

2022.6.23
食育推進イベント



農林水産省主催

第六回食育活動表彰 教育等関係者の部 農林水産大臣賞

地域資源とマネジメント視点を 活用した 体験型環境食育の推進 ～食の環境負荷を低減し価値を高める食育～

NPOエコラボ

理事長 中村 早苗

Sanae NAKAMURA

団体概要

地域資源を活かした体験型環境学習を実施 脱炭素・資源循環・自然体験



2008年 環境学習団体「アップルミント」発足

2014年 「NPOエコラボ」に名称変更

2016年 食育ネットほくりくに参画

2020年 「いいね金沢環境活動賞」

2022年 農林水産省主催「第六回食育活動表彰」 教育等関係者の部 農林水産大臣賞

会員 26名

石川県地球温暖化防止活動推進員、環境カウンセラー、いしかわ自然学校インストラクターなど登録



夏の省エネ&グリーンカーテン

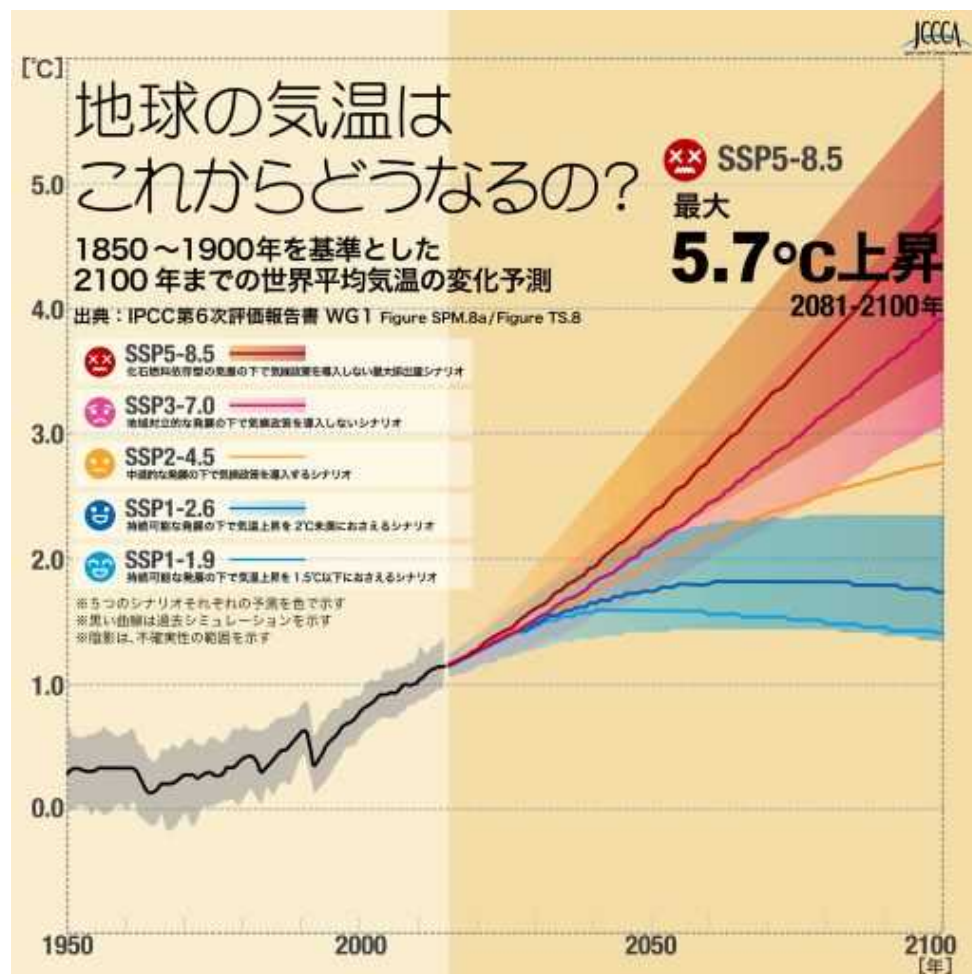


いしかわ自然学校



ソーラークッキング

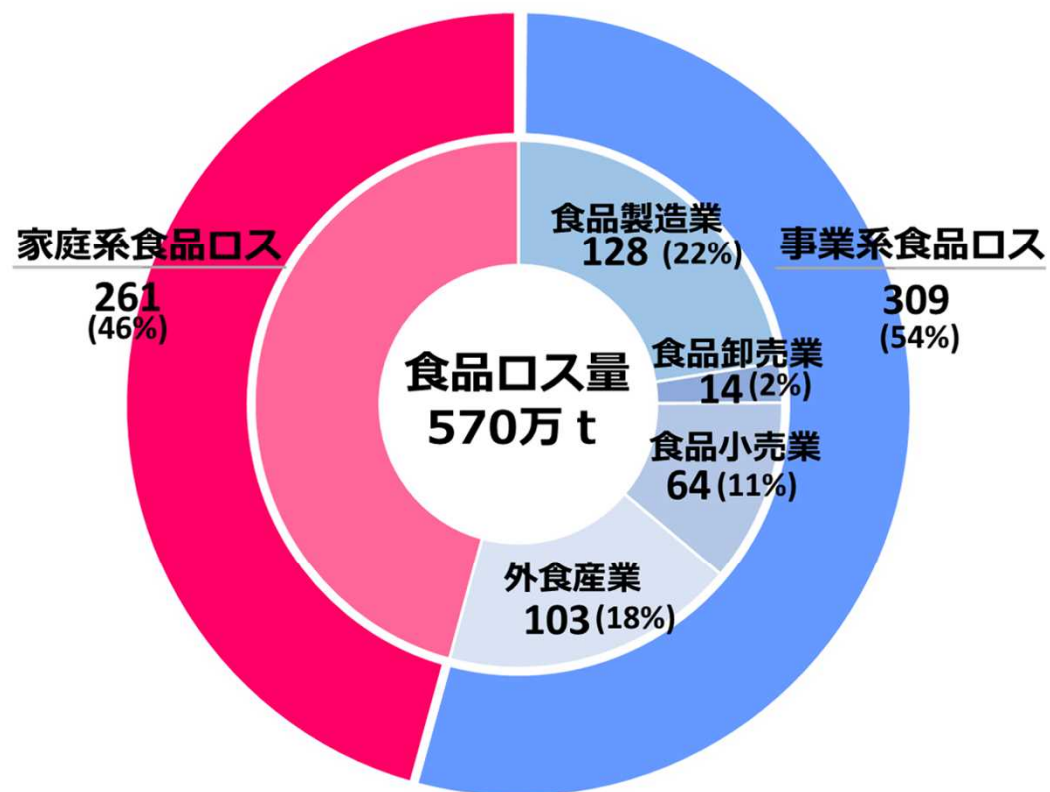
2100年までの気温変化の予測と将来の主要なリスク



