

# 2学年通信

新宮町立新宮東中学校  
令和7年10月7日 第54号  
文責:江頭 俊輔

## [嵯峨グレースホテルから学んだこと②!]

さて、忘れないうちに修学旅行の話題を小出しにしながら、学びを深めていきたいと思っています。ただ行って帰ってきた物語にするには、学びが多かった修学旅行になったと思うので、みんなで考えていきましょう。

今回の修学旅行の2日めの夕食はすき焼きでした。関西風のすき焼きで、タマネギが入っていたことを私も覚えています。このすき焼きは、嵯峨グレースホテルのSDGsの取り組み（京都市探求学習コンテンツ Q都スタディトリップ <https://q-sdgs.kyoto.travel/>）に協力するとお肉が食べ放題になるという夢のような時間でした。残さずご飯をいただくことはもちろん、食べ終わったあとの食器の片付けや布団の準備片付けをみんなで協力して行い、お肉を心ゆくまでいただくことができました。食べ物を最後までいただくことは、SDGsの観点はもちろん、マナーとしてもとても大切です。



## [食品ロスについて考えよう!]

修学旅行でのみなさんの食後のお皿を見ていて、「まだまだ残食があるな～」と私は切なく感じました。人によって、食べができる量は違うので、それが一概に「悪いことだ！」と言うつもりはありませんが、世界でも「食品ロス」は問題になっているので、この機会にしっかりと考えましょう。

そもそも食品ロスとは「食べられるのに捨てられる食べ物」です。令和5年度の推計で年間約464万トンが発生しています。これは国民1人当たり年間約37kgに相当し、毎日お茶碗1杯分（約114g）の食品を捨てている計算になるそうです。（環境省調べ）「ちりも積もれば山となる」を悪い意味で言うとこのことで、日本国民が意識せずに捨てている食べ物の量はとても多いのが現状です。でも実際に意識すると、一人一人にとっては、ほんの少しの量だということが分かります。一人一人のちょっとの頑張りが大切なんです。

では、ちょっとの量をなぜ残してしまうのか、私は「好き嫌い」がその理由のど真ん中にあるのではないかと思います。「嫌いな食べ物」を「見た目」で判断している人、「これまでの経験」で判断している人が多いのではないかですか？（胸に手をあてて、考えてみましょう。）

## [食べ物の好き嫌いは人の好き嫌い！]

私は昔から「食べ物の好き嫌いは人の好き嫌い」と言われて育ちました。この手の言い伝えには科学的な根拠なんて存在しません。あるのは古代からの経験です。だから、これが正しいと私は言いませんが、確かに共通点は多いかもしれない、と大人になって思います。「見た目」や「これまでの経験」で食べもせず、食品を残していませんか？それは人間関係でも同じではないでしょうか？

9月19日（金）の道徳の授業で「ニワトリからの贈り物」を学習しました。久留米筑水高校で実際に行われた、水炊きとして食べるにニワトリを育て、「食べ物の大切さ」を学ぶ授業のドキュメンタリーを見ましたね。食べ物のありがたみはみんなの感想からもよく分かりました。だから、頑張ってみましょう。あと一口。あとちょっと。給食でもご家庭での食事でも頑張ってみましょう。