

1年目:現状把握

温暖化を意識した行動変容のための効果的な対象の選定



家庭部門の地球温暖化対策は、対象を限定せず一般に向けた普及啓発活動が中心となることが少なくない。気候変動の影響が顕著になってきた現在、これらの活動に加え、家庭で地球温暖化対策を実践する可能性の高い人々を対象に的を絞った活動が効果的であると考えられる。

そこで、地球温暖化を自分事と捉え（我が事化）行動変容する可能性のある人々の関心分野を選定、その分野の人々の温暖化対策行動の調査結果に基づいて組み立てた「エンパワーメント・プログラム」により行動変容が促進されていくという仮説を立てた（図1）。

調査は、環境要因・感情要因等を考慮し、飲食、スポーツ、音楽、ガーデニングの4分野を対象とした。調査方法は、専門家インタビューとwebアンケート調査である。

インタビューは4分野の専門家8名を対象とした。結果、各分野の専門家からは「地球温暖化等の環境問題との連携の必要性・有効性」が語られ、今後のプログラム作成に有効なヒントも数多くいただいた。

異分野の関心層を、温暖化問題に惹きつけるプログラムの効果



図1 行動変容のためのエンパワーメント・プログラムの仮説

〈インタビューに応じていただいた専門家〉

平成25年8月～平成26年1月実施

分野	氏名	所属・肩書等
飲食(中食)	平岩 理緒	スイーツ情報サイト「幸せのケーキ共和国」主宰 スイーツジャーナリスト
飲食(外食)	服部 幸應	服部調理師学院院長 料理研究家
飲食(内食)	吉田 芳弘	株式会社ウジエスーパー・ウジエクリーンサービス取締役
飲食(内食)	山本 悦子	滋賀県地球温暖化防止活動推進員
スポーツ(ランニング)	小嵐 正治	日本医師ジョギング連盟代表
音楽(オペラ)	笹子 まさえ	特定非営利活動法人さえの会 二期会会員、高津区文化協会会員
音楽(ポップス)	上田 マリノ	アイドルグループ「エネドル」メンバー 環境ナビゲーター
ガーデニング(園芸)	岩崎 實	千葉大学大学院園芸学研究科准教授

(注) 肩書はインタビュー当時

アンケート調査は、インターネット調査を専門とするリサーチ会社に委託。第1次調査として「関心分野」調査を同社登録者1万人を対象に行い、第2次調査として関心分野を4分野に絞り、該当する2,080人を対象に地球温暖化についての意識と対策行動について問う調査を実施した(図2)。

第2次調査の結果、地球温暖化に関して「地球温暖化の原因は人間である」「私たちのライフスタイルと関係がある」ことについて、90%以上が「そう思う」と回答した。

また、分野ごとの結果から、飲食とガーデニングの関心分野群が、地球温暖化対策を実践する可能性の高いことが明らかとなった。年代、職業、子どもの有無などの属性により回答に特徴があることも明らかとなった。

これら調査結果から、エンパワーメント・プログラム作成の骨格は「働きかける対象」と「伝えるためツール」に焦点を絞って構成することとした。伝えるためのツールは、指導者向けの教材と普及用パンフレット等で構成することとした(図3)。



調査から見たこと

1. 行動変容をする可能性の高い分野は「飲食」「ガーデニング」である。
2. 飲食とガーデニング分野に関心のある人の環境配慮行動については、属性によりそれぞれ特徴がある。
3. 「啓発対象の明確化」と「伝えるためツール作成」に焦点化することにより、効果的なエンパワーメント・プログラムを構成することができるであろう。

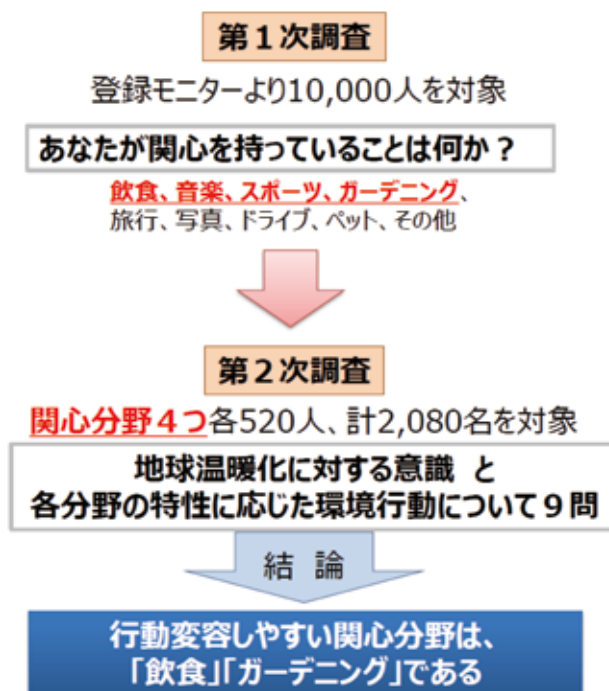


図2 アンケート調査概要

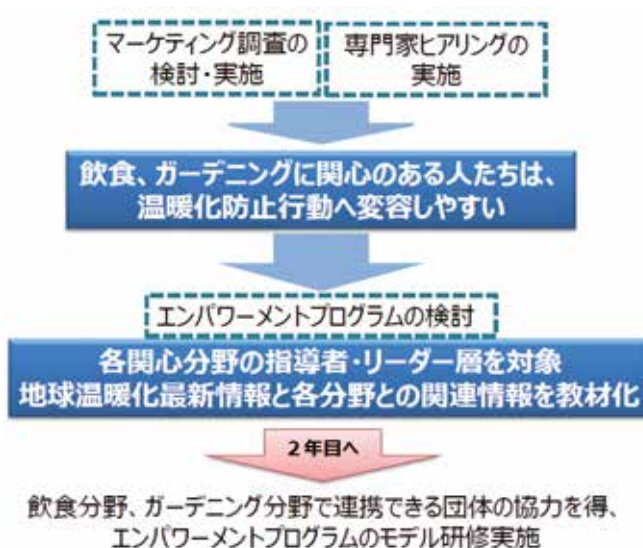


図3 1年目の成果

2年目:展開基盤づくり

2つの分野の有資格者向けに、気候変動の学びを加えたプログラムと教材の作成、モデル実施



(1) 連携先の開拓

日本家庭園芸普及協会とNPO日本食育インストラクター協会との出会い

1年目に効果的な啓発事業の対象分野を「ガーデニング」「飲食」に絞ったことを受け、2年目は、それぞれの分野の専門組織との連携の模索からスタートした。

ガーデニングの分野では、全国にグリーンアドバイザー資格制度を展開する日本家庭園芸普及協会より金子明弘事務局長に参画いただき、ガーデニング分野での啓発プログラムの在り方について、委員会やワークショップの場で都度忌憚のないご意見をいただき、非常に勉強になった。

