

ひまわり



令和2年9月4日(金)

食べ物を無駄にしない



中村桂子（なかむら けいこ）さんは遺伝子研究の第一人者であり、JT生命誌研究館（高槻市）の名誉館長です。生命誌研究館では、「生きているとはどういうことか」をテーマに、細胞がもつゲノム（遺伝情報）から発生・進化・生態系を読み解く研究をしています。

以前、ある雑誌に、中村先生がとても大切なことを書かれていたので紹介します。

『生きものは食べないと生きられません。冷蔵後の食べものを「賞味期限きれた」と言って捨ててしまうことがありますが、数字で判断するのではなく、まず食べて確認してみましょう。』

この言葉には、とても考えさせられるところがありました。週末に1週間分の食材をまとめ買いすることがあります。しかし、次の週末になっても、その食材を使いきれないことも。そうすると、葉物野菜などは冷蔵後の中でおれています。以前は、もったいないことをした、と思いながらも捨てていました。

しかし、中村先生のこの言葉に出会ってからは、いたみ具合やにおいを確かめ、ちょっとかじってみて、大丈夫なものは工夫していただくようにしています。また、レトルト食品など、特売で買ったものが保管庫の中で賞味期限切れになっていることもあります。これも数字で判断して捨ててしまうのはいかなもののでしょうか。

日本の国には物があふれ、食べ物に関しては飽食の時代。現在、日本の食料廃棄物等は年間2759万トン。そのうち食べられるのに捨てられる「食品ロス」の量は年間643万トンと推計されており、日本の人口一人あたりの食品ロス量は年間約51kgです。このことは、食べ物をとても無駄にしていることとを考えてください。

食事をすることは、命をいただくこと。私たちに食という恵みを与えてくれている動植物の命に感謝するとともに、食べ物を無駄にしない生活のあり方を考えなければなりません。

学校ホームページで、日々の教育活動のようすを公開しています。どうぞ、本校ホームページを閲覧してください。

