

入賞

食でなくす風評被害

福島県立ふたば未来学園中学校1年 オオモリ ハルカ 大森 春花

10年経っても何も変わらない。これは私が小学生の時に言われた言葉です。この言葉のいうように震災から10年経っても何も変わっていません。10年はただの節目とでしか扱われません。私は東日本大震災当時2歳だったので震災の記憶は全くありません。しかし当時の事をテレビで見て、震災の恐ろしさを知りました。私が、震災からの10年を振り返って、何も変わらないと感じるのは、風評被害の事です。放射能がすごくて危ないところなどと10年前の出来事でいまだに判断されてしまっています。この10年で目に見えるものについては、復興が進んでいることは確かです。しかし風評被害の悩みは続いています。私が今住んでいる地域も海で漁がおこなわれていて、スーパーなどでもその魚が売られています。ただ、まだ試験的に導入し始めたばかりで、常磐物はあまり売られていません。

福島が環境が元に戻っていることを全国に知らせ、風評被害をなくすにはどうすればいいのか。そう思っていたとき、学校給食で地産地消メニューとして地域で作られた野菜や果物、また、地域の高校生がとってきたカジキガツオでのカジキカツなどのメニューの給食が出ていました。きっと、他の県でもこのような給食はあるでしょう。このような地産地消の給食のアイデアは自分の住んでいる地域の新しいものが知れる機会になるのですばらしいものですが、私は逆に、福島県で材料で作った給食を他県の人に食べてもらえばいいと思いました。私の学校の給食には他の都道府県の名物や世界の食生活が感じられるメニューがでます。このような給食のように全国の学校で福島の食材を使った給食を出せばいいんじゃないかと思いました。なぜなら給食は当然安全なものしか出ませんし、その給食に福島産の食材を出せば、少なくとも学校の先生と子供たちは福島の食材を食べ、安全とってもらえると思うからです。

他にも、このような他県の食材を給食にすることにはいくつかのメリットがあります。一つ目は他の地域の食文化に触れ合えるということです。給食にすることで、自然と色々な地域の食文化と触れ合えて食べながら地域の食を学ぶことができます。次に二つ目は食料廃棄の量が減らせるということです。給食にすれば食材も沢山使うので、食料廃棄の量も減らせると思いました。福島の食材が余っているとの話を聞いたこともありますから、ぜひ給食で出すべきだと思います。三つ目は、福島の食材に興味を持ってくれる人が増えるかもしれないと思いました。いままで放射能を気にして食べなかった人たちも給食で出会ったことで、興味を持ってくれるかもしれないからです。

もちろん、生徒や先生しか食べることができないというデメリットもあります。しかしまずはきっかけづくりになると思います。福島が環境が回復していることをしっかりアピールする。全国での福島給食献立は、その一歩になると思います。