

## SDGsとは？

持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)の略で、2015年に国連で採択された、誰もが平和で豊かに暮らしていける、持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。2030年までを期限に達成を目指す、世界の課題を網羅的に示した17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない(leave no one behind)」ことを理念に掲げています。

出典：外務省\_SGDsとは？



## フードロス削減とSDGs

現在、世界では8億人以上が飢餓に苦しんでおり、日本国内でも7人に1人の子どもが貧困です。世界の人口は年々増加しており、このままでは飢餓に苦しむ人も増える一方です。また、食品ロスが増加すると、焼却・埋め立て処理による二酸化炭素の排出量も増加し、環境負荷が大きくなってしまいます。食品ロス削減に取り組むことで、より多くの人々が食べ物を得られ、さらに環境も守ることができます。

出典：SDGs 目標12 つくる責任つかう責任



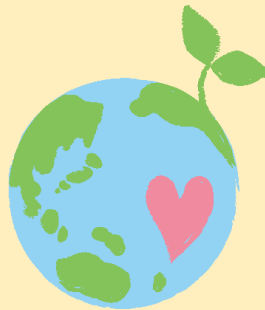
## みんなで取り組もう！ フードロス問題



出典：農林水産省 食品ロスとは

## 私たちにできること

実は、そんなに難しいことではありません。買わずきをなくすために、買い物に行く前に冷蔵庫の中を確認する、食べられる分の料理を作る、といった、「日常生活のちょっとした配慮」で食品ロスは削減できます。また、食品ロス削減に積極的な団体を支援することも、大切な取り組みの一つです。自分にできることから始めてみましょう！



出典：環境省 消費者向け情報 食品ロスポータルサイト

## 千葉大学×京葉銀行ecoプロジェクト～7色の虹を千葉から未来へ～

千葉大学で環境活動を主体的に担っている環境ISO学生委員会と京葉銀行が協同で、2017年から実施しているプロジェクトです。SDGsの達成に向けて、まずは「地域の環境負荷削減と環境意識向上に貢献したい」という想いで、地域の皆様、企業、学生などを含めた千葉県内の多くの方々に、SDGsや環境意識の啓発活動を実践しています。



## フードロスとは？

「フードロス」という言葉の定義は日本と海外で少し異なります。日本では別名「食品ロス」とも呼ばれ、農林水産省が「食べられる部分のうち、捨てられてしまう食品のこと」と定義しています。また、生産、製造、流通の段階で出る「事業系食品ロス」と、家庭で出る食べ残し等の「家庭系食品ロス」の2種類に区別されています。一方、海外では「Food Loss」は消費者の目に見えない部分で出る廃棄物、「Food Waste」は小売や外食、家庭と消費者の目に届く部分で出る廃棄物と定義されています。

出典：農林水産省 食品ロスとは 日本もったいない食品センター 食品ロスとフードロス

## どれくらい無駄が出ているのでしょうか？

農林水産省によると、日本におけるフードロスは、令和2年度の推計値で「年間522万トン」です。日本人1人あたりでは1年で41kg、これは1人が毎日お茶碗1杯分のご飯を捨てていることになります！フードロスを削減するために日本では様々な取り組みが行われています。どんな取り組みがあるのか見てみましょう！

出典：農林水産省 食品ロスとは



## 食品ロス削減でSDGsに貢献！持続可能な農業の仕組みづくりに取り組む「チバベジ」プロジェクト

「一般社団法人 野菜がつくる未来のカタチ」代表理事の鳥海孝範さんに、千葉大学環境ISO学生委員会の学生が、「チバベジ」プロジェクトについてお話を伺いました。

### チバベジ

千葉県佐倉市にある「一般社団法人野菜がつくる未来のカタチ」が行うプロジェクト。2019年の台風で被災した農家の支援をきっかけにスタート。台風や何らかの災害や非常時、販売したくても流通できずに捨てられてしまう大量の野菜を「もったいない」と思い、農家の希望価格で野菜を買い取るほか、被災・非常時に農家を応援するなど「人のつながりづくり」に励んでいる。



具体的にどのようなことをされているのですか。

千葉県で採れた旬の野菜のお届けです。味には影響がないのに見た目が不揃いであることや傷があるせいで捨てられる**規格外野菜**。それらを詰め込んだパックをオンラインで販売するほか、佐倉市の直売所「おもてなしラボ」で毎週木曜に直売会を行ったり、レストランで使用していただいたりしています。規格外野菜は約30軒(常時10軒)の農家さんからご提供いただいています。また、農家さんから生産者としてのお話を聞きながら土や農作物に触れることのできる縁農体験も実施しています。

活動している中でどのようなことを感じますか。

消費者には**規格外野菜は値段が安い**という偏見、一方で生産者には規格に沿った野菜を売るプライドがあるために**規格外野菜を売りたい**という考えがあります。このような偏見や考えをなくすことができれば、より食品ロスを削減できると思います。

今後どのような取り組みをチバベジで行いたいですか。

縁農体験の一環として、「チバベジならではの」「もったいない」をキーワードにしたオンライン料理教室やイベントを行いたいです。

## 株式会社レプコ「今日和」の社長に特別取材！レストランで様々な社会貢献に取り組むわけとは？

株式会社レプコ代表取締役の野本茂雄さんに、千葉大学環境ISO学生委員会の学生が、イタリアンレストラン「今日和」のSDGsに関連した取り組みについてお話を伺いました。

### 株式会社レプコ



千葉市を中心にイタリアンレストランを多店舗展開中。千葉県産の食材を取り入れ、材料にこだわったメニュー多数。地域の農家さんと協力し、住民の方や学生からも長年愛され続けている。こども食堂やベジタブルレスキュー、フードドライブなどSDGsに関する活動を行うお店としても有名。



ベジタブルレスキューの活動について詳しく教えてください。

野菜の直売所では、**ある一定の期限を過ぎた野菜は販売ができず**、廃棄野菜となってしまいます。そこで、私たちのレストランでは、そのような**廃棄寸前の野菜を活用して、ドレッシングとして生まれ変わらせた**。このような野菜を救う活動が社会全体でもっと広がってほしいです。

フードドライブとはどのような活動ですか。

明日食べる物が無くて困っているご家庭の元に、フードドライブで集めた食材を提供しています。レストランの中に食品回収BOXを設け、**お客様や周辺住民の方に食材を提供していただき**、それをフードバンクちばに届けています。**食料に困っているご家庭に迅速に食材を提供することができる**仕組みです。

今後の展望をお聞かせください。

今日和はこれからも美味しいものをお客様に提供し、**お客様や従業員のニーズに応える形**でお店を運営していきたいと思っています。人と人が力を貸し合い、社会貢献活動にも取り組み、**地域にとって必要なお店**になりたいです。