

嵯峨野小学校 5年2組 嵯峨野食料会社

食料自給率 食品ロス

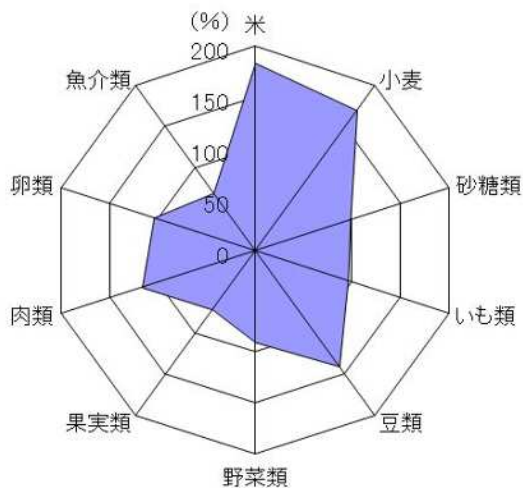
あなたは、食料自給率と食品ロスを知っていますか。

食料自給率は、国が作った食べ物を、作った国で食べている割合です。

そして、**食品ロス**とは、食べられるのに食べないや、腐って食べられなくなって捨てられる食べ物もあります。そういった食べ物を食品ロスといいます。

これが、アメリカの、食料自給率です。

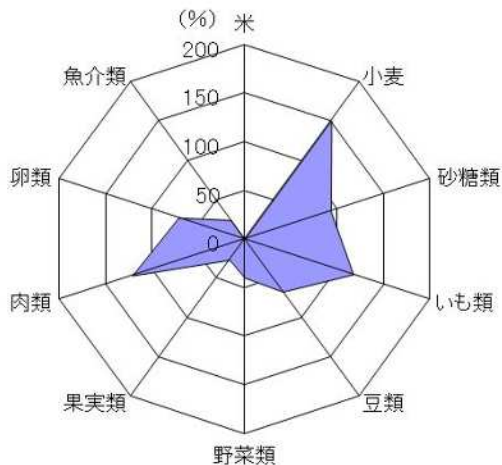
食料自給率(アメリカ合衆国)



米や小麦がとても高いですね。

次のグラフは、ドイツのグラフです。

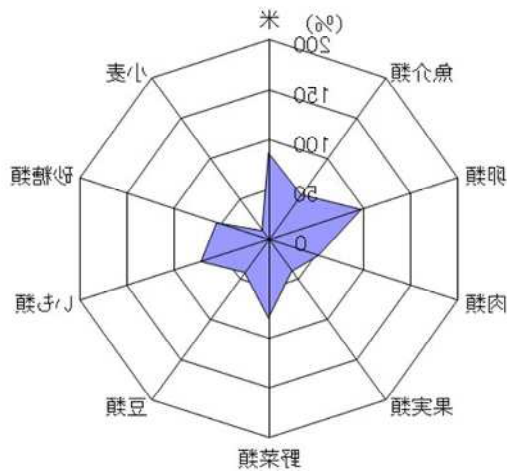
食料自給率(ドイツ)



アメリカに比べてとても少ないですね。

そして、今ぼくたちが問題と捉えている、日本の食糧自給率です。

(本日)率自給食



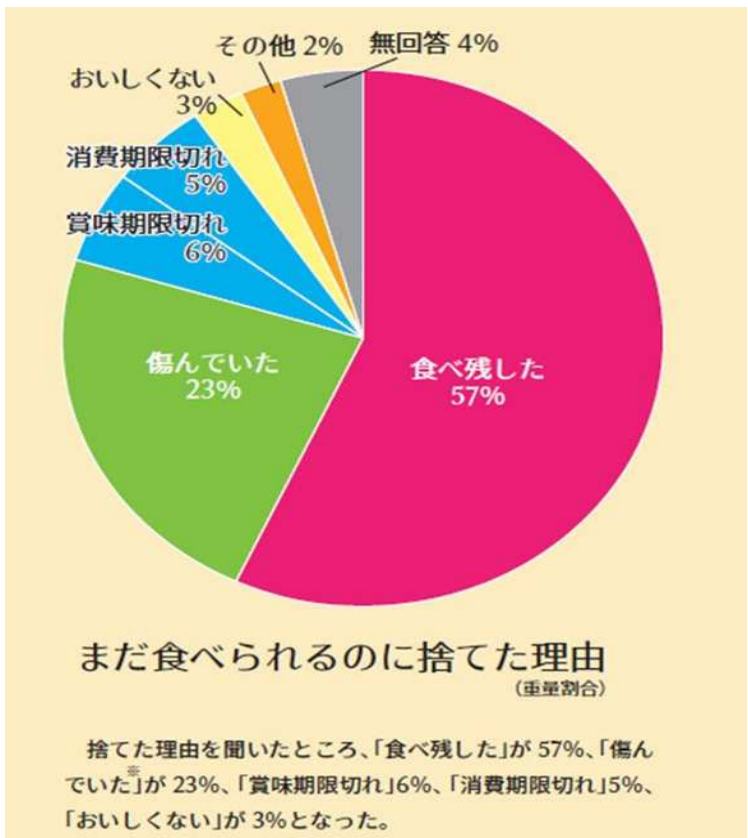
このグラフを見てももらえばわかるようにアメリカととてもかけ離れています。そして、ドイツのグラフと比べればアメリカほどではないけれども差があります。

