

持続可能な食文化の日



Sustainable Gastronomy Day
18 June

みなさん、「持続可能な食文化の日」を知っていますか？

今日 6 月18日は「持続可能な食文化の日」です。2016 年 12 月に国連総会で国際デーとして定められました。SDGs採択の翌年に制定されおり、「持続可能な食文化の日」は SDGsと深く結びついています。

では、「持続可能な食文化」とは？

「持続可能な食文化の日」の英語表記は「サステイナブル・ガストロノミー・デー」。「ガストロノミー」は「食文化」や「美食法」、「地域特有の調理法方」などと訳されることが多いようです。つまり、地域固有の食文化の継承とともに、食材がどこから来たのか、どのようにして作られたのか、そしてどのようにして市場に出まわり、私たちの食卓に届くのか、持続可能な食料生産を意識し、再考する日なのです。

「継続可能な食文化」とは、限りある資源を無駄にすることなく、地球環境や人々の健康に考慮したうえで、農業や漁業、酪農といった食料生産を維持していくこと。そして、世界中に存在する固有の食文化を守り、継承していくことなのです。

そこで、今日の給食は・・・



食文化の継承を意識して環境負荷の少ない有機野菜や特別栽培の野菜を使用しました。

にんじん、小松菜は「有機栽培」、かぼちゃは「特別栽培」、たまねぎは「東京エコ100農産物」を使用しています。

東京都産の農産物の購入（地産地消）は、地域経済の活性化や輸送エネルギーのコストの削減につながります。



「持続可能な食文化」を作り出し、守っていくためには、食に関わる生産・流通・消費、そして廃棄まで、あらゆる過程を考える必要があります。

そして、私たちが日々の暮らしの中でできることはたくさんあります。食品ロスをださない、省エネを心がけることなどです。また、このことについては別の機会にお伝えしていきたいと思います。