



**SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS**



国連での取組についてご報告



株式会社テクニカンはSDGSに冷凍技術で貢献する企業です。
その技術はアメリカ、ニューヨークの国連本部にも届き、
「世界の食の未来を変える」事を目標に、日々冷凍技術の
普及に精進しています。 2019.6.6

社会が抱える問題を解決し 明るい未来を作るための目標

SDGs とは、「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」のことです。社会が抱える問題を解決し、世界全体で 2030 年を目指して明るい未来を作るための 17 のゴールと 169 のターゲットで構成されています。

全ての人々が目指す17のゴール

SDGs は2000年に国連のサミットで採択された「MDGs（ミレニアム開発目標）」が前身となっています。その目標は先進国サイドから途上国の支援をメインとする内容で、大きな成果を上げました。一方、途上国の厳しい現実の根本的な解決には至らなかった部分を残したまま、2015年に期限を迎えることになりました。

後継の目標として問題解決のために策定されたSDGs は、2015年9月「国連持続可能な開発サミット」で193の加盟国全会一致で採択されました。

SDGsには「誰一人残さない」という文言が掲げられています。言葉どおり、先進国と途上国の隔てなく、全ての人々が協力し合い達成すべき目標で構成されているのが最大のポイントです。



世界を変えるための17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



4 質の高い教育をみんなに



5 ジェンダー平等を実現しよう



6 安全な水とトイレを世界中に



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



9 産業と技術革新の基盤をつくろう



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



12 つくる責任つかう責任



13 気候変動に具体的な対策を



14 海の豊かさを守ろう



15 陸の豊かさを守ろう



16 平和と公正をすべての人に



17 パートナーシップで目標を達成しよう



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

2030年に向けて
世界が合意した
「持続可能な開発目標」です





テクニカンの望み

日本は企業全体の90%以上を中小企業が占めています。数百万とある企業の中の小さな1社ですが、冷凍技術を活かすことによってSDGsの目標に多く貢献できると自負しております。地球上の限られた食糧を無駄にしない。栄養価を損なわずに長期保存を可能にし適正な価格で世界中どこでもいつでも美味しく食べてもらいたい。これがテクニカンの望みです。

食品ロス

近年よく耳にする「食品ロス」問題。年間約13億トン、全世界の食品の3分の1が捨てられているという話です。一方、食糧難で苦しんでいる地域がある事も事実です。食品ロスを減らし、必要としている地域に届ける。それが実現できれば救われる命が多くあることでしょう。冷凍食品が「劣った食材」として評判が悪いのは、解凍後の品質劣化・ドリップ・食味の変化があります。一般の冷凍機で肉類を凍らせた場合、約5%程度のドリップが出ます。100万トン凍結した場合、5万トンものドリップが発生し廃棄される計算となります。廃棄されるドリップは海洋汚染の一つの原因ともなっているのです。弊社の凍眠で凍結した食材は殆どドリップが出ないため、約100万トンのまま最高品質で食材が確保でき、ドリップ廃棄は限りなくゼロに近いのです。

また、食料の廃棄ロス削減を実現するためには、一人一人の認識が大きな力になるとの考えから、小規模飲食店・事業主向けの小型機及び家庭用の開発に取り組み販売開始いたしました。この機械が広まれば、レストランや家庭で廃棄処分されていた食材を無駄にせず有効に活用できるようになります。弊社の技術は食品ロス問題に直結し、改善する方向へ導くことができると信じています。



凍眠凍結にできること

産地で新鮮な食材をすぐに凍結し、高品質の凍結食品ができることから、一次産業の切実な問題「安定した収入・安定した供給」を可能にする大きな力になると信じています。「良質な凍眠凍結(凍結食品)」が作れると、次のようなことが変わります。

- ・需要数以上に獲れた余剰分を新鮮なまま凍結し、長期保存が可能です。6次産業への業務展開も視野に入れ、食糧廃棄の軽減、自然の産物を無駄にすることなく、年間を通じて収入を得ることができます。
- ・さまざまな事業やイベント特需、災害に備え生産計画を立てることで、安定した収入や持続的な雇用が生まれます。
- ・産地消費するしかない劣化の早い食材を、珍しい食材として付加価値を付け、遠隔地に高値で販売することが可能です。
- ・鮮度を保持したまま凍結した食品は、輸送コストや品質劣化の心配をすることなく出荷する事ができます。新たな販路開拓やインターネット販売などを視野に入れた業務計画を立てることができます。

こちらに挙げた事は「良質な冷凍食品」にできる事のほんの一例です。食品ロス、環境保全、雇用、飢餓、平和・・・凍眠は世界の抱える様々な問題を解決するツールになり得るのです。

これから

多くの可能性を秘めた凍眠凍結を広めるため、弊社は「リキッドフリーザー凍眠」の普及に努めます。そして、地球の環境とすべての人々を守るためにSDGsと共に歩みたいと考えています。



国連発表スピーチより抜粋





チャウドリー国連大使との再会



左から、(有)アースコード:谷口様・国連の友:大津先生・弊社専務・山田



国連本部カンファレンス会場 スピーチ: 代表取締役 山田 義夫





業務用
凍眠 TL-1



飲食店向け
凍眠ミニ TM-01

株式会社テクニカン

〒224-0037 神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎南3-8-16 電話:045-948-4855 ファックス:045-948-3660

<https://www.technican.co.jp>

テクニカン
ホームページ



テクニカン
YouTube

