

国際協力特別賞

フードロスをゼロに

福島県立あさか開成高等学校 3年 大内 萌花

フードロスって何だろう。

今や知らない人はいないであろうこの単語は、世界共通の解決すべき課題である。フードロス、それはまだ食べることのできる食品が大量に廃棄されて起こる問題。ではそれによって一体何が起きるのか。学校給食を身近な例として考えると分かりやすい。大量に作られた食品たちは各学校へと分配され提供される。しかし、量の多さや時間の少なさから給食を残してしまう生徒は多い。するとその食べ残しは給食センターへと戻され、焼却処理される。食べ残しには水分が多く含まれているため、焼却処理には何倍もの時間や労力、コストがかけられている。焼却処理に時間がかかるとどうなるか。焼却する時間が長ければ長いほど発生する二酸化炭素が多くなり、地球温暖化の進行へと繋がる。これがフードロスによって引き起こされる一つの大きな問題だ。

ではフードロスを減らすためには何をすべきなのか。私は総合的な探究の時間で、市の中学校給食の残食調査、改善案の提案を行った。

まず、給食センターへと残食率を調べに伺い、現状をまとめた。事前に予想していた通り米や野菜類の食べ残しが多く、給食センターの方も問題視していた。給食センターの方が残食を減らすために工夫していたこともあったが、減っていないのが現状。

そこで私は給食センターではなく中学校側へ視点を変えることにした。「どうして残してしまうのか」「どうすれば食べ残し量が減るのか」を生徒にアンケートをとったところ多種多様な意見を聞くことができた。「量が多い」「時間が足りない」「好き嫌いがあって食べられない」など様々な意見に触れることで新しい発見もあった。それは「中学生にはまだフードロスが引き起こす問題の危険性を理解できていない」ということ。

これを踏まえて、中学生にも分かりやすくフードロスについて理解してもらうためにポスターを作成した。日本で捨てられている食料の総量、地球にどんな害があるのか、そしてどうすれば残食を減らすことができるのかをまとめて中学校へ掲示してもらい、その後生徒の意識がどのくらい変わったかも一度アンケートをとった。すると、残食率自体は減らなかったものの、「フードロスについての関心が高まった」「環境へ害を与えているということを初めて知った」「給食を残さないようにしようと思った」などフードロスについて真面目に考えてくれている意見を聞くことができた。今後はこれらの結果をふまえてより良い改善案を出していくことが課題である。

フードロスとは、環境問題にもつながる非常に深刻な問題である。まだ食べることのできる食材を捨ててしまうということは、SDGsの「つくる責任、つかう責任」を達成するために絶対に解決しなければいけないことだ。私たちが未来をより良く生きるためにSDGsを解決していくことは、必要不可欠である。そのために大切なことは、一人一人が意識を変えて真摯に向きあっていくこと。フードロスだけでなくたくさんの環境問題についても言えることだ。少しでも暮らしやすい世界を作ることができるように、これからもたくさんのことに目を向けていきたい。