



SDGs&カーボンニュートラルに参画しよう

海山川の自然の恵みを守り育むまち

山のめぐみをムダにしない

山に住んでいるイノシシやシカ、野生の鳥などが、農作物を食べてしまったり、人にケガをさせてしまったりすることがあります。そのため、やむをえず捕まえなければならないことがありますが、捕まえられた動物たちは、これまでは捨てられてしまうことが多くありました。

でも、そうした鳥や動物たちの一部を大切に使っているものがあります。
「ジビエ料理」といって、イノシシ肉やシカ肉をハンバーグやカレーにして出しています。

ジビエ料理が貢献（こうけん）しているSDGs（エスディージーズ）のゴール



①ゴール2／飢餓（きが）をゼロに

山でとれたお肉を活用することで、食べ物が足りないということを減らすことができます。



②ゴール12／つくる責任 つかう責任

本来捨ててしまうはずだったお肉を料理に使うことで、捨てられるごみを減らしています。



③ゴール15／陸の豊かさを守ろう

イノシシやシカが増えすぎると、山や森がこわされてしまうので、自然とのバランスをまもることに繋がります。



カーボンニュートラルへの貢献

【1】お肉のフードロス（捨てること）をなくす

1頭のイノシシを捨てると、もやしたり運んだりするのに約100kgのCO₂が出るといわれています。でも、それを仮に半分料理に使えば、約50kgのCO₂をまるごと減らすことができます。

たとえば

もし、このレストランが毎月10頭のイノシシを料理に使っていたら…

50kg × 10頭 = 500kg分のCO₂削減！

これは、冷蔵庫を半年間使いつづけたときに出るCO₂と同じくらいです！

【2】近くでとれたお肉を使うことで運ぶときに出るCO₂が少なくなる

ふつうのお肉は、遠くの国からトラックや船で運ばれてくる場合があります。そのときにたくさんのCO₂が出てしまいます。でも、近くの山でとれたお肉（地産地消）を使えば、出るCO₂は少なくなります！

たとえば

外国から1kgのお肉を飛行機で運ぶと、約12kgのCO₂が出るといわれていますが、近くの山からなら、1kgあたり0.5kg以下になることもあります。

わたしたちにできること

このお店のように、

- 食べものを大切にすること
- 捨てるはずのものを生かすこと

は、地球を守るやさしい行動です。わたしたちも、食べものをのこさないようにしたり、地元のものをえらんだりして、ムダをへらして地球を守れる人になりましょう。

