



6月号で募集した「みんなのSDGs」。9月号・11月号に続き、日本福祉大学の学生と行ったインタビューの内容を報告（第3弾）します。身近に取り組まれているSDGsを知って、みんなでSDGsに取り組んでいきましょう♪3月号の第4弾もお楽しみに！

株式会社クラタペッパー

「世界一美味しい」カンボジアのコショウを復活させカンボジアの産業を育成し続ける企業

インタビュアー：
日本福祉大学4年 伊藤優作さん



株式会社
クラタペッパー
倉田浩伸さん

1984年に公開された映画「киリング・フィールド」を見たことがきっかけでカンボジアに興味を持った倉田さん。その後、世界が抱える経済格差に関心を持つようになったと言います。

1970年から1991年まで続いたカンボジアの内戦。その後の産業復興において、カンボジア人の衣食住のうち「食」を安定させることによって、一人ひとりの自立を促していくという思いから、1994年にカンボジアで現クラタペッパーの前身となる会社を起業されました。

倉田さんは、SDGsが国連で採択される前からSDGsの理念である「誰一人として取り残さない」という考えを常に貫いて行動されてきました。

カンボジアで二度と戦争を起こさないためにも、コショウ産業の復活、経済的自立などにより、人々の格差が広がらないように活動しています。それらの行動はまさに、SDGsの目標10「人や国の不平等をなくそう」に繋がっています。

ナチュラルすまいる @いわくら

学校給食に地産地消やオーガニックを！

インタビュアー：
日本福祉大学4年 坂本実穂さん



ナチュラル
すまいる@いわくら
岡田彩乃さん

代表の岡田さんは自身の出産を一番のきっかけとして、子どもたちに安心・安全な物を食べほしいと思うようになりました。

団体が立ち上がり間もない中、コロナ禍もあり、これからは「食」全般のことに取り組んでいきたいと話をされ、学校給食をより良いものに変えていくこと、地元の野菜を使った料理教室や食育、国産パンと一緒に作る会など、さまざまな活動を予定しているそうです。

地産地消の野菜を使うことで、食材の輸送に伴う化石燃料の削減や地元の農家さんへの貢献、そして新鮮な野菜を食べられるので美味しいという、さまざまなメリットがあります。

このように、一つの活動が、SDGsの様々な項目に関連していて、それを知ることも勉強になりました。他にも、岡田さんは「SDGs de 地方創生」という講座を受講され、まちづくりなどにおいて、横のつながりの大切さを学ばれたと言っていました。

知ることで気づくことがあります。気づいてから関心がわいてくることもあります。“私には関係ない話”ではなく、さまざまな課題に対して“まずは知る”から、一緒に始めていきましょう！

●問合先 秘書企画課企画政策グループ (☎ 38-5805)