



E:Education  
for  
S:Sustainable  
D:Development  
O:omagari  
m:minami

H.27.9.28 No.7

## 大曲南中学校 1年生 環境出張授業報告

### 「環境と食」出張授業が行われました。

9月8日、大曲農業高等学校の博士号教員、大沼克彦先生においでいただき「環境と食」というタイトルで出張授業をしていただきました。私たちの食生活を通して物質はどのように循環しているか。また、物質循環の中で微生物がどのように役立っているのか等、具体的な例を挙げてユーモアを交えながら説明していただきました。フードリサイクルやフードマイレージなどのキーワードについても説明がありました。質問時間でも、次から次へと質問が続き、地球環境を考える充実した時間となりました。



最初は環境と食が、どのようにつながっているのか全く想像できませんでした。しかし、微生物による食物連鎖や物質循環で環境を良くしていると知りました。「環境を良くする」→「農作物が良くなる」→「食べ物が安全」になって、安心して食生活を送れるということです。これが環境と食のつながりだと考えることができました。最後に教えてもらった地産地消には、メリットとデメリットがあるので、本当にやった方がいいのか、やらない方がいいのか、考えていきたいと思いました。



地球の生き物がどのようなサイクルでつながっているかや、日本の食糧自給率など、様々なことを深く知ることができたので良かったです。特に、興味を持ったのが地産地消です。食べ物の地産地消はスーパーでよく見かけますが、エネルギーの地産地消があるというのは初耳でした。今日の授業でたくさんの、新しい知識を得ることができよかったです。

いつもスーパーなどで見かける地産地消コーナーに、こんなにもたくさんの工夫があることに驚きました。この授業を受けて、普段の暮らしの中で身近なエコをしていきたいという気持ちが高まりました。今回の授業はとても貴重な体験だったので、この機会を忘れずにエコを頑張っていきたいです。

今日の授業を受けて、あらためて環境を大事にしようと思いました。特に、興味を持ったのは菌が活躍するところです。菌が物質を分解するところがとてもおもしろかったです。残飯を肥料にすることはいいことかも知れませんが、食べ残すのはいけないと思います。やはり環境問題を解決するのは、今できることを精一杯やっていくことだと思います。

### 有機野菜栽培...収穫の秋！！

給食センターからいただいている給食残飯利用して作った有機肥料で栽培している野菜が、実りの時期を迎えました。先日は、雨の晴れ間をぬって、リヤカーいっぱい「えだまめ」を収穫をし、全員で「まめもぎ」をしました。実がぱんぱんに入った「えだまめ」を、たくさん収穫でき1年生の笑顔があふれました。



これから「まめもぎ」です！



収穫待ちの野菜たち