

平成25年度 小学校教職員を対象とする環境教育研修会 実施報告  
「やってみよう！環境学習プログラム」第5回「食べ物からエコ」

(テーマ：食、エネルギー)

- 実施日時 平成25年8月20日（火）
- 受講者数 26名
- 実施場所 中野区立桃花小学校 家庭科室
- 実施内容

**【午前】**

1. 事務連絡・開講挨拶等

- ・事務局（研究所）から受講上の注意、全体スケジュール等の説明
- ・環境局環境政策課（企画調整係 樋口主任）より開講挨拶等

2. ゲストティーチャーからの講義・講話

（担当：「Bar Boga」総料理長 松原達志 ）

「地産地消と食育について」と題して、

- ・ 松原シェフのイタリアでの修行とその体験から得た食材を無駄にしない知恵、と食材を無駄にしないイタリア郷土料理についての講話
- ・ 旬の野菜を使った食材を無駄にしないイタリア郷土料理2種類の調理体験

**【午後】**

3. 環境学習プログラム「食べ物からエコ！」

（担当：特定非営利活動法人 環境学習研究会 谷村春樹理事長）

(1) 「食べ物からエコ！」模擬授業

- ・ 感性と理性のバランスが大切であること
  - ・ 実感を伴う体験が重要であること
  - ・ 自然界と人間のつながり(生態系)を学び、自然が人間の生命の源であることを理解することで、子ども達が自然や環境を大切に作る人間に成長することなどの話があった。
- 次に、実践的な環境学習プログラムとして、前半は「買い物ゲーム」を実際に体験し、フードマイレージの考え方や地産地消の大切さを子供たちに伝える手法を学んだ。講師からは、関連事項として主要な食物の食料自給率などの紹介があった。
  - 後半は「旬当てクイズ」を通じて、野菜の旬を意識することや、旬の野菜(露地栽培)の方がハウス栽培のものより栄養価が高く、栽培にかかるエネルギー利用量も少ないこと等を考える模擬授業を行った。

(2) まとめ（質疑応答及び発表、受講者同士の情報交換）

この日の研修を通じて、気づいたこと、感じたこと、授業での活用方法や各学校で実施した関連事例等について、受講者が一人ずつ発表し、講師がコメントをして、受講者間で情報を共有した。

今回は、教育の現場で実施するうえで様々な切り口が考えられる「食」をテーマとした研修であり、また先生のほか栄養士なども参加していることもあって、食育や味覚、旬、地産地消などの観点から、授業や給食、家庭での取り組み方についての多様な意見やアイデアが出された。

5. 事務連絡、アンケート記入等 （事務局）

【研修の様子】



