のうエネ新聞

～食品ロスを、なくそう～

はじめに

ぼくたちは、今回「食」に目をおけました。日本では毎年たべられるご飯をすてています。家でご飯をのこすという事はないかもしれません。でも学校の給食はのこされています。それでもいろんな対策をしています。この新聞では食についての現状や対策をかいています。どうぞぼくたちはこれにそって取り組みをしようとしました。

学校の栄養士さんに、インタビュー！

今の日本の、食の現状

出典 消費者庁 2022年の記録

「食」の現状

今の日本の毎年のフードロスはなんと……

523万トンもある！

日本では、こんなにもたくさんの食べられるご飯がすてられています。これは日本だけのフードロスですが世界ですごい量ですが世界で見るともっとすごいです。9/6

7月に、学校の給食でフードリサイクルレタスがでて、気になったのでインタビューさせていただきました!!

藤本さんにインタビュー!!

Q フードリサイクルレタスの値段は、いくらですか？

A ふつうのレタスと同じ、ねだんです。

Q 給食の準備は、何日前からしていますか？

A 準備は、朝の7時30分からしています。生ものの、お肉やごはんは、1週間前からしています。

Q フードリサイクルレタスは、どのくらいの頻度で、給食に出していますか？

A 毎年7、9月に1回ずつ12月は1週間ごとに給食に出しています。

Q フードリサイクルレタスは、どのような方法で運んでいますか？

A ドラックで、学校→生ごみ→農家さんへ運んでいます。

農家さんは、このたい肥でつくってもらう。たい肥にする。

のくり返しです。たい肥にして、農家さんにつくってもらえるほど、のこされているのでぼくは、食品ロスをへらさなければいけないと思いました。

藤本さん

13
△フードリサイクルレタストリ
焼豚チャーハン
△十勝大豆コロッケ
フルーツミックス
△ポークシュウマイ・△たらザン
胚芽米・米粒麦・レタス・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・人参・玉ねぎ・フードリサイクルレタス・コーン・干しいたけ・醤油／加工食品・揚げ油／みかん缶・パイン缶・洋梨缶・黄桃缶

こんなにも、フードロスが、ダメと言うことは、育てる時に使われたエネルギーもムダにしていることになるね!!

みんな！食品ロスは、通い国のどこかでおきていることだと思っていないかい？食品ロスは、今も身近な所でおこっていることなんだよ!!

北海道札幌市琴似小学校

片桐富人　田中大智　6-3

食品ロスを、減らさなきゃ！バイオフードリサイクルで！

バイオフードリサイクル株式会社に、インタビューしました！

札幌バイオフードリサイクル株式会社

インタビュー!! & 工場見学!!

Q 1カ月でどのくらいの電力をつくっていますか？

A 1カ月で、1500メガワット発電しています。1日に家庭で使う250キロワットを、わずか1時間で発電することができます!!

Q その電力はどこに送っていますか？

A つくった電力は北電さんに電線を通して送っています。

Q 特にどのような食品で、発電を行っていますか？

A 特にカロリーが高いものがガスが、たくさんでます。なので、野菜はあまりガスが、でません。なので、時期によってここに運ばれてきます。ですから、お正月などは、カニなどが、たくさん運ばれてきます。

Q このバイオフードリサイクルという、発電方法は札幌だけでなく仙台や千葉でも稼動しているとききました。それは、次世代に変わる発電方法だと、思いますか？

A 次世代エネルギーでは、ありません。なぜなら、この発電方法は昔からやっていて、分別する人が少ないせいできれいが故障したりなどの事が発生してしまい、規模を大きくすることができないからです。

～工場見学をして、分かったこと～

① 送られてくるのは、生ごみだけと言うことが1つ分かりました。

② 生ごみがすてられている所を見ると、まだ食べられそうなものをそのまま1玉すてられていました。

③ 九州の農家さんまでもが高いお金を払って肥料を買っていることが分かりました。（バイオフードリサイクルでつくった肥料）

たまに生ごみの中に、みかんやほうすが入っていてどのが、大変だといっていたので、気をつけてほしいとおっしゃっていました。

インタビューを通して私たちは、バイオフードリサイクルでエネルギーに変えることはできるがやはりフードロスは減らさないといけないと思いました。

バイオフードリサイクルは、まだ食べられる物を使い、発電をしたりたい肥にしたりすることです。

① はいきされた食品を「発こうそう」ではっこうさせ、ガス状にします。

② ガスホルダーで、ガスをためガスエンジン発電設備で発電し、電力会社に売る。

しかも、CO_2削減効果は年間約5500tもあります。

なのでぼくは、すてられてしまった食べ物は、生まれ変わって、ぼくたちの生活を支えてくれていることが、分かりました。

出典：J&T環境株式会社 9/20

営農型太陽光発電

今の日本は、しんこくな食料問題がおきています。食ロスを作っている農家さんとこれからの、地球のために、「営農型太陽光発電」という発電方法があります。方法は、ふつう太陽光発電と同じですが、これは一味違います。これは農地に支柱を立てて、上部空間に太陽光発電設備を設置し、その下で、農作物を育て、それとともに発電もなどで、農作物を育て、それとともに発電もできるほさに、一石二鳥です。しかも、CO_2の排出も少なくすることができる最強のシステムです!!

出典 農林水産省 9/19

編集後記

ぼくは、給食の裏にあるフードロスをはじめてしりました。給食をのこすことはないですが給食を別の角度から見ることにしんこくだということに考えさせられました。この新聞をかきはじめて、時間がたったけどより自分の身近なことからやり物を見ることができるようになりました。ぼくはこの新聞を通して生活をみなおそうと思いました。

田中大智

編集後記

ぼくは、この新聞を通して、改めて身の回りの生活を見直そうと思いました。ぼくの方ちのごはんがお皿にたくさんついていたり、たくさんの給食が毎日残されています。インタビューしたふじもとさんが、調理員さんは、夏も冬も約40度もあるおゆでお皿を洗っているとききました。食ロスを、残すという事は、他人にめいわくをかけ、しょうらいの自分たちのくらしに悪いえいきょうをあたえてしまいます。なのでこの新聞を、読んだ方は、改めて自分の生活を見直してみて下さい。

片桐富人

編集後記

近年、世界では、食料問題がわだいになっているよ!!
自分たちの未来を守ろう!!

9/21

この新聞を通して私達が伝えたかったこと

今の世界のしんこくな食料問題はフードロスだけではありません。ウクライナの戦争やひりょうのこうとうなど、いろいろな事がかさなってのことです。この新聞では、実行するのが難しい物もあります。でもフードロスは残さず食べる事や好ききらいしないことなどもフードロスを減らす事につながります。フードロスは自分たちだけではなく、世界のいろんな人かとりくんでいます。だからこそ、しんこくな食料問題に目をむけてみませんか？