

# SDGs

エスディー・ジーズ

## って何?!

最近、SDGsとかサステナブルとかサステナビリティな生活という言葉、よく目にしませんか?世界中の目標であるSDGs。どんな内容か、どうして作られたか、ちょっと調べてみました!

### SDGsの意味

Sustainable Development Goalsの略。意味は持続可能な開発目標。頭文字をとって、エスディー・ジーズと読みます。

### SDGsとは?

2015年9月の国連サミットで策定された「持続可能な開発目標」温暖化や差別、貧困など人類が抱える問題はもはや個人や国レベルでは対処できない、世界中で一丸となって取り組もう、ということです。17の大きな目標と169のターゲットからなり、2030年を達成年限としています。

### 17の目標

各目標には、それぞれ細分化したターゲットがあり、その総数は169になります

目標1	あらゆる場所で、あらゆる形態の貧困に終止符を打つ
目標2	飢餓をゼロに
目標3	あらゆる年齢のすべての人々の健康的な生活を確保し、福祉を推進する
目標4	すべての人々に包摂的かつ公平で質の高い教育を提供し生涯学習の機会を促進する
目標5	ジェンダーの平等を達成し、すべての女性と女児のエンパワーメントを図る
目標6	すべての人々に水と衛生へのアクセスを確保する
目標7	手ごろで信頼でき持続可能かつ近代的なエネルギーへのアクセスを確保する
目標8	すべての人々のための包摂的かつ持続可能な経済成長、雇用およびディーセント・ワークを推進する
目標9	レジリエントなインフラを整備し持続可能な産業化を推進するとともにイノベーションの拡大を図る
目標10	国内および国家間の不平等を是正する
目標11	都市を包摂的、安全、レジリエントかつ持続可能にする
目標12	持続可能な消費と生産のパターンを確保する
目標13	気候変動とその影響に立ち向かうため、緊急対策をとる
目標14	海洋と海洋資源を保全し、持続可能な形で利用する
目標15	森林の持続可能な管理、砂漠化への対処、土地劣化の阻止および逆転、ならびに生物多様性損失の阻止を図る
目標16	公正、平和かつ包摂的な社会を推進する
目標17	持続可能な開発に向けてグローバル・パートナーシップを活性化する

### SDGsの「S」...サステナブルとは?

意味は「持続することができる」

環境を壊さず、限りある資源を使い切らないよう、将来にわたって「持続」して行ける社会。

なんだか壮大でむずかしそうですが、実はもうすでに私たちも実行しているところもあります。

例えば「レジ袋の有料化」「紙ストロー」、またはスーパーで買うお弁当の割りばしを受け取らない、太陽光発電、太陽熱温水器、子ども食堂など大手メーカーも大々的に取り組む企業も増えています。

節水や節電、ゴミの分別もサステナブルな生活ですね!世界中の人々が変わると世界が変わっていくかもしれません。最近の自然災害をみると、変わるべき最後のチャンスなのだと感じます。

### プラスチック問題

世界中から海へ流出するプラスチックごみは、年間約800万トン(東京スカイツリー243個分の重さ)と推定され、このまま進行すれば2050年には、海中に生息する魚の重量をプラスチックごみの重量が上回ると試算されています。プラスチックは自然分解されないため、どんどんどんどん増えてたまっていくのです。波にもまれ、小さくなったプラスチック(5mm以下のマイクロプラスチック)を魚はエサと思い食べてしまう。そしてその魚を人間が食べる。便利さ手軽さを優先した人間に跳ね返ってしまいます。では、海に流れる前に処分するようにしたらいいのではないかとと思われるかもしれません。

日本ではプラスチックごみの半分以上が焼却処分されます。石油からできているものを燃やせば、CO<sub>2</sub>が発生しますから、気候変動が加速します。プラスチックごみは、処理段階において気候変動にも悪影響を及ぼしているのです。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

世界を変えるための17の目標

もっと詳しく知りたい方は国連のHPでご確認ください⇒ <https://www.un.org/jp/>

### 豚とアスパラのスタミナ炒め

材料(2人分)

豚肉こま切れ150g グリーンアスパラ5~6本  
 <調味料>おろしニンニク1かけ分 酒大さじ1 砂糖大さじ1/2  
 しょうゆ大さじ1

塩適宜 サラダ油大さじ1.5

作り方

- ①豚肉に<調味料>をもみこむ
- ②グリーンアスパラは根元のかたい部分とハカマを切り落とし、長さ4等分に切る。サラダ油大さじ1/2を熱したフライパンで炒め、塩で味を調整していったん取り出す。
- ③フライパンの汚れを拭き取り、残りのサラダ油を熱し、①の豚肉を炒める。豚肉の色が変わったらグリーンアスパラを戻し入れて炒め合わせ、器に盛る。

### 鶏もも肉のおろしネギボンだれ

材料(2人分)

鶏もも肉550g 大根200g 小ねぎ2本  
 A: 酒・しょうゆ各大さじ1 おろししょうが1かけ  
 片栗粉大さじ3~4

B: ポン酢大さじ6 砂糖小さじ2

作り方

- ①鶏肉は大きめの一口大に切りA酒、醤油 大さじ1、生姜 小さじ1を揉み込み10分置き、焼く前に片栗粉をまぶす。
- ②大根はすりおろし、ネギは小口切りにする。
- ③油大さじ1(分量外)をひき、鶏もも肉を並べたら中火にかけ6~7分こんがり焼く。
- ④火を止めてBポン酢 大さじ6、砂糖 小さじ2を絡めたらお皿に取り大根おろしと小ねぎを乗せフライパンに残ったタレをかける。

夏の思い出...  
 冷たいかき氷と  
 8月31日、泣きながら  
 宿題をしたこと。  
 宿題はお早目に...



線香花火も  
 キレイ  
 だよ~

今年も  
 花火大会  
 中止になった  
 ゆーお

花火を飛ばす時は  
 火の用心  
 ティー

