



「地球1つで暮らす方法を『京都の食』から考える」ワークショップ 京都先端科学大学附属中高等学校 x SWiCH ワークショップ 実施報告書

● 「地球1つで暮らす方法を『京都の食』から考える」ワークショップ開催目的

世界中の人が日本人と同じ水準の生活をすると、地球は2.9個分必要になるとされています。地球ひとつで暮らしていくために、気候変動の現状、食の未来、そして食ロスを実現するための方法を考えるワークショップを提供します。今回は日本財団のサポートのもと、京都先端科学大学附属中高等学校に協力いただき、高校で使用できる「食を通して海について考える」教材開発を実施しました。

● 概要

気候変動の主要因の一つである食産業に焦点を当て、「京都の食」を通じて「地球1つで暮らす方法」を考えるワークショップを全3回実施しました。参加者は、持続可能な食糧生産と生物多様性の両立、食品ロス削減などについて議論し、「京都の食」を守るために具体的なアイデアを出し合いました。さらに、京都の地産地消を推進する学校のプロジェクトを生徒たちと共に企画するワークショップも行いました。

開催日時 2024年7月29日（月）・30日（火）

参加者合計 1年生国際コース 42名

会場 京都先端科学大学附属中高等学校

主催 一般社団法人SWiCH

協力 京都先端科学大学附属中高等学校・日本財団



● 日本財団「海と日本プロジェクト」について

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」として捉え、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

● 担当者の声

京都先端科学大学附属中高等学校 岡野先生

生徒一人ひとりが食と環境に関して大きな役割を持つステークホルダーであるということに気づけた2日間でした。身の回りの普段の生活から地球規模での環境問題までシームレスにつながっていることを理解でき、今後の彼らの活動にもきっとプラスになっていくことと思います。



1.GROUP PRESENTATION
2.TOP PICTURES
政府から農家の支援をして農家を増やす、国産品を安くする
京都の給食は京都産
空いた土地を農地に
食べ残しが出たら肥料や発電に再利用
宣伝して京野菜を選んでもらい、生産量を増やして安くする

農家

第1回「地球1つで暮らす方法を「京都の食」から考える」ワークショップ

SWiTCH 代表佐座が、世界的に起きてるる気候変動の問題についてレクチャーした後、気候変動の一つの大きな原因である食業界に焦点を当て、温室効果ガスを減らす方法を京都の食の生産を通して知る機会を提供しました。最後には、京野菜を維持・守るために自分達が取り組めるアイデアを話し合いました。

● ワークショップ概要

開催日時 2024年7月29日（月）10:55～11:45
参加者合計 1年生国際コース 34名
会場 京都先端科学大学附属中高等学校
主催 一般社団法人SWiTCH
協力 京都先端科学大学附属中高等学校・日本財団

● タイムテーブル

10:55 SWiTCH 代表 佐座 自己紹介
11:00 レクチャー | 気候変動について
11:20 レクチャー | 「京都の食」のサプライチェーン
11:30 グループワーク | サプライチェーンのためにできるアクションとは
11:45 終了

● 一般社団法人SWiTCH レクチャー・「京都の食」のサプライチェーン

佐座が環境問題について意識し始めた幼少期のきっかけなどの自己紹介後、クイズを通して、日本人の暮らしを続けると地球が2.9個必要になる現状を紹介。SDGsやプラネタリーバウンダーの問題にも触れました。さらに、国連環境計画が世界の18-25歳に知つてもらいたい環境のテーマ「パリ議定書」1.5℃、温室効果ガス、プラネタリーバウンダー、サプライチェーン」問題についてクイズを交えながら紹介しました。このように国際的な気候変動の課題についてレクチャーした後、日本に焦点を当て、日本の自給率は40%と低く、多くが海外輸入食品で日本の食卓が支えられていることを話しました。温暖化の加速を緩やかにするためにはフードマイレージを低くするため、地元京都の地産地消を普及することが大切です。海外の食を使うことで、食材を運ぶ距離が長くなる課題を解決するために「京都の食」のサプライチェーンの大さつについて話し合いました。



● 「京野菜」を増やすためのアイデア出し

フードマイレージの低い地産地消の食材を増やすためには、消費者からニーズを伝えることが大切です。生徒達は2-3人ずつのグループになり、自分達ができる「京野菜」を増やすためのアイデアを出し合いました。生徒たちが出したアイデアを発表したのち、クラスで実践したいアイデアの投票を行いました。

