



FACTS OF STRAWBERRY SPONGE CAKE

イチゴショートケーキの真実

普段何気なく食べているイチゴショートケーキ。そのイチゴショートケーキを食の循環の視点で見ると、様々な真実が見えてきます。命・栽培・栄養・経済の4つの視点が生み出す「食」の真実をご覧ください。

テーマ 光合成から始まる食物連鎖

イチゴショートケーキはすべて植物で出来ている!?

動物は植物を食べて命を営んでいます。食物連鎖で考えると、「食」の大部分は植物由来です。

植物由来成分 (ショートケーキ 100g あたり)



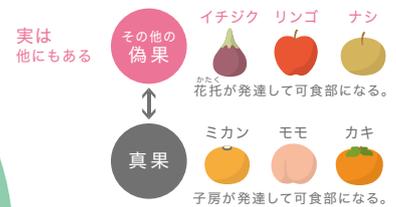
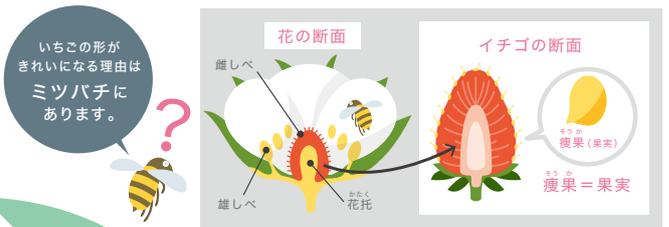
ショートケーキ 100g あたりに必要な材料

テーマ 栽培技術

イチゴは本当の『果実』ではない?

イチゴの果実は子房ではなく、花托が発達したものです。種だと思っているものがイチゴの果実です。

イチゴ = 偽果



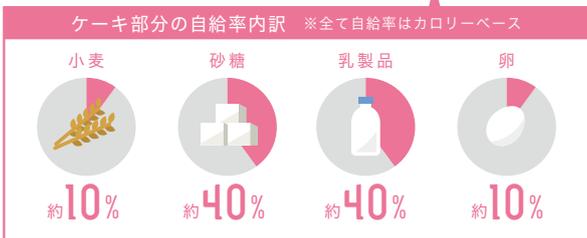
食べるべきか、食べざるべきか!

数分でパクッと摂取したイチゴショートケーキは、55分以上のジョギングと同等のエネルギーです。

イチゴは国産、残りは海外産!



イチゴの自給率は84%、ケーキ部分の自給率は約30%、イチゴショートケーキは社会的・経済的には上下で全く違う食品です。



- 自給率の種類
1. カロリーベース 食べ物に含まれる熱量=カロリーを基準にして計算されます。
 2. 金額ベース 食料の生産額がベースで計算されます。
 3. 重量ベース その食品の重さそのものを用いて計算されます。
- ※畜産物以外の農作物の場合、カロリーベースと重量ベースはほぼ同じ。

テーマ 輸出入と自給

ショートケーキ 100g あたり / 1日に必要なカロリー

※一日あたりの推定エネルギー必要量 / 体重50kgの女子高校生の場合: 約2250kcal。



詳細はWEBコンテンツ「世界で一つの教科書」「エデュケーションムービー」へ www.ryukoku.ac.jp/agr/

龍谷大学 農学部 2015年開設

