

1分で分かる



エスディー・ジーズ

SDGs

問い合わせ/政策課(内線2120)

このコーナーでは、貧困、気候変動など世界共通の問題解決へ向けたSDGsの17の目標を、具体的な行動とともに紹介しています。今月号は、目標12を紹介します。

12

つくる責任

つかう責任



私たちにできるアクション

- ▶ 地産地消をしよう
- ▶ 過剰包装ではない商品を選ぼう
- ▶ 長持ちする服を選ぼう
- ▶ リサイクル品を使おう

目標12 つくる責任 つかう責任

持続可能な生産と消費の形態を確保する

● 世界の現状

限りある地球資源の利用を減らしたり、再利用したりする循環型社会への転換は、身近で重要な課題です。便利さや安さという価値基準に加え、環境や社会にやさしいモノやサービスを消費者が選ぶ行動「つかう責任」、製造者も同様に「つくる責任」を果たすことが求められています。

アパレル業界では、ペットボトルを再生した生地でTシャツなどを製造して原材料の石油を減らしたり、原材料生産者の人権に配慮した素材を使ったりするなど、「使う責任」への取り組みを始める企業が増えています。年間で消費者向けに生産された食料の3分の1に当たる約13億トンの食品が、廃棄されている世界の現状も、見過ごせない大きな課題です。(※)

※FAO(国連食糧農業機関)「世界の食料ロスと食料廃棄」。広報あすかべ10月号11面も参考にしてください

● 春日部市の現状

市役所では、あすかべECO調達品ガイドラインを策定し、環境にやさしい事務物品や印刷物などの調達(グリーン購入)に取り組んでいます。令和2年度は市内共通調達物品の約72パーセントがグリーン購入品でした。同年にはプラスチックスマート宣言を行い、オリジナルエコバッグを全職員が購入し、使い捨てプラスチックを削減する行動にも取り組んでいます。

あなたに身近なSDGs

おづつみ園カフェ「はなあゆ」

(あすかべSDGsパートナーズ会員)

お茶の老舗・おづつみ園(春日部市中央)が営むカフェ「はなあゆ」では、食品ロス削減のために次のような取り組みを行っています。

- ・サラダ用の生野菜は盛り付け直前まで味付けをしないことで、残っても店自慢の野菜スープに再利用
- ・ランチタイムをあえて設定せず、それに合わせた食材の加工や仕込みをしないので、食品廃棄がなくなり営業中はいつでも食事の提供が可能

こうした取り組みにより、食材を無駄なく使っています。お客様の多様なライフスタイルにも応えることができています。

どうしても発生してしまう野菜くずや茶殻などは、生ごみとして捨てずにコンポストを利用して堆肥化し、農家へ寄付することで、野菜作りに活用していただいています。環境やコスト面で捨てるマイナスになる生ごみも、大切な資源として活用することで、プラスに変えています。食品廃棄を減らすと食材原価を抑えられるので、良いものをお安く提供できるメリットもあります。

今後も、こうした取り組みとお客様に喜んでいただけることを同時に達成し、地域に貢献できるよう取り組んでいきます。

カフェはなあゆ WEB▶

