

近畿・東海地方は平年より3週間も早い梅雨入りをしたとのこと、関東地方も暑い日が続いているので、平年より早い梅雨入りになりそうです。全国的に梅雨入りが早まった場合は、統計上、梅雨が長くなる上、梅雨明けは酷暑になると言われています。畑の作物も、日照不足や長雨の影響を受けることになりそうで、この夏は、農産物の不作が心配です。

◇ 学校給食と食品ロス ◇

先日、給食のイカのチリソースの食べ残しが全校で70個ありました。その日は、春の陽気が心地良い4月下旬、急に気温が上昇し、昼には初夏のような暑さになった日で、唐揚げのイかに甘辛いソースをかけたおかずは、暑さで食欲が落ちてしまった児童にとって、とても食べづらかったようです。食べ残すことに、多くの児童が罪悪感と葛藤したことでしょう。献立を立てる際は、暑い季節は、冷凍パイナップルや喉ごしのよい麺料理などの登場回数を増やすなど、食材の旬だけでなく、食べやすさも考慮して計画していますが、4月にこんな暑い日が訪れるとは。大量の食材を事前に予約購入し調理しているため、急な変更はできないのです。「今日は暑くなりそうだから、食べやすいメニューに変更しよう！」という訳にはいかず、複雑な心境でした。



「食品ロス」とは、食べられる部分であるにも関わらず、捨てられてしまう食品のことを言います。まさに、学校給食の食べ残しも「食品ロス」です。日本の食品ロスは、環境省の推計（2017年度）※1によると、事業系（食品製造業、食品卸売業、食品小売業、外食産業）から規格外品、返品、売れ残り、食べ残しとして排出される食品ロスが328万トン、家庭系から食べ残し、過剰除去、直接廃棄として排出される食品ロスが284万トンで、年間612万トンもの食品ロスが排出されています。これは、国連WFP（世界食糧計画）の世界における年間食糧援助量420万トンの約1.5倍に相当しています。

さらに、このうち、公立小中学校の給食から排出される食品ロスは、児童生徒1人あたり年間17.2kgです。「1校あたり」ではなく「1人あたり」の食品ロスと言われると、「ぼくたち（わたしたち）は、そんなにたくさん食べ残してないよ！」という声が聞こえてきそうですが、年間給食回数200回で割り返すと、1回あたり86gですから、200ml牛乳1/2本ほどの量ということになります。農大稲花小学校はどうかというと、全校の食べ残し重量を一人あたりに換算すると、少ない日で約40g、多い日だと100gを超える食べ残しがあります。

農林水産省による「食品ロス統計調査」※2によると、食べ残しの食品ロス率（使用した食料のうち廃

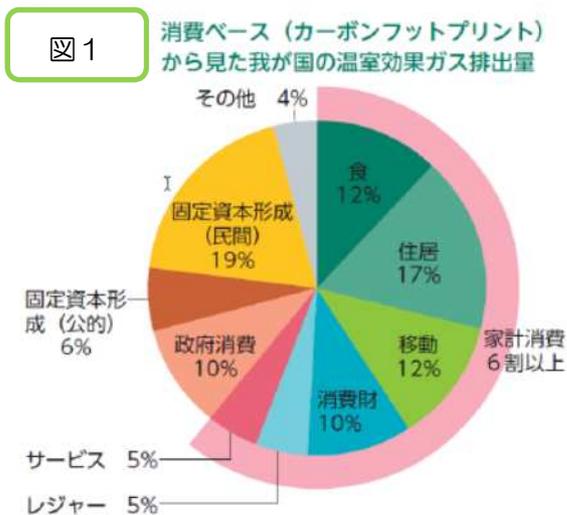
棄された部分の割合)が最も高い食品は、「魚介類」とのこと。先のイカのチリソースも例外ではないようで、貴重な水産資源が食べ残されています。

一方、日本では、現在、年間で12億tを超える温室効果ガスを排出しています。このうち、6割が家計消費によるもので、なんと12%は「食」由来とのこと(図1)※3。これは、食の生産から加工、廃棄に至るまでに、私たちヒトが環境に負荷をかけていること表しています。

4月が真夏日のような暑さだったこと、平年より早い梅雨入りをしていることから、地球温暖化が深刻化していることを肌で感じます。

地球の未来のために、私たち一人ひとりは何ができるのでしょうか？

農大稲花小のみなさんと一緒に考え続けていきたいです。



注：対象期間は2015年1月1日から2015年12月31日。
資料：南斉規介「産業連関表による環境負荷原単位データブック」(国立環境研究所提供)、Keisuke Nansai, Jacob Fry, Arunima Malik, Wataru Takayanagi, Naoki Kondo「Carbon footprint of Japanese health care services from 2011 to 2015」、総務省「平成27年産業連関表」より公益財団法人地球環境戦略機関(IGES)作成

※1：環境省 HP「我が国の食品廃棄物等及び食品ロス発生量の推計値(平成29年度)の公表について」
<http://www.env.go.jp/press/107969.html#main>

※2：農林水産省 HP「食品ロス統計調査」平成26年度
https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/syokuhin_loss/

※3：環境省 HP「サステナブルな食に関する環境省の取り組みについて」(2021年3月29日)
<https://www.mhlw.go.jp/content/10904750/000760254.pdf>

参考：健康教室2021年5月号、「食品ロス」の基礎知識と私たちにできること、東京農業大学国際食料情報学部教授上岡美保

◇ 5月の給食から ◇



5月6日の給食は、中華ちまき、初ガツオの南蛮漬け、五月汁（さつきじる）、デコボン、牛乳でした。前日、5月5日は端午の節句（たごのせっく）で子どもの日にちなみ、給食では、「ちまき」を手作りました。

「ちまき」には、難を避け、厄を払う力があると言われています。みなさんが健康に成長することを願いながら、一つひとつ竹の皮にもち米を包んで蒸しました。

竹の皮をむいて、中に入っている中華おこわを食べる時、ひっくり返して落としてしまわないか、とても心配していましたが、お箸を使って竹の皮についてご飯をとりながら上手に食べていました。



5月18日の給食は、チキンピラフ、さけの玄米フレーク焼き、春キャベツのイタリアンサラダ、新玉ねぎのスープ、パンナコッタ、オレンジジュースでした。

サラダのカブは八王子市内で有機農業栽培「キテレッツファーム（有機 JAS 認定）」^{※4}を営む東京農大OBの神田賢志さんのカブを使用しました。

有機 JAS は、農薬を使っていないため、葉っぱが白や黄色の点々がつく「白さび病」になってしまうことがあります。食べても問題ないですが、見た目が悪いので、このような葉は切り落とされて捨てられてしまいます。通常は、「白さび病」にならないように、ヒトの体に害がない「抗菌剤」を使います。「抗菌剤」は、ヒトには害がないですが、土に住む小さな生き物にとっては害があることもあります。

神田さんは、世界各国を旅した経験から、地球に住む一員として、他の生き物にも優しい畑づくりを目指して、このように、抗菌剤も使わない有機農業に取り組んでいます。

有機栽培を続けることはとても大変そうですが、神田さんは、「色とりどりの美しい野菜に触れる毎日はとても楽しい」とのこと。都市農業ならではの苦労があると思いますが、採れたての野菜の味は格別でした。

※4 [キテレッツファーム HP](https://kiteretsu-farm.com/) <https://kiteretsu-farm.com/>