

校長通信

# ぽかぽか便り No.20

天理市立井戸堂小学校

令和5年2月3日

文責 阪本 真紀子



## 環境問題・食物残渣発酵分解装置についての出前授業！

1月19日(木)に、天理市教育委員会から大西先生をお招きして、5年生対象の出前授業をしていただきました。世界で起こっている環境問題は他人事ではなく、自分たちの生活深くに関わっていることを踏まえ、学校に設置された「食物残渣発酵分解装置(しょくもつざんさはっこうぶんかいそうち)」の説明や、なぜこの機械が小学校に設置されたのか、についてもお話いただきながらの学習でした。この授業には、地域の方にもご参加いただきました。



まずは、環境問題にかかわる記事の提示から始まりま

した。人間が体内に取り込む小さなプラスチックは、1週間に5g、クレジットカード1枚分に相当するとの驚きの研究結果が出ています。「マイクロプラスチック」と呼ばれる5ミリ以下の小さな粒子は、食べ物や飲み物、大気中にも含まれます。年間、海にたどり着くプラスチックゴミは世界で800万トンにもなります。不織布マスクは紙のようですが、主な成分はプラスチックです。そのマスクが、年間15億枚海に流出したという報告もあります。2025年には、海のプラスチックごみの量は、海の魚の量を超えるとされています。同時に世界には、ごみの中からお金になる物を取らなくてはならない人もいるという事実も伝えられました。

そして、食品ロスにかかわる問題について考えました。「食品ロスで気候変動」というショッキングな記事もあります。地球温暖化等による気候変動に関わる温室効果ガス(二酸化炭素など)。その3分の1が食品ロス(食品を作る。運搬する。調理する。捨てる。処理する。など)に関わるものです。その半分は、なんと家庭から出ているということです。自分たちで食品ロス削減や、ゴミの分別等について考え行動することが未来を守ることに繋がります。

本年度、天理市立の9つの小学校に食物残渣発酵分解装置が設置されました。子どもたちには、朝会や「ぽかぽか便り」、給食委員会を通してお知らせしていました。給食の調理過程で出る野菜くずや残食を入れ、そこに菌(微生物)を加え、自然の力で分解し、たい肥(肥料)の元とします。それを提携している企業が集め、工場でたい肥(肥料)にして、契約農家等に配ります。その畑で、野菜が育つ、それを給食等で使うという「循環」を生もうというものです。機械の運転を10月から開始しています。1日に3回約30kgずつに分けて100kgまで対応できますが、本校では、今のところ、児童数がそれほど多くないことから、毎日1回、約10~20キログラム程度で運転しています。

今、子どもたちの環境教育とともに、家庭や地域が一体となって、環境問題に取り組み、住みやすい地域を創造していくことが求められています。

子どもたちからは、「プラスチックを食べているなんてびっくりした。」「食品ロスをなくしていきたいと思った。」「ゴミにならないように、分別しようと思った。」「二酸化炭素を減らしたい。」「野菜の皮などをゴミにせず、持ってきて機械に入れたらいいと思う。」「勉強がおもしろかった。」などの感想が寄せられました。

授業後には、地域の方には、実際に食物残渣発酵分解装置を見ていただきました。

