

こどもエコクラブ学習会・交流会 活動報告

日時:平成 29年 12月10日(日) 9:50~15:30

場所:静岡県立大学広場、有度山北麓里山

主催:静岡県、イオンリテール㈱イオン清水店

参加者:55名

協力:NPO 法人ホールアース研究所

自己紹介・活動紹介

最初に、参加クラブごと自己紹介・活動紹介を行いました。それぞれのクラブが、日頃行っている活動を、写真などを使って発表してくれました。今回は、5団体のクラブ・親子の方々に参加していただきました。



アイスブレイク・ネイチャーゲームで交流

★連帯じゃんけん

5チームに分かれて、それぞれのチームの代表が他のチーム全員とじゃんけんしていきます。チーム全員が代表に勝つまで座れないので、「自分が負け続けるとゲームが終わらない」といったハラハラ感が楽しめるとともに、責任感を養うことができます。

★オー!ティア

「シカ役」と「生きるための要素役(水・エサ・住みか)」にわかれて、シカ役がほしい要素を取っていきます。シカは仲間が増える分、要素が手に入りにくくなり、死んでしまう固体が出てきます。死んだシカは土に還り、エサとなる木や草の成長に必要な養分となります。食と個体数の関連や、いのちの循環について学ぶことができました。

★十匹十色

シカやミツバチ、ヒトなどの動物役とエサ役に分かれて、動物役は自分が食べられるエサを選びます。動物によって食べられるものが違うということや、自分は好んで食べなくてもヒトであれば食べられるものがあること、お弁当などの人工の食べ物は残されても全て土に還らないことなどがわかりました。



食品ロスのお話

里山へ移動する途中で、「食品ロス」に関するミニ講座を行いました。「食品ロス」とは、まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物のことで、日本では年間約621万トン発生していると言われています。(1人1日当たり換算するとおにぎり1個程度) 講座を通して、お米一粒でも、多くの方が食べ残したら大量のごみになってしまうことがわかりました。食品ロスを減らすには、一人ひとりが食材を「買いすぎない」「使いきる」「食べきる」ことが大切です。



ダイコンの収穫

みんなの前で、保護者の方2名にダイコンを収穫してもらいました。大きな葉っぱを根元からひっぱると、真っ白な根が顔を出しました。今回はこのダイコンを調理して、みんなで食べきます。



ダイコンの調理

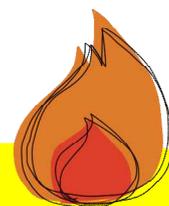
ダイコンは部位によって適する調理法が異なります。これを踏まえて、お母さんたちが採れたてのダイコンを葉っぱや皮までまるごと美味しく調理してくれました。

メニューは、ダイコンの葉のふりかけ、洋風浅漬け、ダイコンステーキ、きんぴらダイコン、ダイコンスティックの5品です。先ほどまで土に埋まっていたダイコンが、素敵な料理に早変わり！

火おこし体験

火おこしの方法や注意点の説明を受けた後、自分たちで薪拾いをして火おこしをしました。ドラム缶に薪をくべて、マッチで火をつけます。最初はなかなか火が広がらず苦戦していましたが、最後には全てのグループで火をおこすことができました。

火を大きくするには薪を増やしたり位置を変えたり、空気を送り込んだりすることが必要だということがわかりました。



焼きマシュマロの試食

みんなでおこした火を使って、マシュマロを焼きました。火が安定していなかったり近付けすぎたりすると上手に焼けないことがわかり、火の性質や使い方について学ぶことができました。

ダイコン料理の試食

最後に、お母さんたちが作ってくれたダイコン料理をみんなで試食しました。どの料理も好評で、みんな大満足♪収穫したダイコン2本を参加者全員で食べきり、食べ物のありがたさや、食品ロスを減らすことの大切さを学びました。

