

前回vol.6の出題 答え 世界では、電気を普通に使用することができない人は何人いるでしょう？という問題でしたが、情報が古く今でも7.5億人もの人が未だに電気のない生活を送っているそうです。（今回は正しい回答がないため、全員を正解とします、すみません）

「世界食料デー」月間とは？

10月16日は国連が定めた「世界食料デー」でした。日本では、世界食料デーを含んだ10月1日～10月31日に、飢餓や食料問題について考え、解決のために行動することを呼びかけるため、国際機関やNGO/NPOなどが連携し、2008年から「世界食料デー」月間の取り組みを毎年実施しています。



◆世界の食料事情◆

- ・穀物輸出国であるウクライナとロシアの戦争の影響により穀物や乳製品などの国際価格が高騰し、支出における食費の割合が高い貧しい人々の生活に重くのしかかっています。
- ・本当であれば食べられるはずだったにも関わらず、捨てられてしまう食べ物＝フードロス。日本で本来食べられるにもかかわらず廃棄されている「フードロス」の量は年間約600万tにもなります。

◆私たちにできること◆

- ・規格外野菜を買う、食べきれない分だけ作る、などフードロスを減らす。→廃棄の際に出るCO2の削減
- ・環境、社会的配慮に繋がる国際認証ラベル商品を買う。→持続可能な環境・社会の実現

▼フェアトレード認証



→開発途上国の生産者や労働者の労働条件と生活状況の改善および環境保全の促進につながります。

▼レインフォレスト・アライアンス認証



→「レインフォレスト・アライアンス認証」認定農園から供給された原料を使用した製品に表示されています。



△その他国際認証ラベル
東京都消費生活総合センター

★ペットボトルキャップ回収実績★

7月にNPO法人「キャップの貯金箱推進ネットワーク」に2回目のキャップ提供をいたしました。昨年10月1日から回収/提供を始め【8.2kg】のゴミ削減をいたしました。キャップ1kgのゴミ焼却に対し【3150g】のCo2排出となりますので、累計【23.83kg】のCo2排出削減となります。なお、提供したキャップは障がいをお持ちの方の自立支援としてゴミ除去や分別作業いただきリサイクル業者に売却されます。その収益をNPO法人「世界の子どもにワクチンを日本委員会」に寄付することでポリオワクチンが未接種の世界の子供たちに接種されます。ポリオは「5歳以下の感染が多いウイルスで手足麻痺が起こる小児麻痺(急性灰白髄炎)」「発症後の回復**特効薬や治療法がない**」病気ですが、ワクチン接種で**感染予防及び根絶可能**な病気のため、ワクチン接種が最重要となります。ペットボトル飲料はプラゴミですが、小さなキャップの「分別回収/提供」で、ごみ及びCo2の排出削減、障がい者の方の自立支援、ポリオ根絶支援に繋がる**小さくても大きな活動**になっています。ご自宅などでも廃棄キャップが出ればお持ちいただければと思います。

なくてはならないトイレですが...世界でトイレを利用することができない人は何人いるでしょうか？



①5人に1人 ②20人に1人 ③50人に1人

答えをね!



キャタピー君

応募締切：当月末

応募先：各事業所担当まで

～編集後記～ よやく涼しくなってきた食べ物美味しい季節になってきました。あれこれ食べたくりますね。食品ロスを減らすためにも、体重増加にならない為にもSDGsを意識しながら秋を過ごしましょうね。



おめでとございます

前号Vol.6のクイズ当選者 一ノ瀬様

商品は後日郵送いたします

前回のSDGs通信で「フードドライブ」についてご紹介いたしました。フードドライブとは、各家庭で使いきれない未使用食品を持ち寄り、それらをまとめてフードバンク団体や、地域の福祉施設や団体などに寄贈する活動です。そこでツインズグループでも11月1日から12月10日までの間に各家庭で使いきれなかった食品を持ち寄り、年末に各自治体へ寄贈したいと思います。提供できる食品は各自治体によって異なる場合がありますが、例えば船橋市だと、穀類、保存食品、インスタント食品やお菓子類が好まれます。飲料品も需要が多いそうです。（船橋市資源循環課様より）賞味期限が2か月以上あるものなど、注意点もあります。社員の皆様もこの機会に参加するSDGsへアクションを起こしてみませんか？1人1個の食品の寄付で構いません。グループの皆様全員の参加に意義があると思います。食品の寄付に関して不明な点がありましたら、本間まで連絡ください。ご協力お願いいたします。

参考：船橋市HP資源循環課



今月のこの人
細谷 有彦
(営業部長)

2年前に独り者になりました（笑）自分でやらなきゃならない事が当然増える中で、SDGsを意識するようになりました。こう見えても自炊生活をしていて多めに作る、小分けしてラップに包む、冷凍して保存期間を長くする等、極力消費を押さえています。レジ袋の有料化に伴い、極力マイバックを利用してビニール袋の使い捨てをしないようにしています。先日近所の大型DSショップがリニューアルオープンし1,000円で大型保冷エコバックを購入するとメンバーカードに1,000ポイントつくので実際はただ。休みの日はこのバック持参で食材調達しに行きます。あとネットでみましたが自分で作る野菜は、包装や容器もいらず輸送費もかからずCO2の節減につながるのでSDGs目標12「つくる責任つかう責任」に貢献出来るらしく、ベランダで簡単な野菜も育てようと現在思案中です。身近にやれる事あるんですね。

* 次回はこの人 山内さん