SDGs新聞	シマダヤ株式会社
めんはどこからやってくる？	

SDGsラジオを読んでみよう！

うどんやそばが、何からできているか知っていますか？うどんは「小麦粉」、そばは「そば粉」という粉から主につくられています。
それらのめんの材料は、日本で育てられた「国産」のものもあれば、遠い外国から運ばれてくるものもあります。
めんをつくっている会社「シマダヤ」では、積極的に国産のものを使う取り組みを進めています。
国産のものは遠くから運ばない分、運ぶときに必要なエネルギーの量を減らせて、地球にやさしいんです。
また、日本でつくられたものを食べることで、農業や地域を応援することにもつながります。
私たちは、食べものをつくってくれる農家さんのおかげで、いつも新鮮でおいしいものを食べることができるんですよ。
地球も、農家さんも、食べる人もうれしい国産。
国産の材料を使うと、他にもいいことがたくさんあります。調べてみましょう。

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！

画像参照：シマダヤの国産小麦粉を使用した商品
（シマダヤ公式HPより）
※パッケージは2026年3月末時点のものです

うどんやそば、ラーメン、焼そばなどの「めん」は、小麦やそばの実など、畑でとれる農作物からつくられています。これらの材料は、日本でつくられているものもあれば、外国でつくられたものもあります。自分たちが食べるもののうち、どれくらいの量が自分の国でつくられているかを表す数字を「食料自給率」といいます。この食料自給率が低いと、ふだん食べるものを外国にたくさんたよっている、ということになります。もし、外国から食べものが運ばれてこなくなってしまうと、私たちの毎日の食事にも影響が出るかもしれません。そこで、めんをつくっている会社「シマダヤ」では、めんの材料を、できるだけ日本でつくられた「国産」のものに変える取り組みを進めています。

画像参照：国産の小麦粉のイメージ

国産の材料や食べものには、いいことがたくさんあります。まず、日本でつくられた材料を使うことで、日本の農家さんを応援することにつながります。そして、農家さんがつくり続けてくれることで、「日本で食べものをつくる力」が守られていきます。また、外国から運んでくるときには、飛行機や船を使わなくてはならないので、それらを動かすエネルギーが必要です。そのエネルギーを使うと、地球温暖化の原因になる二酸化炭素が出ます。国産の材料を使うことで、このエネルギーの使用を減らすことができ、地球への負担も少なくなります。このように、国産の材料を使うことは、日本の農業を支え、地球を守り、食べる人のおいしい笑顔をつくることにもつながります。

キーワード

農作物

畑や田んぼで育てられる植物のことです。小麦やそばの実、野菜やお米なども農作物にふくまれます。

食料自給率

食べものがどれくらい自分の国でつくられているかを表す数字です。日本の2025年度の食料自給率は約38%です。日本で食べる分を日本でつくれば自給率は高くなり、外国から多く買うほど低くなります。

地球温暖化

二酸化炭素などのガスが増えることで、地球の気温が少しずつ上がっていくことです。これによって、大雨や暑すぎる日が増えるなど、さまざまな変化が起こることがあります。

対象ゴール

みなさんにできること！

ふだん食べているものがどこでつくられているのか、調べてみましょう。

おさらい

- 国産の材料を使うことは、日本で食べものをつくる力を守り、日本の食料自給率を高める。
- 「シマダヤ」では、めんの材料を国産のものに変えていく取り組みを進めている。
- 国産の材料を選ぶことは、農業を支え、地球にやさしく、食べる人のおいしい笑顔をつくることにもつながる。

メモ

SDGs ラジオ