

第2部 わたしたちの暮らし方を見つめてみよう

地球のしくみや、そこで人間がいろいろな問題を引き起こしているのはわかった。でも私たち、どうしたらいいのかな？ すごく大きな地球にたいて、私たちができることなんて本当にあるのだろうか？

もちろんある。だって、問題を引き起こしている人間って、ようするに私たちが、その原因は、なにげなく浴びているシャワーだったり、気軽に

乗っている車だったり、無意識に捨てているごみなんだから。私たちの将来に関わる問題をどうするかっていうことは、実は私たちがどのように行動するかってということなんだ。

OK! ここはひとつ、落ち着いて考えてチャレンジしてみることにしよう。どんな毎日を過ごせば、環境を良くすることができるか、さあ、くらしの中にズーム・イン!

「モノ」を買う理由を
考えてみよう。

買った「モノ」は、どのように
どのくらいの期間使っている？



「森林」p20
お店で買い物をするときに大切なのが品質表示です。買うものが環境にやさしいかどうかを判断する目安になります。

「交通」p34
環境にやさしい買い物をするときには、交通のこと忘れちゃいけません。さらに、近くでとれたものを消費するなど輸送を考えることも大切。

「モノを買う」 ということ

このまえワクワクして買ったあのモノは、今どこへ行ってしまったのかな？ かわれて捨ててしまったモノ。どこにあるかわからないモノ。買ったことさえ覚えていないモノ。大切に使っているモノ。ボロボロになっても捨てられないモノ。家や学校にあるモノで、お店で買ってないものってほとんどないよね。私たちのくらしは、「モノを買う」ことと密接に関係している。チャレンジの第一歩目は、まず「モノを買う」ってどんなことか、その買ったモノとどうつきあうか、というあたりからはじめよう。



Think & Do かんさぶつ ものを買うときの理由と買ったあとの気持ち

この一週間にあなたが買ったものやあなたの家族が買ったものをリストアップしてみよう。

- それらのものはどんな理由で買ったの？
- その理由は、今どうなっているだろうか？
- 買ったものはどうなるだろうか？

手放すときには
どうしている？



■ 買い方考えるってのも大切だーグリーン・コンシューマーになるよ

環境を考えて買い物をするにはどうしたらいいだろうか？ それには2つポイントがある。

1 まらわ
包装を減らしたり、分解しにくい化学物質を減らしたり、リサイクルした材料からつくられている商品を選ぶ。このような商品を探すためには、環境にやさしいことを示すラベルを見たり、その商品に関する知識が必要だね。

2
すぐにいらなくなりそうなものを買ったり、たくさん買わずでムダにしない。本当に必要なものを、必要なときに必要なだけ買うことだ。

環境にやさしい商品を、環境にやさしい買い方をすれば、君もグリーン・コンシューマー（環境のことを考える消費者）って呼ばれるよ。

Think & Do かんさぶつ 環境を考えた買い物をするために

● 環境にやさしいことを示すラベルには、どんな種類があるか調べてみよう。

ー環境を考えた商品についているマークー

エコマーク 再生紙使用マーク (アールマーク) 統一省エネラベル



他にはどんなマークがあるかな？

● 買おうとする商品が環境にやさしいかどうか、どう判断したらよいかを考えてみよう。

食べ物と世界の環境はつながっている!

いろいろな野菜やくだもの、肉や魚をバランスよく食べることはとても大切なことだ。だから、私たちの周りにはいろいろな種類の食品があるね。毎日食べているものが、どこでどうやってつくられているか知っている? 食べ物はどうして環境と関係があるのか? 私たちの住む川崎市内でつくられている食べ物を知って、環境とのつながりを考えてみよう。

■遠くから運ばれてくる食べ物

どうして毎日おいしいものが食べられるんだ?

私たちの食べ物は、遠くの産地でつくられ運ばれてくるものがたくさんある。日本中や世界中から運んでもらわないと、今のように食べ物が手に入らないんだ。

輸入されてくる食べ物

私たちの国の食べ物は多くが国外で生産されている。食べている食糧のうち自分の国で生産している量の割合を「食糧自給率」というんだけど、日本の食糧自給率は約40%（カロリーベース）! 小麦を使ったパスタやパン、肉、料理用の油など、これらの食べものは多くを輸入しています。

