

食育しんち

子どもたちの健やかな成長を願って

新地町教育委員会

『MOTTAINAI』

新地町立新地小学校 校長 荒 博史



「もったいない、もったいない。」

この言葉は、もうすぐ80歳を迎える私の母の口癖です。戦後、物資が乏しかった時代を生き抜いた母にとって、「ものを捨てる」という考え方はほとんどありません。

むしろ、ものを長く使うために手入れしたり、壊れたものを修理したり、使い終わったものを再利用したりすることが当たり前です。

この「もったいない」という言葉は、今や英語で「MOTTAINAI」と表記され、世界中で使われるようになっていきます。そのきっかけとなったのは、ケニアの環境保護活動家でノーベル平和賞受賞者のワンガリ・マータイさんです。マータイさんは、2005年に日本を訪れた際に「もったいない」という言葉に出会い、その意味や文化に感銘を受けたそうです。

彼女は、「もったいない」には、「リデュース(ゴミ削減)」、「リユース(再利用)」、「リサイクル(再資源化)」の「3R」に加えて、ものに対する「リスペクト(尊敬し大切にすること)」の「4R」が含まれていると考えました。そして、この精神を英語で「MOTTAINAI」と表記し、環境問題を解決する重要な概念として世界共通語として広めることを提唱しました。

現在、「フードロス」が社会問題となっています。日本では、年間約523万トンの食品が捨てられており、これは、国民一人当たりが毎日おにぎり1個分のご飯を捨てているのと同じ量だそうです。この問題を解決するためには、「3R」だけでなく、食品を目の前にしたとき、その食品に携わった多くの人たちを思い浮かべ、そして、リスペクトすることができる心を培うことが大切だと思います。



決定!

第10回さわやかだわが家のおすすめ料理コンテスト

～ わが家のおすすめ減塩料理 ～

寄せられたアイデア満載の素晴らしい「レシピ」に審査員並びに調理に携わって頂いた本町調理員ともども感動いたしました。味付けにとってはハードルとなる「減塩」という課題を乗り越え、見事に入選した作品を別紙に紹介いたします。

本町各学校の給食では「減塩」に気を配り、1食あたりの食塩量を小学生では2.0g未満、中学生で2.5g未満としています。応募された全ての皆さまの「作品＝レシピ」は、おいしさとお減塩を両立させる「新地町のおいしい給食づくり」に大いに参考となりました。

紙面を借りまして御礼申し上げます。

なお、栄えある入賞者の皆さんを11月26日(日)に開催される「新地町健康福祉まつり」にて表彰いたします。

たくさんのご応募ありがとうございました。最優秀賞と優秀賞の作品は、2学期の給食に提供する予定です。楽しみにしててください(*^▽^*)

