

SDGs 将来世代創造フォーラム 2022 で学んだこと

1. 初めに

今回、SDGs 将来世代創造フォーラム 2022 に参加させていただき、とても沢山のことを学びました。自分と同年代の方々が SDGs のために積極的に行動されている姿やいろいろな取り組みのお話を聞いて、とても勉強になり、自分がこの先どのように行動していくべきなのか色々考えさせられました。今回、沢山まわったブースの中でも特に印象に残った取り組みを4つ紹介します。

2. 取材したこと・感想

① セカンドハーベスト名古屋さん



○取り組み

家庭やスーパーマーケット、メーカーなどから余った食材を集め、児童養護施設やホームレス支援団体、外国人支援団体などに提供している団体
食品ロスの問題と、国民の生活問題に役立つ取り組み

○感想

食品ロスを減らすこともできるし、十分な食料を手に入れることができない方々も救えることができる、とても素晴らしい取り組みだと思いました。

わたしも、買いすぎてしまったり、もらいすぎてしまったときは積極的に食料を提供したいと思います。また、日頃から消費期限の短いものから買ったり、食べられる量だけ買うように気を付けたいです。

② 金城学院大学の方々



○取り組み

大学においてあるビニール傘袋が 1 日に 1740 枚処分されていることがもったいないと感じ、エコバックのように何回も使える U-Bag を開発された。

○感想

学内という身の回りの問題から環境問題を解決しようと考えていらっしやるのがすごいなと感じました。

デザインもとても素敵なので私も使ってみたいと思います。

③ 愛知学院大学学祭実行委員の皆さん



○取り組み

様々な部室にあった廃材をアートに変えて、学祭で展示される予定。

このほかにも、食べられる容器で食品を販売するなど SDGs に力をいれているようだ。

○感想

廃材をすてきなアートに変えようという発想がすごいと思いました。また、学祭全体を通して、SDGs に取り組まれていることも、とても興味深かったです。私の学校でも文化祭があるので、このような取り組みをやっていけたらいいなと思います。

④ 南山大学准教授 太田和彦さん

○取り組み

今後、2100年までの気温上昇を1.5°Cで抑えられるのか、2°Cまで上がってしまうのか、また食品は国内のものを使うのか、海外のものを使うのか地どうかによって、2050年の給食がどの変わるかを展示していらっしやった。

	国内	海外
1.5度気温上昇		
2.0度気温上昇		

①気温上昇を1.5°Cで抑えられ、国内で生産されたものを使って給食にしたとき



鹿肉の塩焼きや大豆のハンバーグ、食べるヤギ乳など、農村留学に行ったときなどに食べるような給食

②気温は 2.0°C 上昇してしまい、国内で生産されたものを使って給食にしたとき



アフリカ産のコメを品種改良して日本で育てたごはんや、本来京都でとれるはずがなかった京都産のバナナ、不足分を補う栄養素が全て入ったドリンクなど今の南国の地域で育つような食材ばかりを使った給食

③気温上昇を 1.5 で抑えられ、国外で生産されたものを使って給食にしたとき



タイ米のごはんやアニマルライツ・ミルク、中国産の野菜や韓国風のスープなど、国産ではないが今の給食とあまり変わらない給食

④気温は 2.0°C 上昇してしまい、国内で生産されたものを使って給食にしたとき



遺伝子組み換え食品のソーセージや、昆虫、栄養を取るためのサプリメントなど、今の給食とは全く違った、栄養をとるための給食

ホームページ：<https://kyushoku2050.org/ja>

○感想

2050 年なので、わたしの子ども世代にあたる子たちの給食が現在を生きる自分たちの環境に対する意識次第でこんなに変わることにまず、驚きました。特に、④の給食は、サプリメントや遺伝子組み換え食品、昆虫食など食を楽しむことはまったくできず、ただ栄養をとるための想像を絶する食事であり毎日たべることは私には無理だなと思いました。こんな未来が来ないようにするためにも環境問題のことをもと調べたり勉強したりして、今後私は、どうすべきなのか考えようと思います。

最後に

同世代の方々の色々な取り組みから沢山のことを学び、SDGs や環境問題について色々考えさせられるとても良い経験でした。貴重な機会を頂き、ありがとうございました。

南山高等学校女子部 1 年 水野理沙