成の各方面と緊密に関与している。そして、ライフスタイルの変化（行動変容）は、エネルギー消費量の変化にも大きく関わっている。また、不健康な食事と栄養不良は疫病負担に関連するリスク因子の上位 10 の中に含まれ、現行の食料生産と消費パターンは環境と自然資源の基盤に大きな被害を与えている。環境と栄養の両方の観点から、持続可能かつ栄養バランスの良い食生活の実現が非常に重要である。本研究では、ライフスタイルの変化による CO<sub>2</sub> 削減量を推計し、2050 年の日本社会全体のカーボンニュートラル目標と SDGs 2、3、4、6、7 を考慮した人々の食生活に関する行動変容に基づくシナリオを策定し、これからの持続可能な食生活の形成に関して理論と実証の両面から検討する。持続可能で健康・栄養を改善する食事を推進するため、社会文化的に受容可能で経済的にも利用しやすい提案を明示する。これらの操作により、栄養面と環境負荷を同時に考え、人口構成を考慮する人口属性別の持続可能な食生活を提案できることが期待される。