

2020年9月17日

報道関係者各位

一般社団法人 SDGs 市民社会ネットワーク

世界初?!

9/25 サステナビリティに配慮した素材でつくった SDGs ケーキ公開

～SDGs 採択 5 周年を記念し学生らが制作 10/1 に映像公開～

「SDGs ウェディングケーキ」をリアルに再現

持続可能な開発目標(SDGs)を説明するときによく登場するのが「SDGs ウェディングケーキ」。SDGs の全 17 目標を大きく 3 つの階層「経済圏」「社会圏」「生物圏」に分け、すべてのゴールが密接に関わっていることを、ウェディングケーキの形で表現したものです。



今回 SDGs 市民社会ネットワーク(東京都千代田区、共同代表理事 大橋正明・三輪敦子。以下 SDGs ジャパン)では 9 月 25 日に SDGs が採択されてから 5 周年を迎えることを記念し、本物の SDGs ケーキを制作、公開と試食会を行います。ケーキは人と地球にやさしい食事ビーガンを普及する「Vege for peace」がプロデュース。ビーガンスイーツ界を代表するパティシエ達が、今回のために厳選された材料でレシピを開発し、製菓専門学校の関心の高い学生と共に制作します。色味はフードロスから生まれた野菜パウダーをはじめとした天然色素を使用し、その他にも社会課題解決から生まれた食材を使って仕上げられている動物性食材・白砂糖不使用の、SDGs を体現するケーキに。イベントでは日本で未達成とされるゴールを取り外して現状を表現するほか、市民社会から短くコメントする予定です。ケーキの映像は、10 月 1 日に一般公開される予定です。

「UN75(国連創設 75 周年)一緒につくろう、私たちの未来」

2020 年は SDGs が採択されて 5 年目であるだけでなく、国連創設 75 周年という記念の年でもあります。SDGs ジャパンはイベントを通じて SDGs の誕生と UN75 を祝うとともに、続く 10 年に向けた社会を考えます。

<概要>

- 日時:2020年9月25日(金) 14:45-16:00(14:30 より ZOOM 開設)
- 会場:新宿ダイアログ(東京都新宿区新宿 3-1-32 新宿ビル 1 号館 2 階)
- 主催:一般社団法人 SDGs 市民社会ネットワーク(SDGs ジャパン)
- 協力:新宿ダイアログ/ひらたまさこ(TiDANEFA 主宰) / 斎藤裕樹(神戸珈琲物語) / maru わきさか よしみ(maru-sweets 主宰)/岩田絵弥擘・西田留弥(Vege for peace) / 学校法人食糧学院/株式会社ココウエル/(有)石井青果
- イベント情報はこちら: https://www.sdgs-japan.net/post/20200925_sdgs_hbd
- 参加予定者:根本かおる(国連広報センター)、松中権(グッド・エイジング・エールズ代表)、新田英理子(SDGs ジャパン事務局長) 他 SDGs 普及啓発に関わる関係者

【問い合わせ】一般社団法人 SDGs 市民社会ネットワーク(SDGs ジャパン)事務局(担当:長島)
TEL:03-5357-1773 FAX:03-5357-1774 Email: office@sdgs-japan.net

PRESS RELEASE



当日スケジュール

- (敬称略) 司会:新田英理子(SDGs ジャパン事務局長)
- 14:45 開会挨拶(SDGs ジャパンよりイベント趣旨説明)
- 14:50 UN75 とは その意義(国連広報センター所長 根本かおる)
- 14:57 日本の SDGs 進捗状況と課題(SDGs ジャパン)
- 15:10 SDGs ケーキのご紹介(制作についてのコメント)
- 15:15 SDGs バースデーソング
- 15:20 UN85 に向けて 10 年先、続く社会のあり方を考える
(グッド・エイジング・エールズ代表 松中権)
- 15:25 SDGs ジャパンからのメッセージ
- 15:30ー 参加者での試食会
- 16:00 終了、撤収

SDGs 市民カレッジ 2020 について

SDGs ジャパンでは、SDGs の各課題のポイントや課題どうしの関連性について理解し、受講者が行動変容を起こすきっかけ作りを進めるために“SDGs市民カレッジ”を10月6日より開講します。SDGsに関心を寄せる企業人やNGO職員、学生などが受講予定で、受講者同士の交流、SDGs人材の養成も目指しております。これに向けた事前説明会(オリエンテーション)を同日行います。本企画についてもお取り上げいただけましたら幸いです。同講座のオリエンテーションは、同日25日16:30~17:30には、“SDGs市民カレッジ2020”に開催されます(ZOOM)

