

## エコライフウィーク SUMMER 2007

2007.8.1 ~ 8.7

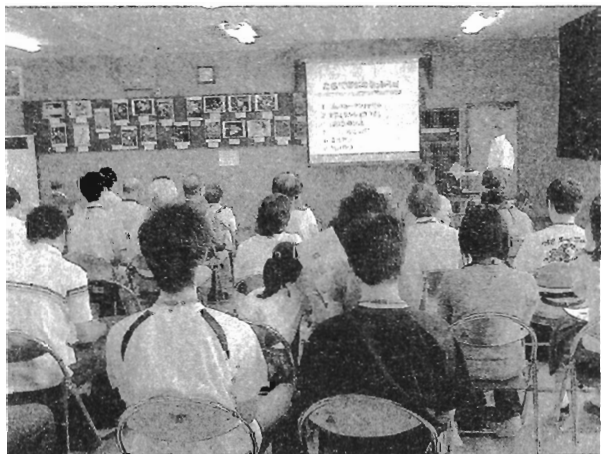
地球温暖化防止対策に積極的な、板橋区のイベント、エコライフウィークが今年の夏も開催されました。緑のカーテンの体験コーナーや、緑のカーテンで収穫したゴーヤやヘチマの料理会。小・中学生による環境標語やポスター、俳句の作品も展示。打ち水会など、さまざまな催しのなか、センスオブアースがお手伝いした、学校エコツアーをご紹介します。

### 板橋区エコライフウィーク2007 第2回学校エコツアー メロン・スイカ作りに挑戦した赤塚第二中学校を訪問

昨年より、エコライフウィークのイベントとして、板橋区の温暖化防止活動推進協議会が板橋区環境保全課と連携して、夏に学校エコツアーを行っている。私たちSOEが、この企画を提案した関係で、当日までの準備や運営も関わらせて頂いている。

区内の小中学校には、先進的な環境教育の取り組みがあり、多様な教材が作られている。それを区民のみなさんや他校の先生方に見て頂き、環境教育やエコライフへのヒントにして頂ければと、企画したものである。

昨年は、弥生小・板七小・蓮二小・高島第三中を徒歩と電車で回った。今年は、赤塚第二中・緑小・サンシテイの森・志村第四小・金沢小を見学した。前回との大きな違いは、3つ。大型観光バス1台で一日回ったこと、地域の緑の保全の取り組みをサンシテイ団地の管理組合、グリーンボランティアの方々の協力で、見学できたこと、このエコツアーに12名の高校生と大学生が初めてボランティアとして参加してくれたことだ。(高校生のボランティアが単位として認められたことおかげ?!である)



石井馨校長先生の緑のカーテンやメロン・スイカ作りのお話

8月3日(金)猛暑に向かう暑い日。エコライフを考えさせられる日?それとも、立派な御託を並べてなんかいられない暑さにクーラーの中へ?いやいや、エコライフウィーク2007と書いたのぼり旗を手にした高校生を先頭に、様々な年代の区民のみなさん45名が元気に参加。ツアー第一訪問校は、赤塚第二中一緑のカーテン実践校である。

「こんにちはー」用意して下さったクラブハウスの中は、適度に冷えていて丁度一クラスの生徒がゆったり授業を受けられる広さ。みんな、生徒になったような。映写も解説も、石井馨校長先生。

自然観察部を作り、私が顧問になって、募集したんです。誰来ないんじゃないかと心配しました。そしたら、3年生4人・年生2人・1年生1人 の7名が入ってくれてまして、やれやれ思いました。」みなさんもほっとした顔。



・「緑のカーテンは昨年も取り組みました。ゴーヤとヘチマだけでしたが、日照の加減か、育ちが悪かったのです。」

・「今年はゴーヤとヘチマに ヒョウタンを隣り通しに植えてみたのですが、これが大変で。ヒョウタンとゴーヤの相性が悪いんですよ。ゴーヤが負けてしまって、ヒョウタンが伸びました。」

