

野菜の鮮度保つには？

遊佐小 櫻庭さんが食に関する講話

一般財団法人・環境にやさしいプラスチック容器包

装協会（EPAAC、東京都、櫻庭英悦代表理事）の出席
 授業が14日、遊佐町の遊佐小学校（菅原寛校長、児童182人）で行われ、農林

水産省食料産業局長など歴任した櫻庭代表理事が食の安全、地産地消などについて分かりやすく解説した。EPAACは今年2月、櫻



児童たちを前に食に関する講話を行う櫻庭代表理事

庭代表理事が中心となって設立。地球環境の保全に向け、海洋プラスチックや温暖化、食品ロスといった環境に負荷を掛ける課題を解決するため容器包装の在り方を考察している。秋田県出身の櫻庭代表理事は現在、大館市地方創生特別顧問などを務めている。今年3月には同県生まれの忠犬「ハチ」の生涯をつづった絵本「HACHIーハチー」を上梓するなど、マルチな活動を展開。伸和自動車硝子（酒田市大宮町一丁目）の若村光司専務がEPAAC理事を務めている縁で、県内では初めて、同校で講話することになった。

児童たちから食品問題に対する意識向上を図ってもらうとともに、間もなく始まる夏休みの自由研究に役立ててもらおうと、この日のテーマは生鮮品の鮮度に関する「おいしい野菜の鮮度はなし」。櫻庭代表理事は41歳、6年96人を前に、町内で採れる野菜や果物などをスライドを使って紹介した後、「これらの野菜を長く保存するためには菌を増やさないことが大事。酸素をなくす、水を除く、温度を下げることで鮮度を保つことができる」と述べた。

事務機械/事務用品/オフィス家具/画材

株式会社 **山村**

山村

鶴岡市錦町20番15号
 TEL(0235)22-2727 FAX(0235)24-2730

また、野菜や果物などが分泌する成長ホルモン「エチレンガス」に触れ、「芽を出す、実を大きくするといった成長に欠かせないものだが、腐らせるのもエチレンガス」と話し、エチレンガスを吸着・分解・排出し生鮮品の腐敗を防ぐ袋を児童たちにプレゼントした。希望する児童に今後、JA庄内みどりの遊佐支店がミニトマトを贈る。このミニトマトとプレゼントした袋を使って、児童たちは食物の鮮度に関する自由研究に取り組みという。講話を聴講した伊藤榮君（11）は6年

荘内日報（2021年7月18日付）



食材の鮮度保持学びフードロスを考える夏休み前に遊佐小児童

遊佐 遊佐町の遊佐小（菅原寛校長）で14日、夏休みの課題学習についての出前授業が行わ

食材の鮮度保持から見るフードロスなどについて学んだ出前授業

遊佐町遊佐小

れた。一般財団法人環境にやさしいプラスチック容器包装協会（EPAAC、東京都）の櫻庭英悦代表理事が講師を務め、食材の鮮度保持から見るフードロスについて全校生徒182人を前に講演した。

櫻庭代表理事は、野菜などは「水と空気があり、温度が高いと菌が発生しやすく、腐ってしまう」と説明。トマトが赤くなるにはエチレンガスというホルモンが必要だとした上で、「ガスをなくせば成長を遅らせ、腐るのも遅らせられる」と話した。

山形新聞（2021年7月20日付）

希望する児童には、JA庄内みどりがミニトマトを贈り、食材の鮮度維持について研究してもらおう。6年

佐々木咲希さん（12）は「食品ロスについて考えるきっかけになった。学習に取り組んでみたい」と話した。（小形尚輝）