

6月19日(水) 朝礼のお話し

地 産 地 消

今日の給食のメニューは「メダイハンバーグ」「小松菜のおひたし」「明日葉麺入りスープ」です。どれもおいしそうですね。今日のメニューに出てくる主な食べ物、「メダイ」「小松菜」「明日葉」この三つにはある共通点があります。わかりますか？

じつは今日のこの三つの食べ物、どれも私たちの町、東京都でとれたり、作ったりしたものです。それぞれお話ししてみますね。まずハンバーグに使われているお魚、メダイです。メダイは80cmくらいになる大きな魚で、名前の通り目が大きいのが特徴です。日本の周りの海でよくとれる魚で海の深い所にいます。今日のメダイは東京都の伊豆諸島、八丈島でとれたものです。

次は小松菜。実はこの小松菜と言う名前は今の東京都江戸川区、小松川と言う地名からつけられたものです。江戸時代に小松川あたりで作られていた菜っ葉がとてもおいしかったので、時の将軍様が「小松菜」と名付けたと言われています。つまりこの小松菜は東京生まれの野菜ということになります。今でも東京都内でたくさん作られている野菜の一つです。今日の小松菜は西東京市の田倉農園さんからきたものです。ついでにスープに入っている木くらげも西東京市の高田農園の物です。どちらも地元の野菜ですね。

最後は明日葉。この名前は「今日葉っぱをとっても明日にはまた新しい葉が出てくる」と言う意味で、とても生命力が強く、そして栄養たっぷりの野菜です。今日の明日葉は東京都の伊豆諸島、八丈島からきたものです。実はこの明日葉、東京都が全国一の生産量を誇る野菜です。東京都が日本一の生産地の野菜はとても珍しいですね。

さて、今日の給食で使われる食べ物は私たちの住んでいる東京都で作られたもので、それを東京都に住んでいる皆さんが食べることになります。このようにその土地で作られた食べ物をその土地で食べることをちょっと難しい言葉で「地産地消」と言います。高学年の人は知っている言葉ですね。今、私たちが普段食べているものの多くはここから遠く離れた場所で作られて運ばれてきたものです。特に日本は外国からたくさんの食べ物を買っています。スーパーに行くと遠い外国から来たお肉や野菜、果物がたくさん売られていますね。これらの食べ物は作られ場所からあなたのところに運んでくるために船や飛行機、トラックなど様々な交通機関を使います。つまりたくさんのエネルギーを使って運んでいる食べ物ということになります。これはあまり地球にやさしいとは言えませんね。そこで考えられたのが「地産地消」です。地産地消では食べ物を運ぶのにたくさんのエネルギーを使わずに済みます。つまりこれはとても地球にやさしいということになります。その他にもこの地産地消には良いことがたくさんあります。高学年の皆さんはぜひ調べてみてください。

今日は地産地消のお話をしました。今日の給食を食べながらまた考えてみてください。これで今日のお話は終わりです。今日も最後まで一生懸命に聴いてくれてありがとうございました。