出典：IPCC第6次評価報告書 IPCC第5次評価報告書

全国地球温暖化防止活動推進センターウェブサイトより

食と環境問題/資源の有効利用 食品ロスの現状



国民 1 人当たり食品ロス量

1日 約124 g

※ 茶碗約1杯のご飯の量に近い量

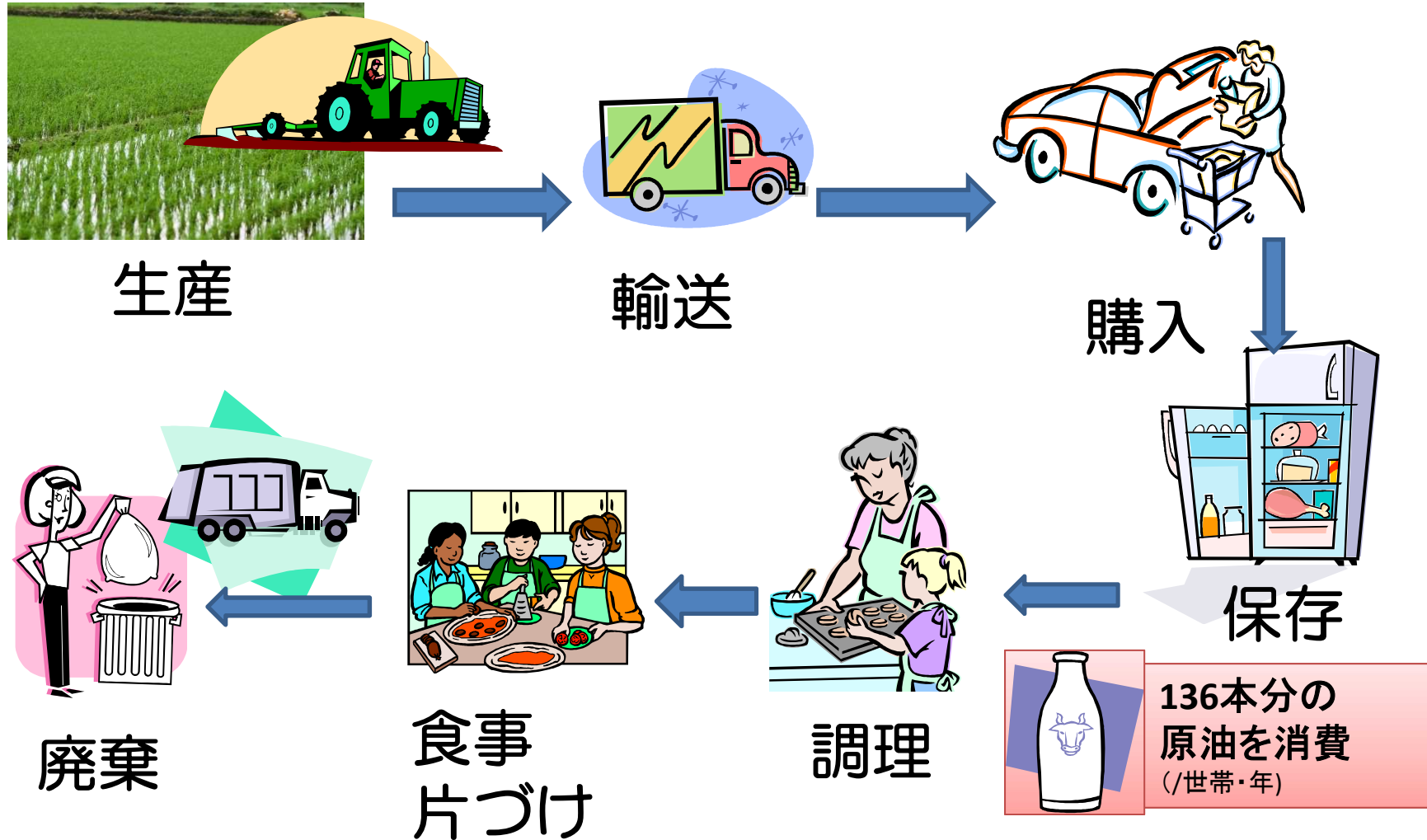
年間 約45kg

※ 年間1人当たりの米の消費量
(約53kg) に近い量



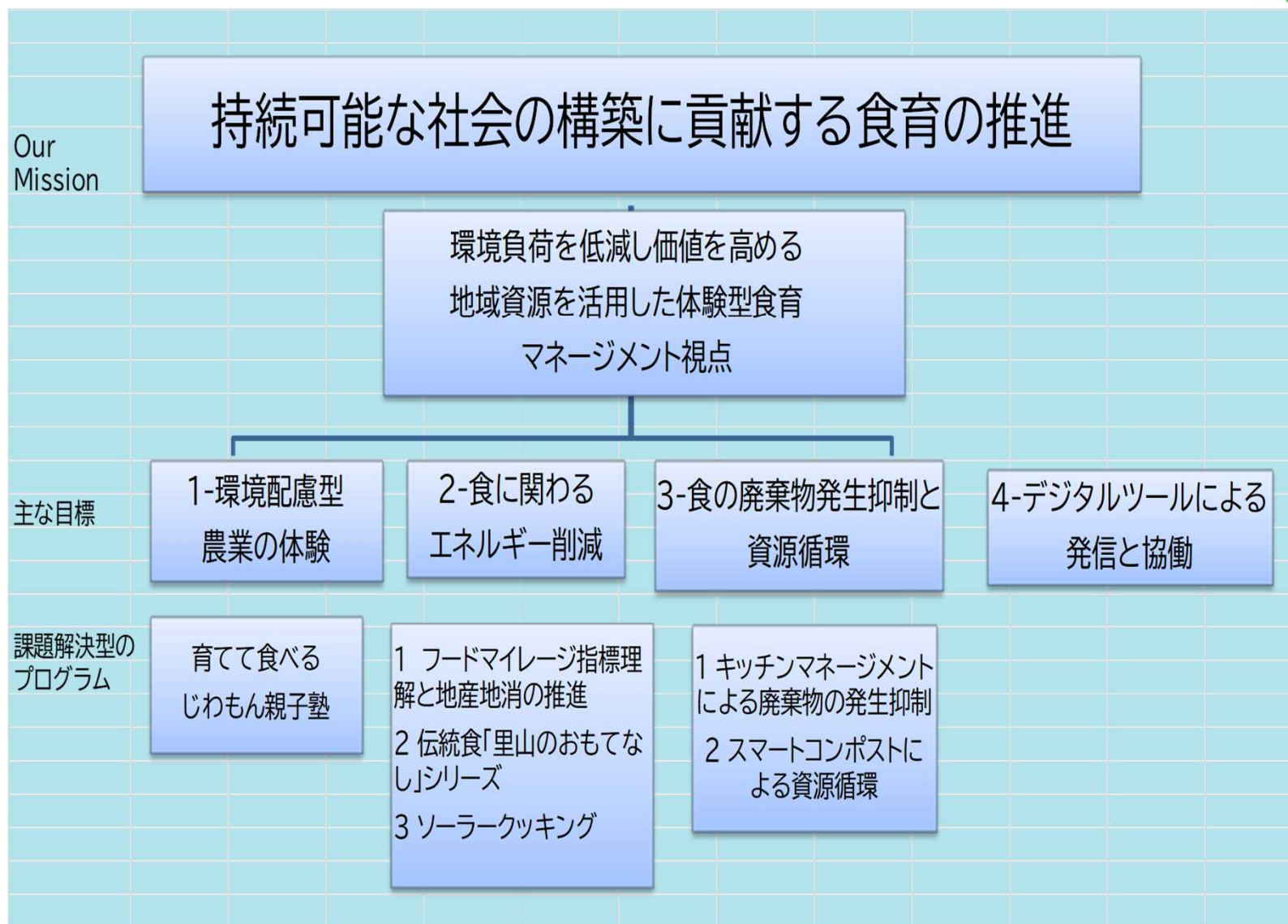
資料：総務省人口推計(2019年10月1日)
令和元年度食料需給表(確定値)

食にかかわるエネルギー



参考: ECCJ「食の省エネBOOK」 全国1,039世帯食に関する意識・行動および1日の献立調査から

NPOエコラボ 環境食育の目標設定とプログラム





環境配慮型農業の体験

育てて食べる じわもん親子塾

五感を活かした食育体験
田んぼの多面的機能
生物多様性

◆辰巳農園

2007年金沢市農業大学校の修了生によって設立。
辰巳地区で持続型農業の研究を重ねています。
ミネラル豊富な犀川上流の水と米ぬかやケヤキの落ち葉を発酵
させた堆肥で、おいしい特別栽培米や加賀野菜を作っています。



