

## 1 ねらい / テーマ

---

身近なものが世界から運ばれてくる時に消費するエネルギーや排出する二酸化炭素に目を向けることで、身近なものとの付き合い方を考える。

## 2 概要

---

自分たちの身のまわりに、どのくらい輸入食品があるだろう。加工食品や調味料にも目を向け、原料の生産地まで関心を持つことで、運ばれてくる時に排出される二酸化炭素の量に気づき、これからの輸入食品との付き合い方を考える。

所要時間…30分

対象層…小学4年生以上

適数…指導者1名あたり参加者20名程度

## 3 皆さんにご用意いただくモノ

---

JCCCAからの貸出物に入っているものは「チェックリスト」をご覧ください。

ホワイトボード、ホワイトボードマーカー（あると便利です）  
食品の実物…写真パネルの代わりに実物を用意してもいいでしょう。

## 4 関連づけしやすいJCCCAの貸出しツール

---

ツール A04-04,05 「昼の地球(大),(中)」

## 5 活動プログラムの進め方（例）

	<p><b>1：準備しよう</b></p> <p>プログラムのセットをそろえ、場のセッティングを行います。                  食べ物サンプル写真は参加者に見られないように裏にして置いておく。</p>	<p>補足</p> <p>別の場所「ナカネの生活パネル」「ミヤコシの生活パネル」を掲示しておき、プログラム終了時に参加者を案内しても良い。</p>
	<p><b>2：導入（約5分）</b>  <b>この食べもの全部（ほにゃらら）</b></p> <p>食べもののサンプル写真を一つずつ見せていき、すべてに共通するキーワードをあててもらう。</p> <p>油の写真はここでは使わないので、別にしておく。</p> <p>例)「これらの食べものは全部（ほにゃらら）です。」</p> <p>正解は、「輸入されたもの」。原料が輸入されたものも含む。                  食べものが参加者にとって身近なものかどうか確認する。</p> <p>例)「この食品の中で食べたことはあるものはありますか？」</p>	<p>ワンポイントアドバイス                  バナナ、チョコレートなどは輸入ということがわかりやすい。</p> <p>ワンポイントアドバイス                  対象・年齢によっては、食べ物の共通点がわかりづらい場合があるので、「食品」と言っても良い。</p> <p>ワンポイントアドバイス                  13枚の写真はすべて貼らなくても良い。ただし次に使う「納豆」「味噌」「豆腐」「醤油」の中で最低2つは提示しておく。</p>
	<p><b>3：本体（約10分）</b>  <b>大豆について考えよう！</b></p> <p>大豆を使った食品が、自分たちにとってどのくらい身近なのか確認する。</p> <p>クイズ「日本の大豆を使ってつくられる次のものの中で、一番多いのはどれ？」                  正解：豆腐</p> <p>しかし、豆腐よりももっと多くつくられているものがある。国内の大豆の用途一位は大豆油(71%)。</p> <p>例)「気づかないところでも大豆が使われています。原材料にも目を向けることが大切ですね。」</p>	<p>ワンポイントアドバイス                  写真パネルの中にある「納豆」「味噌」「豆腐」「醤油」を使って考えてもらう。</p> <p>ワンポイントアドバイス                  参加者同士に「よく食べるものは何か」を話してあってもらい、答えてもらうと</p>

大豆の自給率が5%と低いことも紹介。

大豆がどこの国から、どのくらいの距離を運ばれてきているかを紹介する。

例)「大豆はどこの国から運ばれてきているでしょう。」(声を拾う)

1位のアメリカを例にあげて、生産地からの距離と、どのように運ばれて来るかをイメージしてもらおう(フリップを使う)。この時、エネルギーを消費し、CO<sub>2</sub>を出すということも確認する。

例)「外国から輸入するということは、船やトラックで運ぶときに、エネルギーを使う、CO<sub>2</sub>を出している、ということですね。(アメリカから大豆を1kg運んだ時には、距離が10,000kmで、CO<sub>2</sub>は634g出ます。重さの6割もCO<sub>2</sub>が出るんですね。)」

CO<sub>2</sub>の数値は難しいので、対象や状況により省略してもよい。



良い。

補足 大豆の用途  
 全体の71%が食用油用、24%が食用、5%がその他(飼料、種子など)。(平成19年度)  
 農林水産省HPより  
 添付資料を参照下さい。

補足 大豆の自給率  
 5%(平成19年度)  
 農林水産省HPより

補足 大豆の輸入先  
 1位 アメリカ(79.9%)  
 2位 ブラジル(8.8%)  
 3位 カナダ(7.4%)  
 (平成19年度)  
 農林水産省HPより  
 添付資料を参照下さい。

補足 アメリカからの輸送距離(別紙に計算式あり)  
 1. 陸路で約2000km  
 アメリカ中部(アイオワ州、オハイオ州)などから西海岸までの直線距離。  
 CO<sub>2</sub>は334g(大豆1kg)  
 2. 海路で約8000km  
 西海岸ポートランドから東京港までの海路を想定。  
 CO<sub>2</sub>は300g(大豆1kg)

**4: 本体**  
 (約10分)  
**きのうのごはんと調味料**

ワークシート『きのうのごはんと調味料』を書いてもらう。対象者に自分はどのくらい外国産のものを食べているのか振り返ってもらう。

グループ内で共有したり、何人かに発表してもらったりして、書いた内容を共有する。

例)「外国産のものが多かった(少なかった)理由は何だろう?」



ワンポイントアドバイス  
 原材料についても思いをはせてもらうことが大切。  
 自分で料理していない子どもでも、ワークシートをじっくり書いてもらう。

ワンポイントアドバイス  
 食べた物が外国産かどうかわからない場合も多いので、自給率小パネルで国全体の自給率を知ってもらう

		のも良い。
	<p>5 : まとめ : (約5分) 食べものを買うとき、どこに気をつけよう？</p> <p>これまでの流れを確認し、食べものを買うときにどこに気をつけるか、参加者から意見を言ってもらおう。</p> <p>例) 「たくさんの輸入されているもので、私たちは生活しています。付き合い方を考えてみて下さいね。」</p>	<p>ワンポイントアドバイス 日用品や衣服などにも輸入品が多いことは、指導者や参加者が身に付けているものの「made in 」を確認したり、『ナカネの生活』『ミヤコシの生活』パネルを見て確認しても良い。</p>

## 6 関連情報

### 参考情報

- ・海上保安庁 海洋情報部「海の相談室」

<http://www1.kaiho.mlit.go.jp/JODC/SODAN/annai.html>

今回は、世界各港から東京港までの輸送距離をお尋ねしました。

- ・フードマイルージキャンペーン(大地を守る会)

<http://www.food-mileage.com/>

## 7 地域でのアレンジについて

### 目指せ！0（ゼロ）マイルージ！

地域で収穫される野菜や水揚げされる魚介類などの食品、地元の原料を使ってつくられている木工品などの加工品などを見つけてみましょう。農産物などの直売所があれば直接足を運んでみるのも良いですが、自治体やJA、林業組合などのウェブサイトにも地域で生産されている食品が載っていることがあります。遠い外国などから運ばれてきた製品を買わなくてすむかもしれません。

### 情報提供のお願い

「こんなふうに使ってみたよ」「こんなデータが集まった」というような情報など、JCCCAへお知らせください。JCCCAのプログラム開発に活かし、全国へと再発信してまいります。よろしくお願ひします。