

[miyamori_79]

活動タイトル	令和7年度(2025年度)ゼロカーボン探求学習授業
実施日	2025年10月15日(水)
場所	北海道羅臼高等学校(オンラインで実施)
対象数	20名
内容	
○講演名 食べ物のムダを考える	
○実施内容 <ul style="list-style-type: none">・食のグローバル化に伴う間接エネルギー(ハンバーガーを例に)・ハウス栽培による間接エネルギー(トマトのハウス栽培と露地栽培の比較)・機械化による間接エネルギー(国産の米を例に)・家庭から出された手つかずの食品ごみの写真から、家庭から食べ物を安易に捨てている現状と、消費期限・賞味期限の違いを知る。(ワークシート配布)・食品ロスは、家庭から半分、事業者から半分で、どちらも減らす努力が必要。先進国の食品ロスは様々な無駄であり、途上国にも悪影響。・食べ物のムダを減らし「持続可能な社会」を目指そう。	
○講演の狙い ① 身近な食べ物を通して、食材が手元に届くまでにかかっている間接エネルギーを認識。 ② エネルギーをかけて作った食材を大量に廃棄している日本の食の現状を知る。 ③ 持続可能な社会を形成していくために消費者ができる行動と、社会の一員として消費者が行動することの重要性を理解する。(エシカル消費の説明)	
○配付資料 講演資料(生徒が書き込みできるスライド内容を配布)	
○感想・課題 振興局のサポートにより、Zoomでの授業(50分)を実施しましたが、生徒の反応がわかりにくく、一方的な説明に終始した点が課題。	