

国際理解教育/開発教育 学習指導（活動）案

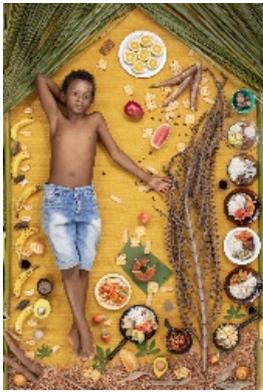
【実践者】

授業者氏名	福井 千華	学校名	兵庫県立兵庫工業学校
教科（科目）・領域	家庭科（フードデザイン）	対象学年（人数）	2・3年 選択者 (12名×2クラス)
実践年月日もしくは期間（時数）	2022年 9月 ～ 10月（5時間）		

【実施概要】

1. 単元名(活動名)：食品の選択						
2. 実践する教科・領域：		3. 学習領域				
家庭科			1	2	3	4
		A多文化社会	文化理解	文化交流	多文化共生	
		Bグローバル社会	相互依存	情報化		
		C地球的課題	人権	環境	平和	開発
		D未来への選択	歴史認識	市民意識	社会参加	
4. 単元の目標（評価規準を意識して設定）：						
食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品の選択に役立てることができるようになる。						
加工食品・食品添加物について理解する。自らの食生活を振り返り、より良いものにする。						
食のグローバル化に気づき、地球環境に配慮した食の在り方について考える。						
5. 単元の 評価規準	①知識及び技能	食品表示を読み取ることができ、食品添加物について理解している。				
	②思考力、判断力、表現力等	食品を選ぶ際に、安全や健康、地球環境に配慮して適切に判断している。				
	③学びに向かう力	学んだことを、食生活をより良くするために活用しようとしている。				
6. 単元設定 の理由・単元 の意義 (児童/生徒観、 教材観、 指導観)	<p>【単元設定の理由あるいは単元の意義】</p> <p>家庭科の専門科目であるフードデザインは、習得した知識と技術を活用し、食生活を総合的にデザインするとともに、食育の推進に主体的に取り組むことができる資質・能力を育成することをねらいとしている。実習と講義とを並行して行い各単元が相互にかかわっていることが多い。本時に設定した「世界の子どもたちが食べるもの」は1学期に実施した「食を取り巻く現状」でも取り上げることができるが、今回は「食品の選択」の単元で取り上げた。食と世界がつながっていることを再認識し、正しく食品を選択する力をつけることを目標とする。</p> <p>【児童/生徒観】</p> <p>工業高校2・3年生の生徒。選択科目フードデザイン選択者。素直で活発な生徒が多い。実習・体験を通しての学びに向いている。工業科目を中心に学習しており、開発教育に触れるチャンスが少ない。家庭科の授業に取り入れ、広い視野で物事を見る力をつけさせたい。</p> <p>【教材観】</p> <p>一学期に食を取り巻く現状として、食糧問題、食糧自給率、フードロスなどを取り上げ教科書ベースで学習したが、深くまで理解していないと感じる。食品の選択の単元でもう一歩を振り返ることができる内容を取り入れた。</p> <p>フォトランゲージを通して、他の国の子どもたちの食事をみて、加工食品の多さ、世界の複雑な食と栄養の問題、食のグローバル化に気づき、自らの食生活を振りかえるきっかけとなるようにした。食品を選ぶ際、適切な判断ができるようにしたい。この単元の後に学ぶ、献立作成、食事バランスガイドの学習にもつながる。</p> <p>【指導観】</p> <p>実習、生徒の活動を取り入れ、体験的で深い学びにつながるようにした。</p>					

