



## がんばっています 佐渡市立前浜小学校

前浜地区の豊かな自然の中で生活している児童数18名の前浜小学校では、環境教育を佐渡学の中核において取り組んでいます。

「環境から学ぶ(親しむ)」「環境について学ぶ(気づく)」「環境のために学ぶ(守る)」の3点から様々な活動をしています。

特に「環境から学ぶ」活動では地域の皆さまからのご支援・ご協力のもと、「自然農法の米作り」、「身近な生き物調査」、「魚さばき・漁船体験」等の活動を行い、環境教育のみならずキャリア教育にもつながる学習の場として貴重な時間となっています。

今年度も「自然農法の米作り」がスタートし、「魚さばき・漁船体験」も行われましたので紹介します。「自然農法の米作り」は、野浦地区の山岸さんから毎年お世話をいただき、田んぼをお借りしもち米の栽培を体験します。今年も3年生以上13名が参加し田植えを行いました。秋に収穫し



たもち米を使って、1月にはもちつき会が開かれ、そこでお世話になった皆さまを招待し、できあがったもちが振る舞われます。連携校の中学生も招待し、たくさんの人たちに喜んでもらっています。



「魚さばき・漁船体験」は「ふれあい体験学習」と銘打ち、水津漁業研究会や漁協、婦人部の皆さんが主催し、子供たちに水産業に対する関心や理解、郷土への愛着を深めることを目的に24年間続く伝統的な行事です。小中全員の生徒たちが参加し、いろいろな体験や、関連する団体職員の方々、地域の皆さまとの触れ合いを通して、地域の自然や産業を大切にしようとする郷土愛や、地域の産業に対する理解や職業観を育てる大変有意義な活動となっています。



◆教育委員会学校教育課  
☎23-4898 (両津支所内)

## 生活情報 さど

# 食品ロスをなくそう!

あなたも食べものを  
無駄にしているかも!?

廃棄されるはずの食品の不正転売が問題となる中、まだ食べられる食品が廃棄される「食品ロス」について、消費者庁では、消費者の皆さまにも食品ロス削減に向けた取り組みを呼びかけています。

### 【食品ロスとは?】

まだ食べられるのに廃棄される食品のことです。農林水産省及び環境省「平成24年度推計」によると、日本では年間2,801万トンの食品が廃棄され、このうち「食品ロス」は、642万トンと試算されています。うち半分は家庭での食べ残しや手つかずのまま捨てられた食品です。

### 【あなたは食品ロス予備軍ですか?】

- ・食べ残し(食べ残された食品)をよくゴミとして出してしまう。
- ・賞味期限等が過ぎた食品があると廃棄している。
- ・冷蔵庫や収納庫にどんな食品があるかわからない。
- ・買い物するとき、牛乳などの商品棚で、製造日の新しいものを奥の方から取り出している。
- ・賞味期限の近づいた肉製品、惣菜などの値引きシール(見切り品)

の貼られた食品を購入するのは抵抗(恥ずかしい)がある。

### 【食品ロス削減のために】

「賞味期限」を正しく理解する：食品の期限は「賞味期限」と「消費期限」の2種類があります。「消費期限」は、「期限を過ぎたら食べない方がよい期限」です。また「賞味期限」は、「おいしく食べることでできる期限」です。

賞味期限を過ぎてもすぐに廃棄せず、自分で食べられるかどうか判断しましょう。

※消費者庁パンフレット「あなたも一年でお茶碗164杯分の食べものを無駄にしているかも!」より

### お問い合わせ

佐渡市消費生活センター  
(佐和田行政サービスセンター内)  
(平日)午前9時〜午後4時  
☎57-8143

消費者ホットライン188  
(嫌や!泣き寝入り)