

食べ物はどこから来たの？

対 象：小学生高学年
 人 数：25名（調理台5×5名）
 教科／分野：社会科・総合学習／『地球温暖化・エネルギー』
 授業時間数：夏休み 午前：エコクッキング（体験）＋ 午後：講習120分
 場 所：公民館 調理室・講義室 ■調理を行わない場合は講義室で講習を実施。

ESD プログラムへの 想い	地球はたくさんの困った問題を抱えている。自分たちだけでなく将来の人たちが“安心して暮らしていける地球を残す”ために、問題の一つ【地球温暖化】について学び、地球温暖化防止について自分たちのできることを考えるきっかけにしたい。
目標	知っているだけでは温暖化問題は解決しない。暮らし方の工夫が大事。 学習を通じて、身近な生活の中から課題や、自分のできることを見つけ、次の行動につなげる。
特徴	<ul style="list-style-type: none"> 『食品ロス』を出さない工夫や省エネ調理を行う調理実習が、その後に行う「温暖化防止を考える」につながり関わりあっていることを知る。 食材の『産地マップ』を作り、『旬』・『地産地消』・『フードマイレージ』を理解する。『地産地消』・『フードマイレージ』から、食べ物が運ばれる段階で多くのエネルギーを消費し、CO2を排出していることを知り、地球温暖化を防ぐためにできることを考え行動に結びつける。
持続可能な社会づくりの構成概念	<p>有限性 調理を通じ地球上に限られた資源である水やエネルギーを大切にしたり、ごみ減量を実践することで、地球に負担をかけない生活を目指す。</p> <p>相互性 午前と午後のプログラムは全く別のものであるが、学習を通じて環境問題が深くつながりあっていることを知る。自分たちの生活を見直し、自らが進んで行動する。</p> <p>多様性 多様な人たちが関わってプログラムを行う中で、子どもたちの考えや意見、感じ方もそれぞれに違いがあることを知る。</p>
重視する能力・態度	<p>未 来 省エネやごみ減量等が、地球温暖化につながることを知り、自分たちが今後どのようにすれば地球に負担をかけずに大切に生活すべきか考える。</p> <p>多 面 身近な生活の中で環境問題が多様につながり関わりあっていることを知る。 コミュニケーション 体験・講習を通じ、参加者が自分の考えや感じたこと、思ったことを共有しながら協力し、積極的にコミュニケーションを行う。</p>

プログラムの流れ

時間	ねらい	方法 場所	内容
午前 120分	エコクッキングを通じて『食品ロス』を出さない工夫をする。	体験 調理室	夏カレーづくりをする中で、調理くず・食べ残しを少なくするための工夫が持続可能な消費につながることに気づいてもらう。
60分	カレー試食、後片付け	体験 調理室	作った料理を残さず食べる。後片付けは、水を大切に使う工夫を実践する。
休 憩			

午後 10分	エコクッキングをふりかえり	講習 講義室	エコクッキングをふりかえり、『食品ロス』をなくすためにグループで工夫したことを発表し、みんなで共有する。
午後 10分	『旬』を知る。	講習 講義室	夏カレー材料から、食材には旬のものと、1年を通じて手に入るものがあることを知り、その違いを知る。
午後 20分	食材がどこから来ているかを調べ、『フードマイレージ』・『地産地消』を理解する	講習 講義室	<ul style="list-style-type: none"> ・「産地マップ」: 食材の産地を学習シートと地図に書き出す。 ➡地図から分かったことを話し合い、発表する。 ・食材を入手するために、産地からの距離を調べる。 ・食材が届くまでに運搬にエネルギーが使われることを知る。近くの産地の旬の食材を使うことを心掛ける。
午後 20分	『地球温暖化』を学ぶ	講習 講義室	<ul style="list-style-type: none"> ・温暖化の原因・影響を知り、防止策を考える 温暖化のおもな原因が、エネルギー使用にあることを知る。(映像資料・クイズなどによる)
午後 15分	・自分のできることを考え、行動計画を立案	講習 講義室	<ul style="list-style-type: none"> ・地球にやさしい生活をするために何ができるか考える。 ・エネルギーをできるだけ使わないようにするにはどうしたらいいかをグループで考える➡『行動計画』にまとめる。
午後 15分	行動計画を発表。	講習 講義室	<ul style="list-style-type: none"> ・参加者全員で意見交換をし、共有する。
SDGs との 関連性	<p>7：エネルギーをみんなに そしてクリーンに</p> <p>11：住み続けられるまちづくりを</p> <p>11.3 持続可能な都市化の促進</p> <p>12：つくる責任、つかう責任</p> <p>12.3 一人当たりの食料廃棄・食品ロスを半減。</p> <p>12.4 製品ライフサイクルを通じ廃棄物の管理を行う。</p> <p>12.5 廃棄物発生を大幅削減する、</p> <p>12.8 持続可能な開発・自然と調和したライフスタイルに関する情報と意識を持つ。</p> <p>13：気候変動に具体的な対策を</p> <p>13.3 気候変動対応に関する教育、啓発、人的能力及び制度・機能を改善。</p> <p>17：パートナーシップで目標を達成しよう</p>		
学校・地域等との 連携上の 考慮	<ul style="list-style-type: none"> ・エコクッキングを行わない場合は、講習でスーパー等のチラシを使用して進める。 ・公民館担当者やエコクッキング指導者とねらいを共有する。 エコクッキング指導者は、指導者1名＋各調理台に補助担当1名配置する。 		
対象を 発展させる 可能性	<ul style="list-style-type: none"> ・学校で行う場合は、授業時間を給食時間後に設定し、給食のメニューと連動する食材を想定した授業内容を、関係者と事前調整を行う。 		
その他 補足事項	<p>主催者準備：学習シート・日本／世界地図、説明資料(パワーポイント)、クイズ、付箋紙、ラベル、クッキング材料</p> <p>参加者持ち物：筆記用具</p> <p>その他：本プログラムは全国地球温暖化防止活動推進センター（JCCCA）の活動プログラム【食べ物をめぐる物語】（2010年9月改定）を参照し作成した。</p>		

プログラム作成者：川島謙治（温暖化防止うらやす）