

# SDGsと食育

## 「人間が地球ですっと暮らしていけるようなより良い世界をつくるための目標」

持続可能な開発目標（SDGs：Sustainable Development Goals）とは、2001年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015年9月の国連サミットで加盟国の全会一致で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に記載された、2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。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）」ことを誓っています。SDGsは発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むユニバーサル（普遍的）なものであり、日本としても積極的に取り組んでいます。

（外務省ホームページより）

### SDGsの17の目標

- |                      |                     |
|----------------------|---------------------|
| ① 貧困をなくそう            | ⑩ 人や国の不平等をなくそう      |
| ② 飢餓をゼロに             | ⑪ 住み続けられるまちづくりを     |
| ③ すべての人に健康と福祉を       | ⑫ つくる責任つかう責任        |
| ④ 質の高い教育をみんなに        | ⑬ 気候変動に具体的な対策を      |
| ⑤ ジェンダー平等を実現しよう      | ⑭ 海の豊かさを守ろう         |
| ⑥ 安全な水とトイレを世界中に      | ⑮ 陸の豊かさを守ろう         |
| ⑦ エネルギーをみんなにそしてクリーンに | ⑯ 平和と公正をすべての人に      |
| ⑧ 働きがいも経済成長も         | ⑰ パートナーシップで目標を達成しよう |
| ⑨ 産業と技術革新の基盤をつくろう    |                     |



SDGs 達成に向けて日本政府が発表した『SDGs アクションプラン』の中に、『食育の推進』が挙げられています。食育という言葉は、子どもたちが食に関して勉強する際に使用されることが多いですが、食事は生きる上で欠かせないものであるため、食育はあらゆる世代に必要なものです。栄養改善を行うことは健康維持につながります。

「何を」「どれだけ」食べたらよいのかをコマの絵で表現した「栄養バランスガイド」を活用し、食生活を見直すことも食育のひとつと言えます。

食品ロスの削減も食育につながります。食品ロスとは、食べられるのに捨てられてしまっている食品のことです。日本国内では年間約612万トン、国民1人あたりで毎日お茶碗1杯分の食料を捨てていることとなります。（農水省・環境省調べ 2017年）

食品ロスを無くすためには、食材の買いすぎないようにする、外食時に注文しすぎて残してしまわないようにするなど、ほんの少し注意するだけで減らすことができます。また賞味期限や消費期限の違いを理解するだけでも、食品ロス削減に効果があるといわれています。