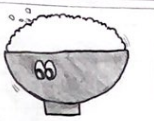
和気藹藹

発行日
2021.9.7
苫小牧市立
ウトナイ
中学校
1年4組

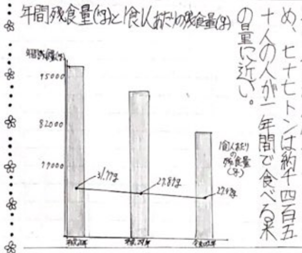
年間残食料 約九十六トン



一口でも多く食べてみよう

現在、学校給食の食べ残しが問題になっている。そこで私達は、苫小牧給食センターの杉本さんと栄養士の近藤さんに取材させてもらった。すると、次のようなことが分かった。

私たちのクラスは、いつも温食の容器の半分くらい残している。苫小牧市内では、平成二十六年度では年間約九十六トンもの給食の食べ残しがあった。令和二年度では、約七十七トンと減少している。（苫小牧給食センター）国民一人当たりの一年間の米の摂取量は平成三十年では五十三キロ（農林水産省）であるため、七十七トンは約千四百五十人の人が一年間で食べる米の量に近い。



年間残食量(t)と1食人あたりの残食量(g)

さらに、七十七トンに減少しているように見えるが、一食一人あたりの残渣量を見ると、平成二十六年度は約三十二グラム、令和二年度では、約二十七グラムとその差は五グラムで大きな減少とは言えない。

給食の量は、中学生の成長に必要な量を考えて作られているので、一回の給食の量を減らすことはできない。給食を食べることでしか、残食料は減らせない。

給食をたくさん食べるメリットを苫小牧第一給食センターで勤務されている栄養士の近藤さんに伺った。

「一つ目は、自分の体になること。給食には、タンパク質、カルシウム、食物繊維など成長や健康を維持するために必要な栄養素がバランス良く含まれている。

二つ目は、作っている人が嬉しくなること。温食を作るのは、暑いし、たくさんの食材を扱うのは重くて大変だから、一口でも食べてくれると嬉しい」と語った。

給食は、毎日七時から作り始める。七時はまだ寝ている中学生もいるかもしれない。そんな中、早起きしてつくってくれているのが給食である。

残食を減らすことで、良いことはまだある。

食べ残した食材は、苫小牧クリーンセンターで焼却処分される。その費用に、年間一千万円もかかっている。残食を減らすことで、焼却にかかる費用を抑えられる。抑えられ費用は、給食のメニューの改善に役立てられる。

近藤さんの話では、最近給食センターに新しい機械が導入されたようだ。この機械により、サラダやフルーツポンチなどが作れるようになった。三学期以降に給食のメニューが増える。この機械は四千万円する。

このように、残食を減らすことで、焼却費用が減り、その分で、新しい機械や環境にすることができる可能性がある。

私達一人一人が一口でも多く食べる事によって沢山のメリットになる。給食センターの人の笑顔のために給食を食べるのもいいかもしれない。

主張 ゴミ拾いでキレイな町を

私たちは、学校をきれいにするために集中清掃を行っている。一生懸命に掃除を行っているため、きれいな状態を保つことができている。

一方、登下校中に歩道や草むらを見ると、たくさんのゴミが落ちていることに気付いた。さらには私たちが遊ぶ公園にもたくさんのゴミが落ちていて、気分が悪い。

そこで、学校の周りにどれくらいのゴミが落ちているかを調べるために、ゴミ調査を行った。すると、五百十三個ものゴミが落ちていた。お菓子のゴミやたばこの吸い殻が多かった。

実際に、ゴミをポイ捨てしている人を見たことがあるかと、四組の生徒に聞いたところ、八十六%の生徒が見たことがあると答えた。

私たちは、このような状況を改善するために、全校生徒によるゴミ拾いの日を設ける事を提案する。半年に一回天気の良い日に全校生徒が校区内を手分けしてゴミ拾いを行う。

こうすることで、歩道や草むらのゴミは少なくなるし、中学生がゴミを拾うという姿を見ることで、ポイ捨てする人が減ってくると考える。そして、登下校も気持ちよくできるのではないか。

