

最優秀賞



つくる責任とつかう責任

小高中学校 三年

高野 日和



小学生の頃のことです。夕方のニュースを見てみると、大量の恵方巻きが、ゴミ処理場に廃棄処分されている映像が目に見え込んできました。私はそれを見て大きなショックを受けました。テレビでは、節分の何日も前から恵方巻き販売のコマーシャルが流れていて、予約も受け付けていたので、きつと多くの人が買い求めて、足りなくなってしまうくらいなのだろうと考えていたからです。私は、そのニュースを見るまで、「食品ロス」という言葉を知りませんでした。夕ご飯の時間になり、目の前に並ぶ料理を前にした私は、自分にできることはないかと考えるようになりました。

まず、「知ること」が大切だと考えた私は、食品ロスがど

のくらいあるのかということを調べてみました。農林水産省によると、日本では、毎日、国民一人あたりお茶碗一杯分の食料が捨てられているそうです。これが積み重なり、その量は年間六百十二万トンにも及びます。さらに、世界に視野を広げると、年間十三億トンもの食料が廃棄されているのです。

私は、自分のこれまでの行動を振り返ってみました。食事をしているとき、嫌いな物や食べきれないものは、深く考えずに残してしまっています。また、家族で外食するときには、注文したいものがたくさんあり、悩んだ結果、たくさん頼んでしまっって食べきれないこともあります。家族と分け合って頑張っって食べますが、それでも残してしまっ

たことがありました。改めて考えると、これほどまでにたくさんの食料を無駄にしまっているということに気が付き、言葉を失いました。

また、食品ロスの問題は他の問題も引き起こしています。廃棄する食品を運搬したり、焼却したりすることで、二酸化炭素を排出します。その二酸化炭素が、温室効果ガスとして地球温暖化に深刻な影響を及ぼしているのです。

この問題を解決するため、各国でSDGsを掲げ、自治体や企業に様々な取り組みを促しています。例えば、アメリカでは、外食での食べ残しを持ち帰れるようドギーバッグが導入されています。フランスでは食品の廃棄が禁止され、違反すると罰金が科せられるよう法律で定められています。日本でも、農林水産省が規格外品を引き取り、福祉施設に無償で提供するフードバンクという活動を行っています。

しかし、こうした取り組みだけでは不十分です。なぜなら、食品ロス量の約半分が家庭で発生しているからです。私たち一人ひとりが毎日捨てている食料を、お茶碗一杯分の量から少しずつ減らしていくために、行動に移していかなければならないと考えました。

では、日々食品を消費している私たちには、どのような

ことができるのでしょうか。まずは、食品を買うときに、食べきれない量を買わないことです。野菜は二分の一にカットされているものを選ぶなど、食べる人数と量、食べきる期間などを考えて、計画的に購入することが大切です。また、調理で使わなかったり食べきれなかったりした食品を、冷凍保存することも一つの方法でしょう。そして、賞味期限が切れてしまったからといってすぐに廃棄するのではなく、その食品が食べられる状態かどうかを正しく判断し、責任を持って、できる限り食べきることが大切なのです。

私たち日本人は、食事前に「いただきます」という挨拶をします。食品の命をいただくことへの感謝、食材を生産し、調理してくださった人々への感謝が表れた言葉です。私たちは、食文化が豊かになった一方で、必要な分を感謝していただくという心を忘れてしまっているのかもしれない。その結果が、捨てることをためらわない、食品ロスを生んでいるのです。今一度、一人ひとりが「つくる責任とつかう責任」に対する意識を高めていくことが重要なのではないのでしょうか。