辰巳農園の仲間たち

スケジュール 月1回 土曜日午前9～12時

5月13日 はだしで田植え、いきものさがし

6月10日 草取り、サツマイモ、枝豆種まき
田んぼの水族館

7月22日 かかしづくり、枝豆収穫

9月9日 稲刈り、だいこん種まき

10月21日 いもほり、やきいも大会

11月11日 だいこん収穫、お米お渡し

* 田植えと稲刈りには川上幼稚園年長有志も参加

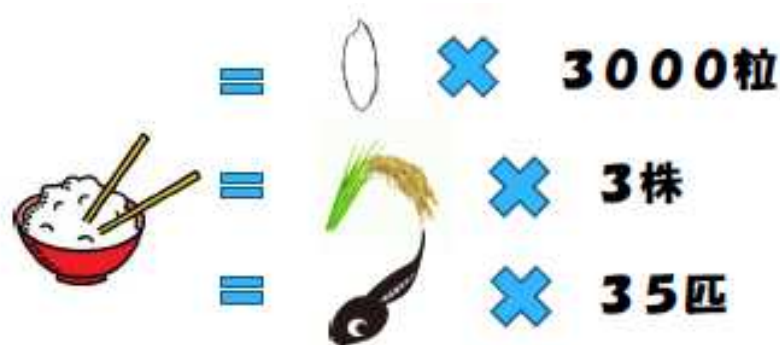


Facebookページ「育てて食べるじわもん親子塾」

さあ、田植えだ！



田んぼは生き物のすみか！



絶滅危惧種も見つかっています



ミズアオイ

名前の由来は水湿地に生え、葉の形がカンアオイに似ていることから万葉集でも「水葱」として求愛の歌に詠まれるなど親しまれていました

近年では除草剤や基盤整備、河川の性質の変化などによって激減しています

環境省RDBでは絶滅危惧Ⅱ類に、富山県RDBでは絶滅危惧種に指定されている。

※注※ RDB=レッドデータブック



田んぼの草取り

雑草に負けずに育てたい

- ・田植え＝移植という方法 草より早く強く育てる
 - ・水田、深水管理により発芽させない
 - ・手で取る、足で埋める
 - ・手押し除草機を使う
 - ・チェーン除草、チェーンを引っ張り幼い草を浮かせる
- これらを組み合わせて草に勝ちます。
少しくらい草があっても
稲のほうが強ければOK



