

## 20231002 「もったいない！」の質をあげること

3年生は、地域探検で地元農家に行きました。給食食材を納入してくださっている梅室農園です。梅室さんは、五小の子どもたちのために、心を込めてお野菜を作ってくれています。その苦労や工夫をじっくり伺う中で、梅室さんの野菜に対する深い愛情を子どもたちは自然に感じ取っていきます。そして、実際に畑を見せていただきます。しかし、そこで子どもたちは、無残に捨てられている規格外野菜です。規格野菜も規格外野菜も込めた思いも栄養価も同じです。しかし、規格外は捨てられてしまうのです。そうして、厳選された野菜だけが給食食材として学校に納入され、調理さんの真心こもった調理によって、美味しい給食として子どもたちに提供されます。多くの人の「思い」と「手間」と「時間」と「ようやく育った命」のこもった料理です。しかし、食べられることなく捨てられてしまうとしたら、これら全てに「かけるゼロ」をすることになってしまうのではないのでしょうか。

先日、5年生の水産業の授業を拝見しました。スーパー（商店）では、まるでさっき釣ったばかりのような新鮮な魚が並んでいます。生の魚を「おさしみ」として普通に食べることのできる国は、おおよそ日本くらいでしょう。魚が市場からスーパー（商店）に並ぶまで、その新鮮さを保ち続けるのは実は至難の業です。その間に、どれだけの人の思いと苦労と知恵がつまっていることか。しかし、その魚も売れ残ってしまったら、買ってもらっても冷蔵庫の中で傷んでしまったらどうでしょう。沖に出て釣ってくれた漁師の思いや苦労も、船を動かす燃料も、市場の人、運ぶ人、売る人の苦労や思い、そして全ての過程での鮮度を保つ技術、エネルギーそうしたあらゆることが全て無駄になってしまうとは言えないのでしょうか。

「全てはお客様の『うまい!』のために」というキャッチコピーがありましたが、正にお客さんにまでしっかり届いて、美味しく食べてもらってこそ全てが完結するのです。

せっかく食べられるのに捨てられる、無駄になる、そうしたことは「もったいない」と一言で表せることですが、この一つの食事や食材に関わる様々な人や物、時間、そして命に思いを馳せた時、その「もったいない」の意味が変わってくると思います。教育を通して、子どもたちが感じる「もったいない」の質をより深めていくことが、「持続可能な社会の担い手」を育てていく上で大切なポイントなのではないかと考えます。