

平成28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2回「食べ物の旬とフードロスを考える」
(テーマ：食・ごみ)

- 実施日時 平成28年8月2(火) 10時00分～16時15分
□受講者数 29名
□実施場所 J A東京中央フーズマーケット・J A東京中央鎌田支店ほか
□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
- ・環境局総務部環境政策課から開講挨拶等

2. ゲストティーチャーからの講義

(1) 世田谷野菜生産現場見学・収穫体験と生産者の話

(ゲストティーチャー：世田谷区 橋本弘氏)

- ・東京の野菜生産現場と諸環境について
- ・野菜生産と自然との関わり
- ・旬の野菜と地産地消(収穫体験と旬の野菜試食)



- ・農家の橋本さんの野菜畑で、今まさに旬の野菜を収穫し、その場で試食した。

(2) 旬の野菜・東京野菜の体感

(東京中央農業協同組合の協力による同組合直営店「ゆっくりとカフェ」にて、
世田谷産の野菜を使用した昼食)

「ゆっくりとカフェ」 ～本日のメニュー世田谷野菜と一緒に～

- ・ 地元の農家が、今朝収穫した野菜を使用したランチに受講生は大喜び



【午後】

3. フードロスを考える

(ゲストティーチャー:NPO法人ハンガー・フリー・ワールド 儘田由香氏)

- ・ 世界の飢餓の現状
- ・ 世界の穀物生産量と消費量の推移
- ・ 食料は十分に生産されているのに飢餓が終わらない
- ・ 世界・日本で1年間に捨てられる食料
- ・ 「もったいない鬼ごっこ」の説明と体験
- ・ グループワーク ～フードロスが増え続けるとどうなる？私たちにできることは？～



4. 環境学習プログラム「食べ物からエコを考えよう！」の紹介及び実習

(講師:NPO法人環境学習研究会理事長 谷村春樹氏)

(1)「食べ物からエコを考えよう！」プログラム紹介

- ・「食べ物からエコを考えよう！」

食料生産を学ぶ学習とともに、地産地消や野菜の旬など、環境に関わる視点を取り入れることにより、食と環境の密接なつながりを学ぶ。

- ・食育カルタ・絵手紙の作成方法と授業での活用方法、作成体験
- ・エコ汁レシピを通じたゴミを出さない調理方法の紹介



(午前中収穫した野菜を見ながら、絵手紙を作成)



(各グループから絵手紙の発表)



(2) 「環境学習の意義について」 (各回共通説明事項)

子供の健全な成長には、バランスよく理性と感性の両方を伸ばしていく必要がある。特に現代では、日常生活において実感を伴う様々な「体験」が不足していること、それゆえに学校において「体験」を伴う学習の必要性が増してきている。環境学習は、学校における各教科学習を基礎に、それら教科学習と関連させて実施することが大切である等の説明があった。

(3) まとめ (質疑応答及び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、また、体験作成した絵手紙等を受講者が一人ずつ発表し、講師がコメントをして、受講者で情報を共有した。



5. 事務連絡、アンケート記入等 (事務局)

アンケート提出後、解散