

1月22日(水) **とき健幸給食のテーマは…**

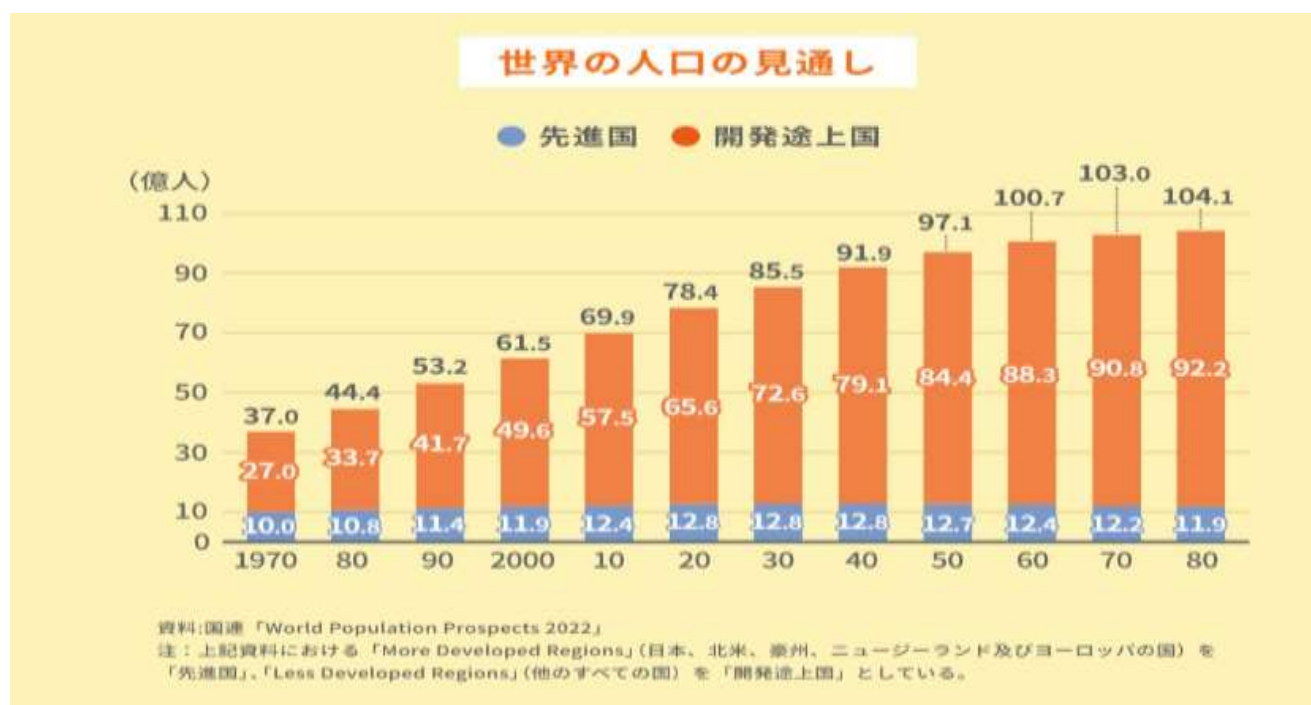


給食とSDGsについて

将来「肉」が食べられなくなるって本当？

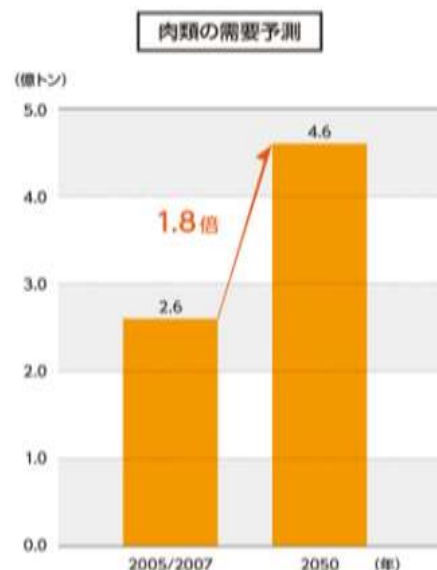
普段当たり前に食べてきた**肉**が日本の食卓から姿を消し、これまでのように自由に**肉**を食べられなくなる時代が来るかもしれません。

実はいま、そんな衝撃的な未来が2050年に起こると、多くの専門家が警鐘を鳴らしています。2050年には、現在81億人ともいわれる世界人口が、約100億人に達するため、食料生産を増やさないと、深刻な食糧不足がおとずれると予想されています。



たんぱく質の需要が供給を上回り、世界中で食肉を取り合う「**プロテインクライシス (たんぱく質危機)**」がおこるとされています。

肉は、経済成長によって国民の所得水準が向上するにつれて1人当たりの消費量が伸びていくと言われています。



水は限りある大切な資源の一つ



肉を食べるためには、動物を飼育する必要があり、家畜の飼料となる穀物（とうもろこし等）がどうしても欠かせません。

畜産物1kgの生産に必要な穀物量

牛肉			11kg
豚肉			7kg
鶏肉			4kg
鶏卵			3kg

※農林水産省ホームページより

畜産物 1 kg を生産するのに必要な穀物の量をとうもろこしで換算すると、上の表のようになります。

例えば、牛肉 1kg の生産に**必要な穀物の量**は、**とうもろこし**で換算すると 11kg、同じく豚肉では 7kg、鶏肉では 4kg と**肉の量よりも多く飼料を使用**します。

飼料のとうもろこしを育てるには**水が必要**になります。**とうもろこし 1 kg を収穫するのに、水は約 1800 リットル必要**になります。**牛肉を 1 kg 生産するのに、多くの水が必要**となってきます。



地球の表面は約70%が水におおわれています。

そのうち**人間が直接飲める状態の水はわずか 0.01%**です。

未来の食？最先端の技術や研究

最近は、**フード（食料）**と**テクノロジー（技術）**を組み合わせた「**フードテック**」を利用して、新たな加工食品が作られています。

例えば・・・

★代用肉（大豆ミート）

…大豆を調味し、肉そっくりに加工したもの。



★培養肉

… 牛などの家畜から「本物」の細胞を採取し、それを培養して大きくした肉のこと。



2013年に、ロンドンで試食された「培養肉バーガー」。
かかった費用は約3300万円以上だった。

★昆虫食

… 栄養価が高く、飼育も簡単で短期間で育つため、将来有望な食材として注目されている。

すでにコオロギを粉末状にして、食材に練りこまれたせんべいなどが発売されている。



未来に向けてどのように考え、行動していくべきか・・・

私たちの身体は自分が食べたものでできています。

子どもたちと一緒に、日々の選択が私たちの未来につながることを意識して、環境についても考え、調べてみたい行動していけるといいのではないのでしょうか。

