

規格外果物の行方

福岡県北九州市立池田小学校 六年 東島 埜々

規格外果物とは災害や栽培環境により、傷がついてしまったり変形や変色してしまったりした果物のことです。なぜ私がこのようなことを調べようと思ったかというとき、「傷がついたり、変形、変色した果物は、売りものにならない。」という話を聞いて、その果物はどこへ行っているのかが気になったからです。では、その規格外果物はどこへ行ったのでしょうか。

まず、規格外というのは、店頭に並ぶ前に品質を確保する必要があります。その検査の際に、大きさ、重さ、色、形、熟度を見て、不合格とされた果物のことをいいます。その果物は、だいたいは、廃棄処分されます。しかし、最近では、加工品に使う、直売所で販売される、生産者が自分で食べる、畑の肥料にする、家畜の飼料にするといった取り組みが行われています。その中でも私が特にすごいと思ったのは、食品の加工技術も進歩した今だからこそできる、規格外果物の加工です。果物の加工と聞くと、ジュースや、ゼリーなどを思いますが、最近では、バッグや、クレヨンなどの食料品以外の加工にも活用されています。私が普段食べている果物が、しかも捨てられるはずだった果物が、こんなところで活用されていると知って、とてもおどろきました。果物で作られたバッグやクレヨンは、環境にも良いので、SDGsにも貢献しているともいえます。

このように、売りものにならない規格外果物でも、最近では、活用する取り組みが行われていることが分かりました。これからも、もっとこのような取り組みが行われて、食品ロスが少しずつ減ってほしいなと思いました。また、私もできるところから少しずつ食品ロスを減らしていきたいです。