苫小牧市は、ゼロゴミの町としていろいろな運動を行っている。中学生としても、市のこういった取組に協力し過ごしやすい町作りに貢献できるのではないだろうか。

密漁者はホッキ漁の敵

平成二十九年〜三十年で、密漁者を六名逮捕したという。密漁したホッキ貝の数は、九十五個と、いわれている。この、九十五個を重さに変えると、二十八キログラムになる。そして、密漁者から海を守るために、漁師さんが、海をパトロールしている。

ホッキ漁は、七月から十一月が夏ホッキ漁、十二月から四月が冬ホッキ漁で、ほぼ一年間漁を行っている。休漁は産卵期の五月から、六月の二ケ月間だけである。

ホッキ漁の方法は、「マンガ漁」という方法である。「マンガ漁」というのは、くしのような歯がついている網で、海底を耕すようにして、ホッキ貝など、砂に潜っている獲物を捕まえる方法である。

その漁獲量に影響を及ぼすと、問題になっているのが、ホッキ貝の密漁である。

ホッキ漁をしている木戸さんは、「ホッキを漁りすぎると、今年、もしくは来年に獲れる量が変わってきてしまう。」と、心配する。

また、苫小牧独自のルールとして、九センチメートル以下のホッキは、海に戻すなど、徹底して、その資源を守るため、漁組や漁区を制限している。その制限を破ると、厳罰は、とても重く、漁獲量の割り当てを、大幅に減らされる。

漁師が一生懸命に守ってきたホッキ貝を、密漁者が勝手にホッキ貝を獲ることで、来年分のホッキ貝を残せておけなくなってしまう。

「これは、ちゃんとした、犯罪である。絶対に密漁をしてはいけない。」と、漁師が力強く語った。

漁師の色々な思いがつまったホッキをぜひ食べてほしい。

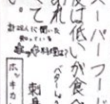
また、全国的に密漁に対する対策も増えている。

総合的な密漁対策として、漁業者によるパトロール、監視カメラの設置等による物理的対策、取締事例や効果的な防止対策等の情報共有、密漁対策への支援、取締り（水産庁と関係県が連携し合同取締りを実施）などのたくさんの対策を行っている。このような対策のもと、密漁が完全に無くなってほしい。

スーパーフード「ホッキ汁」とは?

私達は先日、苫小牧の特産品、ホッキ貝の料理を皆どのくらい知っているのか疑問に思い、アンケートをとった。すると、約二十三人がホッキカレーと答え、その他二種類、計三種類の料理しか出てこなかった。

そこで私達は、ホッキ漁師の奥さんなら知っていると仮説を立て、木戸さんの妻ゆきえさんにオススメのホッキ料理を聞いた所、"ホッキ汁"と答えてくれた。アンケートに出ていなかったホッキ汁は、塩分がとれ、色々な野菜が入っており、夏バテ予防にもなるまさにスーパーフードだ。皆の認知度は低いが食べられる機会があればぜひ食べてみてほしい。



未来のメダリスト in 1年4組

先日行われた東京オリンピックでは、日本は過去最多の二十七個の金メダルを獲得した。我が一年四組でも未来のオリンピック選手になるかもしれない選手が三人いる。

一人目はスケートボートの山口翔生選手だ。山口選手の得意技はフリップバック2ク0リップスライドで、この技は日本でも数人しかできない技であるという。

この技でEDIASOPENという大会でみごと優勝をした。山口選手の将来の目標は、プロになって大会で優勝することで日々練習を頑張っている。

二人目は卓球の大橋茜選手だ。大橋選手は今年度苫小牧市で開かれた中体連の全道大会に出場し、二回戦敗退だった。大橋選手は小学三年生から姉の影響で卓球を始めた。今はフットワークを課題に練習に励んでいる。中学三年生までに全国大会に出場することが目標だ。

三人目は、男子バスケットボールの海島翔亜選手だ。海島選手の得意なプレーは、ミドルシュートである。バスケットボールの魅力は展開が早く点が入りやすく、逆転がしやすいことである。バスケットボールが大好きな海島選手だ。

三年後のパリオリンピックに出場する選手がいるかと思うとたいへん楽しみである。

編集後記

初めての新聞作りでとまどい、囲いの左側がなかなかったり、レタリングをはみだしたりとたくさんの失敗をくり返したが、新聞編集者全員で完成させた時、「やって良かった」と心から思えた。取材に答えてくださった給食センターの皆様、木戸さんご夫妻、誠にありがとうございました。これからも一年四組は、「和気藹藹」でいようと思います。

[redacted]

オリジナル S 106