

食べ物の価値を未来に繋げる

3年1組29番 丸田杏都

Keyword「フードロス」「飢餓問題」「農業」「伝統」「歴史」

1. はじめに

WFP(国連世界食糧計画)の2023年度の調査によると、世界の飢餓人口は最大7億3500万人で、11人に1人が飢餓に直面している。私は食べ物を買うために一日中働いている少年のドキュメンタリーを見た。ごみ収集場に行き売れそうな物を集め、買取会社に渡してお金を得る。このお金では十分にご飯を買えない。彼はインタビューの後に「ご飯をお腹いっぱい食べたい」と答えていた。私はそれを見た時とてもショックを受けた。なぜなら日本に住んでいる私には青年のような経験をしたことがないし、反対に食べられるのに捨ててしまっている食品が多い、食品ロスが問題になっている。農林水産省の公式ホームページによると、日本では年間、523万トンの食品ロスが起きていると記載されている。この523万トンとは、『お茶碗約1杯分の食べ物』が毎日捨てられているのと同じ量だ。そして、世界中で飢餓に苦しむ人々に向けた世界の食糧支援量の1.2倍に相当する。日本の食品ロスだけでこれだけに相当している。

食事は人が幸せになれる手段の一つである。日本では捨てるほどの食品があり、誰もが不自由もなく食事を得られているのに違う国では私たちが毎日簡単に得られる幸せを得られていないことのギャップをなくしたいと思った。

2. 序論

「食べ物の勿体無いをなくす」ことを「食べ物をリスペクトする」と定義し、話を進めていく。そう定義したのは、食品を尊敬することで食べ物を大切に扱い、無駄にしないように心がけると思うからだ。食品ロスの削減や食べ物の大切さを知るためには直接的に食品に関わる必要があると思う。その方法は日本が遠い昔から行っている農業である。これは三つの裏付けからなる。

一つ目に実際に給食廃棄料を七割減らした東京都足立区の取り組みを示すことができる。井出留美著『捨てられる食べものたちー食品ロス問題がわかる本ー』の「東京都足立区は給食の食べ残しを7割減らしました。」で、

「東京都足立区では2007年度から『おいしい給食』という取り組みを始めています。これは学校給食の食べ残しが深刻になっているからです。2008年度当時、学校給食の平均残菜率は、小学校(69校)9.0%、中学校(36校)14.0%、小中合わせて11.5%でした。しかし、2018年度は、平均残菜率が小中合わせて3.7%にまで減少しました。

10年間でおよそ7割も減らしたことになります。この取り組みは、給食を子どもたちの好物だけにするというものではありません。生産者について知る、栄養バランスについて知る、調理について知るなど、食への興味関心を総合的に高めることで、食べ残しを減らしていったのです。(「足立区のおもな取り組み」リストの中に)新潟県魚沼市での田植え・稲刈り体験とコシヒカリ給食」

この先行文献から、給食の食べ残しを七割減らした取り組みの一つに生徒が直接農業体験していること、それから食品への関心が高まったことがわかる。これらの実践から、生徒たちは農作業を通して植物を育てること、収穫することの楽しさを直接的に学べただけでなく、植物の成長過程を日常的に知れたのが給食の廃棄量を減らせた理由の一つだと考える。

また、井出(2020)で、「食べる側だけでなく、作る側になることで、食の見方は変わります。」と述べている。

野菜を作る側になることで食の見方を変えることができるのではないかと私は小学生の頃、植木鉢で野菜を育てたことがある。この学習を行う前は、野菜はスーパーで購入するものという認識があったが、自分で育てることで野菜に関心がわき、自分で育てた野菜が一番美味しいと感じたことがあった。これは自分の手で育てて食の見方が変化した良い例であると思う。

二つ目は、「もったいない」が使われ始めた鎌倉時代の歴史的背景からだ。鎌倉時代は農業が最も発達した時代であり、農業が人々の生活の中心であり、経済の中心でもあった。また、この時代は「サステナブルな社会」と呼ばれていて、全てのものが無駄なものが出ないように工夫して暮らしていた。ここから分かるように、彼らは自分たちの手で食品を育ててきたこと、農業が生活の中心だったことから、常に日頃から食べ物を育てることの苦勞を知り、そこから食物の大切さを学んでいたのだろう。

三つ目に、自分の経験からだ。私は、小さい頃から農業に関わる機会があり、高校一、二年生の時は、一ヶ月に一回滋賀県の農家さんに季節の野菜の栽培方法を学んでいた。このことから、農業の大変さを学んだ。また自分の育てた野菜だからこそ、「残さず最後まで食べたい。」と思うようになった。自分で野菜を育てる前は野菜の好き嫌いが多かったが、農業から食の大切さを学んでから好き嫌いが減った。このことから、直接自分の手で植物や土に触れる農業を行うことで食べ物に親近感を持ち、食品の大切さを学べるようになった。

農業は食べ物の大切さを学べる方法なので、食品ロスを減らす鍵である、「食べ物の大切さを知る」ことにぴったりな取り組みだと思う。世界の飢餓をなくすため、自分たち高校生にできることは農業から食べ物の大切さを再認識し、食品ロスを減らすことだと思う。