■食べ物の生産とエネルギー・資源の消費

肉や魚は—

鶏肉1kgをつくりだすには、3kgの穀物が必要だ。豚肉は5kg、牛肉は8kg。養殖のハマチやマグロだったら10倍近い小魚を濃縮して食べていることになる。

野菜は—

トマトやキュウリは1年中食べられるけれど、本当は旬の季節があるはずだね。ということは、旬でないときは季節が違う地域から輸送したり、ビニールハウスでつくったりしてるってこと。運搬や暖房などのエネルギーを使って好きな時期に好きなものを食べているんだ。

加工食品は—

ポテトチップス。機械でスライスして揚げて、湿らないように袋に入れる。運搬も入れると、畑でとってそのまま食べる何百倍ものエネルギーを使っている。ファーストフードや冷凍食品だってそう。いったん調理して、冷凍して、運んで、また熱を加えている。ずいぶんエネルギーをつぎ込んでいるんだなあ

- 多くの食べ物を輸入していることで、輸出国や国内、食べ物そのものにどんな問題が生じているかを調べ、自分たちとの関わりを話してみよう。

Think & D.O. 食べ物と私たち

- 日本ではどんな食べ物がどこの国から輸入されているか、その食べ物の自給率がどれほどかを調べてみよう。

食料を輸出している国で起こること

野菜や果物など植物は「生産者」、家畜などの動物は「消費者」だ。食べ物は最後には分解して土の栄養素になるんだってね。でもその栄養素を使って食べ物を生産せず、外国からどんどん輸入していると、日本では栄養素は使われずあまってしまふことになるね。逆に、輸出国では土壌がどんどん貧しくなっている。循環がうまくいかなくなってしまうんだ。

■食べ物がお皿にのるまでの道のり（食べ物的一生）

食べ物をつくるのにも、たくさんのエネルギーや資源が必要だ。

ポークソテー

- 生産：温度や明るさを管理した養豚場、飼料が必要。
 加工：機械で加工。
 包装：プラスチックのバックや包装の印刷など。
 輸送：冷蔵しながらトラックなどで遠距離を運ぶ。
 保存：鮮度を保つために、冷凍庫や冷蔵庫で保存。
 調理：食べるために加熱して調理する。
 廃棄：包装用バックは資源物に。食器を洗う。食べ残しは……?



フードマイレージってなに?

食料が産地から食卓に運ばれるまでの輸送にかかる燃料から発生する二酸化炭素の排出量を、その距離と重量で表した指標で、距離が長いほど燃料を多く消費し、二酸化炭素の排出量が多くなり、地球温暖化に繋がります。食料自給率が約40%の日本は、海外から多くの食料を長距離輸送して輸入しているので、フードマイレージがとても高い国です。

地域でとれたものを、地域で消費する「地産地消」で、二酸化炭素の排出を抑えて、フードマイレージを減らせば環境への負荷を減らすことができ、地球温暖化防止に繋がります。地球環境を守る取組みになります。

川崎の地産地消 ～「かわさきそだち」を食べよう～

川崎市内で生産された新鮮で安全・安心な農産物を「かわさきそだち」といいます。市内の13か所の共同直売所等で生産者が直接消費者に「直売」しています。また、「かわさきそだち」は学校給食でも使われています。さらに、農家から直接指導を受けることができる体験型農園や「かわさきそだち」を使った料理教室で、市内の農家と交流することができるなど、消費者と生産者の距離が近いことは都市農業の強みであり、「地産地消」への関心を高めることにもなります。



市内のお店や商品にある「かわさきそだち」のシンボルマークを探してみよう。

消費者と生産者を結び付ける「地産地消」は、安全・安心はもちろんのこと、地域で昔からとれる食べ物を絶やさないことや、生き物の生息環境を維持することなど、地元の環境とも深い関係があり、食べ物と農業の大切さを身近に感じることができます。地元でとれる旬なものを食べて、季節の変化を感じ、地元の環境に関心を持ちましょう。

Think & D.O. 食べもの社会

- 世界の人たちがどんな食生活をおくっているか、その国の産業や暮らしとの関係を調べてみよう。その食生活は環境とどのようにつながっているか、話し合ってみよう。
- きょう食べた食事から食材をひとつ選んで、生産地から移動してきた距離がどのくらいか、どんな形でエネルギーが使われているか調べてみよう。

つながっているよ

「生き物」p22

農薬の代わりに合鴨を飼って虫を捕らせたり、化学肥料にたよらずに微生物のはたらきで土を豊かにしたり、自然の循環を考えた農業が注目されています。

「化学物質」p24

お店で売られている食べ物には、長持ちさせる、おいしくするなど、様々な目的で添加物が使われています。こうした添加物も化学物質の一種です。