

消費者教育 実践事例集

どうしたら食品ロスを減らせるの？ —大学生が小学生と一緒に考える—

徳広 千恵 Tokuhiro Chie 美作大学生生活科学部食物学科 教授
高知県職員(管理栄養士)として勤務。その後、2017年から現職。担当科目
は公衆栄養学で、食育および栄養指導の評価を研究テーマにしている

はじめに

わが国では食べ物の約6割を海外からの輸入に依存しているにもかかわらず、まだ食べられるのに捨てられている食品(食品ロス)があります。これは、食べ物を大切に作る心の欠如や自分に必要で適切な量や種類が把握できていないために生じることが多いと考えられます。

世界には、健康な日常生活を営むために最低限必要な栄養さえも摂取できていない人が大勢います。一方でわが国では、2022年6月に農林水産省および環境省から発表された推計によると、2020年度の食品ロス量は522万トンをあり、5年連続で減少はしているものの、国民1人1日当たり、毎日おにぎり1個分(113g)を捨てているのと同じ計算になります。

私の研究室では、この課題解決に向け、食品ロス削減意識の向上に食育の推進という観点を盛り込み、大学生が小学生とともに地域の土壌、気候、風土、地域の資源等を学び、食品ロス削減に向けての意識や行動について調査・研究を行い、小学生に対して、残さずおいしく食べることの大切さを伝えることができる媒体を作り、事業実施後の評価を行うことを目的に研究を行いました。本稿では、その中の一部である学校での食育に関する取り組みを紹介します。

取り組みのきっかけ

2020年度に、本学が岡山県循環型社会推進課の補助金交付事業である「令和2年度 地域を

学んでのこさずたべよう事業」の指定を受けたことが取り組みのきっかけです。本事業では、調査研究対象校である岡山県津山市立広戸小学校の児童とともに、食品ロス削減意識の醸成のため、食品が作られるまでの労力や食品が生まれてくる地域の土壌・気候・風土等に関するフィールドワークによる研究、若者の視点や発想を生かした小学生が取り組みやすい教材の作成および小学校への出前授業等を行いました。

本事業終了後も、校長先生の理解や協力をいただきながら、2021年度、2022年度と継続して食品ロス削減に関する取り組みを進めてきました。

米作りなどの体験活動

食品ロス削減に向けての取り組みは、食育の推進という観点が盛り込まれることが重要です。

広戸小学校は、美しい景観が広がる自然豊かな環境の中に立地し、地域の人々や保護者が非常に協力的な児童数50数名の小規模校です。

食と農の乖離かいりが課題となっている現在、身近に田んぼや畑がある環境で育っても、田植えや稲刈り等をしたことがない学生は多くいます。そこで、学生たちは児童と一緒に、地域を知るための校区内の探検、田植えや稲刈り、脱穀などの米作り体験、さつまいもの苗植えや落花生の収穫体験、地元農協の精米工場や黒豆の選果場の見学など、たくさんの活動に参加しました。

田植え(写真1)では、肥料の観察や、地域の人に苗を植えるための機械を実際に見せてもら

写真1 田植えのようす



うなどの経験を通して、農業への理解と米作りの大変さを感じているようすが見受けられました。一方で、児童からは「疲れた」「土の感触が気持ち悪い」などの声も聞かれました。

出前授業の実施

2021年10月1日、5年生6人、6年生10人を対象にし、学生4人が2学年に分かれ、出前授業を行いました(写真2)。

授業は、5年生には食品ロス削減に関する内容のカルタを用い、6年生には「もったいないをなくそう」という紙芝居のセリフを考えることにより、家庭での食品ロスをなくす行動を考えるというものでした。

学生たちは、どうしたら分かりやすく伝えることができるのかを考え、文字カードやイラストなど、児童の目を引き付ける指導媒体を工夫して作成し、授業を展開しました。

当日、授業の中で児童からは、食べ残しをしないためのアイデアとして、「買すぎない」「保存容器に入れて保存する」など積極的な発言がみられました。一方で、授業後に回収したワークシートの感想からは、ねらいとして設定していた、作った人への感謝の気持ちに関する記述を引き出すことはできず、伝えることの難しさを感じました。

写真2 授業時の指導のようす



取り組みの課題と展望

本取り組みは、食品ロス削減に関する意識を高めることを目的とし、2020年度に引き続き、2021年度、2022年度と継続的に行ってきました。2021年度は特に、新型コロナウイルスの影響もあり、農業の体験活動を児童と一緒に行うことが難しい状況でした。

そんな中でも体験活動を行うことは、食材や農家の人、作ってくれた人に対する感謝の気持ちを育むことができ、残食を減らすことにつながると感じました。

食品ロスの削減は、単に残食を減らすのではなく、食育の視点を盛り込み、体験活動を行いながら、食べ物を大切に作る心を育てたり、自分に必要で適切な量や種類を把握したりすることが重要であると改めて感じました。

実際に広戸小学校では、5年生では米の栽培や、3年生では地域の特産物である黒豆に関する学習、1～3年生ではさつまいもの苗植えを行うなど、さまざまな作物に触れる機会を設け、学校教育活動全体で食育が行われおり、今後もこうした取り組みが続くことを期待しています。