

食品ロスに向き合う授業づくり ～生産者と連携した栄養教諭の実践～

山本 加奈

はじめに

新型コロナウイルス感染症（以下コロナ）の影響で、外食需要の減少などにより、全国各地で様々な食材が行き場を失った。そんな中、全国同様大阪府でも、府内畜産物、水産物が給食に無償提供できるようになった。

畜産物としてなにく黒牛を、水産物として大阪湾でとれるたこやちりめんじゃこを給食に提供した。なにく黒牛は、ステーキ、ビーフシチュー、しぐれ煮に、たこはたこめしや和え物にして給食に提供した。



なにく黒牛のステーキ



ビーフシチュー



しぐれ煮



たこめし

給食でステーキが出ることはかつてないことであった上に、脂がほどよくのった柔らかい和牛に、子どもたちは大喜びであった。

無償提供で出せたことを授業につなげたい。コロナ禍で、食と向き合う時間が増えたからこそ、食べ物がありふれているこの時代に、食について考えさせたい。そうした授業者の思いから、総合的な学習の時間として5年生を対象に単元を組み、本学習を構想した。

コロナ前から食品ロスは国民にとって課題となっているが、食品ロスをゼロにすることはできない

だろう。そこで、解決方法を見つけるというよりも、削減のために今の自分にできることについて児童とともに考えを深める時間を設ける学習にしたいと考えた。そのために、給食で提供したなにく黒牛の生産者を栄養教諭が講師に招き、インタビューやサミットを開く場を用意した。授業後には、児童が生産者に寄り添った意見をもつことを目指した。

導入、インタビュー、インタビュー後、サミットの全4時間に栄養教諭が授業を行ったが、単元を通して本実践を報告する。

単元計画

第1次（1時間）

①国内の食料問題のうち、食品ロスに焦点をあてる。食品ロスの量、内訳、食品ロスが起こることへの影響を共有し、食品ロスの現状から消費者の立場で、できることについて考える。

第2次（4時間）

②、③食品ロスへの解決策を考えるために、他国や国内で行われている取り組みを調べる。

④また生産者はどのようにしているのかについて調べるために、なにく黒牛の生産者にインタビューを行う。

⑤インタビューの話をもとに、生産者の立場で食品ロスへの解決策を考える。

第3次（2時間）

⑥、⑦考えた解決策が実現可能かどうかについて、生産者を交えてサミットを行う。サミットをもとに、今の自分にできることを考える。

第4次（4時間）

⑧～⑩考えたことを新聞やポスターにまとめる。

授業の流れと実際の様子

①食品ロスの現状を知り、消費者の立場から考える ～第1次より～

食品ロスの量は世界で13億トン、国内で612万トン、日本人1人あたりに換算すると1日でお茶碗1杯分も捨てていること等、社会科の学習で学んだことをふりかえりながら、日本の食品ロスの現状を知った。

その食品ロスにはどのようなものが含まれるのか、家の外で出る食品ロス(事業系食品ロス)、家の中で出る食品ロス(家庭内食品ロス)の大きく2つに分けて、詳細について学習した。

コロナ禍で行き場をなくした千葉県の子崎大根を例に、大阪府でも同様なことが起こっているために、府内の食べ物が給食でも食べることができたことを振り返った。

そこから、子崎大根をはじめ食べられるのに捨てられる食べ物をどうしたらよいか、自分たちにはできることは何かを考えた。また、食品ロスが増えることによる私たちへの影響を共有した。

また、これからの学習で解決策を見つけるために、どのような情報が必要か次時で調べたいことを書き、1時間目を終えた。

児童の反応(ワークシートより抜粋)

●自分にできること、自分の考え

- ・食品ロスは、食べ残しで起こるから、必要ではない量は作らない、買わないということを心がけることが大切。
- ・安く販売しているもの、規格外品を買う。
- ・残さず食べる。
- ・食べきれない量の食べ物を買う。そのために自分が食べられる量を知る。
- ・周りの人に今の農家さんの現状を知ってもらい、できる限り国産のものを買ってもら

ように勧める。

- ・一人だけ努力しても減らないので、みんなの協力が必要だと思う。

●調べたいこと

- ・世界や日本国内の食品ロスの対策。
- ・食品ロス削減に成功している例。
- ・食品ロス削減のために生産者はどのように努力しているのか。

②生産者の話から生産者の立場で考える

～第2次より～

2時間目では、それぞれが調べたいことをもとにiPadを用いて調べ、3時間目で調べたことを共有した。生産者、小売・飲食店、消費者の3視点に分けて対策や取り組みをまとめた。

そこから、生産者に焦点化していき、給食でも食べたなにも黒牛の生産者に聞きたいことをワークシートにまとめた。

その後(全体の4時間目)、なにも黒牛の生産者を招き、インタビューを行った。



インタビューの様子

インタビューでは、生産者の実際の声その場で聞けることから、児童が必死にメモを取る様子が印象的であった。なにも黒牛のこと、生産のこと、普段の仕事のこと、コロナ禍のことについて等、多くの児童の質問に対して答えてくださった。

