



岩手県一関市

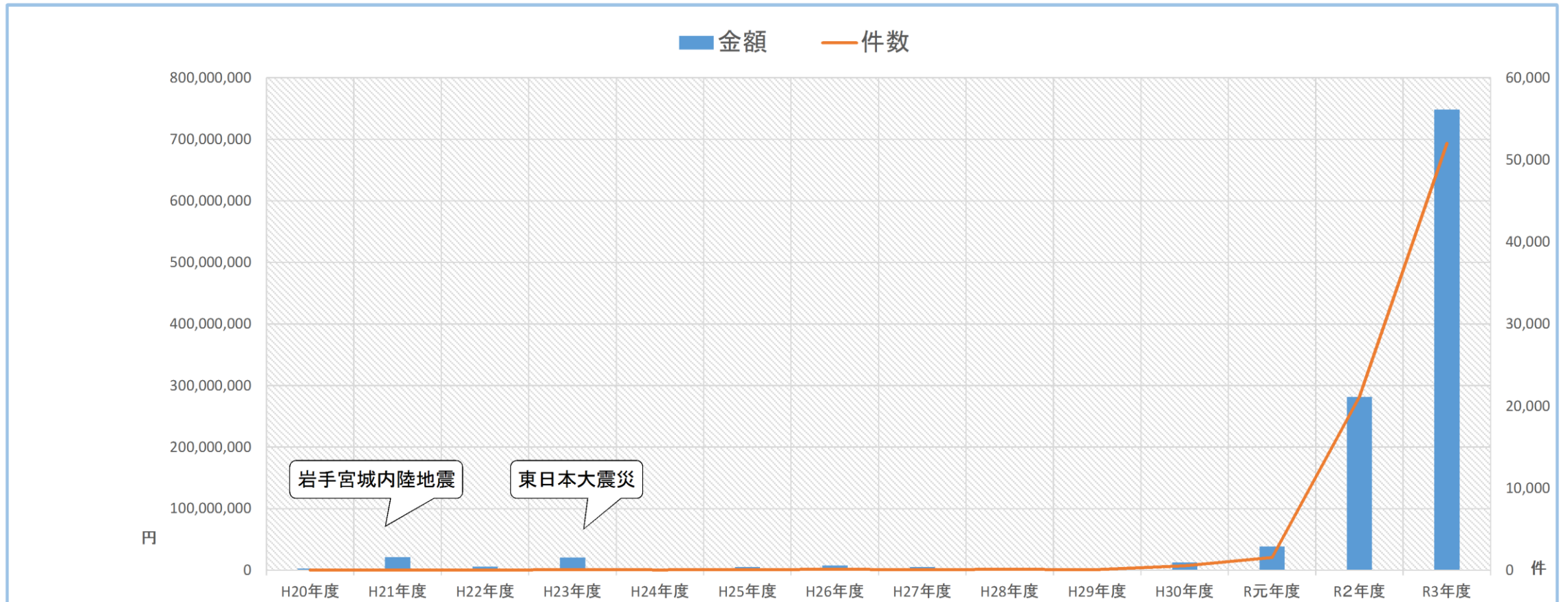
SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



SDGs未来都市 いちのせき



一関市のふるさと応援寄附実績



	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	H30	R元	R2	R3	合計
件数(件)	34	33	33	95	55	86	128	101	109	101	548	1,558	21,134	52,014	76,029
金額(円)	2,960,120	21,449,724	6,345,328	20,960,331	1,785,000	5,155,000	7,872,300	5,457,000	3,469,000	3,786,000	12,831,000	38,727,000	281,730,500	748,375,679	1,160,903,982