また、飲食の分野では、1年目の専門家ヒアリングに応じてくださった服部幸應氏より、NPO日本食育インストラクター協会をご紹介いただき、検討委員として参画していただいた同協会岡田記世子事務局長のご尽力により、食育インストラクターを目指す方々対象の研修プログラムに温暖化と飲食との関係を説く講義を組み入れていただいた。

このガーデニングと飲食分野の全国規模の団体の協力を得られたことは、大変大きな力となった。



目的 産業や人口の都市への急速な集中にともなう高密度な土地利用の進展により身近な花と緑に接する機会が減少してきている昨今、家庭園芸の普及および啓発のための事業を行うことにより、家庭園芸の健全な育成を図り、国民の快適な生活環境の形成に資することを目的とする。

住所 東京都中央区日本橋小伝馬町17-12 堀ビル3 - 6F

HP <http://www.kateiengei.or.jp/index.html>



特定非営利活動法人

NPO 日本食育インストラクター協会

目的 食育基本法の理念に基づき、全ての人々に対して、食育を通じ生涯にわたって健全な心身を培い豊かな人間性を育むことを図るため、人々が健康で安心な食生活を営む為に広く社会に役立つ「食育インストラクター」を育成する事業を行い、食育の推進に関する活動をもって、健全な食生活の向上による健康増進に寄与することを目的とする。

住所 東京都新宿区歌舞伎町1丁目24番3号 新居ビル4F

HP <http://www.npo-shokuiku.com/>



「肌感覚として持っていた地球環境問題」



公益社団法人
日本家庭園芸普及協会
事務局長 金子 明弘

公益社団法人 日本家庭園芸普及協会は、昭和63年9月に社団法人として設立許可を受けて以来、平成24年4月の公益社団法人移行を経て今日に至るまで、潤いのある生活環境の実現を目指し、一貫して家庭園芸の普及・啓発のための事業活動を展開している。

当協会の中核的事业に「グリーンアドバイザー認定事業」がある。本制度は、花や緑を楽しもうとする人達に適切な指導・助言ができる園芸の精通者に講習・試験を行い、その合格者にグリーンアドバイザー（GA）の称号を授与するもので、平成4年に創設された。現在全国で約1万人のGAが、園芸相談や園芸講師、小売店店頭や生産の現場、さらには復興支援ボランティアなどの様々な分野で活躍中であり、園芸界にとって欠くことのできない存在になっている。

園芸・ガーデニングの世界では、種まきや苗の植え付けから開花・収穫に至るまで、植物の品種や天候の変化に合わせ、その

時々で適切かつ繊細な管理を行うことが求められる。昨今の真夏の高温やゲリラ豪雨、暖冬などは植物の生育にとってダイレクトに影響を及ぼすため、植物生産の現場はもちろん、趣味家にとっても毎年の気候の変化には非常に敏感にならざるを得ない。

今回のプロジェクトは、そうした園芸やガーデニングの指導者であるGAが地球温暖化防止のテキスト作成や指導にまで中心的に関わるということで、非常に画期的であり興味深いものだったが、GA自身にとっては環境問題の専門家ではない自分たちにどこまで出来るかという不安もあったようだ。しかしながら、ワークショップでは、自らが日頃から肌感覚として持っている問題意識が様々な意見・提案となって結実したように思う。

中でも、このプロジェクトから生まれた「どこでもフリップ」は、屋外での活動が多いガーデニングの現場での使用を考えて紙芝居式になっているなど、まさに現場の声が反映されたものとなった。今後は、こうした成果を踏まえ、より一層広く活動が拡大していくことに期待したい。

（2年目検討委員、3年目ボードメンバー）

「食育活動のひとつとしての気候変動の学び」



特定非営利活動法人
NPO日本食育インストラクター協会
事務局長 岡田 記世子

特定非営利活動法人 NPO日本食育インストラクター協会（理事長：服部幸應）は、「健全な心身を培い豊かな人間性を育むことを図る」ことを目的とし、平成18年9月5日、内閣府から特定非営利活動法人の認証を受けて設立し、平成28年は設立10周年を迎える。

具体的に『食育』は、①安心・安全・健康の選食能力を養う、②衣食住の伝承・しつけは共食（家族の団欒）から、③食糧問題やエコロジーなど、地球の食を考える、という3つの柱からなり、内容は非常に多岐にわたる。また、『食育』は、食に携わる人だけのものではなく、世代性別を問わず、生きている全ての人に関わる重要なテーマである。

当協会では、この3つの柱に基づき、研修会、試験、調理実習などを行い、5段階の階級（1級、2級、3級、4級、プライマリー）に分け、自分自身や身近な家族に向けた食育実践から始まり、

社会において活躍できる“食育”の指導者たる「NPO日本食育インストラクター」を養成している（資格取得者は平成27年3月末までで延べ2.5万人以上）。

また、『食育』を広め、豊かで健全な生活を送るために、すぐに実践できる知恵とワザを分かりやすく伝える食育活動も行っている。

今回のプロジェクトの内容は、『食育』の3つ目の柱である「食糧問題やエコロジーなど、地球の食を考える」に密接に関係している。

プロジェクトに協力した食育インストラクターは、気候変動を身近な問題として捉え、『どこでもフリップ』を活用しながら、すぐできる対処法などをプラスし、食育インストラクターならではの講座を工夫して行っていた。