7. 単元計画 (全5時間)			
時	ねらい	学習活動	資料など
1	食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品の選択に役立てることができるようになる。	講義を受け内容のポイントをワークシートに記入する。	教科書 プリント
2	加工食品の表示、食品添加物について理解を深める。	加工食品の食品表示をみて、そこに含まれる添加物とその目的を調べてレポートにまとめる。	教科書 ワークシート 資料集 (生活ハンドブック)
3	市販のジュースには多くの砂糖と香料・着色料などの食品添加物が多く含まれることに気づく。	果汁10%オレンジジュースを作り、市販の果汁10%オレンジジュースと比較、飲み比べをする。	ワークシート 調理室での実習
4 本時	食のグローバル化に気づき、地球環境に配慮した食の在り方について考える。	フォトランゲージ グレッグシーガル 「世界の子どもが食べるもの」写真をみて、どこの国、どんな暮らしか予想する。写真から気づいたことをグループで共有する。	写真 プリント ワークシート (資料1、2)
5	自分たちの食事を振り返る。これからの食生活でどのような食べ物を選択すべきか、気を付けたいこと、実践したいことを考える。	無理のない範囲で、一週間食べたもの(あるいは理想)を書き出す。 チェックリストをもとに食生活を振り返る。 ワークシートにまとめる。	ワークシート (資料4) 教科書

8. 本時の展開 (概略)			
本時のねらい：食のグローバル化に気づき、地球環境に配慮した食の在り方について考える。			
過程・時間	教師の働きかけ・発問および学習活動	指導上の留意点 (支援)	資料 (教材)
導入 (10分)	<p>本時の説明 「今日は子どもが一週間に食べたものを写した写真を見て、食品の選択について考えたいと思います。」</p> <p><活動1> 3人グループを作り、それぞれのグループに違う写真1枚(pic1~5)を渡す。 ・何が写っているかをワークシートに書き出す。 ・どこの国か予想する。 ・加工食品○で囲む。 「3人グループを作ってください。今から配る写真に写っている食べ物をワークシートに書き出して下さい。」 「加工食品を○で囲み、全体に占める割合をプリントの中からを選び○で囲みましょう。どこの国かどんな暮らしか、グループで話し合って予想しましょう。」</p> <p>「発表する人を決めてください。」</p>	<p>グループ全員で取り組むように促す。</p>	<p>ワークシート (資料1)</p> <p>グレッグシーガル 「世界の子どもが食べるもの」写真</p>
	<p>エンリコ・ヴァリアス・サンタナ・デ・ソウザ・ダントスさん (10歳) ブラジル ブラジリア 高級住宅街に映画プロデューサーの母と兄弟の住むヘンライコさんは、チョコレートスフレや叔父直伝のココアパウダーとコンデンスミルクのバタートーストなどの激甘デザートが大好き。今の生活に完全に満足していると言う。 pic1</p>		
		<p>アデミルソン・フランシスコ・ドス・サントスさん (11歳) ブラジル ゴイアス 電気も水道もない村で一家が栽培する多彩な作物と自生の果物を食べて暮らす。右の大きなヤシは「生命の木」と呼ばれ、枝・葉・果肉すべてが食用や生活のあらゆる場面で使われる。都会でホットドックを食べたが嫌いだと言う pic5</p>	

展開
(30分)



ウェンディ・クルスさん
(17歳)
アメリカ ロサンゼルス州
父は韓国料理店の料理人で家では肉料理が多いが、7歳のとき、動物の屠殺にショックを受けて「ベジタリアン」に。しかし食べるものはチーズスティックやチップスなど「野菜を食べないベジタリアンだった!」と撮影で発覚。pic2



アンチャル・サハニさん
(9歳) インド チェンバー
住まいはムンバイ郊外の建設現場のトタン小屋。家事と弟の世話に追われ学校へも行けないが、将来は教師になりたいと思っている。食事は母親が市場で食材を安く調達し、野菜やカレーやロティなど愛情深い料理を作ってくれる。pic3



アメリア・トリージさん
(12歳)
南イタリア シチリア島
エトナ山麓の家には菜園があり、主な食事は色とりどりの新鮮な野菜と果物。あとは肉か魚を週に1度食べるくらい。すべてお手製で、1週間買った調理済み食品はファーストフードではなく、レストランのピザの1箱だけだった。pic4

