

SDGs × 骨から始める、サステナブルな“たんぱく源”プロジェクト

このプロジェクトを推進することで8つの目標を達成を目指します

2 飢餓をゼロに 	骨を再資源化し、栄養価の高いスープとして提供。学校給食、子ども食堂、高齢者施設、保護犬施設等に提供すれば、栄養支援＝飢餓・栄養不良対策につながる	12 つくる責任 つかう責任 	「食べられるのに廃棄される骨」を使い切ることで、食品副産物の有効活用モデルを提示。「命を無駄にしない消費の選択肢」を社会に提供。
3 すべての人に健康と福祉を 	無添加・天然素材のボーンブロスは、消化吸収が良く、回復期・シニア・犬猫の健康維持に効果的。食の安心・健康意識の向上にも寄与。	13 気候変動に具体的な対策を 	骨の焼却処分を減らすことでCO₂排出の削減に貢献。さらに地元骨を使えば輸送距離（フードマイレージ）も縮小でき、低炭素活動を促進。
8 働きがいも経済成長も 	屠畜場やジビエ処理施設と連携し、未活用骨を原料に。地域加工・販売・流通の仕組みをつくることで、地場産業・女性雇用・福祉的就労の機会も生まれる。	15 陸の豊かさも守ろう 	捕獲されても食用活用されず廃棄されていた鹿・猪の骨を再利用。ジビエの流通促進と、野生動物の生態系管理を両立するモデルに。
9 産業と技術革新の基盤をつくろう 	骨の常温ボーンブロス化など、食品副産物の高度加工・衛生技術の活用。未利用資源から高付加価値製品を生み出す「小さなイノベーション」。	17 パートナリシップで目標を達成しよう 	農家・食肉業者・獣医・自治体・保護施設など、多様な立場と協働する「地域連携型プロジェクト」。共創による社会課題解決を実現。