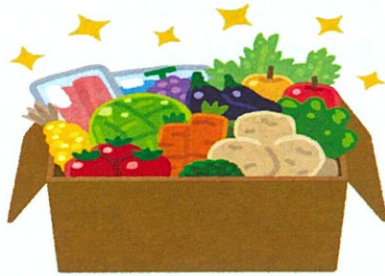




きが 飢餓をゼロに

食糧不足でつらい思いをする人をなくし、
食料を守り持続可能な農業を実現させる



おもなターゲット

- 食べ物を食べられなくてつらい思いをする人をなくし、全ての人が安心安全にえいようを取れるようにする。
- 食べ物の生産量をふやし、気候変動にたえ続けられることができる食料生産システムを作る。
- 2025年までに、5歳より年が下の子が栄養が足りずふつうの5歳児のような体型になれないことをなくす。

今、何が起きているの？

日本で起きていること

- 山形新聞によると日本では、3分の1の食べ物が捨てられています。1年間で8000億円分以上の税金が使われています。
- 日本の食品ロスは、1日約7万トンです。これは、たて25メートルのプール140杯分です。
- 日本ではまだ食べられるのに捨てられてしまうものが年間600万トンもあります。320万トン捨てる量を減らさなければいけません。しかし、これで食べ物を食べられなくて苦しんでる人たちが助かるわけではありません。その人達に、食べ物を渡さなければいけません。
- 2021年11月24日TBS報道特集によると、東京オリンピックで、約13万食もの弁当などが、捨てられてしまいました。

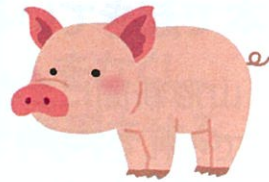
学校で起きていること

- ぼくたちの山形大学附属小学校の、2021年9月27日の、給食の残した量を調べてみました。すると53.3キログラムでした。これら全ては捨てられてしまうのです。



日本フードエコロジーセンターさん にインタビュー

日本フードエコロジーセンターさんは、食品ロスを加工して、ぶたの肥料に作り替えることに取り組んでいる会社です。



フードエコロジーセンターさんは、2つの工夫をしていらっしゃるそうです。

1つ目は、食品ロスを減らすことです。減らすために、食品工場、スーパー、コンビニ、学校給食センターと連携して捨てる予定の食べ物を集めています。

2つ目は、1日に35トンのすてられたたべものを集めて加工し、動物用のえさ『エコフィード』にしています。加工や、運搬で出る温室効果ガスを75%減らすために、液体状にして環境にも気をつけているので、SDGsアワード最優秀賞をもらったそうです。

余ってしまった食べ物がエコフィードとなって豚さんのご飯になり、美味しい豚肉としてまた私達の食べ物になる。これがリサイクルループです。フードエコロジーセンターさんはこの大事なループを作っているんだね。



日本の食べ物が、1/3捨てられ、その処理に、8000億円もの税金が使われていることを、教えてもらったよ。だから僕は、食べ物を残さないようにしようと思ったよ！

私たちにできること

くらしの中で

- 買いすぎない、作りすぎない、食べきるのうちどれか一つ始める。
- 嫌いなものを少しでも減らす。
- 野菜の皮を切りすぎない。
- 世界のじょうきょうを知る。
- 賞味期限の近い物を買う



学校で

- 給食を全部食べる。
- SDGs2番について調べる。

考えてみよう

- どうやって食べ物を食べられない人に食べ物をあげられるかな？
- もし食べ物が食べられなくなったらどうする？