＜活動2＞

各グループ発表

写真に写っているもの、どこの国か予想
「では、各グループ代表者、写真に写っているものと、どこの国、どんな暮らしと予想したか、教えてください。」

1班発表ごとに写真のプロフィールを説明
(国、写真に写っている子のプロフィールなど)
他の写真も見せる。
pic6~15



＜活動3＞

気づいたことをワークシートに書き出し、発表する。
「写真を見て、気づいたことをワークシートに書き出しましょう。」
「気づいたこと教えてください。」
(挙手が無ければ指名する)

予想される回答：
野菜・果物ばかり
加工食品、お菓子ばかり、
同じようなものばかり食べている

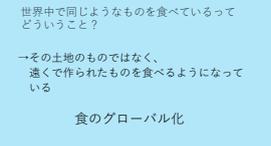
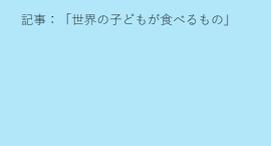
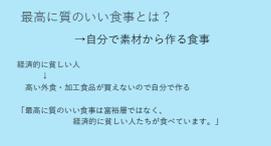
周りの人と相談してもよいとする。

プロフィール(資料3)

モニターに写真を写す。

黒板に発表内容を書きだす。

生徒の回答の様子をみて、必要であれば、「違うところ、同じところは?」と発問する。

<p>まとめ (10分)</p>	<p>違うところ：日本食との違い、各写真の違いなど</p> <p>同じところ：ピザ、パン、ポテトチップス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・見覚えのあるパッケージの加工食品 ・多くの国でフレンチフライ、ハンバーガー、ピザ、パスタ、白パンを食べている。 ・「グローバルな巨大スーパー」で買い物をしているみたい。 ・多国籍企業による同じブランドの商品（例えばミロ、ヤクルト、オレオ、マクドナルド） <p>発問： 「世界中で同じものを食べているって、どういうこと？」</p> <p>予想される回答： 食のバリエーションがなくなっている 輸入されたものを食べている。 その国になかったものを食べている。 日本のものが他の国で食べられている。</p> <p>*食のグローバル化に気づく。</p> <p>発問：「だれが（どんな暮らしをしている人）一番質のいい（健康的な）食事をしていると思いますか？」</p> <p>予想される回答： お金持ち ジャングルで生活している人 お金のない人 健康に意識高い系の人</p> <p><活動4> 記事「世界の子どもが食べるもの」を読む。</p> <p>「今、配った資料は、これらの写真を撮ったグレッグシーガルさんのインタビュー記事です。一段落ずつ順番に読んでください。先ほどの質問の答えがあるかもしれません。」</p> <p>記事を読んだ後、 「誰が質のいい食事をしているかわかりましたか？」</p> <p>予想される回答： お金のない人 イタリアの女の子 誰とは一言で言えない おじいちゃん、おばあちゃん ↓ 「最高に質のいい食事は富裕層ではなく、経済的に貧しい人たちが食べています。高い外食・加工食品は買えないので自分で作る、自分で素材から作る質のいい食事です。 食べ物の課題、「持つ者と持たざる者」のような単純な問題ではないです。」</p> <p>発問：「自分で素材から作るのが質のいい食事と記事にありましたが、外食・加工食品を買うことができる、その味を知ってしまった私たちはどうすればいいと思いますか？」</p>	<p>ジュースとか加工食品には何が多かったか、身体にどのような影響があったか、これまでの授業を振り返る。 (食品添加物、砂糖、油多い→病気になるリスク増)</p> <p>ここから PPT を使用</p> <p>1 学期のフードマイレージ、地産地消、食料自給率率ともつながることを確認する。</p> <p>様子を見て 「環境にとっては？」と発問</p>	<p>Power Point (資料6)</p>   <p>JiCA Magazine 2021.12月号記事 世界の子どもが食べるもの (資料2)</p>   <p>持つ者と持たざる者のような単純な問題ではない。</p>
----------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>予想される回答： あきらめる 外食控える 加工食品や冷凍食品は便利だからどうしても使ってしまう 友達とサイズでの外食は楽しいから、やめたくない 何を食べたらいいのか知る 自分で作る 山の中に住む 野菜をもっとおいしく食べる ファーストフードでも意識的に野菜を食べる ↓ *外食・加工食品と上手に付き合っていく必要があることに気付く。</p> <p>発問：「自分の体のために素材から食事を作ったり、食べ物を選ぶことって、どんないいこと（メリット）がありますか？」</p> <p>予想される回答： 健康になる、ごみが減る、 環境にやさしい、地産地消、 ↓ 「自分の体のために素材から食事を作ったり、食べ物を選ぶことは、「地球のため」 「自分の健康のためを」を考えることは、「地球のため」につながっていきます。」</p> <p><活動5> 本時の学んだことをワークシートに記入する。 「本時の振り返りをプリントに記入しましょう」</p> <p>来週の授業の予告 「来週は1週間食べたものを書き出して、みんなの食生活を振り返りたいと思います。忘れそうな人はメモを取っておいて下さい。」</p>	<p>生徒の回答の様子を見て、必要であれば、「質のいい食事をするために、外食や加工食品をやめますか？」と発問</p> <p>必要に応じて以下補足</p> <p>*ジャンクフードは知らなければ欲しがらずに済んだものの知ったうえでどう付き合っていくか。 ・食品表示をみて食品添加物の少ないものを選ぶ。 ・一部を手作りにする など *正しい食の知識を得ること、そして自分で作る力があれば選択肢が増える。</p> <p>*加工食品(パッケージフード)はごみの量増える。 素材からの手づくりはごみの量が少なくなる。</p>	<p>外食・加工食品を買うことができる。その味を知ってしまった私たちはどうすればいい？ → 正しい食の知識を得ること。自分で作る力があれば選択肢が増える</p> <p>自分の体のために素材から食事を作ったり食べ物を選ぶこと 「地球のため」 →加工食品が売ってパッケージのごみが減る。 →フードロス削減、フードマイレージ、地産地消 「自分の健康のため」を考えることは「地球のため」につながっていく</p>
<p>9. 評価規準に基づく本時の評価（評価方法） 食のグローバル化に気づき、地球環境に配慮した食の在り方について考えることができたか。 (観察・ワークシート)</p>			
<p>10. 学習方法および外部との連携 フォトランゲージ：一枚の写真をじっくりとグループでみて、観察する方法をとった。</p>			
<p>11. 学校内外で国際理解教育・授業実践を広める取り組み 校内で開発教育に興味関心のある先生に資料配布。来年度も家庭科の授業の中でこの授業を実施する予定。 兵庫 OV 教員研究会への参加</p>			

