

墨田区は2021年度「SDGs未来都市」に選定。特に先導的な取組として「自治体SDGsモデル事業」にも選定されました。また、墨田区は公益財団法人日本相撲協会と令和4年8月23日に包括連携協定を締結しました。本協定の締結を機に、食のSDGsの取り組みを相互に協力しあいながら進めていきます。

ちゃんこから食のSDGsを 考えてみよう



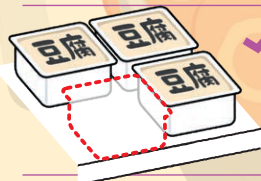
買う

環境や社会、人などに配慮された食品を購入する「**エシカル消費**」を心がけよう!

✓ 水産エコラベルが付いた商品を見つけてみよう!



→水産資源や環境に配慮した持続可能な漁業や、環境と社会への影響を最小限に抑えられた養殖場で生産された水産物。



✓ 「てまえどり」を心がけよう!

→商品棚の手前にある販売期限の迫った商品から購入することで、売れ残りによる食品ロスを減らそう!

✓ 地元産の食材を選ぼう!



作る



無駄なく調理をしよう!

✓ 野菜の皮、葉、茎、切れ端も利用しよう!

✓ 食べきれぬ量だけ作ろう!

✓ 残った料理はリメイク!



✓ 余った食材も美味しく食べつくそう!



食べる

残さず食べれば、



食品ロス**0**フード

国技館で本場所中に提供しているちゃんこ【1月21日(土)・22日(日)】は東京多摩産の野菜(キャベツ・大根・人参)を使用しています。大相撲は『ちゃんこ』を通じて地産地消に努めています。

【食のSDGsとは】

🐟 サステナブルな食材の調達を

今日の食材はどこから、どうやって来たのでしょうか。例えば、魚介の多くが持続可能なレベルを超えて漁獲されています。将来もお魚を食べ続けていくことができるように、「MSCラベル」、「ASCラベル」などのエコラベルが付いたシーフードをお店で見つけてみましょう。地産地消は輸送にかかるエネルギーを減らす環境に優しい取り組みです。

▶<https://www.msc.org/jp>



▶<https://jp.asc-aqua.org/>



🍽️ 食品ロスをなくそう

日本では、まだ食べられるのに廃棄される食品、いわゆる「食品ロス」は年間522万トン。これは、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食料支援量(2020年で年間約420万トン)の1.2倍に相当します。大切な資源の有効活用や環境負荷への配慮から食品ロスをなくしていきましょう。

▶https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/education/