【解決したい地域の課題】

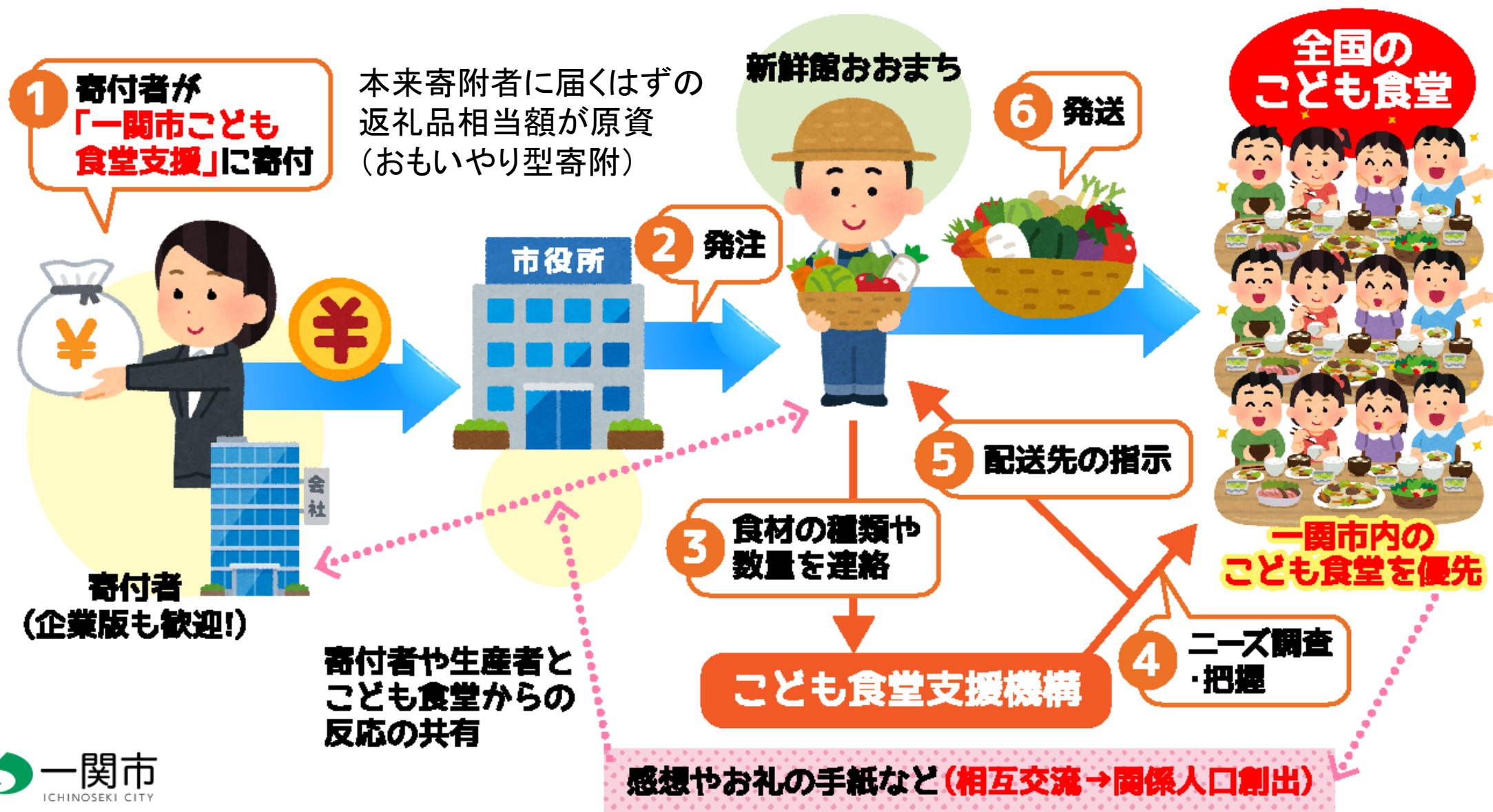
- 1 ふるさと納税のPRと合わせて市及び市内事業者のSDGsの取組を情報発信する。
- 2 ふるさと納税をSDGsに沿った支援に活用する具体的な取組の検討。

※いずれも、同様の取組はすでに他自治体でもあると思われるがSDGsを前面に出しての取組はまだ少ないと思われる。

【地域の課題や民間企業等の連携に向けて相談したい取組等の背景など】

- 1 市内の返礼品事業者には、SDGsと明言していないものの、すでに環境等に配慮した取組をしている事業者がある。そのような事業者の紹介やSDGsに沿った新規返礼品などについてPRしたい。
- 2 支援型のふるさと納税として、例えば子どもの貧困対策として返礼品相当の地場農産物を首都圏の子ども食堂に送る、植樹のための苗購入費にあてるなど具体的な事業などを検討してみたい。

SDGsに取り組みながら、全国のこども食堂を支援します





5月23日から開始して9月までに集まった
寄附金額3,170,000円
(支援原資相当額＝951,000円)



