

# SmartLife

-スマートライフ-

加古川市立加古川中学校  
エネルギー教育モデル校通信

No. 12

2015/10/27

## グリーンスクール表彰をきっかけに！

前回でお知らせしたとおり、10月22日（木）、兵庫県公館で、本校が「グリーンスクール」表彰を受けました。

「グリーンスクール」とは、学校生活の中に環境の視点を入れることで環境問題と日常生活のかかわりについて学び、環境に配慮した生活習慣の確立を図っている学校を表彰する制度です。毎年、県内の公立小・中・高等学校約1400校の中から、10校程度表彰されています。今年度は、9校中、唯一の中学校として表彰されました。



当日は、校長先生とモデル校担当の原明誉先生、生徒を代表して生徒会長の酒井さんが出席しました。上の写真で、酒井さんと握手されているのが、井戸敏三 兵庫県知事です。

さて、文化発表会で、生徒会から「加古川シエスタ」の説明がありました。生徒一人一人の集中力の持続、環境学習への意欲の向上、適正な学習環境の提供をめざすそうです。この表彰をきっかけに、エネルギーや環境について関心を持ち、「加古川シエスタ」を実践しましょう。



ところで、先日、配布した副教材に目を通しましたか。最新の情報がたくさん載っています。まずは、ここから始めてみましょう。

# エコ・クッキングから学ぼう！ (PTA家庭教育大学)

10月14日(火)、調理室を使って、お母さん方が、第3回家庭教育大学として、エコ・クッキングに挑戦しました。大阪ガスの協力により、エコ・クッキングと食育の専門家を講師に招き、賢い調理のしかたやお米のおいしい炊き方を教えていただきながら、実際に調理をしました。炊飯器でお米を炊くのではなく、お鍋と土鍋でお米を炊きます。どちらも、おいしく上手に炊けるのでしょうか。そんな比較をしながらの調理です。



講師の先生によると、ふだんは、中・高生や大学生を対象にやっている内容で、3~4時間かかるプログラムだそうですが、さすが、お母さん方は手際よく、3時間もかからずに、作って、食べて、片付けてしまいました。

さて、参加したお母さんが書いた、次の感想文を読んで考えてみましょう。エコ(環境)のことを考えているのは、どの部分でしょうか。

エコ・クッキングをしました。

食材を選ぶ時は、地元産の食材を使う事で、食材の運搬する距離が短くなり、排気ガスが少なくなるので、地産地消が良いと教えてもらいました。

水や火を使う時は、エネルギーや環境の事を考えて、鍋底についている水をふいたり、水の出し過ぎに注意したりしました。にんじん、たまねぎ、だいこんなどの食材は、捨てる所を少なくして食べられるところまで食べました。

調理が終わってから、ゴミの量を班ごとに比較して、だいこんの葉など、まだ食べられるところがあったなど話し合いをしました。

いつも何気なく料理を作っていますが、今回、環境の事を考えながら料理を作り、勉強になりました。

家庭でも、環境の事を考えながら、少しずつ実践していきたいです。

実は、地球温暖化、フードマイレージ\*、節水、ガスの節約、ゴミの減量などが、調理をしながら学べました。これが、エコ・クッキングです。

\* 食材が産地から食される地へ運ばれるまでの、輸送に要する燃料・二酸化炭素の排出量とその距離と重量で数値化した指標