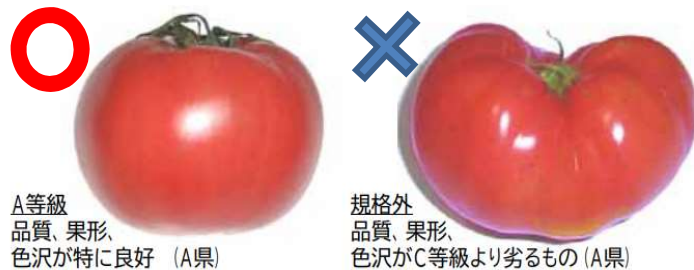


～畑から見える食品ロスについて考えましょう～

5月も半ばになりました。草木の緑がとてもみずみずしい季節となりました。これからおいしい野菜や果物がどんどんお店に並びます。ところですが、スーパーでいつも目にする野菜は、形が整いすぎていると思っただけではありませんか。実は野菜や果物には、農家の方が市場に出荷できる形やサイズなどが決まっている「規格」というきまりがあります。せっかくだとしても、このきまりに合わない野菜は規格外野菜としてスーパーで売られることはありません。この写真は、規格に合ってお店に売られる野菜と、規格に合わなくてお店で売られない野菜です。



右のトマトは、確かに形は悪いですが、味が悪いとか、栄養が少ないとかいうことではありません。大きさや形、見た目が問題なのです。では、売られないこうした野菜は、どうなってしまうのでしょうか。みなさんは、どうなると思いますか。

つくった農家さんが自分で食べたり、ご近所に配ったりすることもあるでしょう。しかし、そのほとんどは、信じられないことに捨てられているのです。右側のトマトは、捨てられるトマトです。そして、形が悪いものは捨てるということが、この国のいたるところで起きています。全国の農家のほとんどが、右のようなトマトは捨てています。スーパーで売っているキュウリはたいていまっすぐですよね。どうしてでしょう。畑でできるキュウリの全てがまっすぐなわけはありません。まっすぐでないキュウリは、食べられるけど捨てられているのです。私たちの

見えないところでは、こんなことが行われているのです。皆さんは、この現実をどう思いますか。これでいいと思いますか。

さらに、捨てられる野菜は、どのくらいの量があると思いますか。何と、畑で作られる野菜の10個のうち3～4個は規格に合わなくて捨てられてしまうという話もあるのです。

まだ食べられるのに捨てられてしまうのを「食品ロス」といいます。高学年では、この言葉をすでに知っている人もいるでしょう。今、日本の食品ロスは、年間600万トンといえます。これは、毎日、大きな10トントラックで1600台分のまだ食べられるものを捨てている計算になります。よくわからない数ですね。お茶碗何倍分になるか計算するとおよそご飯1億杯分となります。ますますわからない数になりました。でも、そんな凄すぎる量が、毎日ですよ。おいしいパンやおにぎり、お弁当、野菜や果物、お肉やお魚などを、食べられるのにどんどん捨てているのです。世界にはおなかがすいて死にそうな思いをしている人がたくさんたくさんいるというのに、おかしいと思いませんか。そして、びっくりしたのは、この年間600万トンの食品ロスの中に、畑で捨てられてしまう形の悪い野菜や果物たちは、入っていません。だから、この国でまだ食べられるのに捨てられている食べ物の量は、本当は、600万トンより多いのです。

せっかく心を込めて作ったものを捨てて心が痛まない人はいません。みんなだって、給食を残してしまうときに、悲しい気持ちになるでしょう。誰だって、まだ食べられるもの、心を込めて育てたりつくったりしたものを捨てて、これでいいと思うはずはありません。でも、現実には、毎日毎日まだ食べられるのに捨てているのです。どうして捨てるのか、本当に捨てなければいけないのか、捨てなくていい方法はないのか、そうしたことを知っていくことも大切な学びです。これは、未来をつくる大切な学びです。大人も子どもも一緒に考えていきましょう。そして、よりよい未来をともにつくっていきましょう。

今日は、3年生と5年生のたて割り遠足ですね。交通安全に気を付けて、楽しい思い出をつくってきてください。