

【京都府公立中学校長会会長賞】

「ちりも積もれば」

向日市立西ノ岡中学校 3年

霜 降 咲 希



皆さんは、閉店間際のスーパーに行ったことはありますか。

今年の春、私の家の近くにスーパーができました。種類豊富な総菜。新鮮に野菜。店の釜で焼いたパン…。いっしょに行っても、棚には商品がずらりと並んでいて、見ているだけでも楽しくなります。

いっしょに行っても…。それは、日中だけでなく、閉店時間間際でもそうなのです。

消費期限がせまってきた弁当や、日持ちのしない食品。鮮度が落ちてきた野菜や肉に「半額」のシールが貼られてたくさん並んでいます。

それを目当てに来る客もいます。けれども、その客よりも品数はあきらかに多く、売れ残るだろうということは容易に想像できます。

そして、スーパーの弁当も総菜も、期限が過ぎれば捨てられてしまいます。仕方ないことですが、勿体ない…。日本は今、飽食の時代と言われています。

一日3食、充分な食事ができて、しかも間食をとることもできる。それが当たり前だと思ってしまう。

私も同じで、お腹いっぱい食べることは、もはや日常と化しているような気がします。

そして、好き嫌いもたくさんあります。食事に不自由しない私たちは、自分が食べたいものを選んで食べることもできます。

けれども、他の国ではどうでしょうか。海外には、食べるものが充分になく、困っている人もたくさんいます。

そのような人達は、きっと、お腹いっぱい食べたくてもできない。なんだか申し訳なく思えました。

フードロス削減についてのホームページによると、世界でつくられている食べ物のうち、約3分の1は食べずに捨てられているそうです。日本だけでも642トン。この数字は、1年間にとれる魚の量、374万トンを大きく上回っています。

642万トン。想像をこえる数字です。

その量の食材をかき集めたら、いったい何人分の食事になるでしょうか。きっと、数千万人のお腹を満たすことができるはずで。

この膨大な量の食材は、私たち消費者に届くまでの様々な過程、理由で捨てられます。

農家では、形が悪かったり、売れる量以上採れてしまったら廃棄。加工場では、パッケージの印刷ミスなどが生じたら機械が自動的に廃棄。

けれども、これら以上に、消費者である私

たちが捨てる食材の量の方がはるかに多い。

みなさんも、棚の奥にあった食材の期限が

切れていて、捨ててしまった経験はありませんか。私は何度もあります。

実は、日本のフードロスの半分は、家庭での食べ残しや期限切れが原因なのです。また、外食での食べ残しも大きな要因です。

勿体ないけれど、少しだけなら…。悪いとは思いつつ捨ててしまった結果が、先述の数字なのかもしれません。その数字を0にすることは難しいかもしれません。けれども、一人一人が意識することで、0に近づくのではないのでしょうか。

食べ残し、期限切れに共通するのは、自分が消費できる量以上の食材を手にしてしまうことだと思います。大事なことは、その「自分が消費できる量」を把握することだと思います。そうすれば外食の食べ残しも、買いだめしておいた食材の期限切れも防げるはずで。

また、スーパーの総菜も、店側が「売れるだろう個数」を正確に見積もることができれば、廃棄につながらないと思います。

「ちりも積もれば山となる」と言います。だったら、まずは少しずつ、積もるちりの量を減らしていこうと思います。