生きていくためには「食」が重要ということはもちろんだが、そのためには、環境＝水・空気など＝地球が非常に大切だということも再認識できたと思う。

今後も、食育活動の一つとして、気候変動・地球環境について考え、伝えていきたいと思う。

（2年目検討委員、3年目ボードメンバー）

(2) 教材開発

ガーデニング・食育の分野に親しみやすい啓発教材「どこでもフリップ」の制作

このプロジェクトのターゲットは地球温暖化をメインテーマとする講座やイベントではなく、啓発の相手は地球温暖化や環境ではなくガーデニングや食育の内容を期待している人、さらに伝え手も地球温暖化の専門家ではないというところに特徴がある。

従って、教材開発の場において意識したことは、「ちょっとした時間に、手軽に使える、ちょっとためになって、地球温暖化防止行動につながる参加型の教材」であった。

プロジェクトでは、検討委員会と連動して教材開発のためのワーキンググループを設置、試行錯誤の末生まれたのが、教材「どこでもフリップ」である。

誰でも参加できる3択クイズを中心に、簡単な入口、身近なモノや出来事から地球規模の話につながるテーマについて、タコのキャラクター「シーちゃん」がナビゲーションしながら進めていくフリップ集となっている。「温暖化問題」というかたいイメージを払拭し、こどもからおとなまで抵抗なく話題にひきこまれるよう、柔らかいタッチのイラストや図表を工夫したところにも大きな特徴がある。

食育やガーデニングを伝える方々が、メインテーマを進める合間に1枚から使える「手軽さ」と、参加者との「コミュニケーション」を大切に、イベント形態や時間の制約、講師の工夫に応じてどのようにでも応用できる柔軟性を追求した。食育を伝える料理の現場、ガーデニングを実践する屋外での現場等で、持ち運びが簡単、かつ一人でも手軽に扱える形態として、クリアホルダ入りの紙芝居形式を考案。片手で持って実施できる紙版と、タブレットなどのPCで使用できるPDFデータ版の2種が完成した。

「どこでも、いつでも」はもちろん、「だれでも、なんどでも」使っていただけるような教材となっている。



教材の特徴と種類

1. キャラクターの採用

教材を親しみのある構成とし、楽しく学べるものとするために、キャラクターを設定。親近感があり、従来あまり使われていない生き物である「タコ」とし、「シーちゃん」と命名した。ナビゲーション役として活用する。

シーちゃんの「シー」はこのプロジェクトの特性を表す「気候変動」「異文化コミュニケーション」などの英語の頭文字「C」を表している。



わたしの名前は「シーちゃん」

最近、海の高から見ると、海の仲間からカラフルな海の魚が増えたり、減ったり。昔からいた魚が少し少なくなりました。
なぜなのかなーと考える時、手がなくなってしまいます。
気候変動 (Climate Change) の考えすぎなのかな？

2. 「どこでもフリップ(食編、ガーデニング編)」

- フリップ紙版A3版クリアフォルダー(貸出用): 各2セットを作成。地球温暖化防止全国ネットより希望者に貸与。
- フリップ電子データ版(配布用): 家庭園芸普及協会、NPO食育インストラクター協会、地域地球温暖化防止活動センター、地球温暖化防止全国ネットの各団体より提供。



3.冊子 『どこでもフリップ』活用ガイド

- 内容:食とガーデニングを通して気候変動に伝えるための教材「どこでもフリップ」(紙版・電子データ版)の活用方法とワンポイントアドバイス
- 対象者:食育・ガーデニング関連の有資格者、地球温暖化防止活動推進員等
- 体裁:A4版 4色 16ページ 1,000部
- 配布先:日本家庭園芸普及協会/NPO食育インストラクター協会/ワークショップ参加者(食育インストラクター、グリーンアドバイザー等)/地域地球温暖化防止活動推進センター(55ヶ所)など

4.テキスト「気候変動を考える…なんだかおかしい?～最近のお天気～」

- 内容:食とガーデニングを通して気候変動に伝えるための基礎知識
- 体裁:A4版 1色 16ページ 1,000部 活用ガイドとセットにして配布



「どこでもフリップ」抜粋



(3) モデル研修会

2分野の有資格者を対象としたモデル研修会の実施

1年目にエンパワーメントプログラムの対象分野として、「ガーデニング」と「飲食」を選定した。

これらの分野に関する「資格認定制度」を有している家庭園芸普及協会とNPO食育インストラクター協会に協力を依頼し、連携して2年目の事業を推進した。それぞれの資格制度は、「グリーンアドバイザー」と「食育インストラクター」であり、数万人の有資格者が存在している。

試作教材「どこでもフリップ」を各分野の有資格者に体験していただき、別分野の視点から、より効果的で使い勝手のいい教材としての改善点等を検討していただくための研修会を実施した。

研修会は、ワークショップ形式とし各分野2回開催。1回は、地球温暖化防止活動推進員が参加する協働ワークショップとして実施した。

グリーンアドバイザーには、草花や野菜作りにおいて、従来では見られなかった病害虫の発生など具体的な体験を有していた。食育インストラクターは、野菜などの食材に関して関心が高く、価格、品質面から、最近の異常気象などの影響には大きな関心を示した。この気候の変化が地球温暖化の影響で起こっていることは理解しており、自分で出来るエコな行動に取り組んでいる方が多かった。ワークショップでは、ガーデニングと飲食分野から取り組む地球温暖化に関する教材について具体的な示唆を与えてくれた。

また、地球温暖化防止活動推進員との協働のワークショップでは、一般論で語られる地球温暖化と違い、日常で起こっている具体的な事例と結びつけることで、より説得力のあるプログラムが出来る可能性が示された。その他、以下の研修会においても、開発中の教材を活用して効果を検証した。

