

みんながキラキラ、野菜づくり！

 SDGsラジオを読んでみよう！

いつも食べている野菜。どこで、だれが育てたものか、考えてみたことはありますか？

ごはんや未来の元気をつくる「一富士フードサービス」には、障がいのある人たちが、自分らしくはたらいてる農場があります。ここでは、土ではなく水を使う「水耕栽培」という方法で野菜を育てています。

この方法は、やることがわかりやすく、力もあまりいらないため、みんなが安心してはたらくことができるんです。

そして、ここで大切に育てられた野菜は近くのスーパーで売られたり、学校の給食に使われたりして、

たくさんの人たちを笑顔にしています。

自分が育てた野菜が「おいしい」と言ってもらえるのは、野菜を育てる人にとって大きなよろこびになります。

みんなが自分らしくかがやける社会のために。まずはみなさんも、周りの人たちを思いやることからはじめてみませんか？

 SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！

画像参照：農場のようす（一富士フードサービス公式HPより）



ごはんや未来の元気をつくる「一富士フードサービス」には、障がいのある人たちも安心してはたらいてる農場があります。ここでは、土の代わりに水を使って野菜を育てる「水耕栽培」という方法が使われています。この方法は、作業のやり方がわかりやすく、力をたくさん使わなくてもできるため、だれでも自分の速さで進められるのがポイントです。ここではたらく人たちはみんな、苗を植えたり、葉のようすを見たり、育った野菜をていねいにしゅうかくしたりと、一つひとつの仕事に気持ちをこめて取り組んでいます。



画像参照：みんながおいしくごはんを食べているようす

この農場で育てられた野菜は、近くのスーパーで売られたり、学校の給食で使われたりして、たくさんの人たちのもとへとどけられています。これは、住んでいる地域でとれた食材をその地域で食べる「地産地消」にもつながり、まちの「食」を支える、大切な力になっています。自分たちが育てた野菜を「おいしいね」と言ってもらえることは、はたらく人たちの大きな元気につながります。また、野菜づくりを通して、「自分の仕事が誰かの力になっている」と感じられることは、「誰もが自分らしくかがやける社会」をつくるための一歩になります。

 キーワード

農場

野菜やくだものを育てたり、生きものを育てたりする場所です。

水耕栽培

土を使わず、代わりに水と栄養分で野菜を育てる方法です。作業がしやすく、きれいな環境で野菜が育つという特徴があります。

地産地消

地域でとれた食材を、その地域で食べることです。新鮮でおいしいだけでなく、地域の農家も元気になります。

 対象ゴール

1 貧困をなくそう



8 億きがいも経済成長も



10 人や国の不平等をなくそう



11 住み続けられるまちづくりを



17 パートナーシップで目標を達成しよう

みなさんにできること！

いつも食べている食材がどうやって育てられているのか調べてみましょう。

おさらい

- 一富士フードサービスには、「障がいのある人たちも、自分らしく安心してはたらける農場」がある。
- 一富士フードサービスの農場では、作業がしやすい「水耕栽培」で野菜が育てられている。
- 育てられた野菜はスーパーや給食など、たくさんの人のもとへとどけられている。

メモ

