

おいしくいただきます

岐阜市立本荘中学校 2年
南谷 美羽(みなたに みう)

手を合わせましょう。ごちそうさまでした。私は、どこにでもいる、元気な中学生です。好きな物は、柏餅。

食べることが大好きな私は、フード・ロス問題にも関心があります。本荘中学校では、給食の残量を毎日、お昼の放送で流しているの、顧問の先生に毎日の残量記録をお借りして、その統計を取ってみました。すると、次のようなことが分かりました。

①私たちは主食を、どんどん捨てている。約4百人の生徒に対し、残されるパンは、その10パーセント、45人分もあります。ご飯の場合でも、43人分が残されます。

②手間のかかったおかずには、人気がない。これまでの副菜で残量が多かったのは、第2位 角麩の煮付け 43人分第1位は高野豆腐のそぼろ煮 54人分。高野豆腐は7人に1人が食べない計算になります。一方、残されないのは、第2位 ゼリー 2人分第1位 柏餅 1人分こんな結果です。調理員さん達に申し訳ないです。

さて、そんな私たちとは対照的な食生活を送る子どもたちがいます。朝食がない子。1人で食べる子。いつもお腹をすかせている子。こうした子どもたちに手を差し伸べる取組みをご存じでしょうか。

私が最近訪れているのは、岐阜市の最西端にある、「ナナカフェ」というお店です。看板には「びっくり食堂」と書かれています。まさにびっくりなのは、その価格設定です。モーニング。子どもは百円、大人は三百円。なんと食べ放題なんです。ランチは二百円高くなりますが、分量も増えて、もうほんと、お腹いっぱい。

お店を経営するのは、川又新一さん。お若い頃に、東京で飲食店経営を始めたのですが、やがてお店は経営難に。とうとうつぶしてしまいました。そして川又さんはホームレス生活に入ったそうです。橋の下のわずかなスペースをホームレス仲間で分け合い、何年も暮らしました。このときホームレスの先輩や仲間、そして、支援して下さる多くの方々に助けられたことで、今の人生があるとお考えです。だから、この店の経営は、恩返しなんです。だから、毎日、10時間以上も働きながら、ご自分の儲けはゼロなんです。

お店のスタッフにも給料はありません。全員、ボランティア。みんな、川又さんを慕って集まった人たちばかりです。下は8歳から、上は70歳を超える、総勢50人に及ぶ、川又さんの思いをバックアップします。

このお店は、人の温もりに満ちています。食材は、地元の農家さんにいただいた野菜、また誰もが知る世界的食品メーカーが提供してくれる大量のシリアル食材、そして支援者からの寄付金などでまかなわれています。経費の8割がこうした善意に支えられているので、残る2割のみをお客さんが負担するという、激安のシステムが成立するのです。

さらに、ナナカフェには、誰かのために食事チケットをキープしておくという、画期的な仕組みが採用されています。つまり、お腹をすかせた子が手ぶらで来ても、ちゃんとお飯が食べられるのです。あなたが買ったチケットで食事をした子は、代金を肩代わりした見知らぬあなたを想い、いつか誰かに恩返しをしたくなる。これを「恩送り」というそうですね。川又さんの願うところです。

私たちは普段、食べ残しをするとき、小さな罪悪感を抱いています。こんなことをしてちゃだめだと後ろめたく感じつつも、考えないフリをして捨てています。ナナカフェに常時50人ものボランティアスタッフが控えているのは、そんな思いの表れなのかもしれません。

自分だけお腹いっぱいでもいいのかなあ。そう悩んだりしてきたけど、小さな善意を形にするハードルは、ためらうほど高いものではない気がします。私が勝手に遠ざけていたのかもしれない。だからこそ、仲間がほしいと思います。そして頼れる人が。

手を取り合って生きましょう。おいしく、楽しく食べたいですね。仲間とともに。だから、明日に向かって、今日も元気に、「いただきます。」