- 食育インストラクター研修会(東京)
- 栄養士対象講座(東京、大阪)



モデル研修会実施概要 (敬称略・肩書は当時)

ガーデニング編

第1回 平成26年11月1日(土) 東京国際フォーラムG601(東京)

- 対象:グリーンアドバイザー 32名
- 講師:森 高一、徳野 千鶴子

第2回 平成27年1月17日(土) ホテルKSP会議室701(川崎)

- 対象:グリーンアドバイザー 18名、推進員8名、その他1名
- 講師:森 高一、徳野 千鶴子
- ゲスト:高崎 智彦(国立感染症研究所)



飲食編

第1回 平成26年11月15日(土) 築地市場厚生会館大会議室(東京)

- 対象:食育インストラクター 13名
- 講師:高岡 由紀子、安井 レイコ

第2回 平成26年12月20日(土) ヤサカ四条烏丸ビル第2会議室(京都)

- 対象:食育インストラクター 5名、教育関係者等11名
京都府地球温暖化防止活動推進員6名
- 講師:森 高一、安井 レイコ
- ゲスト:望月 昌代(文部科学省初等中等教育局教科調査官)



3年目:全国展開へ

全国各地のガーデニング・飲食の
リーダーによる啓発活動の広がりへ



2年目に実施した「ガーデニング」「飲食」分野のモデル研修会の成果を経て、最終年度は、同分野のリーダーに対して地球温暖化防止の行動変容につながるエンパワーメントプログラムの研修会を実施。そのリーダーの方々が、得た知識やノウハウを自分の専門とするフィールドにおいて、日常的に啓発活動を推進していくしくみ(スキーム)を整え、全国にその動きを展開し始めた(図4)。

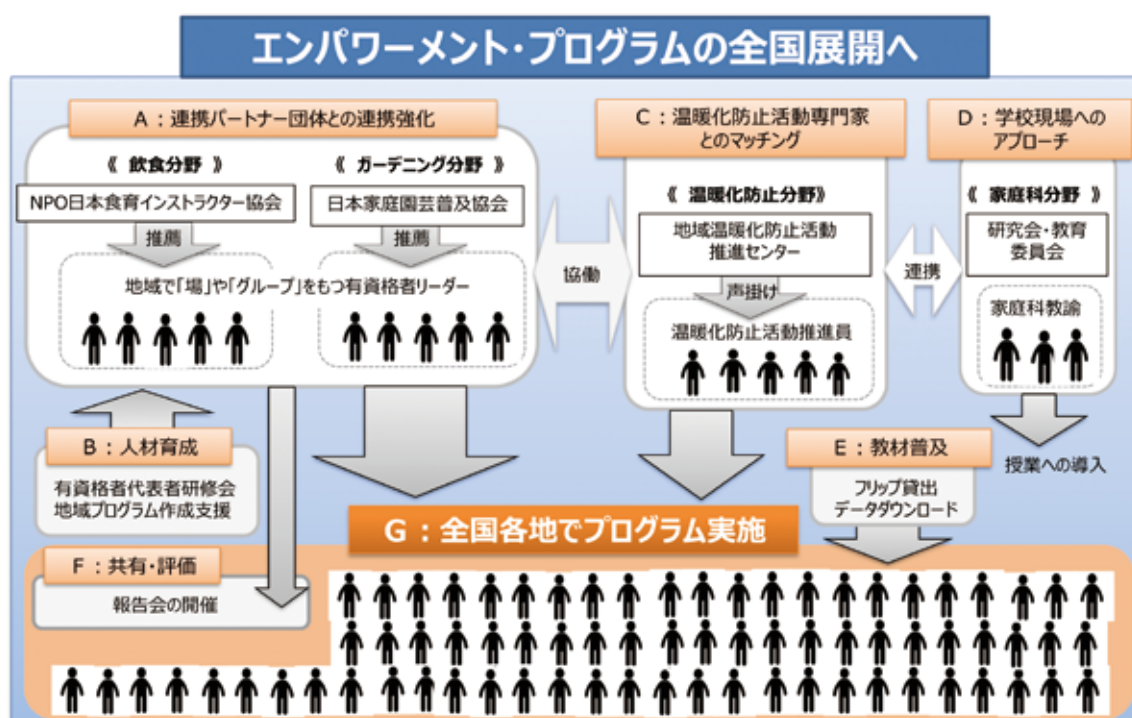


図4 3年目の事業スキーム

リーダーから参加者への広がりを狙った戦略

環境以外の特定テーマにも、興味関心層は存在する。その中のリーダー・指導層に対し、そのテーマに絞った温暖化問題をコンテンツとして加えることにより、リーダーにとっては、従来の専門性をさらに重層的に高めるという満足感を得ていただけるのではないかと考えた。

これによりリーダーが、自身の活動現場の参加者に対して、得た知識や思いを自らのことばで伝え、そのリーダーの説明やメッセージに影響を受けた人々が、温暖化防止行動に向かう可能性に期待している(図5)。

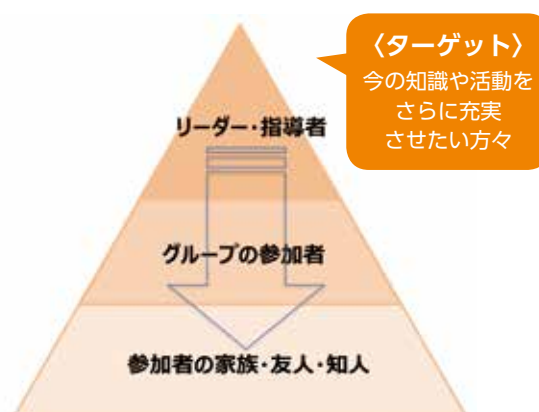


図5 啓発の縦列拡大

(1) リーダー養成

グリーンアドバイザーと食育インストラクター対象の研修会と各地における展開

グリーンアドバイザー及び食育インストラクターという資格所有者の中で、「伝える場」を持つリーダーをキーパーソンと考え、その方々に「地球温暖化」と自分の得意分野との関係を理解していただき、啓発の必要性を体感していただくワークショップ形式の研修会を実施した。

