

大潟小、管理栄養士ら教室 食料の輸送距離 環境負荷軽減を



大潟村の大潟小学校（三浦智校長）で、村保健センター主催の「フードマイレージ教室」が行われ、5年生31人が食料の輸送距離の短縮による環境負荷軽減などについて理解を深めた。

教室は食料の地産地消や環境について考え、行動するきっかけにしてもらおうと9日に初めて開催。村保健センター管理栄養士の佐藤香恵さん（37）と村農業アドバイザーの松橋秀男さん（68）が講師を務めた。

フードマイレージは、食料の生産地から消費者の食卓に並ぶまでの輸送に要した距離に食料の重さを掛け合わせることで算出される。児童はラーメンやチャーハンなどのメニューをモデルに、材料の国際的な主産地から大潟村までの距離を地図や地球儀から測定。地場産品や国産品を使った場合とフードマイレージを比較した。

環境負荷を少なくするためにどうすればいいかと松橋さんらが問いかけると、児童の多くが「自分たちで作って食べる」と答えた。

佐藤さんは「大潟村は農業が盛んで、フードマイレージは身近で考えやすいテーマ。教室を通じ、環境のために何ができるか考えるきっかけになってほしい」と話した。（藤田祥子）（令和5年11月18日（土）秋田魁新聞より一部抜粋）