このように、他の国と比べればとても少ないです。

ぼくたちは、「これではいけないな」と思いました。このほかにも問題があります。

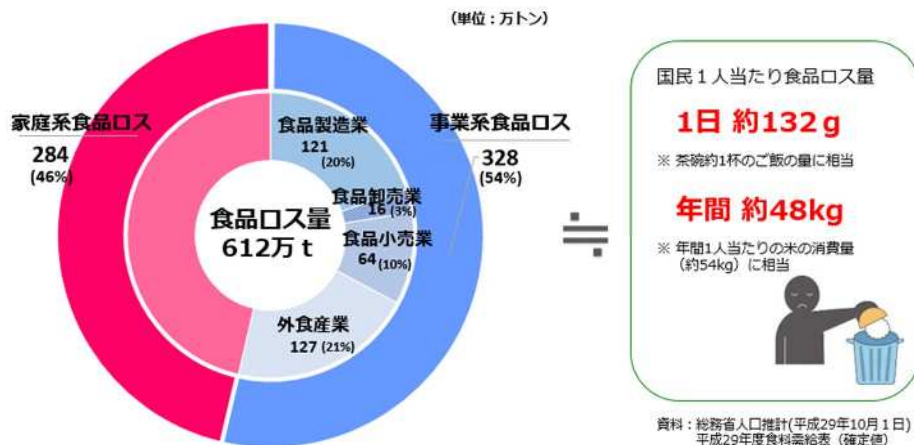
それは食品ロスという問題があります。

そのグラフを載せたものがこれになります。



このグラフを見ればわかることはありますね。

「まだ納得がいけないあ」と思った人には次のグラフで納得していただきたいです。



このグラフの右上の一人当たりを日本の人口にしてみたら、食品ロスは、1日に1万6698トンになり一年間では、609万4770トンとなります。

「これだけの量はどこですてているんだ？」

「誰がこんなに捨てているんだよ！！」など、思った方々もいらっしゃると思います。僕も「どうしてこんなに捨てているのだろう、もったいないなあ」と思いました。なので分かりやすい画像を探してあったので載せます。

年間の食品ロス量

農林水産省・環境省2016年度推計



このカレーはかわいらしいですね(笑)

ここで思い出すことはありますか？

そうです。まだ食べられるのに食べない理由という題名のグラフですね。

何故、食べられるのに食べないかと僕は思います。

これまでのグラフは今までの食品ロスでしたが今年はどうなっているのか気になる方もいますよね。

例として今年の恵方巻の捨てられている画像を載せます。



この恵方巻の画像を見てもらえば分かるように、恵方巻がたくさん捨てられていますよ。

こんなに捨てられているけれど、対策はしていたけれどもこんなに捨てられていたのです！

あまり信じられないですよ。今でもこんなに捨てられるのは日本だからです。どういうことかという、なぜ日本の人は捨てるのかというのは簡単に言えば、おなかがいっぱいだからです。つまり僕が言いたいことは世界には食べたいのに食べられない人たちがいるのに僕たちは、食べられるのに食べないという、食べれない人にとっても失礼なことをしているのです。

この先もこのようなことをしていれば、食糧自給率は減り、食品ロスも増える一方のままです。続けていけば、この先の日本はどうなることか分かりません。このようなことから食糧自給率を増やすため、食品ロスを増やすため皆さんにも協力していただきたいと思います。

長文を最後までお読みいただきありがとうございました！！！！

学校給食京都市食べ残し 年間約 7 万 t の現状

現在京都市では学校給食の食べ残しが年間約 7 万 t になっています。

私たちは食料自給率アップに向けて食品ロスを減らすために嵯峨野食糧会社を作りました。

「どうしてこんなに食べ残しが出るのか」

- 量が多過ぎるから。
- 給食時間が短いから。

このように大きな理由は 2 つでした。

この理由の対策として学校で先生ではなく子どもに量を決めさせることを考えました。自分で量を決めることによって子どもたちに満足感と責任感が生まれ、食べきろうという気持ちが自然に生まれるのではないのでしょうか。また、食材が給食になるまでを見学し、食べ物大切さを学ぶことで食品ロスが減るのではないのでしょうか。

食べ物大切さを学ぶというのは私たちが体験した米作りが基本です。米作りは長い時間をかけて作ります。そして、苦労し、多くの人の努力に支えられています。

給食も同じで多くの人が努力し，苦勞して作っていることを
伝えたいと思っています。

私たちは、食品ロスについて調べました。

食品ロスとは本来食べられるのに捨てられる食品のことです。

日本で年間 **2,550** 万 t の食品が捨てられており、
その中で **612** 万 t も食品ロスが原因で捨てられています。

612 万 t は東京ドーム約 5 杯分です。



1.

このままだと 4 つのことがおきます。

1. 食糧不足への対応

必要な人に食料がいきわたらず将来は**深刻な食糧不足**が起きると予測されています。

2. 環境負担増大

日本では食品廃棄物を焼却処分しますが、世界の多くでは埋め立てです。埋め立てたとき発生するメタンガスは二酸化炭素の約 25 倍の温室効果があるとされ、**気候変動の一因**になっています。

3. 倫理的な問題

世界には絶対的貧困、つまり一日 1.90 ドル未満で暮らしている人が 7 億人以上います。**満足に食べられない人たちがいる一方で、飽食で食品が捨てられています。**あなたならどう思いますか？

4. 経済的損失

最終的に捨てられるものであっても、生産過程や流通において多くのコストがかかります。石油などから生まれるエネルギーももちろん、**生産者や労働者が絶やした手間も時間も無駄になってしまうわけです。**

これらを起さないために対策を考えました。

- ・ 食べきれない食品を買いすぎない。
- ・ 食べられるぶんだけちょうりする。
- ・ レシピサイトを検索して余った材料を調理して使い切る。
- ・ 食べきれなかった材料を冷凍などして保存する。
- ・ がい食事に食べきれる量をちゅうもんする。

皆さん, 食品ロスを減らすためにもご協力よろしくお願いいたします。