

## SDGsを始めようーまずは食卓からー

発行：有限会社ローズリー資源

SDGsは持続可能な開発のための2030年に向けた国連の目標です。日本も今年、具体的な目標を定めることになっており、それにあわせて企業がCSR活動の一環として、企業のSDGsの取組を進めています。なかなか意味がわかりにくいという声を聞きますので、今月は、身近なところから始められるSDGsの取り組みを解説します。

### ▶ そもそもSDGsとは

S サステナブル = 持続可能な  
 D デベロップメント = 開発の (ための)  
 Gs ゴールズ = ゴール、目標

環境、福祉、健康、平等などのどのような方面でも、だれもがハッピーになれるためのゴールを設定し、それを達成するための取り組みを決めようというものです。

右図のロゴを見かける機会が最近増えてきています。外務省が公開したSDGsのPR動画にはピコ太郎さんが登場しています。



▲SDGsの「世界を変えるための17の目標」ロゴ。

### ▶ 今すぐできるSDGsの取り組み

SDGsの取り組みを大手企業が始めていますが、食卓からも始めることができます。

#### 地産地消

地域で生産されたものを地域で消費すると、流通にかかる環境負荷を抑えられる利点があります。

流通上の環境負荷を表す単位としてフードマイレージがあり、重さ (t) と距離 (km) をかけたtkm (トンキロメートル) で表します。フードマイレージが小さいほど環境負荷が小さくなること示されます。

#### 希少種を避ける

クロマグロやウナギなど絶滅を危惧されているはずの動植物が食卓に並ぶことがあります。

例えばウナギの養殖では、まだ完全養殖の方法が確立しておらず、天然の稚魚を捕獲して養殖しています。たとえ養殖のウナギであっても、私たちが食べ続けることで絶滅の恐れに拍車をかけていることとなります。



#### 旬のものを食べる

季節はずれの時期に温室で栽培された野菜には、温室内の暖房や換気のために多くのエネルギーを投入しています。それに比べ、露地栽培の野菜には、エネルギー投入量が少ないため、環境負荷の少ない食べ物だと言えます。



#### 認証を受けた食材を選ぶ

有機栽培の認証はJAS法が、無農薬や低農薬には各都道府県の認証制度が、持続可能な漁法で獲られた魚についてはMSCという認証制度があります。このような環境に配慮した食材を選ぶことでグリーン購入になります。

