

おにぎり食堂と通して

諫早市立長田中学校 二年 西山 陽菜子

私達が通う学校ではおにぎり食堂とい

う取り組みを行っています。これは前校長が

駅伝練習を頑張る生徒におにぎりを作っ

たことから、朝ご飯が家で食べられなかつた生

徒たちに学校で作ったおにぎりを食べてもら

う。この学校でのハフオーストを回ると

め始動した取り組みです。毎朝、様々な種類

のおにぎりと味噌汁が調理室の机に並びます。

昨年二月、地域の回覧板で地域の方のボラニ

ティアを募集し、それを見た祖母も参加を始

め、その姿を見た私も祖母に憧れ、入学時

からは生徒ボランティアとして手伝いをしてい

ます。おにぎり食堂に使用しているお米や食

材も地元産のものを使用しているため、地産

地消にもつながり、フードマイレージや食品

ロスの削減にもつながっています。また、地

域の方の大きな支えで成り立っているこの取

り組みは長田中学校の大切な伝統です。

昨年の冬、この取り組みは大きな壁にぶつ
 かりました。それは「米不足」です。昨年の
 異常気象により、私達の地域でも米の収穫量
 が減少しました。そのため、おにぎり食堂へ
 米を寄付してくださる方も減ってしまい、こ
 のままではおにぎり食堂が続かなくなるとい
 う危機的な状況になりました。できるだけお
 米を無駄にしないようにするなど、地域の方
 々もこの取り組みを継続させるために工夫を
 してくださりました。ボランティアの方々が地
 域の方にお願ひしてくださり、お米を寄付し
 てくださいました。このことを通して
 「食べれることは当たり前じゃない」とい
 う大切なことに気付かされました。
 お米も、農家の方々が今の異常気象に負け
 ないお米の品種を開発したり、政府が備蓄米
 を放出するなど沢山の人の努力で支援され、
 価格が安定してきています。
 しかし、日本で廃棄されている米飯の量は
 国民一人あたり一日おにぎり一個分です。私

も今まで食べ物を残してしまっていた。少し申し訳ないとは思っていたが、大丈夫だろうと思っていたところもありました。おにぎり食堂でボランティアを始めてから、おにぎりや味噌汁が余っているのを見て、もったいなさを感じるようになりました。また、食に対する見方が変わり、残さずに食べようという意識が芽生えました。

近頃、ニュースなどでは米や食品の値段の高騰や米不足の問題が多く取り上げられてい

ますが、消費者による食品ロスの問題にも焦点を当てて必要があるのではないかと私は思っています。また食品ロスとすることはお金も無駄にします。これは一生懸命働いて、お金を私たちに費やしてくれている人の苦勞を無駄にしないでしもうのと同じことです。食品ロスの削減はSDGsの一つかう責任、つくる責任を達成することにつながります。普段の食生活から食品ロスを減らすことは一人でも始めることできます。これからの食生活ではそ

のこと意識しながら料理を頂こうと思います
す

おにぎり食堂は今までたくさんの方に支援
をしていただき活動してきました。この取り
組みも未来に残し、食の大切さについて未来
の中学生にも学んでもらいたいです。

お米には7人の神様がいます。とよく言わ
れますが、その中の一人に「作り手」がいま
す。十八の時間をかけて一生懸命作って
ただいたお米や食材に感謝し、私たちはこれ

からも美味しくお米をいただきます。