この研修会を経て、それぞれのリーダーが、自身のフィールドに帰り、地球温暖化防止の行動変容につながる啓発の役割を担っていただくことを意図した。

本プログラムの実施にあたっては、連携パートナーである日本家庭園芸普及協会とNPO日本食育インストラクター協会の協力を得、全国の当該資格所有者のリーダーを推薦いただき、東京の会場で開催した。

地球温暖化について学ぶ座学だけではなく、講師の森高一氏による、「体験を通じて学ぶ」ことを重視した、ノウハウ獲得(指導力アップ)を中心に据えた研修内容とした。

『どこでもフリップ』をはじめ、地球温暖化を学ぶさまざまなツール(教材や小道具)とプログラム(指導者による進め方)を体験してもらい、知識だけでなく、学習者が自らの行動や体験によって学び、各自の指導の場で実践につなげるノウハウを紹介した。

始めは意見を交わすことが初めての参加者も多くいたが、アイスブレイクの自己紹介から、打ち解けた雰囲気からスタートし、積極的に意見をポストイットに書き出し、各グループで活発な議論が行われた。

まとめとして各グループから代表者が、どのようにプログラムを取り入れていくかを発表し、具体的な実施予定なども多く話された。

各協会とも横のつながりを深める事が出来、それぞれの活動をともに進める仲間が出来たと参加者からも喜びの声を多数いただいた。

〈研修会の内容とスケジュール〉

時間	内容
13:00	受付開始
13:30	開会あいさつ(各協会から)/趣旨説明
13:40	アイスブレイク
14:00	各協会の講師による最新の食育/ガーデニング事情
14:30	講義「食育/ガーデニングと地球温暖化の関係」
14:50	休憩
15:00	カリキュラム・「どこでもフリップ」デモ
15:20	ミニレクチャー「体験から学ぶこと、理論とノウハウ」
15:50	グループワーク「どこでもフリップを活かすなら作戦会議」
17:20	各グループでのプレゼンテーションとふりかえり
17:40	質疑応答・アンケート記入
17:55	終了
18:00	意見交換会(60分)



〈研修会の概要〉

実施日	平成27年7月25日(土)	平成27年7月26日(日)
参加者	食育インストラクター 19名	グリーンアドバイザー 14名
各協会派遣講師	鈴木 章生 (NPO食育インストラクター協会)	小杉 波留夫 (日本家庭園芸普及協会)
プロジェクト講師/運営	森・安井/岡田・廣瀬・事務局	森・高岡/金子・廣瀬・事務局

リーダー研修会参加者の概要

〈食育インストラクター(19名)〉

所在地	所属団体名
長 崎 県	料理教室ボナペティ
山 口 県	全九州料理学校協会
東 京 都	個人
愛 知 県	(株)山本本店
静 岡 県	(一社)心療対話士協会
石 川 県	青木クッキングスクール
北 海 道	日日是好日主宰
東 京 都	NPO日本成人病予防協会
神 奈 川 県	個人
東 京 都	NPO日本食育インストラクター協会
宮 城 県	宮城県食育推進委員
東 京 都	家庭食育塾廣瀬
静 岡 県	鈴木学園中央調理製菓専門学校
秋 田 県	Natural Kitchen アンジェリカ

※各団体から複数の参加

〈グリーンアドバイザー〉

所在地	所属団体名
静 岡 県	静岡県グリーンアドバイザーの会
埼 玉 県	埼玉グリーンアドバイザーの会
福 岡 県	グリーンアドバイザー九州
東 京 都	(特非)Green Works
愛 知 県	グリーンアドバイザー愛知
滋 賀 県	GAみやび会
東 京 都	グリーンアドバイザー東京
徳 島 県	吉成種苗(株)
岩 手 県	(特非)Green Fields

※各団体から複数の参加



参加者感想(抜粋)

- ワークショップ形式の研修参加してとても充実したものだっただ。
- 皆さん、大変熱心で遠くから来られた方もおられて、それぞれのお話が聞けてこれからの授業で活かしていきたいと思う。
- 環境問題を話す上で、聞き手に興味を持ってもらうための具体的なノウハウや例をもっと知りたかった。
- 今後もぜひこのような研修会に出席して、自分の知識を深めるだけでなく、他に活動している方々ともっと交流をもち、学んでいきたいと思う。
- 実際にどこでもフリップを使った授業を(例えば45分間で)サンプルのDVDがほしい。
- 温暖化に対する問題意識が高まった。具体的にどう活動を展開するか検討したい。
- グリーンアドバイザー同士の気づき、繋がりを持てた。大変有意義な研修だった。



リーダー研修会参加者による全国各地でのプログラム実践

3年目となる平成27年度後半は、先のリーダー養成研修会受講者が、自身のフィールドに帰り、エンパワーメントプログラムを展開し始めた。

それぞれの活動の場に「どこでもフリップ」や気候変動に関する知識や情報をプラスすることで、参加者に地球温暖化への気づきとなるきっかけづくりが始まったと言える。食育講座・料理講座の導入部分でのクイズを実施したり、企業の職員研修や料理学校教師のための研修会講師など、様々な規模で実施され、報告は長崎～北海道までの各地から20件を超えている。従来の温暖化対策活動推進にはあまり関わりのなかった場での今後の展開継続が期待できる。

(2月10日現在、全国21か所、約800名の受講者へ実施)