竹ぼうき
除草



チェーン
除草

かかしづくり



収穫のよろこび

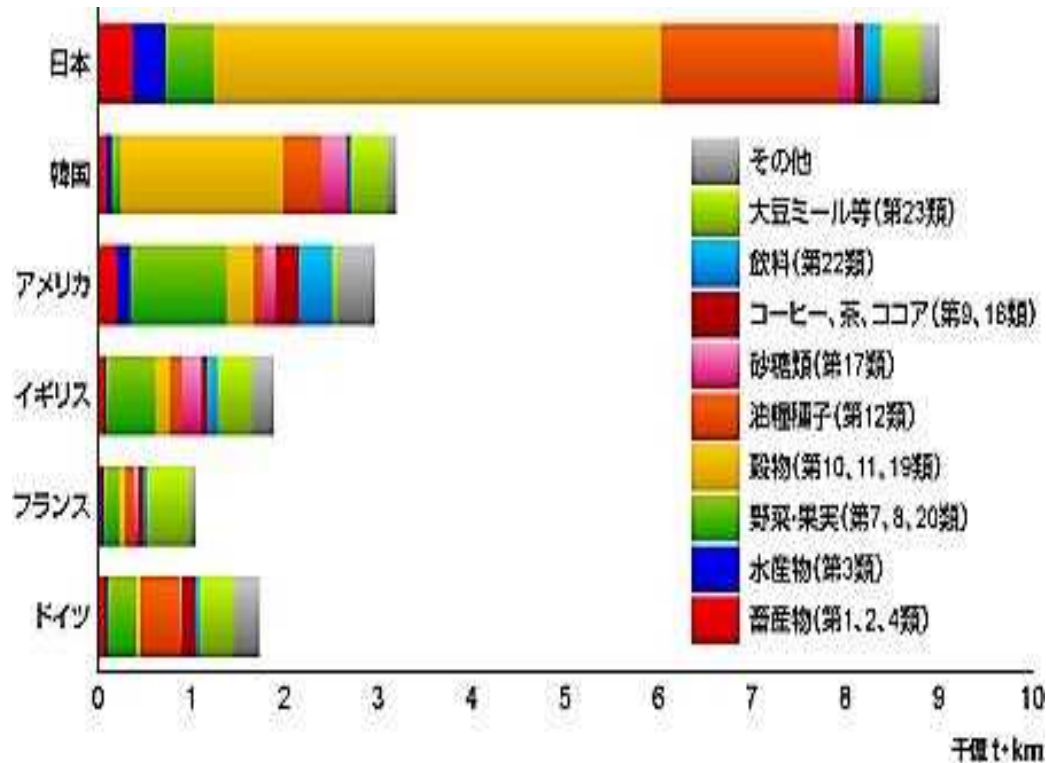


2-食に関わるエネルギー削減

フードマイレージ指標理解 地産地消の推進

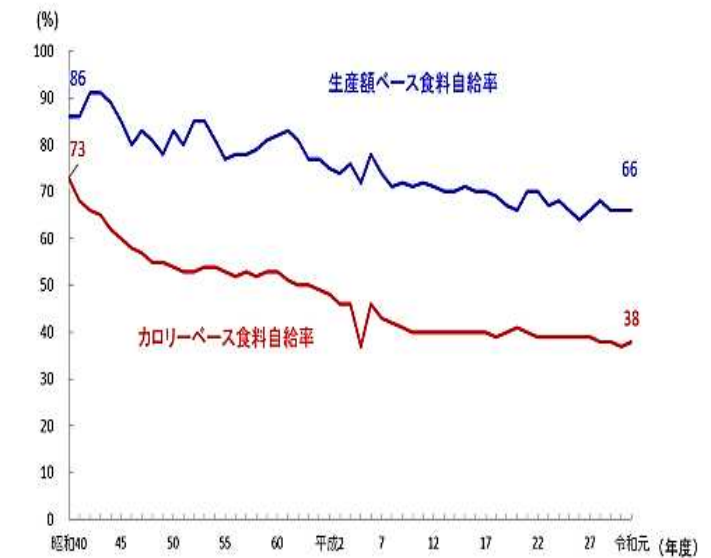
食と地球温暖化防止

フード・マイレージ＝「食料の輸送量（t）」×「輸送距離（km）」



食料自給率の推移（カロリーベース）

昭和40年度以降の食料自給率の推移



農林水産省 中田哲也氏

「食料の総輸入量・距離（フード・マイレージ）とその環境に及ぼす負荷に関する考察」

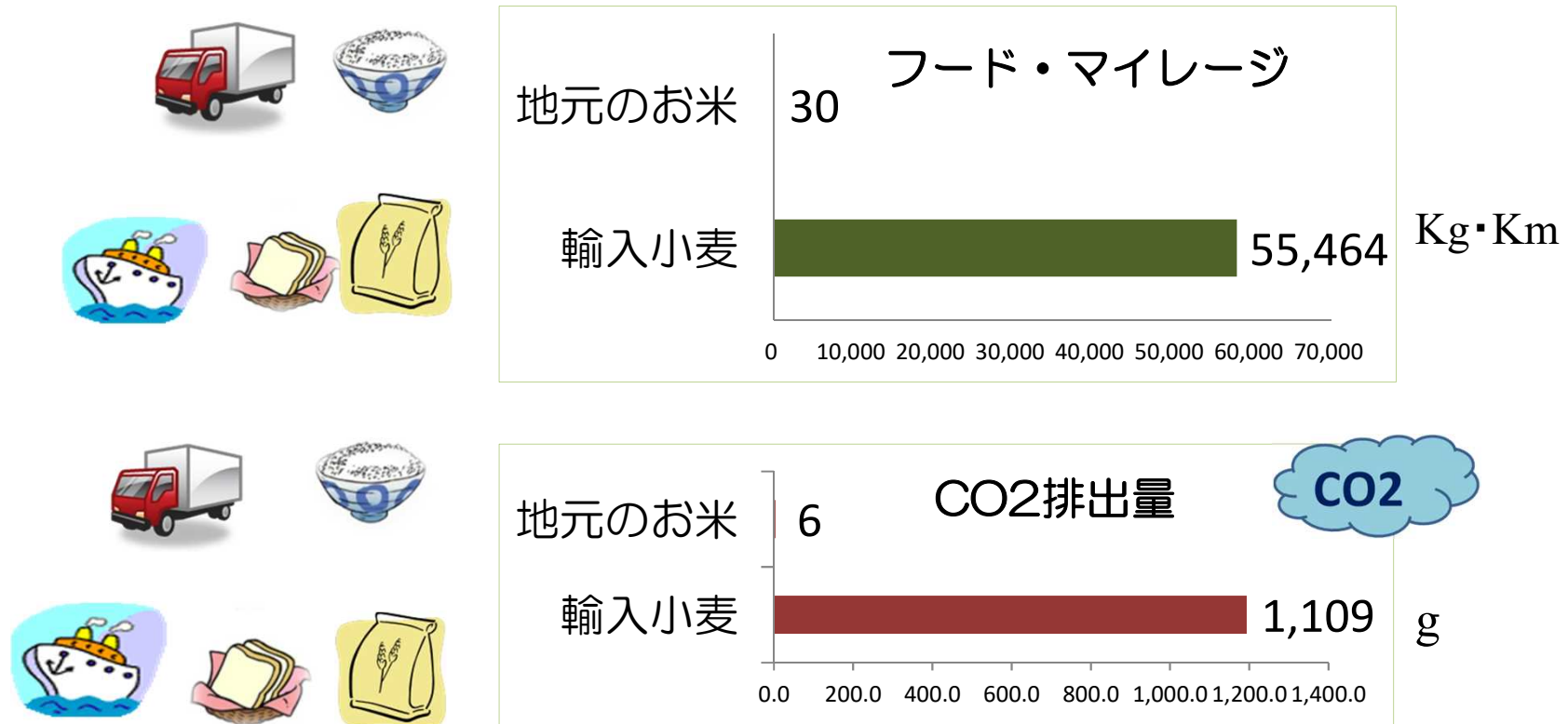
図：北陸農政局HPから

出典：農林水産省「食料需給表」

地元のお米と輸入小麦の比較

地産地消・米食は環境負荷を低減する

	重さ (Kg)	輸送距離 (Km)	フード・マイレージ	CO2排出量
輸入小麦	3	18,500	55,464	1,109
地元お米	3	10	30	6



* CO2排出係数(g-CO2/kg・km):トラック0.20 船舶0.02 資料提供:農林水産省 中田哲也氏



作者註：今一度、水田の価値を見直しましょう！

絵：High Moon こと 高月紘

漫画ゴミック「廃貴物」第5集 日報出版株式会社



食に関わるエネルギー削減

