

質の高い幼児教育・保育とは！？

—秋の如く、明るき知性を磨く—

《地元の食材を食べること、食べ残しをしないことがSDGs！》

園長 山崎立哉

今月24日は「和食の日」です。日本の和食がユネスコ無形文化遺産登録になりそれを受けて「和食の日」が制定されました。本園では平成28年から「和食の日」に、給食に和食を食べることはもちろんのこと、和食に使用するだし、野菜、お茶等を題材にして、子どもたちと一緒に「和食の日」について考えてきました。

今年は「和食とSDGs」と題して子どもたちと考える時間を持つと計画しています。今世界中で、SDGsの取り組みが叫ばれています。SDGsとは「持続可能な開発目標」のことで、食の分野も大きな関わりを持ちます。特に今年は、ウクライナ情勢で世界的な物価高で食品、電気、ガソリン等すべての物資の値段が高騰しています。今まで輸入品の安価なものが手に入ってきましたが、海外からの物資が入らず高騰しています。食材も同様で日本の食料自給率は37%で、63%を輸入に頼っています。

今日本の食卓では、欧米化してきて肉食、パン食が増えています。この肉食の牛や豚を育てる飼料のトウモロコシ等の穀物のほとんどが海外からの輸入です。パンの小麦に到っても同じことが言えます。遠い国の海外から飛行機や貨物船に乗ってくる食料は、フードマイレージと言って、外国の食材で遠ければ遠い国のものを食べるほど、燃料を使用しCO²が増加します。

そこで、本園の給食で使用している主食、お米は吉野ヶ里産の無農薬米を、パンうどんは佐賀県産小麦を使用しています。他の旬の食材も佐賀県産を中心に九州で獲れた食材を使用しています。このように地産地消の食材を使用することがCO²を削減し、SDGs「持続可能な開発目標」に繋がります。何も特別なことをすることではなく、地元の食材を、佐賀県産の食材を食べることによって、肉食やパン食を和食にかえることによって、日本の食料自給率が上がり、フードマイレージを減らし、CO²を減らすことに繋がります。

また、フードロス(まだ食べられる食品を捨てること)にしても、食べ残しや売れ残りによる廃棄が問題となっています。食品廃棄もゴミに出せば焼却してしまうとCO²増加となります。そこで、まずは食べる量だけをお皿に分け食べ残しをしない、皮つきのまま食べる。残った残飯や調理で出た残菜は、生ごみ処理機で堆肥にして、子ども達が作る人参、大根等の肥料に利用しています。