	日付	場所	講座名	参加人数
平成27年	08/19(火)	秋田県秋田市	夏休みおやつ講座(小学4～6年生)	30名
	08/20(木)	神奈川県横浜市	キッコーマン食育講座(一般向け)	17名
	09/09(水)	東京都板橋区	食育講座(板橋区の小学校教諭向け)	36名
	09/14(月)	静岡県富士市	シェフの丸ごと鶏料理教室(一般向け)	20名
	10/01(木)	三重県大安町	大人のための食育(東海コンクリート工業株 三重工場 従業員向け講座)	100名
	10/16(金)	東京都杉並区	食べることから見直そう! 家族のための食育講座(井荻区各校長・PTA)	30名
	10/17(土)	静岡県静岡市	秋のGAセミナー「野菜の有機栽培」(GA静岡内の講座)	24名
	10/18(日)	三重県桑名市	ロコモティブシンドロームを知って健康寿命を延ばそう(第三銀行桑名支店 お客様向け講座)	22名
	10/25(日)	長崎県長崎市	ながさきエコライフフェスタ2015 地産地消ってなあに? & エコライフ・クッキング(一般向け)	160名
	10/28(水)	北海道札幌市	気候変動から食を考える ～旬満載 こだわりの食材を使った秋のおもてなし～(一般向け)	10名
	11/02(月)	北海道札幌市	親子豆腐教室(幼稚園の親子講座)	20名
	11/07(土)	静岡県静岡市	食育講座「伝統のおせり料理・手作り」(中高等学校PTA向け講座)	31名
	11/21(土)	神奈川県横浜市	冷蔵庫経理活用術講座(ママサークル講座)	7名
	11/24(火)	千葉県流山市	キッコーマン食育講座(流山市立鱈ヶ崎小学校PTAの方対象)	25名
	11/26(木)	長崎県西海市	小学校水産教室(小学生+保護者+教師+漁礁関係者)	50名
平成28年	12/12(土)	石川県金沢市	「すこし ためになる クイズコーナー」(児童館のクリスマス会)	100名
	12/12(土) 12/26(土)	北海道札幌市	環境プラザであそぼ ブース出展(小学生向け) なんだかおかしい? 最近のお天気 しーちゃんと一緒に地球温暖化について考えてみよう! ～気候変動から食を考えよう～	60名
	01/16(土)	埼玉県戸田市	エコと暮らしに身近なガーデニング	20名
	01/24(日)	福岡県福岡市	全九州料理学校協会研修会(協会所属の調理学校の先生方向け)	80名
	02/03(水)	宮城県仙台市	小学校で管理栄養士として授業	30名
	02/06(土)	東京都江東区	ウィークエンドスクール「ほのぼのあかりづくり」	22名

※各地の実践者の報告は、26ページから掲載

事務局がオブザーブ参加させていただいた地域プログラム実践

【その1】料理講習会「気候変動から食を考える 旬満載 こだわりの食材を使った秋のおもてなし」

実施日時 平成27年10月28日(水) 10:00～14:30

実践リーダー 小葉松 弘恵氏(食育インストラクター)

実施会場 MOAアートホール北海道 (北海道札幌市)

対象 地域の女性10名

〈プログラムの内容とスケジュール〉

時刻	分	概要	備考(使用教材等)
10:00	10	本日のスケジュールの確認	PC・パワーポイント
10:10	30	座学:「気候変動から食を考える」 食育の3つの柱 ～共食力・選食力・地球の食を考える～	自作資料 どこでもフリップ 節エネガイド
10:40	130	実践:調理「満載こだわり食材を使った秋のおもてなし」 まるごと秋刀魚と銀杏の土鍋ごはん・サロマ湖の牡蠣の朴葉焼き・前川金時・宮重大根の皮・小松菜のサラダ 宮重大根と鮭缶の煮物・方領大根のふろふき大根汁・人参の皮とさつまいもの皮と出汁ガラ(かつおぶし)炒め・東京かぼちゃのスフレケーキ	在来種、道内産の材料を意識しながら、説明。 分担しながらの調理
13:00	30	試食	生ゴミ量の確認
14:00	15	閉会・感想	全員からコメント
14:15	15	片付け	



実践の概要

小葉松さん自作のテキストを使い、食育3つの柱～共食力・選食力・地球の食を考える～から、温暖化防止活動は身近なところから始められることを伝えた。途中「どこでもフリップ」のクイズを使い、受講者の能動的な参加を促すなど工夫を施し、こどもを含め、参加者全員が考えるきっかけを作っていた。

北海道の真夏日がこのままでは47日を超えてしまうかもしれない事を伝え、暖かくなることは暮らしやすくなる(最近は北海道のお米が美味しい等)と考えがちだが、食材が取れなくなったり、質が落ちていくこと、特に北海道の暖房事情(冬の光熱費の高さ)から、その少しずつの行動は家計にもやさしいと伝え、受講者は何度もうなづいていた。

どこでもフリップにも掲載している鮭缶を使ったメニューの組み込み場面では、鮭のフリップ(どこでもフリップS23～28)を使い、環境にまつわるマークを紹介するなど、調理の実践に入るまで30分をじっくり使った講義となった。

受講者の反応

型抜きを使ってニンジンやさつまいもを可愛くする一方、食材を余さず利用し、皮や型抜きの残りをを使って、1品追加。生ゴミ量も試食前に全員で確認し、普段家庭から出るゴミ量との違いに参加者から感嘆の声が上がっていた。ゴミを出さないのも大切な温暖化防止行動である。



【その2】研修会講義「私達に出来る地球温暖化対策」

- 実施日時 平成28年1月24日(日) 13:50～14:30(天候不良によるスケジュール繰上)
- 実施会場 福岡調理師専門学校 本館5階 階段教室 (福岡県福岡市)
- 実践リーダー 朝日 美津子氏 (食育インストラクター、全国料理学校協会理事、柳井文化クッキングスクール校長)
- 対象 全国料理学校協会加盟校校長・教職員・生徒(天候により80名、予定では100名)

〈プログラムの内容とスケジュール〉

平成27年度冬期 全国料理学校協会教師資格認定研修会 プログラム (12単位)

