

SDGs12

SDGsで考える 今私に出来ること

引用したサイト

(行ってみたい！が見つかる ジャらんニュース)

12 つくる責任 つかう責任



私が出来ると考えたこと (12番：作る責任使う責任)

○今この時代の状況→消費量に生産量が追いついていない

○私が考えた理由 →①人口が増えているから

②食品ロスが多いから

(消費期限が切れたから/レストランなどでとりすぎて残ることがあるから/アレンジが難しく残してしまう/...等)

○何ができるか →人口は変えられない⇒消費期限は見て気を付けて買えばいい⇒レストランは取りすぎなければいい⇒アレンジが難しいのは、案を考えればいい.....!!

ということで！普段アレンジをしないものの簡単レシピを調査します！

新潟産菓おむすびころり

↑ ○コシヒカリの米粉を使った焼き菓子
(プチプチサクサクした食感が売りのお菓子)

○理由：個人的に食べ方が一通りしかないと思ったのと、新潟の県産物の中でなかなか注目したことがなかったから。

○イメージ：売りである食感を残しつつ何かと混ぜたり、何かを足したりして、新しいお菓子を作る。



○よくある味：ゴマ塩、梅みそ、焼きむすび...など

○試してみたい味：①醤油、②ハチミツ、③マヨネーズ

①プチプチサクサクな食感に醤油のしょっぱさを加えると、おせんべいの様になります。醤油せんべいは食べたことがある人が多いと思うので想像しやすいと思います。

②ハチミツを加えると甘いお菓子になるので、小さな子供もおいしく食べられると思います。

③マヨネーズを付けて食べると、おむすび自体は米粉を焼いただけだからそんなにカロリーはないので、マヨネーズをつけてもそこまで高カロリーではなく、食べやすいと思います。

効果予想

このようにアレンジを加え、最後まで食べきることで、一つ(米粉)食材の食品ロスが減る可能性が出ると思いました。そうすれば、生産者も消費者も嬉しいし、必要な分を必要なだけ使えるようになる人が増えるので、消費量と生産量の差が軽減できる可能性が出ます。

これを色々な食材で試していけば、SDGsの12番は達成される可能性があると思いました。

