

わたしたちのごみ減量大作戦

匠に挑戦 ―地球にやさしい暮らし編―より

本市は、市民とともに育む環境首都をめざして、環境に配慮した取り組みを積極的に進めている。総合的な学習の時間に、市役所の職員の方からの、「市でごみ処理に使われるコストは、年間約30億円。これは小学校1校を建設する費用と同じです。ごみ処理に使われているお金を子育て支援や教育に回したい。市民一人あたりの年間ごみ排出量を20%削減していきましょう。」という話を聞いた生徒たちは、市民の一人として自分たちにできるごみ減量に取り組みたいと考えた。そこで、授業や生活の中で、自分たちができる地球にやさしい暮らしについて考え、実践していくことにした。

1. 題材について

(1) 題材の目標

- ・食生活・衣生活・住生活それぞれにおける環境資源とのかかわりについて気づくことができる。
- ・自らの環境にかかわる課題を見だし、実践可能で具体的な活動を考えることができる。
- ・計画を元に調査・観察・実践をしたり、家庭での実践の様子を発表したりすることができる。
- ・実践結果を元に次の活動の工夫や改善策を考え、自らの生活に生かすことができる。

(2) 指導計画（8時間）

- 【発見】わたしたちの生活は地域の環境とどうかかわっているのだろう<1>
 - ・資料やチェックシートをもとに、自分たちの生活と環境のかかわりについて考え、意見交換をする。
- 【確認・追究】わたしたちの周りにある環境にやさしい暮らし方を調べて実践しよう<2~4>
 - ・地域の人が実践している環境にやさしい暮らし方について調べ、環境アドバイザーさんの話を聞く。
 - ・自分の生活の中で実践できる課題を設定する。
- 【追究】実践報告会をしよう<5~6>
 - ・実践計画に従い実践した感想・追究結果などを、レポートをもとに発表し合う。
- 【拡大】環境にやさしい暮らし方を発信しよう<7~8>
 - ・自分たちの追究した環境にやさしい暮らし方をWebページ・新聞・回覧物などにまとめ、地域に情報発信する。

2. 実践について

(1) 【発見】の過程

まず、市の環境アドバイザーさんから借りた昔の市の生活環境を表したパネルと子どもたちが自然の中でのびのびと遊ぶ情景のパネルを提示し、次に、現在の環境汚染状況の分かるパネルを見せて比較をした。

生徒たちは、昔と比べて川や地域の環境がこのように変化してしまったのはなぜかを話し合った。最後に環境アドバイザーさんからの「使い捨てで、ごみや排水の大量排出をすることが環境悪化の原因。一人ひとりが環境にやさしい生活をしていけば、環境はよりよくなる。」というメッセージを聞いたり、環境汚染防止クイズに答えたりしながら、自分の生活が環境と密接にかかわっていることに気づいていった。

(2) 【確認】の過程

自分の生活と環境とのかかわりに気づいた生徒たちは、自分の課題を設定するために、家族など身近な人や地域の人たちが実践している環境にやさしい暮らし方について調べることにした。エコバッグを積極的に利用しているお母さん、ものを大切にしているお年寄り、ソーラーパネルを設置している家のおじさん、毎朝川沿いのごみ拾いをしているおじいさん、環境を守るためのグループ活動をしている人たちなどから聞き取りをしたり、訪ねたり、インターネットで調べたりしながらエコ活動について調べ学習を行った。

そして、市職員や環境アドバイザーさんの「燃やせるごみのダイエット」「エコクッキング」の出前講座を受けた。「燃やせるごみのダイエット」では、教室に運ばれた種々雑多なごみを市の分別ルールでグループごとに分別した。ごみを資源としてリサイクルすることの大切さと、廃棄ごみの削減の必要性を体感した。

「エコクッキング」では、生徒たちが持ち寄った家庭の残り野菜を使って調理を行った。いつもは捨てている部分も食べられることを知り、残さず食べることがごみの中の40%の生ごみを減らすことにつながることを体感した。

これらをふまえて、生徒たちは自分たちの今までの暮らしをふり返り、自分ができる課題を設定し、実践計画を立てた。

(3) 追究の段階

生徒たちは、自分にできる環境にやさしい暮らし方の実践計画を家へ持ち帰り、継続的に実践した内容や追究結果について、ポスターセッションで紹介し合った。アクリルたわしや重曹を利用して、合成洗剤を使わずに掃除をしたり、浴衣やサマードレスをリメイクし、バッグやスカートを製作したり、茶殻を使ったエコクッキングをしたりした発表が生徒の間で評価されていた。

クラスメートの発表を聴いた生徒たちは、「茶殻は本当に食べられるのか」「茶殻クッキーは本当においしいのか」という疑問を持った。そこで、緑茶や紅茶を入れて飲み、その茶殻を利用したエコクッキングをグループごとに考え、計画を立てて実習をした。



写真1 (左): エコクッキングに取り組む生徒の様子

写真2 (右): 茶殻を使ったエコチャーハン

クッキー班: お茶や紅茶のかすかな香りを生かした、しっとりしたクッキーを作りたい。

チャーハン班: にんじんの皮や茶殻を使って、エコにこだわりたい。じゃこを入れてカルシウム強化したい。

ふりかけ班: かつおぶし、のり、干しエビなど、いろいろな食材と合わせて、おいしくし栄養価も高めたい。

スモークチーズ班: 茶殻を食べるのには抵抗があるが、スモークにすれば、エコにおいしくできる。

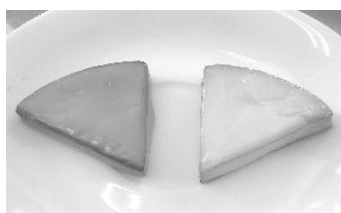


写真3

未使用の茶葉でスモークしたチーズ(左)と茶殻でスモークしたチーズ(右)



写真4 (左): レモンの皮で皿をきれいにする生徒



写真5 (右): 被服実習で不要になった布を使う生徒

3. 成果と課題

ごみの減量20%を目標に始まった題材だが、市の職員や環境アドバイザーさんの協力により、環境のいろいろな側面から地球にやさしい暮らしについて考え取り組むことができた。その後の調理実習では、「レモンの皮で皿を拭いてから洗うと油汚れがすごくよく落ちる」というアドバイスを受けて実践する生徒や、1年生が製作したエコバッグの残り布を集めてきて、皿を拭くのに使う生徒などが現れた。また、生ごみを堆肥にしようと、校内のミニ農園に運んだ生徒もいた。調理での無駄をなくすには計画性が大切だと気づき、計画を立てる際に、より真剣に取り組むようになった。

授業時間が限られているため、個々の思いや意欲が十分満たされる実践時間を確保することや、追究内容が多岐にわたり、家庭環境も様々であることから、家庭での実践に対する評価の仕方などが課題である。