- 21票：食べ残しが出たら肥料や発電に再利用
- 12票：農作業をする人が少ないので生徒が参加して農家の楽しさを体験
- 11票：政府から農家の支援をして農家を増やす、国産品を安くする
- 10票：京都の給食は京都産
- 6票：農家産の無人販売で見かけが悪い食べ物も買えるようにする
- 4票：京野菜だけを売るスーパーを作る
- 4票：スーパーで京野菜がない！京野菜売り場がない。小学校では京野菜の献立があるけど、1ヶ月だけ。
- 3票：京野菜を作る農家体験、家族向け実施。家族で遊べる場所が少ない。京都に移住して農家をする。
- 3票：宣伝して京野菜を選んでもらい、生産量を増やして安くする
- 2票：京野菜のレシピアレンジ、テレビで流す、レシピ本
- 1票：地産地消を使って京都の料理、家庭で京野菜を使う。学校内の食べ物は学校で生産できるようにする
- 0票：空いた土地を農地に
- 0票：京都の環境に合う野菜で他に作れるものがあるか考える
- 0票：直売所が多いスーパーはある



第2回「地球1つで暮らす方法を『京都の食』から考える」ワークショップ

日本の食の安定性を確保するためには、国内の食糧生産を増やすなければなりません。どうすれば食糧を生産しながら、生物多様性を担保していくのか、京都の食を通して学校の生徒達ができることについて考えるグループワークを実施しました。

ワークショップ概要

| | |
|-------|--------------------------|
| 開催日時 | 2024年7月29日（月）11:55～12:45 |
| 参加者合計 | 1年生国際コース 34名 |
| 会場 | 京都先端科学大学附属中高等学校 |
| 主催 | 一般社団法人SWiTCH |
| 協力 | 京都先端科学大学附属中高等学校・日本財団 |

タイムテーブル

| | |
|-------|-------------------------------------|
| 11:55 | 1回目のレクチャーのふりかえ |
| 12:00 | レクチャー 生物多様性について |
| 12:20 | グループワーク 「京都の食」は生物多様性を豊かにできるか？を考える |
| 12:45 | 終了 |

一般社団法人SWiTCH レクチャー「京都の食」は生物多様性を豊かにできるか？

まず、第1回目ワークショップの振り返りとして、フードマイレージが低いサプライチェーンを選ぶ必要性について話し合いました。日本の食の安定の確保のためには、国内の食糧生産が必要な一方、食糧生産によって生物多様性が損なわれる懸念があります。そこで、第2回ワークショップでは「京都の食」を通じて生物多様性を豊かにできる可能性について紹介しました。まずは、人間は多様な生き物とつながりあって生きていること。地球の大気と水、食べ物、文化、暮らしは、生物多様性で成り立っていることを紹介しました。生物多様性を守るために、単一栽培や家畜用飼料生産のため森林伐採を行なっている農業を変える必要があります。今後、生態系を守るために食生活を見直し、生態系を豊かにするキーストーン種の保全について紹介しました。



「京都の食」は生物多様性を豊かにできるか？を考えるグループワーク

生徒達には、「京都の食」を豊かにするための「学校でできる生物多様性の取り組み」についてアイデアを出し合いました。生徒達は2-3人ずつのグループになり、下記のアイデアをグループごとで発表し、クラスで実施したいアイデアに投票しました。

- 15票：ハチが暮らせるようにするための養蜂をする
- 11票：道路や歩道などに草木を植える
- 3票：寄付でお金を集めて生き物の多様性が守られる場所を作る
- 1票：環境を守っている生き物（外来種）などを守るためにその生き物にとっての天敵を入れる
- 0票：余っている土地を花や草を植える
- 0票：植物に害が出ないぐらいの日陰を作る
- 0票：学校の窓の外にハチが好きな植物を植える
- 0票：緑を増やして生き物の生きやすい環境を整える
- 0票：家に花などの植物を植える
- 0票：ハチが暮らしやすい施設を作る。ハチが成長したら放つ
- 0票：畑に花と一緒に育てる
- 0票：緑がないところに緑を植える



