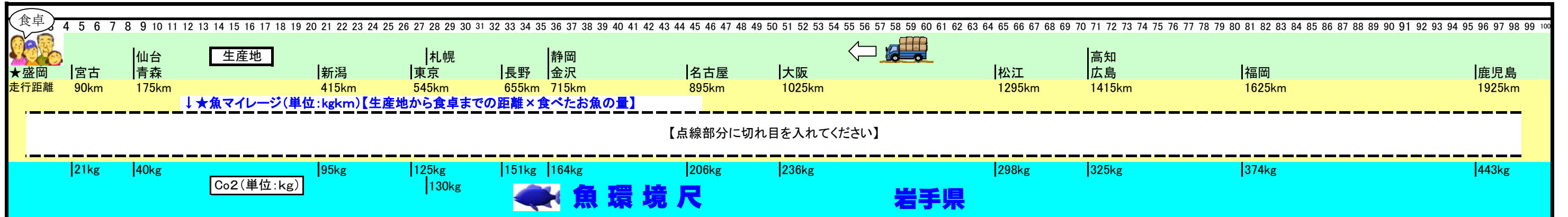


1. 表紙



★魚環境尺とは、生産地から食卓(岩手県盛岡市)までの距離が短い魚を食べた方が『環境』への負荷が少なく、@地産地消にもつながるであろうという仮説をもとに、魚マイルで表現したものです。
 【例】いわし1尾でみた場合、東京(生産地)から盛岡(食卓)に入ったいわしの魚マイルは「33」となります。また、車の走行距離をもとにしたCO2量でみると東京→盛岡は125kgのCO2が発生すると試算されます。

2. 裏紙

◆切り身(魚1切れ) 80g/1切れ	7	14	33	44	52	57	72	82	104	113	130	154
◆まぐろ(握り1貫) 15g/貫	1	3	6	8	10	11	13	15	19	21	24	29
◆いわし(1尾) 60g/尾	5	11	25	33	39	43	54	62	78	85	98	116
◆さんま(1尾)150g/尾 又は かき(1個)150g/個	14	26	62	82	98	107	134	154	194	212	244	289
◆ほたて(1個) 200g/個	18	35	83	109	131	143	179	205	259	283	325	385
◆いか(1パイ) 250g/パイ	23	44	104	136	164	179	224	256	324	354	406	481
◆かれい(1尾) 300g/尾	27	53	125	164	197	215	269	308	389	425	488	578
◆たこ足(1本) 400g/本	36	70	166	218	262	286	358	410	518	566	650	770
◆海藻(1パック) 500g/パック	45	88	208	273	328	358	448	513	648	708	813	963
◆さけ(1尾) 3kg/尾	270	525	1245	1635	1965	2145	2685	3075	3885	4245	4875	5775

※点線部分を山折りするとコンパクトにおさまります。

※作成方法
 表紙と裏紙をそれぞれ太枠にそって切り抜きます。
 →表紙中央部にある点線(上段と下段)に切り込みを入れます(※切りすぎないように注意)。
 →裏紙の点線を山折りにします。
 →表紙でさきほど切り込みを入れた部分に、裏紙を差し込みます(右イメージ図)。
 →あとは、裏紙を前後にすべらせながら、知りたい品目を表紙の中央部分にセットしていきます。