そこで、実験として学校で3月から8月まで昇降口でプランター菜園(ジャガイモと大和野菜の菜園)と収穫したジャガイモでジャガイモ収穫祭を行った。野菜の成長を身近な場所で見ること、人々の食への関心が高まるのかを調べようと考えた。

3. 本論

プランター菜園を行うにあたって私が仮説として考えたことは、二つある。一つ目は、野菜の成長を毎日見ることによって食品を身近に感じられるのではないかとということ、二つ目は、野菜を日常的に感じられることで食品を大切にしたい気持ちが生まれるのではないかとということだ。

3月に男爵ジャガイモ、大和野菜3種類の種まきをした。プランターを昇降口に並べて全生徒に見えるように設置した。それと同時に、野菜への注目を集めるため、ポスターを作成して全クラスに掲示した。また、野菜の日々の様子を学校の生徒だけでなく違う方にも見てもらうため、instagramを開設し、二週間に1回の投稿を行った。

実験が終わった頃に3年生の110人を対象に仮説に沿ったアンケートを行った。野菜を育てているのを見ることで食品を身近に感じたかとの質問では約60%の人が成長を身近に感じたと言った。また、これから食べ物を大切にしようと思ったことがあるかとの質問では、61%の人が考えたことがあると言った。

これらの結果から野菜の成長を直接毎日見ることによって食品の大切さを学ぶことができ、食品を大切にしたい気持ちも芽生えることができたことがわかった。

7月に、ジャガイモ収穫祭を行った。この取り組みをするにあたり、二つの仮説を立てた。一つ目は、ジャガイモを収穫することで食べ物の大切さを学ぶことができるということ、二つ目は、このイベントを通して今後食べ物を大切にしたいと思うようになるということである。

イベント後のアンケートで参加者全員がこのイベントで食べ物の大切さを学ぶことができた。「ジャガイモを収穫した時や実際に自分たちで収穫した芋を食べた際に美味しく、ありがたみを感じた時に感じた」と答えた。また、これから食べ物を大切にしたいかとの質問では全員がはいと答えた。感想の中で、「小さなスペースからとれたジャガイモで多くの人のお腹がいっぱいになれた

ことから、まだ食べられる食品が使われたら多くの人のお腹をいっぱいにするなどできるなと思った。」と答えた人がいた。他に、「みんなで芋を掘って調理するのがこんなに楽しいと思わなかったし、ジャガイモがどんな風に収穫されるのか知れてよかった。」と回答した。実際に自分で収穫し調理することで食品に対して新たな発見をしたり、感謝の気持ちが湧くことがわかった。

4. 結論

私の提唱する取り組みは、SDGSの2「飢餓をゼロに」の目標、「持続可能な農業を推進する」を達成し、食べ物の大切さや食品ロス問題を学ぶことから10の「人や国の不平等をなくそう」と12の「作る責任買う責任」を解決することができる。また、農業の方法を発展途上国に教えに行き、そこで農業ができるようになる。

野菜を育てるスペース、時間、費用、また、農業に触れる機会をくれる場所が少ないのが課題だ。そのことから、私はこれからも生徒に野菜を身近に感じられるような機会を与えたいと思う。

持続可能な社会は科学技術だけによって達成されるものではなく、私たちの生活や社会に根付いている「知恵」や歴史、伝統から実現可能だ。間接的な科学技術だけでなく、直接物質に触れ体験する伝統も使って食品ロス問題を解決できる。農業が身近になれば、自国製品・特産品が未来に引き継がれ、食料自給率が高まり自国の食べ物が未来につながり、飢餓地域の農業発達ができたらみんながお腹いっぱい幸せな未来になると考える。そうすれば持続可能な社会が実現でき、持続可能な幸せが未来に続くだろう。

5. 終わりに

自分が小さい頃に行っていた農業と自分が関心を持っていた食品ロスを結びつけて、自分のゼミテーマにすることで、意欲を持って取り組むことができた。以前まで農業は「ただ野菜を育てる作業」だと思っていたけど、自分のことを振り返ると食品ロスを減らすことのできる鍵である食べ物の関心を高めることがわかった。私は、小さい頃から収穫に参加したり、家の庭で野菜を栽培したりしていたので、日常的に食べ物の大切さを学び、食べ物を大切にすることを教わっていた。今は、農業が遠い存在になっているので、社会的に身近になり、食べ物の大切さを知れるものになってほしい。

6. 参考文献・出典

WFP国連世界食糧計画「飢餓人口2019年と比較して1億2200万人増加 複数の危機が要因で＝国連報告書」『飢餓との闘いへの警鐘』

<https://ja.wfp.org/news/122-million-more-people-pushed-hunger-2019-due-multiple-crises-reveals-un-report#:~:text=2021%E5%B9%B4%E3%81%AB%E3%81%AF%E3%80%81%E4%B8%96%E7%95%8C,%E3%81%AB%E8%8B%A6%E3%81%97%E3%82%93%E3%81%A7%E3%81%84%E3%81%BE%E3%81%99%E3%80%82>, 参照日2023, 10, 27

農林水産省「最新の食品ロス量は523万トン、事業系では279万トンに」『食品ロス量』
<https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/recycle/230609.html>, 参照日:2023, 10, 27

井出留美著『捨てられる食べものたちー食品ロス問題がわかる本ー』, 参照日:2023, 10, 27