

[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	
・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、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。	