

(2)主に、環境や生物多様性に配慮して作られているもの

・有機(=オーガニック)農産物(有機 JAS 認証)



国の定める法律(JAS法)に則り、化学的に合成された肥料や農薬の使用を避けて作られたもの。

・「パーム油を使っていない」と表示 (「植物油」はパーム油であることが多い)

パーム油
不使用

パーム油の原料となるアブラヤシ・プランテーションの開発によって、オランウータン等希少生物の生態環境である熱帯雨林が破壊される。他にも児童労働、強制労働、先住民の土地収奪などの問題がある。

・RSPO 認証



認証を受けている。

パーム油を使っているが、パーム油生産に対して、環境、労働、企業の透明性などの原則と基準を設けている RSPO(持続可能なパーム油のための円卓会議)の認証を受けている。

・持続可能な木材製品(FSC 認証)



適切な森林管理のもとで生産され、林産物の流通・加工において透明性が確保されている木材や紙を使っている。

・レインフォレスト・アライアンス認証



持続可能な農業規準(生物多様性の保護、人々の暮らしと福祉の向上、自然資源の保護、効果的な農園管理など)の要件を満たしている。

【*2018年にUTZと合併。現在、新

認証プログラムを策定中。】

(3)動物の福祉(アニマル・ウェルフェア)に配慮して作られているもの

・平飼い・放し飼い(=ケージフリー)の卵

日本の鶏卵のほとんどは、自分の体積ほどしかない「バタリーケージ」と呼ばれる籠に詰め込まれて一生を過ごす雌鶏から生産されている。自由に動き回れる(ケージフリーの)状態で育つ雌鶏が産む卵は、健康で病気の心配も少ないため抗生物質の投与もなく、食べる人の健康にもよい。

平飼いたまご



・放牧牛乳

自由に動き回れる状態で育つ牛から採れる牛乳。

・フェイクファー(エコファー)を使った服やアクセサリ

リアルファー(本物の毛皮)ではなく人工的に作られた毛皮を使った製品は、動物に苦痛を与えない。

・フォアグラ、フカヒレを避ける

フォアグラとフカヒレはそれぞれ動物に苦痛を与えながら生産されており、欧米では生産や流通を禁止している国や地域もある。

・動物実験を使用していない化粧品・食品など

動物に故意に毒性のある物質を投与して行われる動物実験は、残酷だけでなく、人間への同じ効果が確認されるものとは限らず科学的にも疑問視され、動物実験を中止する企業、規制する国も出てきている。

(4)健康に配慮して作られているもの

- ・遺伝子組み換え不使用(Non-GMO)
- ・化学調味料無添加
- ・天然にがり使用(凝固剤不使用)、消泡剤不使用の豆腐
- ・食品添加物(イーストフード、乳化剤、香料、着色料など)不使用
- ・トランス脂肪酸が含まれていない

(5) その他のエシカル消費

- ・再生可能エネルギーによって生産されているもの
- ・省エネ・低炭素製品
- ・地産地消(輸送によるCO2排出を減らせる。「国産」も広い意味で地産地消に入る)
- ・プラスチック容器でなく、紙の容器、紙パック
- ・リターナブル/リユースびんなど、再利用可能な容器
- ・簡易包装
- ・詰め替え
- ・エコバッグ、マイボトルの持参
- ・リサイクル製品(古着など)
- ・カーシェアリング
- ・社会貢献をうたう商品
- ・フードロスを考慮し、計画的な食品の購入



「エシカル」とは？

「エシカル」とは、「倫理的な」を意味する英語 ethical のこと。地球環境、人権、動物の福祉などに配慮して作られた商品を「エシカル商品」、そのような商品を選んで買うことを「エシカル消費」と言います。