・「緑のカーテンは、ゴーヤが一番日陰を作るし、緑がきれいな気がしますよ。」

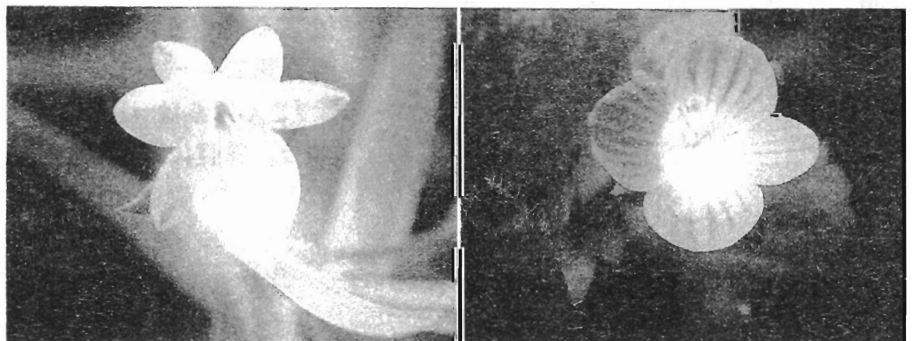
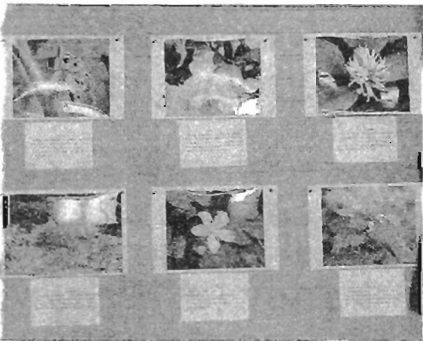
・「今年は、初めてメロンを植えようと思ひまして、スイカもやってみました。実になるまで、45日だそうです。この日はきちっと守らないとおいしく食べられないようなので、もう、収穫してしまいました。映像だけですが・・・」なるほど、赤いところと白いところが「立派な」スイカがありました。どんな味だったかは言ってくれませんでした。初体験で、生徒たちは喜んででしょうね。

・「私は、校内にある、野草の花を一つ一つ、写真にとって、廊下に張り出したんです。先生方や、PTAの方が見ているようです。これから、生徒たちに関心をもって欲しいのですが。」

その写真は実に見事に花の美しさをつたえてくれていた。ナズナ・オニタビラコ・タンポポ・カタバミ・ハコベ・ハハコグサ・ネジバナ・スズラン・ヤブガラシ・ナンテン・タイサンボク・サザンカ・アジサイ・オオカナダモ・カイドウ・アロエ・ムラサキツユクサ・ノイバラ・ドクダミ・等などそこらにある何気ない野草の美しさを伝えている。ジシバリ（あの強い草のイメージしかない）ものまで扱っているのに、石井校長先生の愛情の細やかさに驚かされた。



初収穫の見事なメロンとスイカ



石井校長先生が撮影した  
校内の野草

映像上映の後、校内の緑のカーテンを見た。ゴーヤ・ヒョウタン・メロン・スイカ、厚みのある緑陰を作っている。その陰に、コンクリート製ではあるが、水辺は、ビオトープ化しているメダカの住む池が3つ並んでいた。花壇を畑に変えて、大玉トマトを植えた。大玉トマトはおいしいそうだ。秋にはブロッコリーを植える予定。



緑のカーテン



緑の内側はやはり涼しい



石井先生の願い

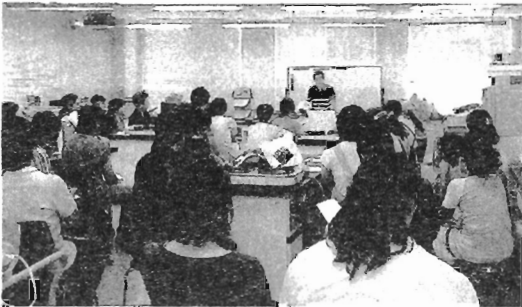
「美しいものに感動する心をもってほしい。」先生は、50種類まで、小さな命をたたえた野草の花をとり続けていきたいと静かに語った。参加者が写真を見て感心していた。美しいものに感動しているから、見る人をはっとさせるような命が輝く写真が撮れるんですね！

(学校エコツアーの一行は、緑小・志村第四小・金沢小に向かった。この三校についてはこれまでに、このニュースで取り上げてきたため、今回は赤塚第二中のみ取り上げました。すばらしいサンシテイグリーンボランティアについては又別の機会に報告します。)

