

名前【

① SDGsを日本語に訳すと何と言いますか。

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

② 国連は2030年をめどに達成する開発目標をいくつ定めていますか。

--

③ 西宮の菓子工房は協会から何を受けましたか。

--	--	--	--	--

④ この記事の感想を書きましょう。

食でSDGs推進認証

れ、食の世界でSDGs推進を目指す一般社団法人「日本ノハム協会」から5月、国内第1号となる「ノハム認証」を受けた。(村上貴浩)

西宮の菓子工房



こだわりのクッキーを作る大道知佳さんと一番人気の「ベジボックス」西宮市津門仁辺町

してチーズケーキやクッキーなどを開発した。地産地消を目指し、小麦粉をはじめ県内産の野菜や果物を中心にした。健康に配慮し、アルミニウムを含まない膨張剤や完全無農薬の黒糖を選び、白砂糖や合成甘味料、添加物、着色料は使わない。砂糖ではなく、すり白ごまの甘みで野菜の苦みを抑えるなど、調理法にも工夫した。1番人気は10種類の焼き菓子の詰め合わせ「ベジボックス」(送料無料、税込み2970円)。ニンジンやサツマイモ、ケールなどの自然な色合いで、野菜の風味と優しい甘みが口に広がる。「想像より野菜っぽさがなくて、子どもでも食べやすい」と評判だ。同協会の「ノハム認証」では、プラスチック製品の使用削減や女性スタッフの主要ポストへの積極的な登用も評価された。また、外出自粛の子どものたちへの支援として、5月19日には児童発達支援事業所「さくらっこ園」(西宮市寿町)に菓子と塗り絵を寄付し、子どもたちを喜ばせた。

2015年に国連で採択されたSDGsは、30年をめどに、格差解消や地球環境の保護などを並行して達成する17の開発目標などを定めている。この目標達成を支援する日本ノハム協会は、SDGsを実践する中小企業や個人を増やそうと認証制度を設けている。

「体に良く、子どもたちが『もう一口食べたい』と思えるお菓子作りを大事にしたい」。そう語るのは商品開発を担当するパティシ

エの大道知佳さん(36)。同工房は京都でプライベート事業を運営する会社が母体となり始動。大道さんは同僚らと生産者を訪ねて栽培方法や味を確かめるなど、約2カ月半かけて原材料選びにこだわり、4月1日から販売を始めた。

「健康に良いおいしさ」を追求

国連が掲げる「持続可能な開発目標(SDGs)」に合わせ、西宮市津門仁辺町の菓子工房「Patico(パティコ)西宮ラボ」が、体と環境に優しい菓子作りに取り組んでいる。「未来の地球を担う子どもたちのために」と食材を厳選し、素材本来の風味を生かす。活動が認めら

日本ノハム協会「健康と環境に配慮」評価

食材の風味生かす／県内産農産物を使用

商品は食品ロスを防ぐため、ホームページなどで受注後に生産販売する。Patico西宮ラボ ☎ 0798・42・7507