

8月21日に開催されたSDG s 将来世代創造フォーラムに参加しました。  
今回は、私が印象に残ったブースについて紹介します。

### ①バガス容器

イベント会場に入るとすぐの場所にカルピスウォーターの蛇口が設置されていました。

このカルピスウォーターを注ぐ容器こそがバガス容器です。

バガス容器とは、サトウキビや竹を原料とした環境に優しい容器です。

何故環境に良いのかというと、使用済みのバガス容器は微生物による分解ができて、土に混ぜることで自然界に循環できるからです。このような循環を"バガスフードサイクリング"といいます。



私も実際に使用したバガス容器を業務用コンポストに捨てました。

微生物がゴミを液化するまで24時間と時間こそかかるものの、環境に良いのならこれからもっと普及して欲しいと思いました。しかし、まだ容器が十分に分解されているかどうかは検証途中だそうなので、これから発展していきだろうバガス容器が楽しみです。



## ②CO<sub>2</sub> を食べる自販機



CO<sub>2</sub> を食べる自販機とはその名の通り CO<sub>2</sub> を吸収する自販機です。自販機の中には空気中の CO<sub>2</sub> だけを吸収する特殊材が入っており、木のような役割を果たしています。この吸収材の吸収量は杉の木 20 本分にも及ぶそうです。沢山の CO<sub>2</sub> を吸収した吸収材はタイルにしたり、肥料にして野菜を育てたりしています。この肥料を使うことによって畑の土地が痩せることを防ぎ、毎年安定して野菜を収穫できるようになります。これは CO<sub>2</sub> を削減することに繋がります。

## ③食品ロス

食品ロスは私が最も関心のある環境についての問題です。

その食品ロスについて、興味深い取り組みを二つ紹介します。



これは、名古屋国際高等学校さんが展示していたサステナブルえびせんべいです。

普通のえびせんべいと違って、捨てられてしまうはずだったえびの尻尾や頭だけを使っているそうです。

環境に良くて、おいしいえびせんべいはとても良いアイデアだと思いました。

デパートやスーパーマーケットなどで売っているそうなので、是非買ってみたいです。



西尾市では名産品である抹茶を使った SDGs の取り組みをしています。

例えば抹茶として販売できなくなったものをクレヨンにして販売しています。この活動によって食品ロスを回避することができます。

また、西尾の抹茶を使用したスイーツをその地域に販売して、地産地消にも取り組んでいるそうです。

最後に、このイベントを通して今まで知らなかった環境への取り組みについて知ることができました。これからも、環境への関心を深めていきたいです。

南山高等学校女子部 1年 山本結子