第3回「地球1つで暮らす方法を「京都の食」から考える」ワークショップ

日本は食料の60%も海外からの輸入に頼っているにもかかわらず、1年間東京ドーム5個分の食料を破棄しています。食ロスは温暖化の大きな要因の一つです。また、食ロスの実現の他に、食料を大切にするアクションとして、認証や分別、食料テクノロジーなどの紹介をしました。最後には、京都の地産地消を普及する学校のプロジェクトを考え、プロジェクトの実施に必要なステークホルダーを考えるグループワークを行いました。

● ワークショップ概要

| | |
|-------|--------------------------|
| 開催日時 | 2024年7月30日（火）11:55～12:45 |
| 参加者合計 | 1年生国際コース 34名 |
| 会場 | 京都先端科学大学附属中高等学校 |
| 主催 | 一般社団法人SWiTCH |
| 協力 | 京都先端科学大学附属中高等学校・日本財団 |

● タイムテーブル

| | |
|------------------|---------------------------------------|
| 11:55 1-2回目のふりかえ | |
| 12:00 レクチャー | 食ロスについて |
| 12:10 レクチャー | 地球1つで暮らすための「京都の食」の選び方とは？ |
| 12:20 ワーク | 自分が夏休みにやってみる食ロスを決めよう |
| 12:35 グループワーク | 生物多様性を増やすプロジェクトの実現に必要なステークホルダーについて考える |
| 12:45 終了 | |

● 一般社団法人SWiTCH レクチャー・地球1つで暮らすための「京都の食」の選び方とは？

最終回のワークショップでは気候変動の基礎情報のふりかえをして、世界の脱炭素化を早めるためには世界の温室効果ガスの1/3を占めている食品業界を変えることだと話しました。日本の1年間で捨てられている食べ物は、東京ドーム5個分、「食ロス」を0にすることで、温暖化の影響を防げることについて紹介し、食ロス以外に温暖化を緩やかにすることには、生ごみ分別、バイオガス生産、食べ切り、責任ある材料の調達はMSC、ASC、FSC、ファットレード認証を選ぶことで直接インパクトを作れることを学生に紹介しました。



● 自分が夏休みにやってみる食ロスを決める

レクチャーを聞き、一人でできる「夏休みにやってみる」食ロスについて、アイデアを発表しました。夏休み明けに実践した結果について情報共有が行われました。

- 11票：冷蔵庫を整理し、買い物をする
- 4票：食べ切る
- 3票：家で出た生ごみを肥料に変える
- 3票：自分の食べる量を把握する
- 2票：値段だけでなく、生産地ラベルを確認する
- 2票：食材の期限を確認し
- 0票：適切な保存方法を知りゴミを出さない
- 0票：生ごみボックスに生ごみを入れる
- 0票：賞味期限を紙に書いて冷蔵庫に貼る
- 0票：食べきれなかったものを冷凍庫に入れる
- 0票：しっかりと量を測って料理する
- 0票：調理方法を変える
- 0票：外食時は食べ切る量を注文する
- 0票：家族と生ごみの量を測る
- 0票：野菜とかは食べる時にヘタのぎりぎりまで使うことで生ごみを減らす
- 0票：余った物（皮など）から新しい料理をする

● 生物多様性を増やすプロジェクトを動かすためのステークホルダーについて考えるグループワーク

全3回の授業を踏まえて、2回目で決めたグループアイデア、「ハチが住める場所と草木を植えるために」プロジェクトに必要なステークホルダーについて考えました。ステークホルダーリストを考えた後、5-6人ずつのグループに分かれステークホルダーに何をどこでなぜ取り組んでもらうか考えもらいました。下記が、生徒達が考えた役割分担です。本校ではサプライチェーンについて話し合いを夏休み明けにスタートします。どうすれば各ステークホルダーにメリットを与える、国際的なプロジェクトを推進できるか考えるきっかけを提供しました。

- 市長：ハチを守る条例
- 教育委員会：ハチを守ることで食育にプラス。SDGs教育で認めてもらう。
- 校長先生：市長への要請でお金を出してもらって取り組みを知つてもらう。知名度でポピュラーになる。
- 先生、現場：生徒に授業をしてもらうことでハチの必要性について知つてもらう。
- 養蜂家：ハチの育て方についていく、植物の水やりは生徒が実施。養蜂家の重要性について知つてもらう。
- 生徒会：放送で取り組みを知らせることで他の学部にも発信。生物に興味をもつ企業にプレゼンしてもらう。
- 植物店：ハチを育てる必要な草木の購入+知名度