月日	時間	内容
1月23日 土曜日	9:00	受付開始 福岡調理師専門学校 1階
	9:50	開会挨拶 戸谷 高智子 会長
	10:00 (90分) ～11:20	「西洋料理」 タカラホテル福岡 総料理長 高橋 毅 先生
	11:30 (60分) ～12:30	「薬膳食と健康」 東方薬膳学院 学院長 尹 玉 (Yin Yu) 先生
	12:30 ～13:30	昼食
	13:30 (80分) ～14:50	「中国料理」 佐世保 新心花梨 オーナーシェフ 浦田 修 先生
	15:00 (60分) ～16:00	「植物性乳酸菌と健康」 カゴメ株式会社 営業推進課 管理栄養士 岸本 寛子 先生
	16:00	終講挨拶 瀬戸 ひろ美 副会長
	18:00	懇親会 ホテルモントレ ラ・スルー 福岡市中央区大名2-8-27 電話 092-726-7111

月日	時間	内容
1月24日 日曜日	9:00	受付開始 福岡調理師専門学校 1階
	9:50	開講挨拶 久保田 キヌ子 副会長
	10:00 (60分) ～11:00	「食育教室」 伊是名カエ クッキングスクール 校長 伊是名 カエ 先生
	11:00 (60分) ～12:00	「ミラノ万博に参加して」 武蔵クッキングルーム 校長 武蔵 和子 先生
	12:00 ～12:50	昼食
	12:50 (80分) ～14:10	「日本料理」 (株)西鉄シティホテル 和食調理長 菊池 久幸 先生
	14:20 (40分) ～15:00	「私達に出来る地球温暖化対策」 全九州料理学校協会理事・柳井文化クッキングスクール 校長 朝日 美津子 先生
	15:00	終了式 戸谷 高智子 会長
	15:10	閉会挨拶 脇山 壽子 副会長

実践の概要

〈講座冒頭〉どこでもフリップより100年間の気温上昇

「どこでもフリップ」を元に作成した講義資料を映しだし、クイズを交えながら講義を展開。(画用紙を切って3色カードを配布し、受講者はクイズを回答)

〈講義内容〉

- 温暖化は何故おこっているのか ● 地球の食を考える
- 家庭からの二酸化炭素排出量構成 ● フードロス／賞味期限＆消費期限
- 電化製品で一番電気を使うのは

〈講義内容〉

「どこでもフリップ」の出来た背景、各地でプログラムを展開するにあたり、相談先として各都道府県に地球温暖化防止活動推進センターがあることを紹介。



受講者の反応など

10年に一度の大寒波の日にあたってしまい、日曜日の講義の出席者は予定の100名から80名ほどに減ってしまった。

教師資格認定講座ということで、朝日氏は「どこでもフリップ」に加え、詳しい解説をプラスするなど、充実した内容を盛りこんで講義を行った。

当初予定の参加人数は若干減ったものの、回答表示の3色カードを参加者に配布し、クイズで受講者に参加場面を工夫するなど、身近なポイントから紹介することで、教師である受講者の関心を惹きよせ、熱心にメモを取るなどの受講者の姿が見られた。



(2) 新たな連携先の開拓 ― 家庭科教育を中心とした学校現場へのアプローチ

(その1)京都市における実践

本事業を展開する中で、学校教育の家庭科教科書における地球温暖化対策に関連するテーマが大変多いことがわかり、2年目から家庭科教育に詳しい文科省の望月教科調査官に参画いただいた。

この縁から、京都市教育委員会と京都府地球温暖化防止活動推進センターとの接点が生まれ、京都市教育委員会主催の先生方の研修会で講義をする機会ができた(写真右)。



家庭科教諭を温暖化防止教育の「伝え手」に！

地球温暖化防止授業を学校で実施する場合、京都府内では、これまでは地域センター職員や地球温暖化防止推進員による「出前講座」での実施が多く、その活動数は年々増加している。しかし、京都府内全学校での実施までには至らず、その活動回数には限界がある。また、その多くが小学校での「総合的な学習の時間」での実施であり、中学生以上での「出前講座」の実施数は少ないのが現状である。そこで、発想を変え、現職の教員に「地球温暖化防止の伝え手」になってもらうアプローチを取った。とりわけ、現在行っている「出前講座」のテーマである家庭での省エネ、食と地球温暖化、緑のカーテンなどについて小学校・中学校・高校の家庭科の教科書で多く取り上げられている。

平成26年度に本プロジェクトによる京都開催のワークショップに参加して頂いた京都市教育委員会の指導主事から依頼を受け、平成27年度は家庭科教諭に対する研修会で講義を受け持つこととなった。



なぜ、家庭科教員を対象にするのか

小学校から高校の家庭科の教科書で環境問題の記述がある箇所をチェックしたところ、ほぼすべての分野で環境の取組が取り上げられていること、またその対策についても記述があることが分かった。そこで、家庭科教諭への温暖化防止の具体的な情報提供をするほうが「出前講座」より、その教育の裾野の広がりには圧倒的に広いと判断し、平成26年度には京都府および京都市教育委員会の家庭科の指導主事に授業の現状を聞く機会を持った。

学校現場では、教科書に書かれたキーワードは認識しているものの、その概念の具体的な情報、とりわけ地域状況がないこと、教材開発の意欲はあるものの教材作成の時間がとれない、との実態が見えてきた。一方、京都府センターでは、家庭科の授業に使える教材を整備しており、貸出しもしているので、それらの教材を先生に活用してもらえればと考えた。



家庭科教諭研修を実施

学校現場にいる先生たちに、授業の中で温暖化防止教育を進めてもらうためには、先生向け資料として学習指導案や具体的な教材の提示と使い方の実演が有効だと判断し研修内容に組み入れた。研修では模擬授業をすることで、教材の具体的な使い方などを先生たちに伝授することとした。テーマは「食と地球温暖化」や「昔と今の暮らしの比較」の2つのテーマに絞った内容とした。また、地球温暖化問題の基礎知識については、「どこでもフリップ」等を活用し、地球温暖化の現状、影響、その原因などを伝えた。

実際の体験を交えながらの研修で、参加した先生たちは地球温暖化が身近な環境問題であることを実感、また個人でできることなど、どのような情報を児童や生徒に伝えるのか、再考の機会となったようである。