インタビューの内容（一部）

●コロナで売れない分、たくさん在庫があると思いますが、捨てていますか。

・絶対に捨てない。せっかくの牛のいのちを捨てることはできない。牛以外の食べ物すべてにいのちがある。余ったものも、何か商品化することに力を入れている。

●SDGs や食品ロスに対して何か取り組んでいることはありますか。また私たちができることはありますか。

・スーパーへ行けば必ず商品が並んでいる日本は作りすぎなのかもしれない。生産者はいいものをつくるために努力することが大事。いいものを消費者が見定めていき、おいしいものはおいしいと伝えてほしい。

インタビュー後の1時間では生産者の声を聞いたことをふまえ、なにわ黒牛の生産者の立場になり食品ロスの対策のために何ができるのかを考えた。

児童の考え

- ・お肉を買うと焼肉のたれが半額でつくサービス。
- ・なにわ黒牛のおいしさをもっと消費者に知ってもらうようにイベント、見学会を開催する。
- ・アプリやゆるキャラ、ポスターをつくる。
- ・なにわ黒牛を市場に出す。
- ・高級百貨店でなにわ黒牛を売る。
- ・量り売りにして買いやすくする。
- ・売れ残った牛を日本人がよく食べるものに加工して売る。
- ・ふるさと納税に出す。
- ・弁当屋さんとかラボして、安めに弁当を提供する。

授業時には、余った食材を安く売るか、高く売るかで意見が大きく分かれた。安く売るとは生産者の収入を考えると大変だ、頑張って作っているものを安く売ることにはできない。しかし買ってもらうためのきっかけとして安く売るとは大事ではないか等、インタビューで話を聞いたことから、生産者をより想像して考える姿が見られた。一方で、市場に出せばよい、量り売りをして買いやすくすればいい等、誰でも買えるようにする工夫を考えていた班もあった。しかし市場に出すことは消費者側の食品ロスを増やす可能性もあるという考えもでた。

③サミットを通して、消費者の立場で再度考える

～第3次より～

前時でたくさん出た案は実現可能なのか、確かめるために、もう一度なにわ黒牛の生産者の方と話し場を用意した。

児童が生産者の立場で様々な意見を交流する、食品ロス削減サミットを開いた。

ここでは、取り組みのうち、実際に行われていることを教えてもらったり、案を実現するためには何が重要かについて考える時間をくださった。たりした。

このサミットを通して児童は、生産者がファンを増やすために頑張っていることを知り、「おいしいものはおいしい」と広げていくことが消費者にできることではないかという意見がでた。

④まとめ

～第4次より～

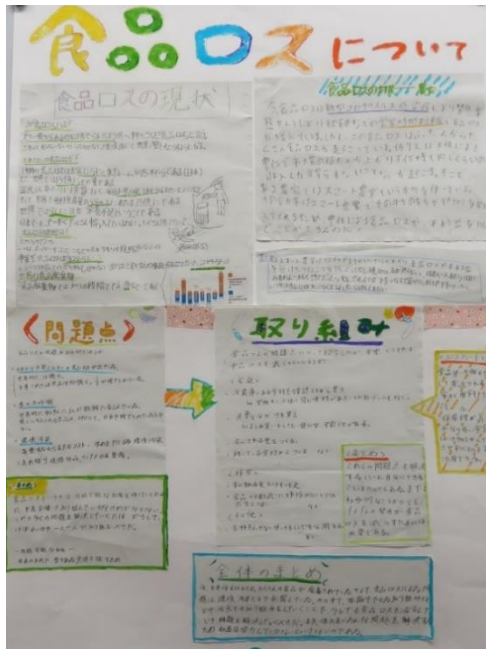
サミットで実際に意見をいただいたことをもとに、自分にできることを再度考える中で、「発信していくこと」が一つの案として出た。

そこで食品ロスの問題をより多くの人と解決できるように、新聞やポスターにまとめた。また、なにわ黒牛の生産者の方に書いた手紙では、授業を通して学んだことを書いた。1時間目に考えていた今の自分にできることがより具体化され、生産者の気持ちをくんで行動に移したいと思えるようになった。

ていた児童の姿が見られた。

ふりかえり 手紙より

- ・なにも黒牛を知ってもらおう事自体難しいと思うから、この学校から広めると広まっていくと思います。
- ・食品ロスを減らす取り組みの裏には、たくさんの努力があり、たくさんの人に知ってもらおうという事だった。そして私たちもいろんな人に伝える努力が必要だという事が分かった。
- ・生産者の方にお話を聞けて、お肉を食べるときは「おいしい」で終わりだと思っていたけれど、命をいただく大切さを学びました。そして、私たちに食べる責任があると知り、家族と協力して食品ロスを減らす活動をしていこうと思いました。



まとめたポスター

おわりに

生産者の立場で食品ロスの解決策について考えることは消費者であり、学習者である5年生にとって難しいことであるように思えた。しかしながら、飼育・販売をしている生産者の声を直接聞き、児童の考えた対策案を生産者に提案することにより、食品ロスに対する児童の変容が見られたと考える。

児童が学習課題に対して興味関心を高めるために、栄養教諭として、給食や給食指導で学習とつなげられるように給食管理をしていくことが必要だ。また食に関する指導を効果的に行うために栄養教諭と学級担任が連携しながらカリキュラムマネジメントをすすめていくことの重要性を感じた。今後も継続して児童や社会の食の課題を解決できるように学級担任と連携していきたい。

最後になりましたが、協力してくださった、(株)Specialfood.Jの山本様、一緒に学習を進めてくださった学級担任の先生方に感謝申し上げます。



まとめた新聞