<https://www.sdgs-japan.net/post/college2020>

【問い合わせ】一般社団法人 SDGs 市民社会ネットワーク(SDGs ジャパン)事務局(担当:長島)
TEL:03-5357-1773 FAX:03-5357-1774 Email: office@sdgs-japan.net

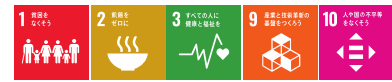
PRESS RELEASE



協力団体情報

株式会社ココウェル

2004年にココナッツ専門店として設立した「ココウェル」は、人と地球に優しいココナッツの無限の可能性を追い求め、その価値を最大限に活かしたこだわりの製品をお届けしています。また製品を通じて農家をはじめとする生産者を支えフィリピンの貧困問題の解決に継続的に取り組んでいます。



(有) 石井青果 ナチュ LABO

千葉県いすみ市で青果の卸販売をしています。長年、生産者様の畑や市場をみてきましたが、世の中が変化する中でも廃棄ロスは増える一方。そこで日本初の八百屋が大きさ・色・形が少し悪くだけで規格外として廃棄処分される野菜や果物たちを救済するために新規事業“ナチュ LABO”を開始。新しい青果の一次加工工場をつくり、廃棄ロス食材や地域資源を余すことなく活用してパウダー・ジュース・ピューレ・ドライフルーツに加工し付加価値をつけて販売します。全国のいろいろな業種の皆様に活用していただき一緒にフードロス削減に取り組みたいです。



ケーキ制作



ひらたまさこ

TiDANEFA(ティーダヌファ)主宰。正統派のフランス菓子を学んだ後、マクロビオティックに転向。ヴィーガン、グルテンフリースイーツの商品開発・技術指導・教室運営をメインに、食のバリアフリー化に貢献すべく活動中。製菓専門学校での食物アレルギーに関する教育経験もあり、外部での講座も多数。理論的な技術指導が好評。複数コンクール受賞歴あり。リッツ・エスコフィエ・パリ料理学校パティスリー・ディプロム取得クシ・マクロビオティックスクール レベル I 修了シンプル・モダン・ナチュラル、グレイスフルスイーツにてマクロビオティックスイーツの基礎を習得。



斎藤 裕樹

神戸珈琲物語青葉台東急スクエア店パティシエ。製菓専門学校卒業後、都内・神奈川のパティスリー・ホテルに勤務。家族の病気をきっかけにヴィーガン・グルテンフリーに関心を持ちTiDANEFAにてビーガンスイーツを学ぶ。今までのパティシエ経験を活かし、季節に応じたヴィーガン、グルテンフリースイーツを展開中。

アイシングクッキー担当



MARU(わきさかよしみ)

maru-sweets 主宰。OL をしながら独学で洋菓子を勉強、各スクールで学んだ後、アレルギーをお持ちのお子様にも可愛いお菓子を楽しんで欲しいと、パティシエ岡田春生氏よりチャヤマクロビオテックスイーツを学び、アイシングクッキー Sugar Sugar ディプロマ取得後、独自で『米粉の甜菜糖ビーンズアイシングクッキー』を開発。T.sweets.Labo(米粉、糨甘酒、塩麴使用の工房)に勤務しながら、米粉のお菓子、アイシングクッキーの教室運営。

Vege for peace



「#おいしいヴィーガンを未来につなぐプロジェクト」として、人々の健康的な生活を育み、地球環境にやさしい食事として、ヴィーガンの普及に努めている。ヴィーガンの専門家と連携した web 発信、商品開発アドバイス、イベント企画などを手掛ける。

学校法人食糧学院



高杉花奈(管理栄養士科 3 年)坂部史織(栄養士科 2 年)中静隆(栄養士科 2 年) 創立 81 年を迎えた食糧学院は、36,000 名を超える卒業生を輩出。「食と健康と美の未来を担うスペシャリストの養成校」として栄養、食育、医療、福祉、調理、製菓、製パンの分野で社会に貢献できる人材を育成しています。東京栄養食糧専門学校(世田谷区池尻)には 3 学科 7 コース、管理栄養士・栄養士養成に加え「食のバリアフリー」をテーマに学ぶ健康スイーツ科を新設。東京調理製菓専門学校(新宿区西新宿)は 4 学科 4 コースを設置。各校とも食に関わる研究や企業とのコラボ商品の開発、グローバルな国際交流にも積極的に取り組んでいます。

【問い合わせ】一般社団法人 SDGs 市民社会ネットワーク(SDGs ジャパン)事務局(担当:長島)
TEL:03-5357-1773 FAX:03-5357-1774 Email: office@sdgs-japan.net