【自己評価】

12. 苦勞した点	<p>フードデザインの授業の流れを考えて、この授業を組み込むのが難しかった。</p> <p>写真で盛り上がり、話が逸れないようにするのに苦勞した。ゆとりを持った時間設定が必要と感じた。</p>
13. 改善点	<p>本時の内容が50分では収まらなかった。つづきの内容を別の日に持ち越す形になってしまった。2コマ連続で実施できればスムーズに展開できる。</p> <p>あるいは、「食のグローバル化に気づく」ことにねらいを設定し、50分で扱う内容を少なく（的を絞る）し、次の授業のねらいとして「環境に配慮した食の在り方」を設定してもよかった。</p>
14. 成果が出た点	<ul style="list-style-type: none"> ・写真をじっくりと見て、意欲的に取り組んでいた。 ・世界の子どもたちが食べるものが、同じようなものだったり、違ったりと食の多様性・グローバル化に気づくことができた。 ・加工食品、ジャンクフードを多く食べている人は肥満が多いことを知り、身体への悪影響を自覚した。炭水化物が多く野菜の量が少ない子どもが多いことに気づき、自らの食生活を振り返るきっかけとなった。
15. 学びの軌跡 (児童生徒の反応、感想文、作文、ノートなど)	<p><写真を見て気づいたこと（生徒のレポート、発言より）></p> <ul style="list-style-type: none"> ・同じ国でも地域によって食べるものが違う。 ・甘いものが多い。 ・ジャンクフードが多い。 ・裕福な家庭になるほどジャンクフードを食べている。 ・マクドナルド・ケンタッキーなど自分たちが食べているチェーン店のジャンクフードを食べている国も多くあった。 ・肥満の子いっぱい→ みんなピザ食べる。お菓子いっぱい ・健康的な食事をしている子が少ない。 ・金持ちは食事のバランスが極端に悪い。 ・加工食品が多いと太りがちになる。 ・加工食品が多く、お菓子を食べている人が多い。 ・米・パン両方食べている人が多い。 ・水分としてジュースが多い。 ・太ってる人は炭水化物ばかり ・同じ国でも食生活が違う。 ・同じ国でも貧富の差がある。 ・世界の国々には、お金に困っている人やそうでもない人、親たちの影響を受けてその食事にいたった人など、様々な食生活に気づいた。 ・果物食べている。 ・世界中で加工食品が食べられている。お菓子が多い。 ・健康な人ほど、野菜・果物をそのまま食べている。 ・アメリカの人は野菜を全く。 ・日本の食生活とは全く違う。 ・コーンフレーク、ヤクルト、ポテトチップスなど共通の食物もたくさんあった。

- ・どの国も栄養のバランスはよくない。
- ・大体アメリカにみえる。
- ・ほとんどがピザを食べていた。
- ・マクドナルドは人気。
- ・同じようなもの食べている。
- ・食べているお菓子が同じ。
- ・米を食べている国多い。
- ・いも率高め。
- ・炭水化物多い。

<授業のふりかえり> (生徒レポートより抜粋)

「私が今日の授業で分かったこと、改めて理解したことは」

- ・世界中で同じものが食べられて便利な反面、輸送時にエネルギーやコストがとてかかる。
- ・世界には色々な食生活がある。
- ・加工食品が多い人は健康的ではない。
- ・加工食品が減るとパッケージのゴミも減る。
- ・自分の体のために素材から食事を作ったり食べ物を選ぶことは「地球のため」
- ・素材から料理した物を食べるということは、地球環境を守ることにもなるということ。
- ・人によって食の考え方が違う。
- ・コンビニに売っている加工食品は体に悪いと思いつつも食べてしまう。一種の中毒のようなものだと思った。
- ・ファーストフードやジャンクフードは国によって高価にも安価にもなるので価値基準がバラバラで驚いた。
- ・健康的な人ほど野菜・果物をそのまま食べている。
- ・加工食品ばかり食べ過ぎない。バランスが必要。

「私がこの授業を受けてこれから気を付けたいことは」

- ・外食を減らし素材を買って家で調理し栄養バランスよく食べること。
- ・加工食品を控えめにする。
- ・炭水化物を摂りすぎず、加工食品ばかりの食生活をやめて「地球のため」に頑張ろうと思う。
- ・お菓子・ジュースの量を減らす。
- ・加工食品を食べる機会が多くなってきているので、素材から調理したものを食べる機会を増やそうと思う。
- ・これまで以上に自ら料理をしてジャンクフードを無くしていきたいと思う。
- ・野菜をしっかり摂る。地元の食材を使って美味しく作れるようになりたい。
- ・自分の食についてこだわり、健康志向になることが、地球のためになる。

