



食品ロスを土から考える

心あったかニュース

環境の視点で、東京農業大学がおこなっている、農学研究で土をテーマにしたものがニュースになっていましたので、ご紹介します。FMラジオ番組あぐりずむで、農業環境科学研究室の入江満美准教授との、「食品ロス問題」と「土」との関係性」や「コーヒー粕を活用したお茶の栽培」の内容です。地球の半径が6,400kmあるのに対して、土の深さって世界平均で見ると地球の表面の約2mしかありません。つまり、ほとんどのお米やお野菜は)とても薄い層の上で作られていて、約1cmの土の厚さができるのに、平均で大体500年ほどかかるんです。例えば、葉っぱの野菜が育つには10cmぐらいの土が必要なので「約5,000年」。大根だったら30cmぐらいの深さが必要)だから、約1万5千年かけてできた土壌で作られたものを、私たちは食べているので、栄養のもとであるのは土。水は資源”

という感覚がありますが、土壌も間違いなく資源なので、“大切に維持しながら農作物を作って食べる”ということがとても大事でということ。現在、食品の生産量の約3分の1が廃棄されていることを指摘し、どこで廃棄されているのかを掘り下げてみると、先進国は家庭に届いてから捨てている割合が高く、発展途上国で食品ロスを減らすのは難しいものの、先進国は“削減できるだろう”と言われていますと声を大にします。皆さんが「食品ロス」に関心を持って、小売店の方に「どうしてこの野菜がないの？」とか言ってくださると「お店側も」置いてくれるかもしれない。そうなれば、農家の方の出荷先も増えるので、もつと頑張れる。そんなふうには、良いサイクルになったらいいなと思っています」と力を込めます。入江准教授がおこなっているユニークな研究では、コーヒー粕を活用したお茶の栽培。コーヒー粕は、炭のよう)に穴がたくさん空いている構造をしており、なおかつ吸着する能力があるため、緑茶が栄養を吸収するの)に、漏れたガスが多いときや茶葉の根っこがまだ伸びていないとき)に、コーヒー粕に栄養成分を蓄えておいてもらって、根っこが伸びてきたタイミングで植物に栄養成分を

蓄えておいてもらって、根っこが伸びてきたタイミングで植物に栄養成分を与えてくれる。現在は焼却処分されること)がほとんど)のコーヒー粕ですが、保水性もある)ので、土壌水分を測ると、コーヒー粕を取り入れて)いるところは水分が多く、また、地下に漏れる水)に含まれる窒素量も減)るとい)ことが確認)できている。コーヒーの消費量は世界的にも伸び)ているので、これをうまく使)えたらいいな)と期待)している)ということ)です。ヤフリーニュース)“1cm”の土の厚)さが)できるのに)約500)年)必要)！？「王)を大切)にする)こと)で“食品)ロス)につ)なが)る)！？”)東京)農大)入江)満)美)准)教授)が)解)説)より)

編集後記

長い歴史がある土からの栄養をいただいているとわかると、感謝が湧いてきますね。食品ロスを意識に上らせていきたいと思います。