6:28

カホリ ふるさと納税 地域活性化に

トマト農家

菅原 清さん

地域活性化に

トマト農家

菅原 清さん

廃棄するものが一番生産者として辛い

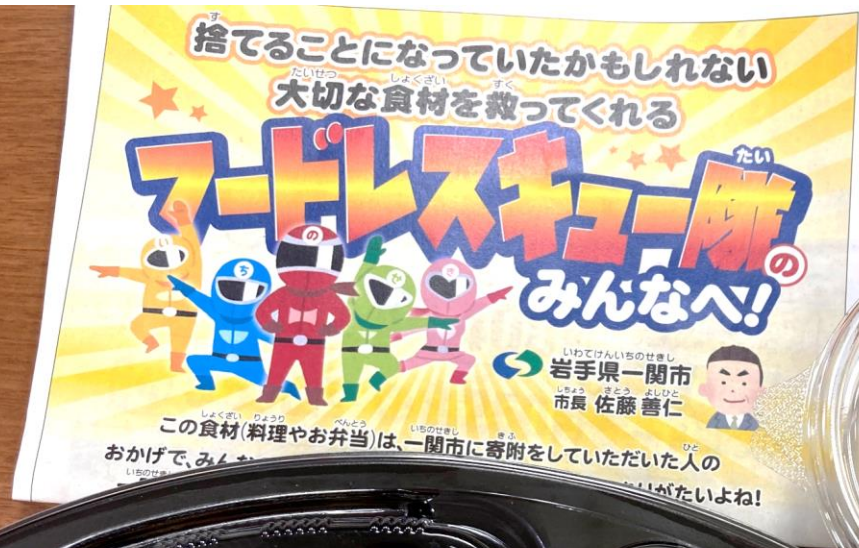
人の手に渡って食べてもらえるというのが
農家にとって一番うれしいこと

該当するSDGsの目標

- 1 貧困をなくそう
- 2 飢餓をゼロに
- 3 すべての人に健康と福祉を
- 7 エネルギーをみんなに そしてクリーンに
- 8 働きがいも 経済成長も
- 12 つくる責任 つかう責任
- 15 陸の豊かさも守ろう
- 17 パートナーシップで目標を達成しよう



1 貧困をなくそう 	2 飢餓をゼロに 	3 すべての人に健康と福祉を
7 エネルギーをみんなに そしてクリーンに 	8 働きがいも 経済成長も 	12 つくる責任 つかう責任
15 陸の豊かさも 守ろう 	17 パートナーシップで 目標を達成しよう 	



- ・未来を担う、こども達の学びの機会
- ・将来の関係人口、移住候補地になる!?
- ・寄附者、生産者、こども、こども食堂運営者、市、みんな幸せ



捨てることになっていたらかもしれない大切な食材を救ってくれる

フードレスキュー隊のみんなへ!

岩手県一関市 市長 佐藤 善仁

この食材(料理やお弁当)は、一関市に寄附をいただいた人のおかげで、みんなのもとに届けることができているんだよ。ありがたいよね! 一関市で「食品ロス」・「フードロス」になりそうだった食材を救ってくれる、みんなにも感謝している! 食材たちも「捨てられなくてよかった〜」ってきっと喜んでくれているよ!

これからもフードレスキュー隊として、みんなの活躍を期待しているね! 今回は、岩手県一関市の食材を受け入れてくれて、ありがとう!

食品ロス・フードロスってどういうこと?

- 本来は食べられるのに捨てられてしまう資源(食材、食品)のこと。
- 食べ物を捨てることはもったいないことだし、地球環境にも悪い影響を与えてしまうんだよ。

どんなものが食品ロス・フードロスになるの?

- お店で売られている野菜や果物には、形やサイズなどの「規格」が決まられていて、その「規格」に合うモノだけが売られていて、「規格外」であっても味に違いはないのに捨てられてしまうことが多いんだ。
- 買ってもらうモノの量よりも売れるモノ(作るモノ)の量の方が多いと、売れ残りや捨てられることになっちゃうんだよ。
- お家やレストランなどのお店でも、食べることができる量以上で作ってしまったモノや注文してしまったモノは捨てることになるんだよね。

食品ロス・フードロスを減らすためにできることって?

＜お家や買い物をする時にできること＞

- 食卓にのぼった食品をできるだけ食べること(食べ残しを減らす)
- 使わないまま賞味期限が切れてしまって、捨てることのないように買物をする(どうしても余った場合に、フードバンクやフードドライブへ寄付をすることもできるよ)
- 食材や食品を調理するときに、捨てる部分ができるだけ少なくなるように工夫すること(皮や芯など)

＜お店に行ったときにできること＞

- 食べきれない量だけを注文すること
- 残ってしまった場合に、持ち帰ることができる場合は持ち帰って食べられるように工夫すること