	<p><まとめ> (生徒レポートより抜粋) 自分たちの食事を振り返った後 「これからどのような食べ物を選択すべきか、気を付けたいこと、実践したいことを書きましょう。」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・できるだけ自炊する。 ・加工食品のウイナーなどは食品添加物が多く含まれるため、量を気を付けて食べる。 ・野菜を多めに摂ること。手作りに変えること。 ・自然のものをもっといっぱい食べる。 ・茶色の食べ物が多い気がした。野菜を多く取り入れて、より健康的な食生活にしていきたい。 ・新鮮な野菜とか国産のお肉とかを買う。体に悪そうなお菓子とかジュースは買わない。 ・加工食品は少ない方だと思うが、緑系のものを増やす。 ・頑張れば自炊できるものは自炊して、化学調味料を避ける。 ・サラダを食べるなど「緑系」を重点的に摂る。 ・加工食品などが占める自分で食べているものの割合をできるだけ畑でとれたものや自分たちで作ったものに変えていきたい。色が多彩で美味しい料理を作れば加工食品も減るはず！ ・野菜を摂り、加工食品を減らして自分でご飯を作るようにする。 ・加工食品を食べる頻度を減らす。おやつにフルーツを食べてもいいと思った。 ・一日では加工食品・ジャンクフードをあまり食べていないつもりでも、一週間で見ると想像以上に食べているので、一日ではなく一週間単位で食事を考えたい。
16. 授業者による自由記述	<p>グレッグシーガルの写真には日本の子ども版がないが、日本のも見てみたいという意見が生徒の中から出た。総合学習などの授業で、日本の子どもが食べるもの版を生徒たちに作らせても、面白い展開になると思った。</p> <p>また、英語などの授業で、DailyBread の各写真の英語のプロフィールを読ませて授業をすることもできる。様々な角度から、この本を使用して授業ができる。</p>

参考資料：

[世界の子どもが食べるもの | JICA MAGAZINE | 広報誌 JICA マガジン](#)

[世界の子どもたちは毎日何を食べている？写真で見る現実と理想 \(buzzfeed.com\)](#)

[Daily Bread: What Kids Eat Around the World - powerHouse Books](#)

世界の子どもが食べるもの

(1) グループで相談して、写真に写っているものを書き出そう。

(2) (1) で書き出したものの中で、加工食品は○で囲もう。

加工食品の全体に占める割合どれくらい？

なし 30% 50% 80% ほとんど

当てはまるのに○をしましょう。

(3) どこの国か予想、どんな暮らし？

(4) 他のグループの写真についてメモ

(5) 写真をみて気づいたこと。

(6) 授業の振り返り、

私が今日の授業で分かったこと、改めて理解したことは、

私が、この授業を受けてこれから気を付けたいことは、

年	科	番	氏名
---	---	---	----

世界の子どもが食べるもの

2021.12.01

お金持ちの食事は健康的で、貧しい人の食事は不健康——そんなイメージのある食と栄養の問題だが、実際はそんな単純なものではない。世界の子どもたちを被写体に写真集『DAILY BREAD』を撮影したグレッグ・シーガルさんが、思いを語る。

『DAILY BREAD』と名づけたこのプロジェクトでは、世界の子どもたちに1週間のうちに食べたものすべてを日記に記録してもらい、その料理を再現して、本人の周りに並べてポートレートを撮影した。書き留めることと目で見ることは別物だ。真上から俯瞰してみると、隠れていた真実は一目瞭然になる。

アメリカから始まり、インド、マレーシア、ブラジル、中東、アフリカと、文化的・経済的背景が異なるさまざまな国の子どもたちへと撮影対象を広げていったのだが、撮影が進むにつれてわかったことがある。それは世界の多くの子どもの食事で際立って野菜が不足していること。そして遠く離れた国も文化も違う場所でさえ、子どもたちの食生活は不気味なほど似通っていたことだ。ハンバーガー、ピザ、パスタ、フライドポテト……すぐに食べられる手軽なファストフードやジャンクフードが、グローバル化の名のもとに地元の食文化を侵略していた。

