

# 飢餓をなくそう！

2 飢餓を  
ゼロに



皆さんは世界中でどのくらいの方が飢餓に苦しんでいるか知っていますか？

実は世界の人口の9分の1にあたる8億人\*もの人が飢餓に苦しんでいます。\*[国連広報センター](#)  
飢餓をなくすことは私たちの時代において重要な課題ですが、日本では毎日たくさんの食べ物  
が廃棄されているのが現状です。今一度自分たちにできることについて考えてみませんか？

## 1 どうやって飢餓をゼロにするの??

目標は2030年までに全ての人が一年中栄養のある食糧を得ることで、そのために食料の  
安定生産と増産が必要です。洪水、干ばつなどの異常気象に耐えるような技術を開発し、  
生態系を維持しつつ増産を目指します。また先進国は開発途上国に技術を伝え、食品ロスを  
なるべく出さないようにする取り組みなどが重要です。 ※参照: [外務省](#)



## 2 私たちも参加しよう！国連 WFP の取り組み

国連 WFP(世界食糧計画:World Food Programme)では、「農業の生産性向上」の取り組みとして、社  
会基盤の整備や職業訓練・農業研修などを行い、その活動を通じて2018年には12万2500  
ヘクタール(千葉大学西千葉キャンパス約3000個分、千葉市約4.5個分)の不毛な土地を再生  
しました。\*参照:[WFP 自立支援](#)

また、国連 WFP では、私たちに身近で容易に参加できる活動も行っています。例えば2020  
年に行われた「[ゼロハンガーチャレンジ 食品ロス×飢餓ゼロ](#)」では食品ロス削減のアクションを  
SNSに投稿することで、1投稿につき120円が国連 WFP に寄付され、開発途上国の学校給食  
支援に役立てられました。2021年も9月29日～10月31日に開催される予定です。



## 3 期限ギリギリの牛乳はおうちでチーズに！

牛乳は購入から消費期限までが短い代表的な乳製品です。そのため1リットルの牛乳  
パックを買ったときに使い切れず困った経験がある人も多いのではないのでしょうか？  
そこで牛乳を簡単に消費できるレシピを紹介します。



もうひと手間加えればバイクドチーズケーキに！

### チーズの作り方

- ① 牛乳1リットルを鍋で沸騰直前まで温めます。
- ② 酢100ミリリットルを①に入れ、冷めます。
- ③ ザルにキッチンペーパーを敷いてこせば 完成！！

このチーズはチーズケーキや、トマトと合わせてカプレーゼにするなど様々な使い方ができます。

ぜひ試して食品ロスの削減に貢献しましょう。

※参照 [COOKPAD\(牛乳1リットルで作るバイクドチーズケーキ\)](#)

### あとがき

皆さんも食品ロスを減らすために、買いすぎや食べ残しなどをできるだけなくし食べ物を無駄にすることがないようにしましょう！！  
また興味があれば余った材料などを利用した料理を作ったりレシピを考えたりしてもいいかもしれませんね。

環境 ISO 学生委員会 平松美空・石塚優洋・戸井田俊介・草野雄大・門崎琴美