

身近にあるSDGs (持続可能な開発目標)の実現に取り組んでいますか?

最近、「SDGs (エスディーゼズ)」という言葉をよく耳にするようになりました。教育現場でも浸透し、子どもたちの中でも理解が深まっています。SDGsとは“Sustainable(持続可能な) Development(開発) Goals(目標)”の略で、“2030年までに持続可能でより良い世界を目指す国際目標”としてすべての国連加盟国が取り組むべき世界的な課題について17のゴールが掲げられています。

SDGsの実現が求められるようになった背景には、世界の貧困や飢餓、エネルギー問題、環境問題など世界に山積する課題があります。日本に暮らす私たちも人類の一員として自分事と捉え、危機感を共有し、未来に美しい地球を残すためのアクションを起こす必要があります。

私たちの毎日の消費行動が、SDGsにつながっていることを皆さまはお気づきでしょうか。お買い物で商品を選ぶ時、人や社会、環境、地域等へ配慮した消費行動を心がけることをエシカル(倫理的)消費といいます。フェアトレードの商品を選ぶ、長く着られそうな服を選ぶ、地産地消を意識した食材を選ぶなどがその代表的な行動です。今月は、私たちがすぐにでも実践できる「エシカル消費」についての取り組みをご紹介します。

小松島市は次のような宣言を行い、SDGs達成に向けて、「誰一人取り残さない」世界、持続可能な社会の実現への取り組みを始めています。

- 2021年4月14日 「エシカル消費推進宣言」
- 2022年10月20日(リサイクルの日) 「ごみ減量宣言」
- 2023年2月19日 「オーガニックビレッジ宣言」
- 9月29日 「こどもまんなか応援サポーター宣言」



※エシカル消費に関するものとしては、2018年に2つの「ふるさと名物応援宣言」を実施し、地元産業や加工品の応援を宣言しています。



近年、戦争や異常気象の影響などによる穀物価格の高騰などもあり、改めてお米の価値が見直されています。国産、特に地元で作られたお米や食材を食べることは多くのメリットがあります。

自給率の向上 国産米を中心とした和食を食べることは、食料自給率のアップにつながり、世界の食料需給や気候の変動に左右されることなく、食料を安定的に確保できるようになります。また、生産国である海外からの運搬・輸送の際に排出されるエネルギーを抑えられるため、CO2を削減でき地球環境への負荷も軽減できます。

水田の恩恵 水田は、雨水を一時的に貯留する“天然のダム”として洪水を防いだり、水面や稲から蒸発・蒸散した水分によって暑さをやわらげるなど、自然災害や高温などから私たちを守る機能や、稲の光合成によって大気中のCO2を吸収するなどの効果もあると言われています。また、水田の水が土のフィルターを通して地下に浸透してきれいな地下水となり、多様な生き物を育みます。小松島市は減農薬や、栽培期間中に農薬や化学肥料を使用しないといった、生物多様性に配慮した農業を推進しています。

地球への影響 農薬や化学肥料は、土壌への負担が大きく、生態系を壊すリスクがあるだけでなく、土壌に過剰に投入した肥料が流れ出すことによる河川や海の水質汚濁や富栄養化、肥料成分から発生する温室効果ガスによる地球温暖化の促進など、様々なリスクがあると言われています。環境に配慮された食材を選び、農業や水産業を応援することが実は地球を守ることに繋がります。

1人ひとりが責任を持って選択し、消費することの積み重ねが大きな力となります。ぜひ、毎日の食べもの選びから、SDGsに貢献する生活をはじめましょう

旬の地元野菜を食べよう!

小松菜とじゃこのピリ辛炒め

材料

- (4人分)
- ・小松菜…1束
 - ・赤パプリカ…45g
 - ・もやし…60g
 - ・にんにく…1かけ
 - ・ちりめん…大さじ2
 - ・ごま油…小さじ4
 - ・コチュジャン…小さじ3
 - ・酒…大さじ1
 - ・みりん…小さじ2
 - ・ごま…大さじ1/2



◆ 1人分の栄養価
野菜量 :97g
エネルギー:95kcal
塩分 :0.6g

作り方

- ①小松菜はざく切りに、赤パプリカは食べやすい大きさに切る。もやしはよく洗って水を切っておく。にんにくはみじん切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、にんにくを炒める。
- ③②に①の小松菜、赤パプリカ、もやしを入れ炒める。全体に火が通ったらちりめんを加え、さらにさっと炒める。
- ④★の調味料を加え、全体に絡まったら完成。