途上国の低所得者層の子どもたちの方が、先進国や途上国の富裕層の子どもたちより健康的な食生活を送っているケースが多いということにも驚いた。アメリカでは、ファストフードは安価なため、低所得者層に多く食べられている。しかし途上国に行くと、それは高価な食べ物に変わる。海外発のファストフードは一種のステータスシンボルとなり、中産階級や高所得者層の子どもが好んで食べていた。一方、私が撮影したムンバイのアンチャルさんの家では、Mサイズのドミノ・ピザ1枚と父親の3日分の給料が同じ値段だった。食べたくても手が届かないから必然的に、食事は地元の安くて新鮮な食材を使った母親お手製のオクラカレーなど、伝統的でヘルシーなインド料理となっていた。

ファストフードやジャンクフードは一般的に塩分・脂肪分・糖分が高い。カロリーばかり高くて、栄養が少ないので「エンペティ・カロリー」と呼ばれることもある。過剰に摂取すると肥満や糖尿病、心臓病など深刻な健康上の問題を引き起こすことが指摘されているうえ、中毒性も高く、子ども

たちは一度その味を覚えたらもう止められなくなる。「うちの子がこんなにジャンクフードを食べているなんて……」「ヘルシーな食事を心がけていたはずなのに……」。撮影現場では、写真を見て動揺する両親、言い争いになった夫婦もいた。

だが、それらは私の狙い通りだ。味覚や食生活は幼いときに両親によって形成され、大人になってから変えるのは難しい。親の責任は大きいのだ。子どもを被写体にした理由はそこにある。日本であればワサビ、メキシコならチリソース、韓国ならキムチなど、自国の味覚を幼い頃に教えている親は多い。同じように、正しい食事の味を教えるのは親のひとつの義務だと私は思う。また、ジャガイモは土の中で育ち、ハンバーガーのパテの材料となる牛や豚の肉は、屠殺されパテに加工されて口に届いているという過程を教えるべきだとも思っている。子どもたちが自分の食べているものを理解し、感謝して食べるのは素晴らしいことだ。私たちの暮らしは自然界からどんどん離れてしまっているのだから。

アメリカで撮影したある女の子は偏食で、1週間で唯一口にした野菜は「28gの砂糖が入った」1杯の野菜ジュースだけだった。栄養不良で身長が伸びず、母親は彼女の咽頭反射を気にかけていた。ドバイのふくよかな男の子は、パキスタンに住む祖父母が食べていたようなマンゴーやデザートは食べず、祖父母が食べたことのない大きなピザを食べていた。ブラジルの飢餓や栄養不良に悩まされていた貧困層エリアの多くは今や、肥満率が急増していると聞いた。一方で、地中海地方の人々は、冷凍食品や加工食品よりも、収入の大部分を使って新鮮な野菜を買うことを好んでいた。実際、シチリア島のアメリカさんの写真には、加工食品はピザが1箱あるだけだった。自然食品を買って自分で調理すれば、ごみの量が減りCO2の排出量削減にもなる。

あらためて感じるのは、食事と栄養の問題は、必ずしもつ者とともたざる者の問題ではなく、同じコインの表と裏のようなものということだ。コロナ禍のなか、基礎疾患と食生活の乱れを抱えている人ほど感染すると重症化率が高くなるといわれているが、今こそ私たちは、日々の食事を見つめ直すべき時なのだろう。

グレッグ・シーガル Gregg Segal

写真家。カリフォルニアを拠点に、ゴミ問題や世界の食事情など、社会的な課題を撮影している。2019年に発表した『DAILY BREAD』に続き、近年は国連難民高等弁務官事務所の支援のもとベネズエラ難民を被写体とする『UNDAILY BREAD』を撮影している。<http://www.greggsegal.com>

写真・語り／グレッグ・シーガル 構成／高瀬由紀子

引用：世界の子どもが食べるもの | JICA MAGAZINE | 広報誌 JICA マガジン