



竹林

白河市立五箇中学校だより No.11

発行 令和元年7月12日
文責 校長 三森 浩晶



教育目標

自ら学ぶ意欲をもち、創造性に富み、社会の変化に対応できる知性豊かな生徒の育成

目指す生徒像

主体的に学び、確かな学力を身につける生徒〔知〕
広い視野をもち、思いやりのある生徒〔徳〕
心身ともに健康で、生き生きと生活できる生徒〔体〕

☆ 令和元年度 白河市青少年健全育成推進大会 「少年の主張」発表 ☆

7月8日(月) 令和元年度 白河市青少年健全育成推進大会「少年の主張」発表がコミネスで行われ、本校より3年生 鈴木 沙葵さんが出場しました。審査の結果、鈴木沙葵さんは、「福島民友社賞」を受賞しました。

「もったいない」

五箇中学校3年 鈴木沙葵

643万トン。これは環境省が4月に発表した平成28年度の食品ロスの重さのことです。食品ロスとは、本来食べられるにも関わらず、捨ててしまう食べ物のことです。

昨年の夏、私は職場体験であるホテルに行きました。そのホテルでは宴会も行われていました。厨房でお手伝いをしていると、宴会で残った食べ物が運ばれてきました。私は残された食べ物を見て、とても驚きました。一口しか食べていないものや手をつけずにそのまま厨房へ戻ってきたものが多かったからです。とてももったいないと感じました。残った食べ物を分けるように指示され、ご飯や野菜、肉、魚と味噌汁や水、お茶などを分けて捨てました。ゴミ箱の中にはたくさんの残飯があり、一回の宴会でこんなにゴミとされてしまうのはとても残念だと思いました。次の日の午後と同じ作業をしました。しかし、同じではないことがありました。昨日の宴会と人数は変わらないはずなのに、残飯の量が増えていたのです。なぜそんなに余ってしまうのでしょうか。

まず、出している料理の量が多いのではないかとことです。予算やお客様の好み、栄養のバランスなどを考えてその量にしているとは思いますが、しかし、毎回の宴会でたくさん残って戻ってくることに、もう少し考えてもらえたらと思います。毎日働いている人にとっては当たり前だと思ってしまうことを見直して欲しいです。

次に、食事をしている人の好き嫌いによって残すことです。宴会に参加する大人にも好き嫌いはあると思います。私も嫌いな食べ物がいくつかあります。でも、食事をする側の人があつても残さないように努力することも大切です。

私は小学校四年生までは嫌いな食べ物を残してしまいました。今は残すことはありません。残さないようになったのにはきっかけがあります。五年生の時にある農園へ行き、アスパラガスの収穫を体験しました。中腰で一本一本切りとるその収穫作業はとても大変だったことを今でも覚えています。大変な作業を繰り返して多くの食べ物がつくられてきたということ、その時初めて知りました。大変な作業をしてきて、たくさんの人に食べてもらいたいという生産者さんは多いと思います。農園で教えて下さった農家さんや生産者さんを思うと、残さず全て食べなくてはいけないと感じました。次の日からは給食や家で食べるご飯を残さないようにしました。たくさんの方の苦勞が積み重なったものを食べて私たちは生きているのです。

家庭で発生する食品ロスは、大きく分けて3つに分類されます。1つ目は食べきれずに廃棄された食べ残し。2つ目は賞味期限切れなどによる使用・提供されずにつかずにそのまま廃棄された直接廃棄。3つ目は厚くむき過ぎた野菜の皮など不可食部分を撤去する際に過剰に除去された過剰除去です。食べ残しをしないようにすること。食べられる分を作ること。買いすぎないように冷蔵庫の中を確認してから買うこと。賞味期限を考え、すぐに食べる場合は陳列されている順に商品を取ること。できるだけ皮は薄くむいて、食材を無駄なく使い切ること。食品ロスを少なくするために中学生の私にもできることがあります。

日本はとても裕福な国であり、食品ロスが多い国でもあります。一人ひとりがご飯を残さず食べたら終わるわけではありません。コンビニやスーパーの売れ残りの問題もあります。しかし、日本で暮らす私達一人ひとりが意識することで変わってくるのではないかと思います。ご飯を食べられることに感謝し、643万トンの食品ロスを減らせるように、みんなで協力しませんか。