京都市で実施した家庭科教諭向け研修会の概要

	平成27年7月28日(火)	平成27年8月7日(金)
参加者数	中学校家庭科教諭研修会 35名	小学校家庭科研究研修会 15名
講師	西澤 浩美 京都府地球温暖化防止活動推進センター コーディネーター	西澤 浩美 京都府地球温暖化防止活動推進センター コーディネーター

時刻	分	概要	時刻	分	概要
13:30	10	京都府地球温暖化防止活動推進センター紹介、今日の予定	9:35	10	京都府地球温暖化防止活動推進センター紹介、今日の予定
13:40	15	地球温暖化防止問題の基礎知識	9:45	15	地球温暖化防止問題の基礎知識
13:55	35	ワークショップ プログラム「ハンバーガーの向こう側」 環境にやさしい食べ物って？ フードマイレージについて	10:00	40	ワークショップ プログラム「ハンバーガーの向こう側」 環境にやさしい食べ物って？ フードマイレージについて
14:30	30	ワークショップ チラシでみる食の産地と旬 「食べ物をめぐる物語」プログラム紹介 ①チラシで産地を調べてもらう。 ②チラシ4枚の季節をあててもらう	10:40	30	ワークショップ 家庭での電気の使い方を考えよう 手回し発電機の体験やワットチェッカーでの 電気使用量を知る「計ってみよう」プログラムの紹介 ①手回し発電機を体験してもらう ②ワットチェッカーで電球の電気使用量を見てもらう
15:00	15	どこでもフリップ紹介 質疑応答の時間 センター貸出教材の借り方など紹介	11:10	10	どこでもフリップ紹介 質疑応答の時間 センター貸出教材の借り方など紹介
15:20	5	閉会	11:20	5	閉会

家庭科の教諭が取り付きやすい研修内容

平成27年8月7日に実施した小学校家庭科教諭向け研修では、40Wの電球を複数人数で手回し発電機を使って点灯させる実験を体験してもらい、電気を作ることの大変さを実感していただいた。また、「ハンバーガーの向こう側」というフード・マイレージの概念を学び、地球温暖化防止活動からも地産地消の大切さを学ぶプログラムも体験してもらった。

平成27年7月28日に実施した中学校家庭科教諭の研修では、「食と地産地消」のテーマのみの研修とし、食に関するプログラムを体験してもらった。「ハンバーガーの向こう側」とともに、チラシからフード・マイレージや旬の食べ物について考えてもらう「食べ物をめぐる物語」も紹介。チラシを教材に使ったプログラムは、自分たちでも手軽に教材作りができる、という感想が聞かれた。

研修後の夏休み期間に京都府センターに教材研究のため来訪された先生もあった。さらに2学期以降、京都府センターの教材貸出依頼が数件あった。また、複数の先生が「食と地球温暖化」をテーマに独自教材を考え、学校現場で授業を行ったという報告があり、今回の研修を通じて家庭科教諭が地球温暖化防止についての「伝え手」になる実例ができ、今回の取組の有効性を実感した。

(P19.20:執筆 京都府地球温暖化防止活動推進センター 西澤 浩美氏)



(その2) 全国の家計科教諭との接点の模索

また全国の家計科の先生方が参加する全国家庭科教育協会や、九州全土の調理学校が参加する全九州調理学校協会とのつながりができつつあるが、こうした動きは、実施したガーデニングと食育のリーダー研修会に参加されたリーダーの方々の紹介によるものもあり、新しいつながりから次のつながりへと広がる可能性が示唆され、今後の展開への期待が高まっている。

全国家庭科教育協会（河野公子会長 東京都渋谷区代々木3-20-6家庭科クラブ会館2F）

昭和25年に創設されて以来、小・中・高等学校の家計科教育の充実振興を目指して活動している研究団体。全国の小・中・高等学校教員、指導主事、家庭科の教員養成に関わる大学教員等が多数会員参加。

● <http://www.zenkokukateika-zkk.org/>

全九州調理学校協会

人々を心身共に健やかに幸せにする「食」を守り、育み、伝えていくことを目的に、一般社団法人全国料理学校協会（東京都新宿区下宮比町2-28飯田橋ハイタウン1133）に参画する九州地区（福岡、佐賀、熊本、大分、宮崎、鹿児島、長崎、山口、沖縄）約45の料理学校参加の組織。研修会等を含め、会員の研さんを進めている。

● http://zenryoukyou.com/affiliation_kyushu.html

(3) 地域温暖化防止活動推進センターとのマッチング

お互いにとっての新たなパートナーの可能性を探る

本事業では、東京を所在とする地球温暖化防止全国ネット（全国地球温暖化防止活動推進センター）が中心となって企画を展開した。委員に地域温暖化防止活動推進センターから2名参加いただいたが、全国に散らばるガーデニングや食のリーダーの方々が活動を展開する場合に頼りになるのは、その方々の所属する地域の各推進センターであるため、リーダーの方々への情報提供やセンターとのマッチングを積極的に行った。

これまで全く地域の推進センターの存在を知らなかった研修参加者の方々が、地域センターに足を運んだり、地球温暖化防止活動推進員の役割に関心を示してくださったりするなど、各地域にとって温暖化防止活動の新たな担い手としても期待される。



食育インストラクターの小葉松さん（左）の講座に参加した、北海道地球温暖化防止活動推進センターの杉岡さん（中）。

(4) 新たな開発教材

場所を選ばないツール「どこでもクイズBOOK」の作成

リーダー研修に参加されたグリーンアドバイザーの方々から、伝える場が、集客イベントや屋外であることが多いため、どこでもフリップより手軽に扱える教材があれば嬉しいとの声をいただいた。また食育インストラクターの方々からは、各地方プログラムを実施後、講座参加者が自宅で振り返りが出来るような資料があればという意見も頂いたことから、派生ツール（印刷物）の作成を決定した。

お手軽なハンディサイズ「どこでもクイズBOOK」

A5版 カラー 24ページ