「里山のおもてなし」 シリーズ

伝統料理の価値を
民俗学・自然環境保全・資源循環から見る

初夏を味わう 里山のおもてなし 笹寿司作り

祭礼などで供される伝統食
自然と共生する暮らし方
環境負荷の少ない地産地消について考える

- 1 地域食材を活かす いしかわの里山食文化
- 2 地産地消と環境
- 3 笹の観察
- 4 笹寿司調理実習
- 5 会食



いしかわ自然学校プログラム

里山のおもてなし 報恩講料理を学ぶ



伝統料理の価値を、民俗学・自然環境保全・資源循環から見る



食用野菜の保存の知恵

塩漬け

ゆがいてから:ぶき,くぐみ,まいたけ,しろごけ,むくごけ
生のまま:うど



撮影:橘

食用野菜の保存の知恵

伝統野菜 エドカブラを干す



撮影:橘 禮吉氏

白峰の報恩講料理

法要や仏事のときにみなでいただく
食事を「お斎（おとぎ）」といい、
「報恩講」でいただく「お斎」には、
地域やお寺の伝統が受け継がれている
場合が多く、親鸞聖人のご生涯に思い
を馳せる料理も多くあります。

親類縁者が集まり、山や畑で採れた
ものを、地域の女性たちが何日もかけ
て料理します。日ごろは質素な食事でも、
この日はかりはたらふく食べられる
ごちそうが並びます。食べきれない
ごちそうは、持参したお里に結めて家
族のために持ち帰りました。



撮影:橘禮吉:白峰 浦はつえ宅 平成7年12月9日



いしかわ自然学校プログラム