## SOEと大学生の協働企画

# 食農教育プログラムづくりキックオフ!~大豆から豆腐をつくらう~

2007年7月16日 板橋区エコポリスセンター



7月16日に、SOEと板橋区エコポリスセンターで、食農教育の専門家をお招きして豆腐作りの体験学習会を共催しました。

今回のねらいは、5,6月に大学生とSOEが板橋区内の小学校で行った「ヤゴ救出大作戦」プログラムに引き続き、次に板橋区の小学校で実施する環境教育出前授業のプログラムをつくるための気づきや知識、そしてアイデアを得ることです。

講師には、大豆の教育専門家であり、未来塾を主宰しておられる渡邊信雄先生をお招きし、当日は食農教育を学ぼうと、SOEメンバー以外にもたくさんの方が集まりました。

参加者は、全国大学生環境活動コンテストのスタッフ、日本女子大学の皆さんなど大学生を主に、渡邊先生のご家族、近隣の小学生と保護者の皆さんなど、幅広い年代層の方々にも参加していただきました。

1時間半と短時間でしたが、みんなで協力して作った出来立ての豆腐は、そのまま食べてもほっぺたが落ちこちそうな位のおいしさ。調理室中に、「あま〜い!」という声が響き渡りました。

大豆は納豆、油揚げ、ゆば、豆乳など、広く国民的に愛されている植物性タンパク質の豊富な食品です。講義では、特に納豆について詳しくお話頂きました。最近では、納豆樹脂が砂漠緑化や紙オムツや化粧品への商品化で話題沸騰

していますが、「納豆は食べる前に何も入れずかき混ぜれば100回で1.5倍、300回で2.5倍とアミノ酸が増える」ことや、「夜寝る前に食べると納豆に含まれる酵素が血栓を形成しにくくしてくれる」ことなど身近で興味深いお話に終始感心して聴き入ってしまいました。

タンパク質の他にも、大豆は脂質、ミネラル・ビタミン等を豊富に含むとともに、その他の機能性成分として、サポニン（抗酸化作用、抗がん作用）、レシチン（善玉コレステロールの増加、記憶力・集中力の増加）、イソフラボン（骨粗鬆症の緩和、更年期障害の緩和、抗がん作用）などが注目を集めています。

しかし、大豆の国内自給率は食品に限っても22%（平成15年）と低くなっています。あとの78%は、外国の水や肥料で作った大豆を大量のエネルギーを消費しながら日本まで運んで、私たち日本人一人ひとりの口に届いているわけです。私たちが食べている大豆は、どこでどのように誰によって作られ、どのようにして私たちの食卓へ届くのか。大量消費社会の末端で生きようになった現代では、そういった「食べ物と自分とのつながり」が見えにくくなっています。地域や学校で大豆を育て、収穫し、豆腐を作って食べるということは、命を頂くことに感謝する気持ち、また人と大豆は今までのように付き合ってきたかなど多くのことを教えてくれるのではないのでしょうか。

「豆腐って甘いんだ」子どもたちの発見から多様な学びが生まれるその日を楽しみに、これからも食農教育プログラムづくりに励んでいきます。



納豆をこよなく愛している渡邊先生のとて楽しいお話



はやりのざる豆腐風に、見事完成。

#### 【参考】豆腐の作り方

1. 大豆をきれいに洗い、約10時間（冬は20時間）水に漬ける。
2. 十分水を吸った大豆を3回くらいに分けてミキサーで各2分程度すりつぶす。
3. 2.ですりつぶしたものを鍋で40度くらいまで加熱する。（注：加熱しすぎると灰汁が出てよくない）
4. 3.で加熱したものをさらしに通して絞り、豆乳とおからに分ける。
5. 豆乳を加熱して一度煮立たせる→豆乳を火にかけ、回してアクを取りながら温め、沸騰寸前に止める。。
6. 5.を70度くらいまで冷ます。
7. 6.を切るようにかき混ぜながら少しずつがりを打つ。
8. 白いつぶつぶが出てきたら打つのを止め、ふたをして30分くらい熟成させる。
9. 8.をおたまでざるに移し、水を切る。

SOEスタッフの特製トン汁といっしょにおいしくたのしく学んだ一日でした。



子どもたちの熱心な様子に、大学生スタッフも食育プログラムとしての可能性を実感。



発行

特定非営利活動法人 センスオブアース・市民による自然共生パンゲア

東京事務所 東京都板橋区前野町4-8-6 (〒174-0063) phone: 03-3960-6052 fax: 03-3960-6053  
e-mail: info@npo-soe.jp url: www.npo-soe.jp